

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