

LICENCIA ENSEÑANZA MEDIA	I Semestre		II Semestre		III Semestre		IV Semestre		V Semestre	
	Técnicas de Cocina	90 hrs.	Taller de Cocina Industrial	90 hrs.	Taller de Cocina Chilena y Regional	108 hrs.	Taller de Cocina Contemporánea y de Vanguardia	108 hrs.	PRÁCTICA LABORAL	EXÁMEN DE COMPETENCIAS
	Técnicas de Pastelería	72 hrs.	Taller de Panadería	72 hrs.	Taller de Repostería	72 hrs.	Taller de Pastelería Avanzada y Chocolatería	72 hrs.		
	Seguridad Alimentaria y HACCP	72 hrs.	Análisis y Tecnología de los Alimentos	54 hrs.	Nutrición y Dietética	54 hrs.	Taller de Servicio de Bar, Vinos y Coctelería	72 hrs.		
	Prevención de Riesgos y Primeros Auxilios en la Industria Gastronómica	54 hrs.	Taller de Servicios de Comedor y Protocolo	54 hrs.	Administración de Restaurant	54 hrs.	Diseño y Planificación de Eventos	72 hrs.		
	Matemática Básica	72 hrs.	Inglés Técnico I	54 hrs.	Inglés Técnico II	54 hrs.	Técnicas de Vanguardia Gastronómica	54 hrs.		
	Tecnologías de la Información	54 hrs.	Comunicación Efectiva	54 hrs.	Taller de Habilidades Sociales	54 hrs.	Innovación y Creatividad	54 hrs.		
414 horas / 23 semanas		378 horas / 21 semanas		396 horas / 22 semanas		432 horas / 24 semanas		1.620 horas		