

nom_carrera sigla nom_asign semana id_taller titulo_preparacion total_taller

Gastronomía	ABT2131	Cata de vinos chilenos	1	65	Cata de vinos	37805
Gastronomía	ABT2131	Cata de vinos chilenos	2	66	Cata de vinos	77573
Gastronomía	ABT2131	Cata de vinos chilenos	3	67	Cata de vinos	79998
Gastronomía	ABT2131	Cata de vinos chilenos	4	68	Cata de vinos	145339
Gastronomía	ABT2131	Cata de vinos chilenos	5	69	Cata de vinos	289201
Gastronomía	ABT2131	Cata de vinos chilenos	6	70	Evaluación práctica	154127
Gastronomía	ABT2131	Cata de vinos chilenos	7	71	Cata de vinos	67722
Gastronomía	ABT2131	Cata de vinos chilenos	8	72	Cata de vinos	225622
Gastronomía	ABT2131	Cata de vinos chilenos	9	73	Cata de vinos	146836
Gastronomía	ABT2131	Cata de vinos chilenos	10	74	Cata de vinos	160488
Gastronomía	ABT2131	Cata de vinos chilenos	11	75	Evaluación práctica	118896
Gastronomía	ABT2131	Cata de vinos chilenos	12	76	Cata de vinos	128291
Gastronomía	ABT2131	Cata de vinos chilenos	13	77	Cata de vinos	108449
Gastronomía	ABT2131	Cata de vinos chilenos	14	78	Cata de vinos	124316
Gastronomía	ABT2131	Cata de vinos chilenos	15	79	Cata de vinos	145843
Gastronomía	ABT2131	Cata de vinos chilenos	16	80	Evaluación práctica	167591
Gastronomía	ABT2131	Cata de vinos chilenos	17	81	Evaluación práctica	159183
Gastronomía	ABT3131	Bar y coctelería	1	82	Demostración práctica	56346

nom_carrera sigla nom_asign semana id_taller titulo_preparacion total_taller

Gastronomía	ABT3131	Bar y coctelería	2	83	Batidos - Coctelera	37508
Gastronomía	ABT3131	Bar y coctelería	3	84	Machacados directo al vaso	23268
Gastronomía	ABT3131	Bar y coctelería	4	85	Evaluación práctica	21870
Gastronomía	ABT3131	Bar y coctelería	5	86	Licuadaos	34678
Gastronomía	ABT3131	Bar y coctelería	6	87	Refrescados y clásicos chilenos	50361
Gastronomía	ABT3131	Bar y coctelería	7	88	Elaboración especial	1577211
Gastronomía	ABT3131	Bar y coctelería	8	89	Tragos varios	319530
Gastronomía	ABT3131	Bar y coctelería	9	90	Pedido examen	385194
Gastronomía	ABT3131	Bar y coctelería	10	91	Bocados fríos para cocktail	52628
Gastronomía	ABT3131	Bar y coctelería	11	92	Preparaciones para cocktail	50441
Gastronomía	ABT3131	Bar y coctelería	12	93	Evaluación	167878
Gastronomía	ABT3131	Bar y coctelería	13	94	Preparaciones calientes para evento de pie	135940
Gastronomía	ABT3131	Bar y coctelería	14	95	Trinchado de filete y hamburguesas	446049
Gastronomía	ABT3131	Bar y coctelería	15	96	Evaluación	311689
Gastronomía	ABT3131	Bar y coctelería	16	97	Buffet de sushi	588193
Gastronomía	ABT3131	Bar y coctelería	17	98	Bocadillos dulces	387531
Gastronomía	ABT3131	Bar y coctelería	18	99	Examen	456546
Gastronomía	ABT3141	Salón comedor básico	1	100	Preparación	44216

