

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+



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



FULL
RAPS

Contamos con alternativa de convalidación de asignaturas, cuyo proceso permite rendir exámenes de conocimientos relevantes para personas que cuenten con experiencia laboral, rindiendo pruebas de un máximo del **70%** de las asignaturas del plan de estudios.



+ 70
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

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 días y horarios de lunes a domingo, según la disponibilidad de tu sede o centro de simulación.

	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

Evaluaciones Supervisadas Online

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

Gastronomía Internacional y Cultural

Articulación

→ Convalidación con Perfiles de Chile Valora

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.

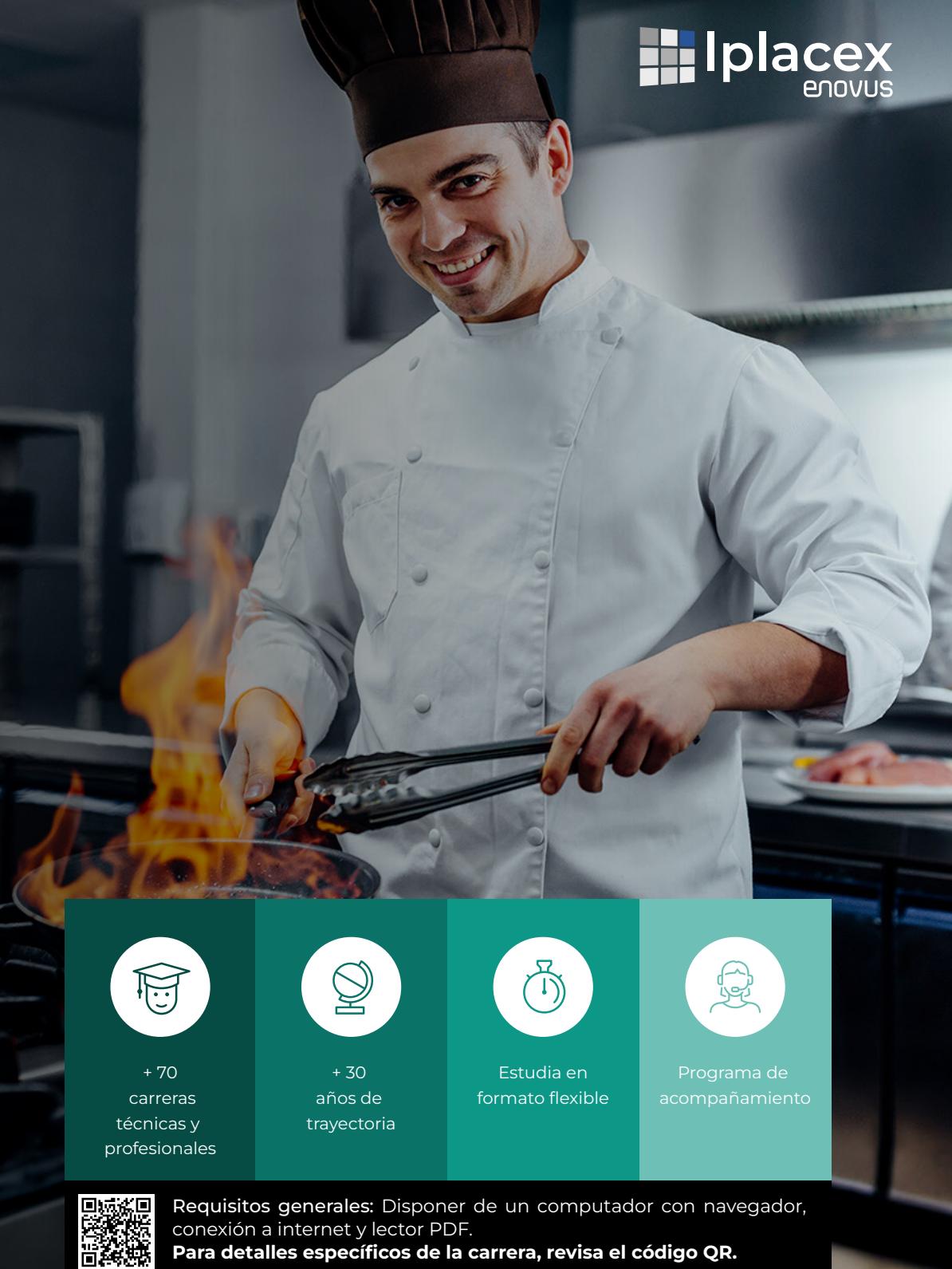
68% Online

32% Presencial

ONLINE+



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



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

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 días y horarios de lunes a domingo, según la disponibilidad de tu sede o centro de simulación.

