



**Presentación de especialidad y mención
en Formación Técnico Profesional
Colegio Gabriel González Videla**

El Colegio Gabriel González Videla en base a Decreto Supremo N° 452, del Ministerio de Educación, que establece las Bases Curriculares para Educación Media Formación Diferenciada Técnico Profesional y Decreto Supremo N° 954, que aprueba el Plan y Programas de Estudio para 3° y 4° año de Formación Diferenciada Técnico Profesional, realiza las siguientes modificaciones:

- Cambia el nombre de su **especialidad** de Servicio de Alimentación Colectiva a **Gastronomía**; definiendo la mención a dictar en el transcurso del año 2016.

Es por ello, que el Plan de Estudio de la especialidad Gastronomía, para **3° año en Plan Común** en su área Técnico Profesional, modalidad Dual es el siguiente:

FORMACIÓN GENERAL	HORAS SEMANALES	FORMACIÓN DIFERENCIADA	HORAS SEMANALES	HORAS DE LIBRE DISPOSICIÓN	HORAS SEMANALES
Lenguaje y comunicación	3	Módulos (colegio)	8	Consejo de curso	1
Inglés	2	Aprendizaje en la empresa	14	Educación Física	2
Matemática	3	-----	-----	Análisis experiencia en la empresa	2
Historia	4	-----	-----	Aprendizaje en la empresa	1
Religión (opcional)	2	-----	-----	-----	-----
TOTAL HORAS	14 HORAS		22 HORAS		6 HORAS
TOTAL HORAS SEMANALES	42 HORAS SEMANALES				



En consecuencia, presentamos las asignaturas, módulos y horas asignadas para esta propuesta curricular:

ASIGNATURAS y MÓDULOS		HORAS SEMANALES
3° Medio		
FORMACIÓN GENERAL	Lenguaje y comunicación	3
	Inglés	2
	Matemática	3
	Historia	4
	Religión (opcional)	2
	Educación Física	2
	Consejo de curso	1
FORMACIÓN DIFERENCIADA	Higiene Para Elaboración Alimentos (I semestre)	4
	Recepción y Almacenamiento de Insumos (I semestre)	2
	Preparación, Diseño y Montaje de Buffet (I semestre)	2
	Elaboración de alimentos de baja complejidad (II semestre)	4
	Planificación de la producción gastronómica (II semestre)	2
	Servicio de comedores, bares y salones (II semestre)	2
	Aprendizaje en la Empresa	15
	Análisis de la Experiencia en la empresa	2
Horas en Total		42



ASIGNATURAS y MÓDULOS 4° Medio		HORAS SEMANALES
FORMACIÓN GENERAL	Lenguaje y comunicación	3
	Inglés	2
	Matemática	3
	Historia	4
	Religión (opcional)	2
	Educación Física	2
	Consejo de curso	1
FORMACIÓN DIFERENCIADA	Cocina Chilena (I semestre)	4
	Elaboración de Bebidas Alcohólicas y Analcohólicas (I semestre)	2
	Elaboración de Menús y Carta (I semestre)	2
	Innovación y Cocina Internacional (II semestre)	4
	Emprendimiento y Empleabilidad (II semestre)	2
	Elaboración de Productos de Repostería (II Semestre)	2
	Aprendizaje en la Empresa	15
	Análisis de la Experiencia en la empresa	2
Horas en Total		42

Sin otro particular.



ARY EDUARDO MONTOYA SIERRA

Director(a)

La Serena 22 diciembre, 2015.