

TÉCNICO SUPERIOR EN GESTIÓN DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS ICCE				
1° SEMESTRE	2° SEMESTRE	3° SEMESTRE	4° SEMESTRE	5° SEMESTRE
Administración & Comportamiento Organizacional 54	Administración & Gestión Organizaciones 54	Administración RR.HH. 54	Administración Inventarios 18	Diploma Chef Ejecutivo Proceso de Titulación Práctica Profesional Examen de Título 500
Contabilidad Financiera 72	Contabilidad de Costos 72	Administración Financiera I 72	Abastecimiento & Adquisiciones 18	
Psicología Social en las Organizaciones 54	Derecho Laboral y Seguridad Social 54	Derecho Comercial 54	Operaciones I 24	
Microeconomía 54	Macroeconomía 54	Marketing Gastronómico 72	Control Presupuestario 24	
Teoría Culinaria 54	Cocina Institucional 54	Taller Pastelería 36	Formulación de Proyectos Gastronómicos 24	
	Taller Courtbouillon & Derivados 36	Taller Gardemanger 36	Logística Gastronómica 24	
Tecnología de los Alimentos 54	Taller Cocina Chilena & Latinoamericana 36	Taller Enología Técnicas de Bar 36	Normas de Calidad 18	
Expresión Oral & Escrita 54	Nutrición & Conservación 54	Prevención de Riesgos 36	Taller Pastas Clásicas & Étnicas 36	
Matemática I 54				
Computación I 54		Inglés I 54	Inglés II 54	