nom_carrera sigla nom_asign semana id_taller titulo_preparacion total_taller

Gastronomía	ABT3141	Salón comedor básico	2	101	Preparación	192435
Gastronomía	ABT3141	Salón comedor básico	3	102	Preparación	218158
Gastronomía	ABT3141	Salón comedor básico	4	103	Preparación	190198
Gastronomía	ABT3141	Salón comedor básico	5	104	Preparación	193585
Gastronomía	ABT3141	Salón comedor básico	6	105	Preparación	195849
Gastronomía	ABT3141	Salón comedor básico	7	106	Preparación	199070
Gastronomía	ABT3141	Salón comedor básico	8	107	Preparación	198223
Gastronomía	ABT3141	Salón comedor básico	9	108	Preparación	80609
Gastronomía	ABT4151	Salón comedor avanzado	1	109	Preparación	40515
Gastronomía	ABT4151	Salón comedor avanzado	2	110	Preparación	59932
Gastronomía	ABT4151	Salón comedor avanzado	3	111	Preparación	106963
Gastronomía	ABT4151	Salón comedor avanzado	4	112	Preparación	37704
Gastronomía	ABT4151	Salón comedor avanzado	5	113	Preparación	40486
Gastronomía	ABT4151	Salón comedor avanzado	6	114	Preparación	62675
Gastronomía	ABT4151	Salón comedor avanzado	7	115	Preparación	100041
Gastronomía	ABT4151	Salón comedor avanzado	8	116	Preparación	51606
Gastronomía	ABT4151	Salón comedor avanzado	9	117	Preparación	135191
Gastronomía	CIT1111	Taller de cocina básica	1	118	Preparación	312807

nom_carrera sigla nom_asign semana id_taller titulo_preparacion total_taller

Gastronomía CIT1111 Taller de cocina básica 2 119 Preparación 423242

Gastronomía CIT1111 Taller de cocina básica 3 120 Preparación 198838

Gastronomía CIT1111 Taller de cocina básica 4 121 Preparación 145918

Gastronomía CIT1111 Taller de cocina básica 5 122 Evaluación 1 93569

Gastronomía CIT1111 Taller de cocina básica 6 123 Preparación 105283

Gastronomía CIT1111 Taller de cocina básica 7 124 Preparación 109674

Gastronomía CIT1111 Taller de cocina básica 8 125 Preparación 240805

Gastronomía CIT1111 Taller de cocina básica 9 126 Preparación 225031

Gastronomía CIT1111 Taller de cocina básica 10 127 Preparación 306151

Gastronomía CIT1111 Taller de cocina básica 11 128 Preparación 356885

Gastronomía CIT1111 Taller de cocina básica 12 129 Preparación 340624

Gastronomía CIT1111 Taller de cocina básica 13 130 Preparación 267244

Gastronomía CIT1111 Taller de cocina básica 14 131 Preparación 306784

Gastronomía CIT1111 Taller de cocina básica 15 132 Preparación 323606

Gastronomía CIT1111 Taller de cocina básica 16 133 Preparación 176234

Gastronomía CIT1111 Taller de cocina básica 17 134 Examen 216739

Gastronomía CIT2111 Taller de cocina institucional 1 135 Inducción, bases deshidratadas y pre mezclas + sous vide 100314

Gastronomía CIT2111 Taller de cocina institucional 2 136 Elaborando entradas frías y calientes 196868

nom_carrera sigla nom_asign semana id_taller titulo_preparacion total_taller

Gastronomía	CIT2111	Taller de cocina institucional	3	137	Dietas especiales	297504
Gastronomía	CIT2111	Taller de cocina institucional	4	138	Requerimientos alimentarios específicos	275305
Gastronomía	CIT2111	Taller de cocina institucional	5	139	Evaluación	299331
Gastronomía	CIT2111	Taller de cocina institucional	6	140	Elaborando principales en base a vacuno y pescado	198829
Gastronomía	CIT2111	Taller de cocina institucional	7	141	Elaborando principales en base a ave y cerdo	208230
Gastronomía	CIT2111	Taller de cocina institucional	8	142	Elaborando línea de servicio	205795
Gastronomía	CIT2111	Taller de cocina institucional	9	143	Evaluación	210174
Gastronomía	CIT2111	Taller de cocina institucional	10	144	Recetas clásicas de legumbres	191914
Gastronomía	CIT2111	Taller de cocina institucional	11	145	Mixtura de legumbres	205078
Gastronomía	CIT2111	Taller de cocina institucional	12	146	Evaluación legumbres	203719
Gastronomía	CIT2111	Taller de cocina institucional	13	147	Postres en base a pre mezclas	155847
Gastronomía	CIT2111	Taller de cocina institucional	14	148	Elaboración de postres para la cocina institucional	176528
Gastronomía	CIT2111	Taller de cocina institucional	17	149	Exámen final	429019
Gastronomía	CRT3111	Taller de cocina internacional	1	150	Inducción y nivelación	394739
Gastronomía	CRT3111	Taller de cocina internacional	2	151	Evaluación - España	902364
Gastronomía	CRT3111	Taller de cocina internacional	3	152	Evaluación - España	902364
Gastronomía	CRT3111	Taller de cocina internacional	4	153	Evaluación - Francia	911346
Gastronomía	CRT3111	Taller de cocina internacional	5	154	Evaluación - Francia	892526

