Técnico Universitario en Gastronomía Intercultural

INSTITUTO TECNOLÓGICO

1° AÑO		2° AÑO		3° AÑO
I SEMESTRE	II SEMESTRE	III SEMESTRE	IV SEMESTRE	V SEMESTRE
TALLER DE COCINA BÁSICA	TÉCNICAS CULINARIAS Y COCINA INSTITUCIONAL	TALLER DE COCINA INTERNACIONAL	TENDENCIAS CULINARIAS Y COCINA DE VANGUARDIA	PRÁCTICA PROFESIONAL
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	COCINA INTERCULTURAL ÉTNICA I	COCINA INTERCULTURAL ÉTNICA II	CONTROL Y GESTIÓN DE RECURSOS Y EVENTOS	
INTRODUCCIÓN A LA CULTURA MAPUCHE	SERVICIO DE BAR Y COMEDORES	COCINA CHILENA CRIOLLA I	COCINA CHILENA CRIOLLA II	
HERRAMIENTAS DE GESTIÓN	TALLER DE REPOSTERÍA Y PASTELERÍA I	TALLER DE REPOSTERÍA Y PASTELERÍA II	TALLER DE EMPRENDIMIENTO Y PLAN DE NEGOCIOS	
INGLÉS I ETAPA INICIAL	INGLÉS I ETAPA FINAL	TÉCNICAS DE PANADERÍA	INTEGRACIÓN DEL SABER	
COMUNICACIÓN EN ESPAÑOL	PRÁCTICA INTERMEDIA	OPTATIVO DE PROFUNDIZACIÓN	ÉTICA PROFESIONAL	
ANTROPOLOGÍA CRISTIANA				

DISCIPLINAR · PROFESIONAL · OPTATIVO DE PROFUNDIZACIÓN · INTEGRACIÓN DEL SABER · TEOLÓGICO FILOSÓFICO

RVRA 16/2020