

Escuela de Gastronomía y Turismo

Administración en Gastronomía Internacional y Cultural

→ Admisión Regular con Reconocimiento de Experiencia Laboral

El **Administrador en Gastronomía Internacional y Cultural** de Iplacex es un profesional capacitado para ejecutar funciones de planificación, administración, creación y gestión de producción de diferentes ofertas gastronómicas, considerando la atención de clientes en las diferentes áreas de servicios de alimentos y bebidas.

Asimismo, está preparado para investigar respecto de la gastronomía de una zona y crear una propuesta gastronómica innovadora, rescatando contextos históricos y culturales.

74% Online

26% Presencial

ONLINE+

Iplacex
enovus

Comisión Nacional de Acreditación
CNA-Chile

INSTITUTO PROFESIONAL ACREDITADO
NIVEL AVANZADO
Gestión Institucional y Docencia de Pregrado
Octubre 2025

Flexibilidad y Talleres Prácticos Presenciales*

Estudia desde cualquier lugar del país en horarios flexibles y realiza los talleres prácticos presenciales de tu malla con la posibilidad de elegir tus días de talleres.



+ 60
carreras
técnicas y
profesionales



+ 30
años de
trayectoria



Estudia en
formato flexible



Programa de
acompañamiento



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 e Internacional

2 Diplomado en Atención de Clientes en Servicios de Alimentos y Bebidas

3 Diplomado en Microemprendimientos Gastronómicos

4 Diplomado en Cocina Chilena

5 Diplomado en Panadería, Pastelería y Repostería

6 Diplomado en Proyectos y Producción de Eventos Gastronómicos

7 Diplomado en Cocina Moderna

8 Diplomado en Productos Gastronómicos con Identidad Cultural

9 Diplomado en Bar y Coctelería

10 Diplomado en Administración y Gestión de Producciones Gastronómicas

*Talleres Presenciales:

Podrás elegir asistir:
Sábado y domingo, 3 veces en el bimestre, o de lunes a viernes, 2 tardes por semana.

Los talleres se impartirán con un mínimo de 10 inscritos en cada horario.

	BIMESTRE 1	BIMESTRE 2	BIMESTRE 3	BIMESTRE 4	BIMESTRE 5
Año 1	Técnicas de Cocina Básica 1	Alimentación Institucional 1	Procesos Seguros de Producción 1	Pastelería y Repostería 5	Cocina Internacional Clásica 1
	Nivelación Matemática	Nutrición y Alimentación Saludable 1	Técnicas de Cata de Vino 2	Emprendimiento	Técnicas de Servicios Básicos en AA&BB 2
	Taller de Cocina Básica 1	Comunicación y Redacción	Tecnología de la Información	Taller de Pastelería y Repostería 5	Taller de Cocina Internacional Clásica 1
		Taller de Alimentación Institucional 1	Taller de Cata de Vino 2		Taller de Técnicas de Servicios Básicos en AA&BB 2
Año 2	Cocinas Migrantes 1	Costos y Presupuestos Gastronómicos 3	Panadería Nacional e Internacional 5	Ventas y Marketing de Productos Gastronómicos 3	Ética y Responsabilidad
	Técnicas de Servicios Avanzados en AA&BB 2	Cocinas Regionales Chilenas 4	Planificación de Menú Gastronómico 3	Patrimonio Gastronómico Chileno 4	Proyecto de Titulación
	Taller de Cocinas Migrantes 1	Taller de Cocinas Regionales Chilenas 4	Taller de Panadería Nacional e Internacional 5	Inglés Básico I	Inglés Básico II
	Taller de Técnicas de Servicios Avanzados en AA&BB 2			Práctica Profesional	
Salida intermedia a Técnico en Gastronomía Internacional y Cultural				Aprobar asignaturas del bimestre 1 al 10	Práctica Profesional
Año 3	Gestión y Producción de Eventos 6	Planificación de Eventos 6	Cocina Moderna 7	Conservación y Seguridad Alimentaria 7	Tecnologías Gastronómicas 7
	Inglés Intermedio I	Formulación de Proyectos Gastronómicos 6	Inglés Especialidad	Tendencias y Necesidades Alimenticias 7	Panadería y Pastelería Especializada 7
		Inglés Intermedio II	Taller de Cocina Moderna 7		Taller de Panadería y Pastelería Especializada 7
Año 4	Bar y Coctelería 9	Identidad y Cultura Gastronómica 8	Administración Gastronómica 10	Control de Costos y Ventas de la Producción 10	Innovación y Creatividad 9
	Patrimonio Alimentario, Cocinas y Memorias 8	Cocinas Tradicionales Festivas 8	Maridajes y Servicios 9	Control de Gestión 10	Proyecto de Titulación
		Taller de Identidad y Cultura Gastronómica 8		Gestión de Personas 10	
	Taller de Bar y Coctelería 9	Taller de Cocinas Tradicionales Festivas 8	Taller de Maridajes y Servicios 9		
					Práctica Profesional

Examen Supervisado Online | Módulos RAPS: Reconocimiento de Aprendizajes Previos | Talleres Presenciales

Título: Administrador Gastronómico Internacional y Cultural | Nivel: Profesional | Modalidad: Semipresencial | Duración: 4 años | Salida Intermedia: Técnico en Gastronomía Internacional y Cultural

Administración en Gastronomía Internacional y Cultural

Articulación para Título Técnico de Nivel Superior

El **Administrador en Gastronomía Internacional y Cultural** de Iplacex es un profesional capacitado para ejecutar funciones de planificación, administración, creación y gestión de producción de diferentes ofertas gastronómicas, considerando la atención de clientes en las diferentes áreas de servicios de alimentos y bebidas.

