

# Gastronomía Internacional y Cultural

➔ Admisión ordinaria

El **Técnico en Gastronomía Internacional y Cultural** de IPLACEX es un profesional capacitado para elaborar diferentes ofertas gastronómicas de la cocina nacional e internacional, poniendo en valor los contextos históricos y culturales, planificando y administrando procesos, controlando compras, abastecimiento y bodega, a través de sistemas tradicionales y digitales; aplicando controles de calidad y seguridad en las diferentes etapas del proceso productivo, según la demanda, con estándares nacionales e internacionales y normativa vigente.

## ¿Por qué estudiar Técnico en Gastronomía Internacional y Cultural en IPLACEX?

- ➔ Podrá atender al cliente en las diferentes áreas de servicios de alimentos y bebidas, siendo capaz de aplicar técnicas y protocolos, en forma oral y escrita, utilizando el idioma inglés, para así lograr una mejor comunicación con el cliente extranjero y otorgar productos que satisfagan sus necesidades.
- ➔ 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.

**Requisito:** Licencia de Enseñanza Media.

### Campo laboral:

Podrás desempeñarte en diferentes áreas de desarrollo de la producción y servicios gastronómicos, destacándose la alimentación colectiva en casinos, clínicas, colegios; en el rubro de la panadería, pastelería y repostería; como también en las áreas de hoteles, restaurantes, bares, eventos y banquetes. Además, podrás desarrollar tus propios proyectos, ocupar distintos cargos en producción, planificación, supervisión en la industria nacional e internacional.

### 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 Omática, lector de archivos PDF y un navegador web.

# Gastronomía Internacional y Cultural

**Título:** Técnico en Gastronomía Internacional y Cultural  
**Nivel:** Técnico  
**Tipo de programa:** Regular  
**Modalidad:** Presencial  
**Duración:** 2 años

## 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

SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4
Taller Técnicas de Cocina 1	Taller Alimentación Institucional 1	Taller Cocina Internacional I 2	Taller Cocina Internacional II 2
Taller de Panadería Nacional e Internacional 3	Taller Pastelería y Repostería 3	Patrimonio Gastronómico Chileno 4	Taller Cocina Regionales Chilenas 4
Procesos Seguros de Producción 5	Nutrición y Alimentación Saludable 5	Ética Profesional	Planificación de Eventos y Costos 6
Comunicación y Redacción	Taller Cata de Vino 7	Taller Técnicas de Servicio I 7	Taller Técnicas de Servicio II 7
Inglés Básico I	Inglés Básico II	Inglés Intermedio I	Inglés Intermedio II
Nivelación de Matemática	Tecnología de la Información	Emprendimiento	Seminario de Título
Práctica Profesional			Examen de título