nom_carrera sigla nom_asign semana id_taller titulo_preparacion total_taller

Gastronomía CRT3111 Taller de cocina internacional 6 155 Evaluación asistida - Italia 701591

Gastronomía CRT3111 Taller de cocina internacional 7 156 Evaluación asistida - Medio Oriente, Tailandia, Japón 806555

Gastronomía CRT3111 Taller de cocina internacional 8 157 Evaluación asistida - Perú 723051

Gastronomía CRT3111 Taller de cocina internacional 9 158 Evaluación final 668642

Gastronomía CRT4111 Taller de cocina chilena 1 159 Preparación 345394

Gastronomía CRT4111 Taller de cocina chilena 2 160 Evaluación 659201

Gastronomía CRT4111 Taller de cocina chilena 3 161 Evaluación 714489

Gastronomía CRT4111 Taller de cocina chilena 4 162 Preparación 733516

Gastronomía CRT4111 Taller de cocina chilena 5 163 Evaluación 648538

Gastronomía CRT4111 Taller de cocina chilena 6 164 Evaluación guiada 1337269

Gastronomía CRT4111 Taller de cocina chilena 7 165 Evaluación guiada 573877

Gastronomía CRT4111 Taller de cocina chilena 8 166 Evaluación guiada 784269

Gastronomía CRT4111 Taller de cocina chilena 9 167 Evaluación final 818705

Gastronomía PRT1131 Taller de panadería 1 168 Inducción 116521

Gastronomía PRT1131 Taller de panadería 2 169 Panes nacionales 136695

Gastronomía PRT1131 Taller de panadería 3 170 Evaluación 138569

Gastronomía PRT1131 Taller de panadería 4 171 Masas con materia grasa 139118

Gastronomía PRT1131 Taller de panadería 5 172 Masas soft 419695

nom_carrera sigla nom_asign semana id_taller titulo_preparacion total_taller

Gastronomía	PRT1131	Taller de panadería	6	173	Masas francesas o batidas	121273
Gastronomía	PRT1131	Taller de panadería	7	174	Evaluación	111150
Gastronomía	PRT1131	Taller de panadería	8	175	Masas de larga fermentación	130068
Gastronomía	PRT1131	Taller de panadería	9	176	Masas integrales	149259
Gastronomía	PRT1131	Taller de panadería	10	177	Masas dulces de levadura	386343
Gastronomía	PRT1131	Taller de panadería	11	178	Masas dulces de levadura fritas	301309
Gastronomía	PRT1131	Taller de panadería	12	179	Evaluación	373972
Gastronomía	PRT1131	Taller de panadería	13	180	Masa de hoja	354538
Gastronomía	PRT1131	Taller de panadería	14	181	Masa danesa - Croissant	255152
Gastronomía	PRT1131	Taller de panadería	15	182	Dulces chilenos	306689
Gastronomía	PRT1131	Taller de panadería	16	183	Masas para dulces chilenos	303724
Gastronomía	PRT1131	Taller de panadería	17	184	Examen	83644
Gastronomía	PRT2121	Taller de pastelería	1	185	Preparación	250564
Gastronomía	PRT2121	Taller de pastelería	2	186	Preparación	238864
Gastronomía	PRT2121	Taller de pastelería	3	187	Preparación	366248
Gastronomía	PRT2121	Taller de pastelería	4	188	Preparación	208647
Gastronomía	PRT2121	Taller de pastelería	5	189	Evaluación	127732
Gastronomía	PRT2121	Taller de pastelería	6	190	Preparación	103888

