

MAPA CURRICULAR

ADMINISTRACIÓN DE ARTES CULINARIAS Y SERVICIOS



Instituto Profesional
Instituto Internacional
de Artes Culinarias y Servicios

I SEMESTRE	II SEMESTRE	III SEMESTRE	IV SEMESTRE
TALLER INTRODUCTORIO A LA COCINA	TALLER INTRODUCTORIO A LA PASTELERÍA	TALLER DE COCINA CHILENA Y DEL MUNDO	TALLER DE CONFITERÍA Y CHOCOLATERÍA
HIGIENE Y SANIDAD	INOCUIDAD Y CONTROL DE ALIMENTOS	IDENTIDAD Y PATRIMONIO CULINARIO	TALLER DE PANADERÍA DE ESPECIALIDAD
HABILIDADES MATEMÁTICAS	ESTADÍSTICA	ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS	CONTROL DE GESTIÓN
HABILIDADES COMUNICATIVAS		GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	CONTABILIDAD
SERVICIO Y HOSPITALIDAD	EXPERIENCIA DE SERVICIO	TALLER DE MARIDAJE	
DIVERSIDAD, GÉNERO Y CIUDADANÍA	INGLÉS I	INGLÉS II	INGLÉS III
	PRÁCTICA OPERATIVA		PRÁCTICA INTERMEDIA

V SEMESTRE	VI SEMESTRE	VII SEMESTRE	VIII SEMESTRE
TALLER DE BANQUETERÍA DULCE	TALLER INTEGRADO DE RESTAURANTE	TALLER DE TÉCNICAS Y PROCESOS INNOVADORES EN COCINA	TALLER DE EMPRENDIMIENTOS CULINARIOS
TALLER DE BANQUETERÍA SALADA		TALLER DE TÉCNICAS Y PROCESOS INNOVADORES EN PASTELERÍA	DISEÑO DE COCINAS
GESTIÓN DE EVENTOS Y AMBIENTACIÓN		NUTRICIÓN Y BIENESTAR	
LEGISLACIÓN EN LA INDUSTRIA DE LOS SERVICIOS	DESARROLLO DE PERSONAS	LIDERAZGO Y ESTRATEGIA	
MARKETING DIGITAL	EMPRENDIMIENTO	EVALUACIÓN DE PROYECTOS	ÉTICA PROFESIONAL
	INNOVACIÓN	SOSTENIBILIDAD	TALLER DE INNOVACIÓN EN ARTES CULINARIAS
TALLER DE APRENDIZAJE Y SERVICIO	TALLER DE MIXOLOGÍA		
INGLÉS IV	ELECTIVO DE IDIOMAS I	ELECTIVO DE IDIOMAS II	
			PRÁCTICA PROFESIONAL

TÉCNICO/A EN ARTES CULINARIAS

OPCIÓN SALIDA INTERMEDIA
PARA OPTAR AL TÍTULO TÉCNICO

ADMINISTRADOR/A EN ARTES CULINARIAS Y SERVICIOS

EJES

PRODUCCIÓN CULINARIA

ADMINISTRACIÓN

EMPRENDIMIENTO

INNOVACIÓN

SERVICIO

INTERNACIONALIZACIÓN

ADMINISTRACIÓN DE ARTES CULINARIAS Y SERVICIOS

ACREDITADO POR
AÑOS

Comisión Nacional
de Acreditación
CNA-Chile

INSTITUTO PROFESIONAL CULINARY
NIVEL DE EXCELENCIA
Marzo 2025 a marzo 2031
Exigencia y Resultados del Proceso de Formación
Gestión Estratégica y Recursos Institucionales
Aseguramiento Interno de la Calidad
Acreditación con el Medio
Investigación, Creación y/o Innovación

El/la administrador/a en artes culinarias y servicios es un/a profesional capacitado/a para administrar y operar diversos establecimientos gastronómicos como restaurantes, hoteles y cafeterías. Cuenta con las competencias necesarias para desarrollar productos y servicios culinarios innovadores, a la vanguardia de las técnicas de restauración, pastelería y banquetería, con las normas de higiene y nutricionales vigentes de la industria gastronómica. Además, posee habilidades destacadas de trabajo en equipo, liderazgo y emprendimiento.

El/la egresado/a desarrollará las competencias necesarias para responder al medio nacional e internacional, considerando el uso de una segunda lengua, al alero de una orientación de excelencia por el servicio y administración de procesos de gestión administrativa, presentando propuestas gastronómicas innovadoras en la industria de los servicios y la hospitalidad y con las competencias necesarias para tomar decisiones asertivas y éticas.

El Instituto Profesional Instituto Internacional de Artes Culinarias y Servicios se distingue por su firme compromiso con la calidad y la excelencia en la formación de profesionales altamente competentes en las artes culinarias, la hospitalidad, los eventos y los servicios. Nuestro enfoque se basa en una adaptación constante y una respuesta ágil a las demandas cambiantes de la industria y la sociedad, con el propósito de preparar a nuestros/as egresados/as con las competencias necesarias para enfrentar desafíos.

Nuestra Institución tiene el compromiso de formar profesionales y técnicos con competencias de calidad que abarquen no solo los aspectos propios de la especialidad, sino también los valores éticos, el liderazgo, el trabajo en equipo y el espíritu emprendedor. Buscamos contribuir al desarrollo del país brindando a nuestros/as egresados/as las herramientas necesarias para destacar en el ámbito profesional. Para lograr este objetivo, implementamos metodologías interdisciplinarias e integradoras que promueven una visión global y contextualizada en la resolución de problemas, el pensamiento crítico y el emprendimiento.

SALIDA INTERMEDIA:

La carrera permite una salida intermedia, previa aprobación de los semestres I, II, III y IV, además de la Práctica Operativa y Práctica Intermedia, para obtener el título Técnico/a de Artes Culinarias.

EJES:

Producción Culinaria, Administración, Emprendimiento, Innovación, Servicio e Internacionalización.

TÍTULO PROFESIONAL:

Administrador/a en Artes Culinarias y Servicios

DURACIÓN:

8 semestres