

Administración Gastronómica Internacional y Cultural

➔ Articulación para Título Técnico de Nivel Superior a Profesional Afín

El **Administrador en Gastronomía Internacional y Cultural** de IPLACEX es un profesional capacitado para planificar, producir, gestionar y administrar las más variadas ofertas gastronómicas, de acuerdo a las distintas tendencias y requerimientos nutricionales, poniendo en valor los contextos históricos y culturales.

¿Por qué estudiar **Administración Gastronómica Internacional y Cultural** en IPLACEX?

- ➔ Podrás gestionar y controlar los procesos asociados a todas las etapas de la producción, conservación, comercialización, marketing y servicio, a través sistemas tradicionales y digitales de última generación, resguardo la calidad y seguridad, según los estándares nacionales e internacionales y la normativa vigente.
- ➔ Estarás capacitado para atender al cliente en las diferentes áreas de servicio de alimentos y bebidas, aplicando técnicas y protocolos establecidos de bar, coctelería, maridaje y servicio de vino, comunicándote en español e inglés y brindando una atención de calidad.
- ➔ Recibirás una formación que enfatiza el desarrollo de personas integrales, comprometidos con el desarrollo del país y su diversidad cultural, fortaleciendo las competencias de empleabilidad durante todo su proceso formativo.

Campo laboral:

Podrás desempeñarte en diferentes áreas de desarrollo de la producción y servicios gastronómicos, destacándose la alimentación institucional en casinos, clínicas, colegios; en el rubro de la panadería, pastelería y repostería; también en hoteles, restaurantes, bares, eventos y banquetes, pudiendo ocupar diferentes cargos en producción, planificación, supervisión, administración y gestión en la industria nacional e internacional. Además contarás con las herramientas para el desarrollo de tus propios proyectos y emprendimientos.

Programa de Articulación para Título Técnico de Nivel Superior a afines:

Este programa esta dirigido a titulados y egresados de carrera afines, de nivel técnico superior que requieren continuar sus estudios de nivel técnico profesional, tales como: Técnico en Gastronomía, Técnico en Gastronomía Internacional y Cultural, Técnico en Gastronomía Internacional, y Técnico en Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena.

Requisito especial de admisión:

Certificado original o copia legalizada ante notario del título en las especialidades señaladas. El documento debe entregarse al inicio del proceso de admisión.

La Dirección Académica evaluará los antecedentes acreditados por el postulante, pudiendo aprobar o rechazar su admisión al programa.

Requisito técnico:

De acuerdo con el modelo educativo de IPLACEX, todos los programas presenciales pueden tener asignaturas que se dicten en modalidad a distancia y asignaturas que consideren actividades virtuales, de manera que el alumno debe disponer de conexión a Internet de a lo menos 2 megas y un computador (portátil o de escritorio) con aplicaciones de software de ofimática, lector de archivos PDF y un navegador web.



4 INSTITUCION
ACREDITADA
NIVEL AVANZADO
AÑOS Hasta octubre 2025



GESTIÓN INSTITUCIONAL Y DOCENCIA DE PREGRADO

IPLACEX
TECNOLÓGICO NACIONAL

Administración Gastronómica Internacional y Cultural

Título:

Administrador Gastronómico
Internacional y Cultural

Nivel:

Profesional

Tipo de programa:

Articulación para Título Técnico de
Nivel Superior a Profesional Afín

Modalidad:

Presencial

Duración:

4 años

Año 1		Año 2		Año 3		Año 4	
SEMESTRE I	SEMESTRE II	SEMESTRE III	SEMESTRE IV	SEMESTRE V	SEMESTRE VI	SEMESTRE VII	SEMESTRE VIII
Taller Técnicas de Cocina 1	Taller de Cocina Institucional 1	Taller Cocina Internacional I 2	Taller Cocina Internacional II 2	Taller Cocina Moderna 9	Taller de Tendencias y Necesidades Alimenticias 9	Taller de Panadería y Pastelería Especializada 9	Taller de Gestión y Producción de Eventos 11
Taller de Panadería Nacional e Internacional 3	Taller de Pastelería y Repostería 3	Patrimonio Gastronómico Chileno 4	Taller Cocinas Regionales Chilenas 4	Taller de Identidad y Cultura Gastronómica I 10	Taller de Identidad y Cultura Gastronómica II 10	Taller de Bar y Coctelería 12	Taller de Maridajes y Servicios 12
Procesos Seguros de Producción 5	Nutrición y Alimentación Saludable 5	Ética Profesional	Planificación de Eventos y Costos 6	Administración Gastronómica 13	Control de Costos y Ventas de la Producción 13	Conservación y Seguridad Alimentaria 14	Taller de Tecnologías Gastronómicas 14
Comunicación y Redacción	Taller Cata de Vino 7	Taller Técnicas de Servicio I 7	Taller Técnicas de Servicio II 7	Formulación de Proyectos Gastronómicos 15	Marketing Digital 15	Recursos Humanos 16	Control de Gestión 17
Inglés Básico I 6	Inglés Básico II 8	Inglés Intermedio I 8	Inglés Intermedio II 8	Inglés Avanzado I 18	Inglés Avanzado II 18	Inglés Especialidad 19	
Nivelación de Matemática	Tecnología de la Información	Emprendimiento		Innovación y Emprendimiento			Seminario de Título
						Práctica Profesional	
							Exámen de Título

Módulos Formativos

La malla considera módulos, en función de áreas de desempeño laboral, que permiten obtener, a lo largo de la formación académica, las siguientes certificaciones.

1 Diplomado en Cocina Institucional

2 Diplomado en Cocina Internacional

3 Diplomado en Panadería y Pastelería

4 Diplomado en Cocina Patrimonial Chilena

5 Diplomado en Higiene y Alimentación Saludable

6 Certificado en Eventos y Costos

7 Diplomado en Servicio de Comedores y Vinos

8 Diplomado en Inglés Intermedio

9 Diplomado Tendencias Gastronómicas

10 Diplomado en Identidad y Cultura Gastronómica

11 Certificación en Gestión y Producción de Eventos

12 Diplomado en Coctelería, Maridajes y Servicios

13 Diplomado en Administración y Costos de la producción

14 Diplomado en Tecnologías Gastronómicas

15 Diplomado en Proyectos y Marketing Gastronómico

16 Certificación en RRHH

17 Certificación en Control de Gestión

18 Diplomado en Inglés para la Gastronomía

19 Certificación en Inglés de Especialidad