



**IPCHILE**  
INSTITUTO PROFESIONAL DE CHILE

ESCUELA  
ADMINISTRACIÓN  
Y NEGOCIOS

TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN  
**GASTRONOMÍA**

TÍTULO:  
**Técnico de Nivel Superior en  
Gastronomía.**

DURACIÓN:  
**5 semestres.**

#### NUESTRO PLAN DE ESTUDIOS

Esta carrera otorga el título de Técnico de Nivel Superior en Gastronomía, técnico capaz de desenvolverse en las distintas áreas de la producción gastronómica, planificando y elaborando una oferta gastronómica sustentable, en base a atributos de calidad y servicio de restauración que satisfagan las necesidades del cliente y comensal, considerando los estándares del mercado, con un alto compromiso y conciencia social, siendo capaz de establecer relaciones de cooperación con equipos multidisciplinarios, adaptándose a las exigencias que implica el desempeño profesional, sello de los estudiantes de IPCHILE.

## PERFIL DE EGRESO

El Técnico de Nivel Superior en Gastronomía del Instituto Profesional de Chile orienta su desarrollo laboral a las necesidades de la industria culinaria y de servicio, tanto a nivel nacional como internacional, adaptándose a la naturaleza de cada empresa del rubro gastronómico.

El titulado posee las competencias para desarrollarse en las distintas áreas de la producción gastronómica en establecimientos tales como hoteles, restaurantes, panaderías, pastelerías, casinos, banqueteras, servicios de catering, clínicas, hospitales, cruceros y servicios de alimentación aérea, cumpliendo con estándares de servicio y producción, generando propuestas de menú considerando factores nutricionales y de rendimiento ajustándose a los costos y respetando el origen de las materias primas, organizando las labores de las brigadas de cocina, ejecutando técnicas de elaboración básica y avanzada cumpliendo con la normativa vigente de seguridad e higiene considerando estándares de sustentabilidad, brindando servicio de restauración que satisfagan las necesidades del cliente considerando los estándares del mercado y comunicándose de forma verbal y escrita en su idioma nativo y en el idioma inglés, con sus superiores, colaboradores y clientes.

El Técnico en Gastronomía, se caracteriza por exhibir vocación de servicio, compromiso y consciencia social, siendo capaz de establecer relaciones de cooperación con equipos multidisciplinarios, adaptándose a las exigencias que implica el desempeño técnico, confiando en sus capacidades y gestionando la actualización permanente de sus conocimientos, demostrando, en suma, un alto compromiso ético profesional.

## CAMPO LABORAL

El Técnico de Nivel Superior en Gastronomía de IPCHILE principalmente en establecimientos gastronómicos tales como restaurantes, empresas de banquetería, casinos industriales, cruceros, resorts, empresas de catering; en áreas gastronómicas de establecimientos educacionales, clínicas u hospitales, y centros de eventos; o bien ejercer su profesión libremente a través de la creación y desarrollo de su propia empresa.

¡HABLEMOS!



CLICK AQUÍ



+56 2 2722 4400



# TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN GASTRONOMÍA (\*)

I SEMESTRE	II SEMESTRE	III SEMESTRE	IV SEMESTRE	V SEMESTRE
Taller de Cocina I	Taller de Cocina II	Taller de Servicios Masivos	Taller de Restaurante	Práctica Profesional
Teoría Culinaria I	Teoría Culinaria II	Teoría de Servicios Masivos	Taller de Panadería	
Taller de Pastelería I	Taller de Pastelería II	Elaboración y Montaje de Postres	Producción Gastronómica Sustentable	
Teoría Pastelería I	Teoría Pastelería II	Nutrición y Alimentación Saludable	Gestión de Almacenamiento	
Seguridad e Higiene I	Seguridad e Higiene II	Protocolo y Organización de Eventos		
Inglés Básico I	Inglés Básico II	Inglés Intermedio I	Inglés Intermedio II	
		Introducción a las Matemáticas		
Taller de Comunicación Oral y Escrita	Taller Pre-práctica Observación Gastronómica		Inserción Laboral	Continuidad de Estudios: Administrador Gastronómico

## NUEVA MODALIDAD CON CERTIFICACIÓN DE CARRERA

(Las certificaciones serán de carácter voluntario, a las cuales cada alumno podrá optar e inscribirse en sus respectivas Direcciones de Carrera).

**CERTIFICADO MAESTRO DE COCINA**

**CERTIFICADO EN AYUDANTE DE COCINA**

**CERTIFICADO EN SERVICIO COMEDOR - GARZÓN**

**CERTIFICADO MAESTRO PASTELERO**

**CERTIFICADO AYUDANTE DE PASTELERÍA**

**CERTIFICADO LENGUA EXTRANJERA - I**

Para obtener esta Certificación es requisito aprobar las siguientes asignaturas: Inglés Básico I, Inglés Básico II, Inglés Intermedio I e Inglés Intermedio II.