nom_carrera sigla nom_asign semana id_taller titulo_preparacion total_taller

Gastronomía PRT2121 Taller de pastelería 7 191 Preparación 267638

Gastronomía PRT2121 Taller de pastelería 8 192 Preparación 168736

Gastronomía PRT2121 Taller de pastelería 9 193 Evaluación 176820

Gastronomía PRT2121 Taller de pastelería 10 194 Preparación 164948

Gastronomía PRT2121 Taller de pastelería 11 195 Preparación 207058

Gastronomía PRT2121 Taller de pastelería 12 196 Evaluación 276839

Gastronomía PRT2121 Taller de pastelería 13 197 Preparación 2748046

Gastronomía PRT2121 Taller de pastelería 14 198 Preparación 5763271

Gastronomía PRT2121 Taller de pastelería 15 199 Preparación 9648258

Gastronomía PRT2121 Taller de pastelería 16 200 Preparación 2789252

Gastronomía PRT2121 Taller de pastelería 17 201 Examen 7600

Gastronomía PTT6697 Portafolio de título 1 202 Examen 1825776

Administración Hotelera ABT3111 Salón básico hotelería 1 1 Inducción al taller 1468872

Administración Hotelera ABT3111 Salón básico hotelería 2 2 Organización del personal de restaurant 78951

Administración Hotelera ABT3111 Salón básico hotelería 3 3 Organización del personal de restaurant 118654

Administración Hotelera ABT3111 Salón básico hotelería 4 4 Organización y desarrollo de los procesos de servicio y atencion de comensales 12630

Administración Hotelera ABT3111 Salón básico hotelería 5 5 Servicio de desayuno 1468872

Administración Hotelera ABT3111 Salón básico hotelería 6 6 Mise en place y montaje de salón 127726

nom_carrera sigla nom_asign semana id_taller titulo_preparacion total_taller

Administración Hotelera	ABT3111	Salón básico hotelería	7	7	Mise en place y montaje de salón	80662
Administración Hotelera	ABT3111	Salón básico hotelería	8	8	Examen primer grupo	104223
Administración Hotelera	ABT3111	Salón básico hotelería	9	9	Inducción al taller	1351530
Administración Hotelera	ABT3111	Salón básico hotelería	10	10	Organización del personal de restaurant	89882
Administración Hotelera	ABT3111	Salón básico hotelería	11	11	Organización del personal de restaurant	118654
Administración Hotelera	ABT3111	Salón básico hotelería	12	12	Servicio y atencion de comensales	126301
Administración Hotelera	ABT3111	Salón básico hotelería	13	13	Servicio desayuno	1468872
Administración Hotelera	ABT3111	Salón básico hotelería	14	14	Mise en place y montaje de salón	110126
Administración Hotelera	ABT3111	Salón básico hotelería	15	15	Mise en place y montaje de salón	80662
Administración Hotelera	ABT3111	Salón básico hotelería	16	16	Examen primer grupo	104223
Administración Hotelera	ABT3121	Taller de bar	3	17	Fermentados	6483
Administración Hotelera	ABT3121	Taller de bar	4	18	Destilados	60141
Administración Hotelera	ABT3121	Taller de bar	5	19	VDL - ABV - ABA	73177
Administración Hotelera	ABT3121	Taller de bar	6	20	Licores y cremas	88341
Administración Hotelera	ABT3121	Taller de bar	7	21	Técnicas de elaboración de cócteles	126532
Administración Hotelera	ABT3121	Taller de bar	8	22	Coctelera	135803
Administración Hotelera	ABT3121	Taller de bar	9	23	Machacados directo al vaso	56945
Administración Hotelera	ABT3121	Taller de bar	10	24	Vaso mezclador - Licuadora	645134

