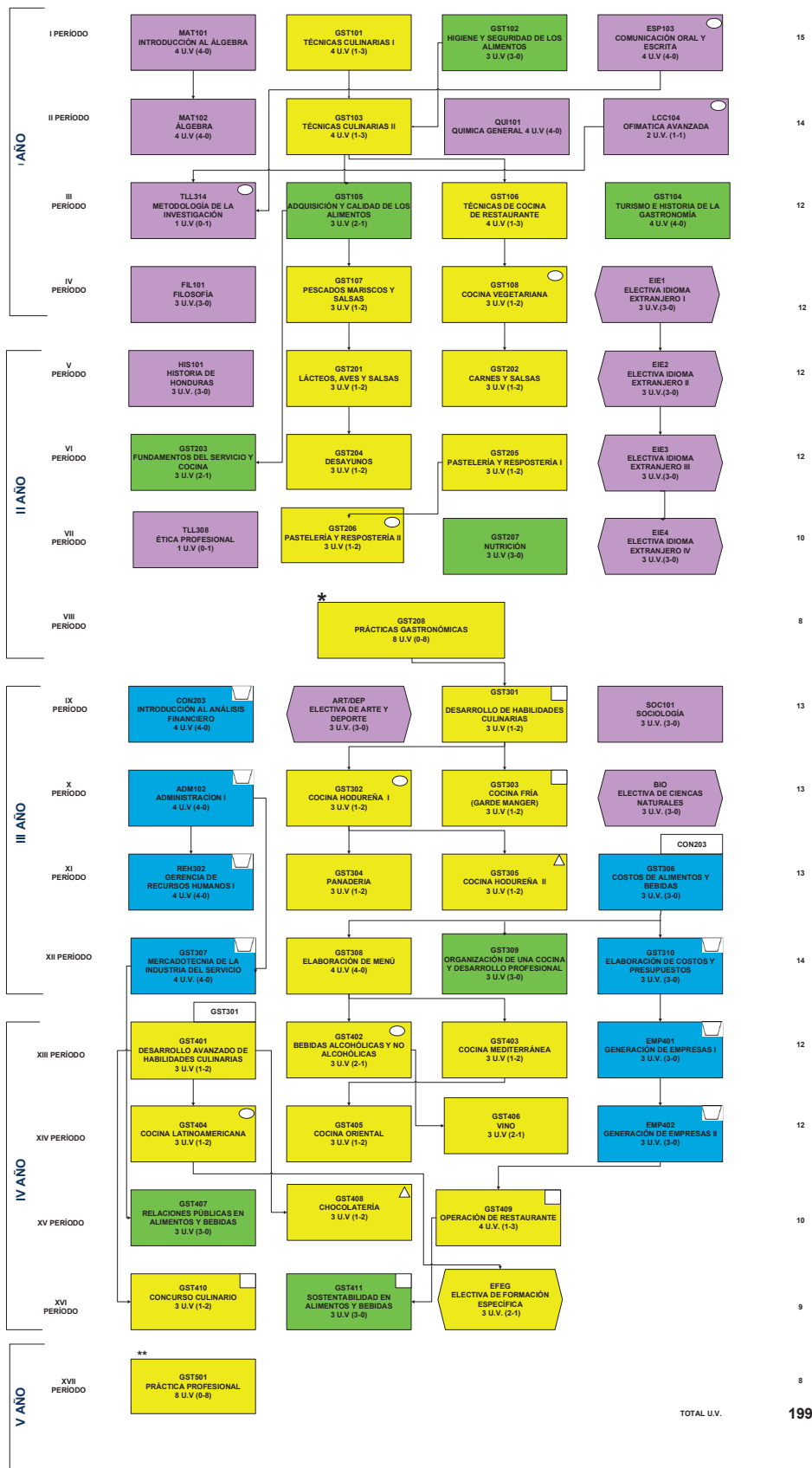




GASTRONOMÍA

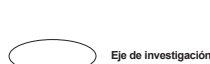
GASTRONOMÍA L-21

LICENCIATURA EN



* Requisito: Aprobar las asignaturas del I al VII periodo o 80 U.V.

** Requisito: Aprobar todas las asignaturas y un índice académico >=70% (191 U.V.) y cumplir con requisito de competencias idiomáticas



Eje de Vinculación

Eje de Emprendimiento

Asignaturas para Certificación

EN PROCESO DE APROBACIÓN

PLAN 2016

Electiva de Formación Específica EFEG			
Cod.	Asig.	U.V.	Requisito
GST412	Cocina Experimental	3	GST404 Cocina Latinoamericana
GST413	Química de los Alimentos	3	GST404 Cocina Latinoamericana
GST414	Conservación de los Alimentos	3	GST404 Cocina Latinoamericana
GST415	Análisis Sensorial	3	GST404 Cocina Latinoamericana

Bloques del Conocimiento			
Asig.	U.V.	Porcentaje	
Formación General y Complementarias	16	47	24
Formación General en Gastronomía	8	25	13
Gestión de Empresa y Marketing	8	28	14
Prácticas y Habilidades en Gastronomía	28	99	50
Total	60	199	100

Asignaturas Kendall College	
Desarrollo de Habilidades Culinarias	Skills Development
Cocina Fría (Garde Manger)	Garde Manger
Operación Restaurante	Restaurant Operation
Concurso Culinario	Culinary Contest
Sostenibilidad en Alimentos y Bebidas	Sustainability in Food and Beverage