

# MAPA CURRICULAR

## ADMINISTRACIÓN DE ARTES CULINARIAS Y SERVICIOS



Instituto Profesional  
Instituto Internacional  
de Artes Culinarias y Servicios

I SEMESTRE	II SEMESTRE	III SEMESTRE	IV SEMESTRE
TALLER INTRODUCTORIO A LA COCINA	TALLER INTRODUCTORIO A LA PASTELERÍA	TALLER DE COCINA CHILENA Y DEL MUNDO	TALLER DE CONFITERÍA Y CHOCOLATERÍA
HIGIENE Y SANIDAD	INOCUIDAD Y CONTROL DE ALIMENTOS	IDENTIDAD Y PATRIMONIO CULINARIO	TALLER DE PANADERÍA DE ESPECIALIDAD
HABILIDADES MATEMÁTICAS	ESTADÍSTICA	ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS	CONTROL DE GESTIÓN
HABILIDADES COMUNICATIVAS		GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	CONTABILIDAD
SERVICIO Y HOSPITALIDAD	EXPERIENCIA DE SERVICIO	TALLER DE MARIDAJE	
DIVERSIDAD, GÉNERO Y CIUDADANÍA	INGLÉS I	INGLÉS II	INGLÉS III
	PRÁCTICA OPERATIVA		PRÁCTICA INTERMEDIA

V SEMESTRE	VI SEMESTRE	VII SEMESTRE	VIII SEMESTRE
TALLER DE BANQUETERÍA DULCE	TALLER INTEGRADO DE RESTAURANTE	TALLER DE TÉCNICAS Y PROCESOS INNOVADORES EN COCINA	TALLER DE EMPRENDIMIENTOS CULINARIOS
TALLER DE BANQUETERÍA SALADA		TALLER DE TÉCNICAS Y PROCESOS INNOVADORES EN PASTELERÍA	DISEÑO DE COCINAS
GESTIÓN DE EVENTOS Y AMBIENTACIÓN		NUTRICIÓN Y BIENESTAR	
LEGISLACIÓN EN LA INDUSTRIA DE LOS SERVICIOS	DESARROLLO DE PERSONAS	LIDERAZGO Y ESTRATEGIA	
MARKETING DIGITAL	EMPRENDIMIENTO	EVALUACIÓN DE PROYECTOS	ÉTICA PROFESIONAL
	INNOVACIÓN	SOSTENIBILIDAD	TALLER DE INNOVACIÓN EN ARTES CULINARIAS
TALLER DE APRENDIZAJE Y SERVICIO	TALLER DE MIXOLOGÍA		
INGLÉS IV	ELECTIVO DE IDIOMAS I	ELECTIVO DE IDIOMAS II	
			PRÁCTICA PROFESIONAL

TÉCNICO/A EN ARTES CULINARIAS

OPCIÓN SALIDA INTERMEDIA  
PARA OPTAR AL TÍTULO TÉCNICO

ADMINISTRADOR/A EN ARTES CULINARIAS Y SERVICIOS

EJES

PRODUCCIÓN CULINARIA

ADMINISTRACIÓN

EMPRENDIMIENTO

INNOVACIÓN

SERVICIO

INTERNACIONALIZACIÓN