

# LICENCIATURA EN ARTES CULINARIAS Y NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

## PLAN DE ESTUDIOS

### 1ER CUATRIMESTRE

- Bases Culinarias.
- Origen de las Cocinas.
- Taller de Preparación de Alimentos.
- Comercialización de Servicios
- Gastronómicos.
- Inglés I.

### 2DO CUATRIMESTRE

- Evaluación Sensorial de los Alimentos.
- Matemáticas Financieras en Gastronomía.
- Taller de Servicio y Protocolo I.
- Cocinas Andinas y Chilenas.
- Inglés II.

### 3ER CUATRIMESTRE

- Higiene y Seguridad de los Alimentos.
- Contabilidad de Costos en Gastronomía.
- Confitería y Repostería.
- Cocinas Americanas y Europeas.
- Inglés III.

### 4TO CUATRIMESTRE

- Producción y Preservación de Alimentos.
- Administración de Negocios.
- Taller de Artes Culinarias.
- Sistema de Cómputo para los Negocios Gastronómicos.
- Inglés IV.

### 5TO CUATRIMESTRE

- Introducción a las Finanzas.
- Selección y Calidad de los Alimentos.
- Panadería y Repostería.
- Calidad en los Servicio.
- Francés I.

### 6TO CUATRIMESTRE

- Legislación Sanitaria.
- Equilibrio Nutricional de los Alimentos.
- Gastronomía Indígena y Regional.
- Recursos Humanos.
- Francés II.

### 7MO CUATRIMESTRE

- Enología, Bebidas y Marinajes.
- Proyectos De Inversión y Administración de Riegos.
- Estrategia Asociada a la Micro, Pequeña y Mediana Empresa.
- Teoría Pedagógica.
- Francés III.

### 8VO CUATRIMESTRE

- Balance Nutricional de los Alimentos.
- Metodología de la Investigación Aplicado a la Gastronomía.
- Cocina Experimental.
- Alta Dirección.
- Francés IV.

### 9NO CUATRIMESTRE

- Modelos de Negocios.
- Seminario de Titulación.
- Sistema de Calidad.
- Marketing en Gastronomía.
- Comedores Industriales.