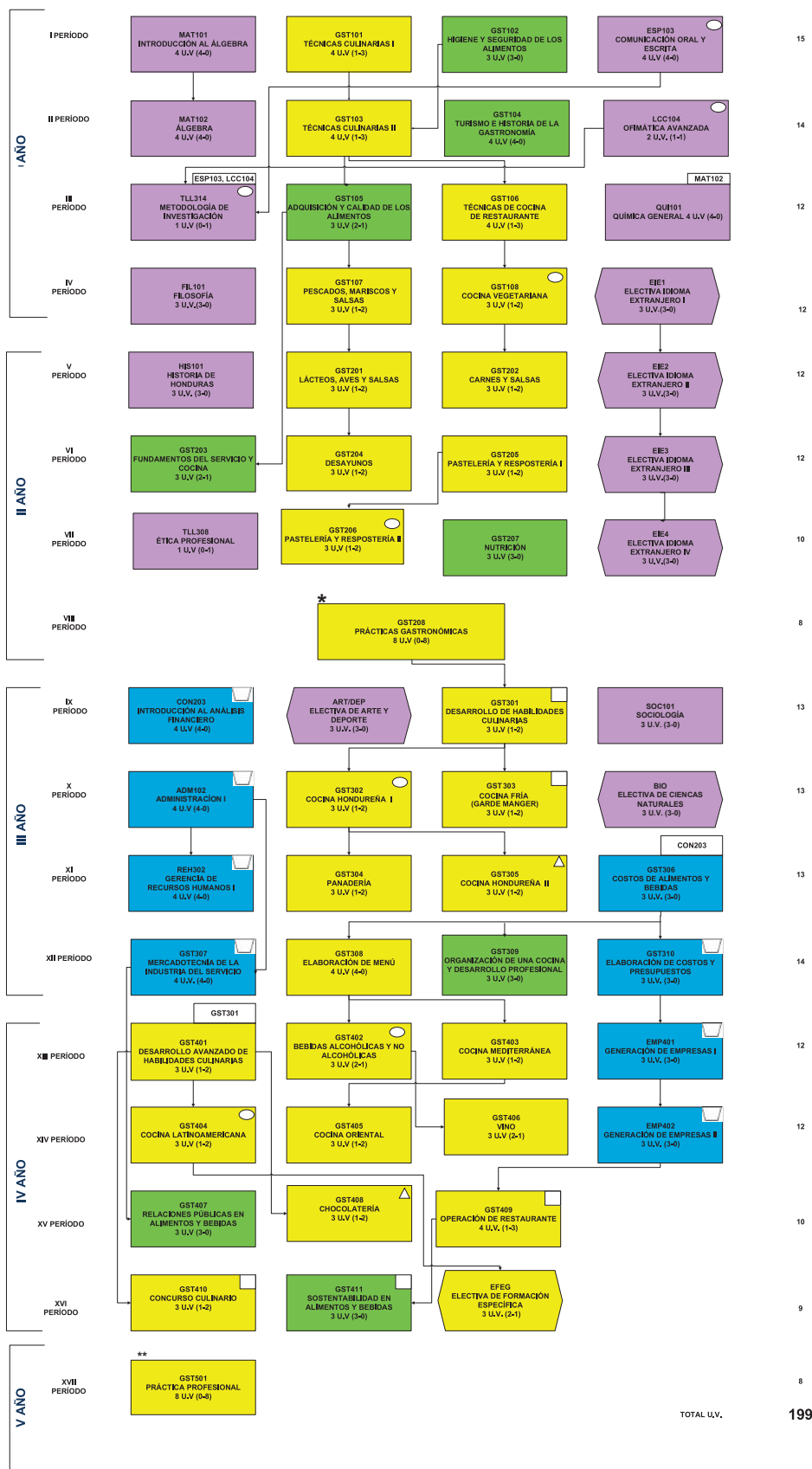




GASTRONOMÍA

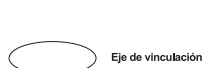
GASTRONOMÍA L-21

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% (185 U.V.) y cumplir con requisito de competencias idiomáticas



Eje de investigación

Eje de emprendimiento

Asignaturas para Certificación

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

Color	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