



TÉCNICAS CULINARIAS	3	TÉCNICAS GASTRONÓMICAS	2	MARIDAJES	2
INSTRUMENTACIÓN E INSUMOS	2	ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS	3	NUTRIOLOGÍA	3
INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA	3	QUÍMICA DE ALIMENTOS	2	COCINA NACIONAL	2
TÉCNICAS DE ASEPSIA E INOCUIDAD	2	TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	2	COCINA INTERNACIONAL	2
SALSAS, ADEREZOS Y ENSALADAS	3	CARNES, AVES Y PESCADOS	3	PROFUNDIZACIÓN	2
ENTRADAS Y PLATOS INICIALES	3	SOPAS	2	FORMULACIÓN DE PROYECTOS	3
GASTROECONOMÍA	2	PANADERÍA Y PASTELERÍA	3	ORGANIZACIÓN DE EVENTOS	2
ELECTIVA LIBRE	2	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	2	ELECTIVA	2
SEMINARIO GASTRONÓMICO	3	PRÁCTICA BÁSICA	3	PRÁCTICA AVANZADA	3

I

II

III

SEMESTRE