

Plan de Estudio

PLAN DE ESTUDIO DE LA ESPECIALIDAD GASTRONOMÍA, MENCIÓN COCINA

NOMBRE DEL MÓDULO	TERCERO MEDIO	CUARTO MEDIO
	Duración (horas)	Duración (horas)
1. Higiene para la elaboración de alimentos.	228	
2. Elaboración de alimentos de baja complejidad.	228	
3. Recepción y almacenamiento de insumos.	76	
4. Planificación de la producción gastronómica.	76	
5. Preparación, diseño y montaje de <i>buffet</i> .	152	
6. Servicio de comedores, bares y salones.	76	
Módulos mención		
1. Cocina chilena.		228
2. Innovación y cocina internacional.		228
3. Elaboración de bebidas alcohólicas y analcohólicas.		152
4. Elaboración de menús y carta.		152
5. Emprendimiento y empleabilidad.		76
TOTAL	836	836

PLAN DE ESTUDIO DE LA ESPECIALIDAD GASTRONOMÍA, MENCIÓN PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

NOMBRE DEL MÓDULO	TERCERO MEDIO	CUARTO MEDIO
	Duración (horas)	Duración (horas)
1. Higiene para la elaboración de alimentos.	228	
2. Elaboración de alimentos de baja complejidad.	228	
3. Recepción y almacenamiento de insumos.	76	
4. Planificación de la producción gastronómica.	76	
5. Preparación, diseño y montaje de <i>buffet</i> .	152	
6. Servicio de comedores, bares y salones.	76	
Módulos mención		
1. Elaboración de masas y pastas.		228
2. Elaboración de productos de repostería.		114
3. Elaboración de productos de pastelería.		228
4. Innovación en la pastelería y repostería.		190
5. Emprendimiento y empleabilidad.		76
TOTAL	836	836