	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

Examen supervisado online

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

Perfiles Chile Valora:

Ayudante de Cocina

Auxiliar de Línea Servicios de Casino

Gastronomía Internacional y Cultural

Articulación a Título Enseñanza Media Técnico Profesional

→ Gastronomía Mención Cocina

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+



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



FULL
RAPS

Contamos con alternativa de convalidación de asignaturas, cuyo proceso permite rendir exámenes de conocimientos relevantes para personas que cuenten con experiencia laboral, rindiendo pruebas de un máximo del **70%** de las asignaturas del plan de estudios.



+ 70
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

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 días y horarios de lunes a domingo, según la disponibilidad de tu sede o centro de simulación.

Técnicas de Cocina Básica	1	Cocina Internacional Clásica	1	Cocinas Regionales Chilenas	4
Taller de Cocina Básica	1	Técnicas de Servicios Básicos en AA&BB	2	Taller de Cocinas Regionales Chilenas	4
Procesos Seguros de Producción	1	Taller de Cocina Internacional Clásica	2	Planificación de Menú Gastronómico	3
Nivelación de Matemática		Taller de Técnicas de Servicios Básicos en AA&BB	2	Comunicación y Redacción	

Módulo de Asignaturas Convalidables para Técnico Enseñanza Media Técnico Profesional como Gastronomía Mención Cocina

Año 1	BIMESTRE 1	BIMESTRE 2	BIMESTRE 3	BIMESTRE 4	BIMESTRE 5	
	Alimentación Institucional	1	Técnicas de Cata de Vino	2	Pastelería y Repostería	5
	Nutrición y Alimentación Saludable	1	Taller de Cata de Vino	2	Taller de Pastelería y Repostería	5
	Taller de Alimentación Institucional	1	Ética y Responsabilidad		Inglés Básico I	
Año 2				Taller de Cocinas Migrantes	1	
				Técnicas de Servicios Avanzados en AA&BB	2	
				Panadería Nacional e Internacional	5	
				Taller de Panadería Nacional e Internacional	5	
				Taller de Técnicas de Servicios Avanzados en AA&BB	2	
				Emprendimiento		
BIMESTRE 6		BIMESTRE 7				
Año 2	Ventas y Marketing de Productos Gastronómicos	9	Proyecto de Titulación	8		
	Patrimonio Gastronómico Chileno	8	Inglés Básico II	8		
	Práctica Profesional					

Examen Supervisado Online

Talleres Presenciales

Gastronomía Internacional y Cultural

Articulación a Título Enseñanza Media Técnico Profesional

Gastronomía Mención Pastelería y Repostería

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+



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



FULL
RAPS

Contamos con alternativa de convalidación de asignaturas, cuyo proceso permite rendir exámenes de conocimientos relevantes para personas que cuenten con experiencia laboral, rindiendo pruebas de un máximo del **70%** de las asignaturas del plan de estudios.



+ 70
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

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 días y horarios de lunes a domingo, según la disponibilidad de tu sede o centro de simulación.

Técnicas de Cocina Básica	1	Pastelería y Repostería	1	Panadería Nacional e Internacional	4
Taller de Cocina Básica	1	Técnicas de Servicios Básicos en AA&BB	2	Taller de Panadería Nacional e Internacional	4
Procesos Seguros de Producción	1	Taller de Pastelería y Repostería	2	Comunicación y Redacción	3
Nivelación de Matemática		Taller de Técnicas de Servicios Básicos en AA&BB	2	Tecnología de la Información	

Módulo de Asignaturas Convalidables para Técnico Enseñanza Media Técnico Profesional como Gastronomía Mención Pastelería y Repostería

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

Evaluaciones Supervisadas Online

Módulos presenciales