nom_carrera sigla nom_asign semana id_taller titulo_preparacion total_taller

Administración Hotelera	ABT3121	Taller de bar	11	25	Evaluación práctica	6483
Administración Hotelera	ABT3121	Taller de bar	12	26	Aperitivos	152455
Administración Hotelera	ABT3121	Taller de bar	13	27	Cócteles refrescantes	64155
Administración Hotelera	ABT3121	Taller de bar	14	28	Cócteles digestivos	2549051
Administración Hotelera	ABT3121	Taller de bar	15	29	Evaluación práctica	4937
Administración Hotelera	ABT3121	Taller de bar	16	30	Evaluación práctica	6483
Administración Hotelera	ABT3121	Taller de bar	17	31	Evaluación práctica	4937
Administración Hotelera	ABT3142	Taller de gastronomía de hotelería	2	32	Técnicas de corte, dressing y ensalada simple, mixta	6639273
Administración Hotelera	ABT3142	Taller de gastronomía de hotelería	3	33	Técnicas de corte, cocción de vegetales y huevos	16026445
Administración Hotelera	ABT3142	Taller de gastronomía de hotelería	4	34	Técnicas de corte, cocción de vegetales y huevos	6481150
Administración Hotelera	ABT3142	Taller de gastronomía de hotelería	5	35	Mini sandwichs	302880
Administración Hotelera	ABT3142	Taller de gastronomía de hotelería	6	36	Servicio de cóctel y bocados fríos	264313
Administración Hotelera	ABT3142	Taller de gastronomía de hotelería	7	37	Mini sandwichs evaluación	471663
Administración Hotelera	ABT3142	Taller de gastronomía de hotelería	8	38	Servicio de cóctel y bocados calientes	346152
Administración Hotelera	ABT3142	Taller de gastronomía de hotelería	9	39	Sopas ligadas, potaje y decoraciones basicas	10071314
Administración Hotelera	ABT3142	Taller de gastronomía de hotelería	10	40	Cerdo, guarniciones y salsa	4699035
Administración Hotelera	ABT3142	Taller de gastronomía de hotelería	11	41	Cerdo, guarniciones y salsa	4699035
Administración Hotelera	ABT3142	Taller de gastronomía de hotelería	12	42	Pescado como entrada, puntos de cocción del vacuno	171924

nom_carrera sigla nom_asign semana id_taller titulo_preparacion total_taller

Administración Hotelera	ABT3142	Taller de gastronomía de hotelería	13	43	Bocados dulces	305285
Administración Hotelera	ABT3142	Taller de gastronomía de hotelería	14	44	Masas secas	218644
Administración Hotelera	ABT3142	Taller de gastronomía de hotelería	15	45	Cenas temáticas	219143
Administración Hotelera	ABT3142	Taller de gastronomía de hotelería	16	46	Pedido base para proyectar el servicio de brunch examen	1270995
Administración Hotelera	ABT3142	Taller de gastronomía de hotelería	17	47	Examen	418068
Administración Hotelera	RHT2121	Taller de pisos	1	48	Pedido semestre	26294
Administración Hotelera	TCC3301	Taller de gastronomía optativo	2	49	Técnicas de corte, dressing y ensalada simple, mixta	18347
Administración Hotelera	TCC3301	Taller de gastronomía optativo	3	50	Técnicas de corte, cocción de vegetales y huevos, ensaladas compuestas	48
Administración Hotelera	TCC3301	Taller de gastronomía optativo	4	51	Técnicas de corte, cocción de vegetales y huevos	121533
Administración Hotelera	TCC3301	Taller de gastronomía optativo	5	52	Mini sandwichs	129218
Administración Hotelera	TCC3301	Taller de gastronomía optativo	6	53	Servicio de cóctel y bocados fríos	113263
Administración Hotelera	TCC3301	Taller de gastronomía optativo	7	54	Evaluación	92165
Administración Hotelera	TCC3301	Taller de gastronomía optativo	8	55	Servicio de cóctel y bocados calientes	346152
Administración Hotelera	TCC3301	Taller de gastronomía optativo	9	56	Sopas ligadas, potaje y decoraciones basicas	10071314
Administración Hotelera	TCC3301	Taller de gastronomía optativo	10	57	Cerdo, guarniciones y salsa	4699035
Administración Hotelera	TCC3301	Taller de gastronomía optativo	11	58	Cerdo, guarniciones y salsa	4699035
Administración Hotelera	TCC3301	Taller de gastronomía optativo	12	59	Pescado como entrada, puntos de cocción vacuno, arroz como acompañamiento	
Administración Hotelera	TCC3301	Taller de gastronomía optativo	13	60	Bocados dulces	305285

nom_carrera sigla nom_asign semana id_taller titulo_preparacion total_taller

Administración Hotelera TCC3301 Taller de gastronomía optativo 14 61 Masas secas 218644

Administración Hotelera TCC3301 Taller de gastronomía optativo 15 62 Cenas temáticas 219143

Administración Hotelera TCC3301 Taller de gastronomía optativo 16 63 Pedido base para proyectar el servicio de brunch examen 210688

Administración Hotelera TCC3301 Taller de gastronomía optativo 17 64 Examen 189367