Asimismo, está preparado para investigar respecto de la gastronomía de una zona y crear una propuesta gastronómica innovadora, rescatando contextos históricos y culturales.

74% Online

26% Presencial

ONLINE+



Flexibilidad y Talleres Prácticos Presenciales*

Estudia desde cualquier lugar del país en horarios flexibles y realiza los talleres prácticos presenciales de tu malla con la posibilidad de elegir tus días de talleres de lunes a domingo.



+ 60
carreras
técnicas y
profesionales



+ 30
años de
trayectoria



Estudia en
formato flexible



Programa de
acompañamiento



Requisitos generales: Disponer de un computador con navegador, conexión a internet y lector PDF.
Para detalles específicos de la carrera, revisa el código QR.

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 e Internacional

2 Diplomado en Atención de Clientes en Servicios de Alimentos y Bebidas

3 Diplomado en Microemprendimientos Gastronómicos

4 Diplomado en Cocina Chilena

5 Diplomado en Panadería, Pastelería y Repostería

6 Diplomado en Proyectos y Producción de Eventos Gastronómicos

7 Diplomado en Cocina Moderna

8 Diplomado en Productos Gastronómicos con Identidad Cultural

9 Diplomado en Bar y Coctelería

10 Diplomado en Administración y Gestión de Producciones Gastronómicas

*Talleres Presenciales:

Podrás elegir asistir:

Sábado o domingo: 1 día por semana o, de lunes a viernes: 2 tardes por semana.

Inicio taller presencial:

Bimestre 1.

Talleres en: Santiago.

Cada Taller se impartirá con un mínimo de 10 inscriptos para un día en particular.

Técnicas de Cocina Básica	1	Alimentación Institucional	1	Procesos Seguros de Producción	1	Pastelería y Repostería	5	Cocina Internacional Clásica	1
Nivelación Matemática		Nutrición y Alimentación Saludable	1	Técnicas de Cata de Vino	2	Emprendimiento		Técnicas de Servicios Básicos en AA&BB	2
Taller de Cocina Básica	1	Comunicación y Redacción		Tecnología de la Información		Taller de Pastelería y Repostería	5	Taller de Cocina Internacional Clásica	1
		Taller de Alimentación Institucional	1	Taller de Cata de Vino	2			Taller de Técnicas de Servicios Básicos en AA&BB	2
Cocinas Migrantes	1	Costos y Presupuestos Gastronómicos	3	Panadería Nacional e Internacional	5	Ventas y Marketing de Productos Gastronómicos	3	Ética y Responsabilidad	
Técnicas de Servicios Avanzados en AA&BB	2	Cocinas Regionales Chilenas	4	Planificación de Menú Gastronómico	3	Patrimonio Gastronómico Chileno	4	Proyecto de Titulación	
Taller de Cocinas Migrantes	1	Taller de Cocinas Regionales Chilenas	4	Taller de Panadería Nacional e Internacional	5	Inglés Básico I		Inglés Básico II	
Taller de Técnicas de Servicios Avanzados en AA&BB	2					Práctica Profesional			

Módulo de Asignaturas Convalidables por Título Técnico Afin como Técnico en Gastronomía o similar.

	BIMESTRE 1	BIMESTRE 2	BIMESTRE 3	BIMESTRE 4	BIMESTRE 5					
Año 1	Gestión y Producción de Eventos	6	Planificación de Eventos	6	Cocina Moderna	7	Conservación y Seguridad Alimentaria	7	Tecnologías Gastronómicas	7
	Inglés Intermedio I		Formulación de Proyectos Gastronómicos	6	Inglés Especialidad		Tendencias y Necesidades Alimenticias	7	Panadería y Pastelería Especializada	7
			Inglés Intermedio II		Taller de Cocina Moderna	7			Taller de Panadería y Pastelería Especializada	7
Año 2	Bar y Coctelería	9	Identidad y Cultura Gastronómica	8	Administración Gastronómica	10	Control de Costos y Ventas de la Producción	10	Innovación y Creatividad	9
	Patrimonio Alimentario, Cocinas y Memorias	8	Cocinas Tradicionales Festivas	8	Maridajes y Servicios	9	Control de Gestión	10	Proyecto de Titulación	
			Taller de Identidad y Cultura Gastronómica	8			Gestión de Personas	10		
	Taller de Bar y Coctelería	9	Taller de Cocinas Tradicionales Festivas	8	Taller de Maridajes y Servicios	9				
						Práctica Profesional				

Examen Supervisado Online

Talleres Presenciales