

MALLA CURRICULAR

ADMINISTRACIÓN

DE ARTES CULINARIAS Y SERVICIOS



Instituto Profesional
Instituto Internacional
de Artes Culinarias y Servicios

I Semestre		II Semestre		III Semestre		IV Semestre		V Semestre		VI Semestre		VII Semestre		VIII Semestre	
Taller Introductorio a la Cocina	Taller de Técnicas Básicas en Pastelería	Taller de Técnicas Básicas en Cocina	Taller de Panadería y Bollería	Taller de Cocina Internacional	Taller de Repostería y Heladería	Taller de Cocina Chilena y del Mundo	Taller de Confitería y Chocolatería	Taller de Producción Culinaria y Banquetería	Taller de Banquetería Dulce	Taller Integrado de Restauración		Taller de Técnicas y Procesos Innovadores en Cocina	Taller de Técnicas y Procesos Innovadores en Pastelería	Taller Electivo de Artes Culinarias	
Higiene y Sanidad en los Alimentos		Inocuidad y Control de Alimentos		Patrimonio Culinario Chileno		Introducción al Mundo del Vino		Alimentación y Cultura Gastronómica en el Mundo		Nutrición y Bienestar				Diseño de Cocinas	
				Logística de Alimentos y Bebidas		Diseño de Ambientes		Armonía de Vinos y Comidas		Diseño de Cartas y Menú		Gestión de Eventos y Banquetes			
Desarrollo de Habilidades Matemáticas				Conocimientos Contables		Fundamentos de Costos y Presupuestos		Control de Gestión		Gestión Logística		Estrategia y Empresa		Taller de Emprendimiento	
Habilidades Comunicativas Orales y Escritas		Herramientas Computacionales para el Desarrollo de Cálculos		Economía y Mercado		Herramientas Estadísticas		Marketing		Desarrollo de Personas		Evaluación de Proyectos		Habilidades Profesionales y Gerenciales de Empresas de Servicio	
		Administración de Empresas		Legislación en la Industria de los Servicios		Ética Empresarial		Herramientas Financieras		Habilidades Técnicas y Laborales		Electivo de Profundización		Metodología de la Investigación: Taller de Tesina	
Operación del Servicio		Servicio y Hospitalidad		Electivo de Formación General				Servicio al Cliente		Relaciones Públicas y Protocolo					
Panorámica de la Cultura Universal		Práctica de Servicio													
Inglés Inicial 1		Inglés Inicial 2		Inglés Preintermedio 1		Inglés Preintermedio 2		Inglés Intermedio 1		Inglés Intermedio 2		Inglés Avanzado			

PRÁCTICA INTERMEDIA

PRÁCTICA PROFESIONAL

TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN PRODUCCIÓN CULINARIA

ADMINISTRADOR EN ARTES CULINARIAS Y SERVICIOS

- Eje Producción Culinaria
- Eje Gestión Administrativa
- Eje Orientación al Servicio
- Eje Internacionalización