

	1° SEMESTRE	2° SEMESTRE	3° SEMESTRE	4° SEMESTRE	5° SEMESTRE	6° SEMESTRE	7° SEMESTRE	8° SEMESTRE
ESPECIALI- DAD	PGI1101 COCINA BÁSICA	PGI1104 COCINA PARA CASINOS	DPG1102 ADMINISTRACIÓN DE OPERACIONES GASTRONÓMICAS	PGI1109 COCINA CHILENA Y SERVICIO DE COMEDORES AVANZADO	PGI1110 COCINA CRIOLLA CHILENA	AAG1101 COCINA DE ALTA GAMA	DPG1107 GESTIÓN DE EMPRESAS GASTRO-NÓMICAS II	PPT1102 PROCESO DE TITULACIÓN Y PRÁCTICA PROFESIONAL
	PGI1106 PANADERÍA	PGI1102 BOLLERÍA Y MASAS DULCES	PGI1107 COCINA INTERNACIONAL Y SERVICIO COMEDOR	DPG1103 GASTRONOMÍA CIENTÍFICA II	PGI1111 PASTELERÍA Y REPOSTERÍA CRIOLLA	APG1101 ALTA PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	AAG1102 COCINA DE ALTA GAMA II	
	PGI1103 HIGIENE Y PREVENCIÓN DE RIESGOS	PGI1106 NUTRICIÓN Y CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS	PGI1105 PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	DPG1104 GESTIÓN EN MICRO EMPRESAS GASTRONÓMICAS Y EMPRENDIMIENTO	PGI1112 VINOS, CERVEZA Y MIXOLOGÍA	DPG1106 INNOVACIÓN EN EMPRESAS GASTRONÓMICAS Y EMPRENDIMIENTO	APG1102 ALTA PASTELERÍA Y REPOSTERÍA II	
		HGI1101 TALLER HABILIDADES PARA LA GASTRONOMÍA	DPG1101 GASTRONOMÍA CIENTÍFICA I	HGI1102 TALLER HABILIDADES PARA LA GASTRONOMÍA II	DPG1105 GASTRONOMÍA CIENTÍFICA E INNOVACIÓN GASTRONÓMICA	HGI1103 TALLER HABILIDADES PARA LA GASTRONOMÍA III	HGI1104 TALLER HABILIDADES PARA LA GASTRONOMÍA IV	
		PPI1101 PRÁCTICA INTERMEDIA PROFESIONAL						
FORMACIÓN GENERAL	MAT1121 HABILIDADES NUMÉRICAS	MAT1140 HERRAMIENTAS DE GESTIÓN		INU2101 INGLÉS BÁSICO II	INU3101 INGLÉS ELEMENTAL I	INU4101 INGLÉS ELEMENTAL II	ESP1115 ESP GASTRONOMÍA	
	PLC1110 HABILIDADES DE COMUNICACIÓN	INU1111 INGLÉS BÁSICO						
FORMACIÓN SELLO			FCE1100 FUNDAMENTOS DE ANTROPOLOGÍA	EAK4300 ÉTICA PARA EL TRABAJO			EAG1115 ÉTICA PROFESIONAL	
			1 OPTATIVO FORMACIÓN CRISTIANA					
FORMACIÓN OPTATIVA			9 OPTATIVO FORMACIÓN DISCIPLINAR E INTERDISCIPLINAR					
			2 OPTATIVO DE CAPACIDADES Y COMPETENCIAS GLOBALES					