

Escuela de Gastronomía y Turismo

Gastronomía Internacional y Cultural

→ Admisión Regular con Reconocimiento de Experiencia Laboral

El **Técnico en Gastronomía Internacional y Cultural** de Iplacex es un profesional capacitado para ejecutar funciones de elaboración de producción de diferentes ofertas gastronómicas, considerando necesidades de los clientes, técnicas clásicas de cocina institucional, internacional y chilena, como también desarrollando propuestas de microemprendimientos bajo medidas sanitarias de acuerdo a la normativa vigente.

En particular, su sólida formación le permite atender clientes en las diferentes áreas de servicio de alimentos y bebidas, aplicando técnicas y protocolos establecidos.

68% Online

32% Presencial

ONLINE+

Iplacex
enovus

Comisión Nacional de Acreditación
CNA-Chile

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

www.iplacex.cl | Avenida Ejército Libertador 133, Santiago



+ 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

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.

*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 | Emprendimiento | Cocina Internacional Clásica 1 |
| | Nivelación Matemática | Nutrición y Alimentación Saludable 1 | Técnicas de Cata de Vino 2 | Pastelería y Repostería 5 | Técnicas de Servicios Básicos en AA&BB 2 |
| | Taller de Cocina Básica | 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 | Patrimonio Gastronómico Chileno 4 | Ética y Responsabilidad |
| | Técnicas de Servicios Avanzados en AA&BB 2 | Cocinas Regionales Chilenas 4 | Planificación de Menú Gastronómico 3 | Inglés Básico I | Proyecto de Titulación |
| | Taller de Cocinas Migrantes 1 | Taller de Cocinas Regionales Chilenas 4 | Taller de Panadería Nacional e Internacional 5 | Ventas y Marketing de Productos Gastronómicos 3 | Inglés Básico II |
| | Taller de Técnicas de Servicios Avanzados en AA&BB 2 | | | Práctica Profesional | |
| | BIMESTRE 6 | BIMESTRE 7 | BIMESTRE 8 | BIMESTRE 9 | BIMESTRE 10 |

 Evaluaciones Supervisadas Online

 Módulos RAPS: Reconocimiento de Aprendizajes Previos

 Módulos presenciales

Título: Técnico en Gastronomía Internacional y Cultural | **Nivel:** Técnico | **Modalidad:** Semipresencial | **Duración:** 2 años | **Continuidad de Estudios:** Administración en Gastronomía Internacional y Cultural