

# 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+

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 Básica1	Alimentación Institucional1	Procesos Seguros de Producción1	Emprendimiento	Cocina Internacional Clásica1
	Nivelación Matemática	Nutrición y Alimentación Saludable1	Técnicas de Cata de Vino2	Pastelería y Repostería5	Técnicas de Servicios Básicos en AA&BB2
	Taller de Cocina Básica	Comunicación y Redacción	Tecnología de la Información	Taller de Pastelería y Repostería5	Taller de Cocina Internacional Clásica1
		Taller de Alimentación Institucional1	Taller de Cata de Vino2		Taller de Técnicas de Servicios Básicos en AA&BB2
	BIMESTRE 6	BIMESTRE 7	BIMESTRE 8	BIMESTRE 9	BIMESTRE 10
Año 2	Cocinas Migrantes1	Costos y Presupuestos Gastronómicos3	Panadería Nacional e Internacional5	Patrimonio Gastronómico Chileno4	Ética y Responsabilidad
	Técnicas de Servicios Avanzados en AA&BB2	Cocinas Regionales Chilenas4	Planificación de Menú Gastronómico3	Inglés Básico I	Proyecto de Titulación
	Taller de Cocinas Migrantes1	Taller de Cocinas Regionales Chilenas4	Taller de Panadería Nacional e Internacional5	Ventas y Marketing de Productos Gastronómicos3	Inglés Básico II
	Taller de Técnicas de Servicios Avanzados en AA&BB2			Práctica Profesional	



# 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+



+ 70  
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

**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	<div>Técnicas de Cocina Básica1</div>	<div>Alimentación Institucional1</div>	<div>Procesos Seguros de Producción1</div>	<div>Pastelería y Repostería5</div>	<div>Cocina Internacional Clásica1</div>
	<div>Nivelación Matemática</div>	<div>Nutrición y Alimentación Saludable1</div>	<div>Técnicas de Cata de Vino2</div>	<div>Emprendimiento</div>	<div>Técnicas de Servicios Básicos en AA&amp;BB2</div>
	<div>Taller de Cocina Básica1</div>	<div>Comunicación y Redacción</div>	<div>Tecnología de la Información</div>	<div>Taller de Pastelería y Repostería5</div>	<div>Taller de Cocina Internacional Clásica1</div>
		<div>Taller de Alimentación Institucional1</div>	<div>Taller de Cata de Vino2</div>		<div>Taller de Técnicas de Servicios Básicos en AA&amp;BB2</div>
	BIMESTRE 6	BIMESTRE 7	BIMESTRE 8	BIMESTRE 9	BIMESTRE 10
Año 2	<div>Cocinas Migrantes1</div>	<div>Costos y Presupuestos Gastronómicos3</div>	<div>Panadería Nacional e Internacional5</div>	<div>Ventas y Marketing de Productos Gastronómicos3</div>	<div>Ética y Responsabilidad</div>
	<div>Técnicas de Servicios Avanzados en AA&amp;BB2</div>	<div>Cocinas Regionales Chilenas4</div>	<div>Planificación de Menú Gastronómico3</div>	<div>Patrimonio Gastronómico Chileno4</div>	<div>Proyecto de Titulación</div>
	<div>Taller de Cocinas Migrantes1</div>	<div>Taller de Cocinas Regionales Chilenas4</div>	<div>Taller de Panadería Nacional e Internacional5</div>	<div>Inglés Básico I</div>	<div>Inglés Básico II</div>
	<div>Taller de Técnicas de Servicios Avanzados en AA&amp;BB2</div>			<div>Práctica Profesional</div>	

- 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+

## 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



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

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	
				Tecnología de la Información	

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

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	Cocinas Migrantes	1	Costos y Presupuestos Gastronómicos	3				
	Nutrición y Alimentación Saludable	1	Taller de Cata de Vino	2	Taller de Pastelería y Repostería	5	Técnicas de Servicios Avanzados en AA&BB	2	Panadería Nacional e Internacional	5				
	Taller de Alimentación Institucional	1	Ética y Responsabilidad		Inglés Básico I		Taller de Cocinas Migrantes	1	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													

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.



# 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+

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

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

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	Cocinas Migrantes	1	Costos y Presupuestos Gastronómicos	3				
	Nutrición y Alimentación Saludable	1	Taller de Cata de Vino	2	Taller de Cocina Internacional Clásica	5	Técnicas de Servicios Avanzados en AA&BB	2	Cocinas Regionales Chilenas	5				
	Taller de Alimentación Institucional	1	Ética y Responsabilidad		Inglés Básico I		Taller de Cocinas Migrantes	1	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										
	Planificación de Menú Gastronómico	9												
	Práctica Profesional													

Evaluaciones Supervisadas Online

Módulos presenciales

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.