

TÉCNICO EN GASTRONOMÍA INTERNACIONAL Y CULTURAL

El Técnico en Gastronomía Internacional y Cultural, al finalizar su plan de estudios estará capacitado para elaborar diferentes ofertas gastronómicas de la cocina nacional e internacional, poniendo en valor los contextos históricos y culturales; planificando y administrando procesos, controlando compras, abastecimiento y bodega, a través sistemas tradicionales y digitales; aplicando controles de calidad y seguridad en las diferentes etapas del proceso productivo, según la demanda, estándares nacionales e internacionales y normativa vigente.

El técnico gastronómico podrá atender al cliente en las diferentes áreas de servicios de alimentos y bebidas siendo capaz de aplicar técnicas y protocolos, en forma oral y escrita, y utilizar el idioma inglés, logrando una mejor comunicación con el cliente extranjero, para otorgar productos que satisfagan sus necesidades.

En su formación, IPLACEX enfatiza en el desarrollo de personas integrales, comprometidos con el desarrollo del país y su diversidad cultural, fortaleciendo las competencias de empleabilidad durante todo su proceso formativo.

El campo laboral de esta carrera está compuesto por diferentes áreas de desarrollo de la producción y servicios gastronómicos, destacándose la alimentación colectiva en casinos, clínicas, colegios; en el rubro de la panadería, pastelería y repostería; como también en las áreas de hoteles, restaurantes, bares, eventos y banquetes, además de proyectos propios, pudiendo ocupar diferentes cargos, en producción, planificación, supervisión y gestión en la industria nacional e internacional.

SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	
Taller Técnicas de Cocina 1	Taller Alimentación Institucional 1	Taller Cocina Internacional I 2	Taller Cocina Internacional II 2	
Taller de Panadería Nacional e Internacional 3	Taller Pastelería y Repostería 3	Patrimonio Gastronómico Chileno 4	Taller Cocinas Regionales Chilenas 4	
Procesos Seguros de Producción 5	Nutrición y Alimentación Saludable 5	Ética Profesional	Planificación de Eventos y Costos 6	
Comunicación y Redacción	Taller Cata de Vino y Bar 7	Taller Técnicas de Servicio I 7	Taller Técnicas de Servicio II 7	
Inglés Básico I 8	Inglés Básico II 8	Inglés Intermedio I 8	Inglés Intermedio II 8	
Nivelación de Matemática	Tecnología de la Información	Emprendimiento	SEMINARIO DE TÍTULO	EXAMEN DE TÍTULO
PRÁCTICA PROFESIONAL				

Esta Malla Curricular podrá tener modificaciones por razones de actualización de contenidos / Plan de Estudios válido para Alumnos con ingreso a Primer Año a partir de 2020

Módulos Formativos

La malla considera módulos, en función de áreas de desempeño laboral, y te permite obtener a lo largo de tu formación académica las siguientes certificaciones:

- | | |
|---|---|
| 1 Diplomado en Cocina Institucional | 6 Certificado en Eventos y Costos |
| 2 Diplomado en Cocina Internacional | 7 Diplomado en Servicio de Comedores y Vinos |
| 3 Diplomado en Panadería y Pastelería | 8 Diplomado en Atención al Cliente en Idioma Inglés |
| 4 Diplomado en Cocina Patrimonial Chilena | |
| 5 Diplomado en Higiene y Alimentación Saludable | |