

MALLA CURRICULAR

TÉCNICO EN ARTES CULINARIAS



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

TÉCNICO/A EN ARTES CULINARIAS

EJES

PRODUCCIÓN CULINARIA

ADMINISTRACIÓN

SERVICIO

INTERNACIONALIZACIÓN