MALLA CURRICULAR

TÉCNICO EN ARTES CULINARIAS

Culinary

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

EJES

PRODUCCIÓN CULINARIA | ADMINISTRACIÓN | SERVICIO | INTERNACIONALIZACIÓN

TÉCNICO
EN ARTES CULINARIAS

ACREDITADO POR AÑOS
Comisión Nacional de Acreditación CNA-Chile
INSTITUTO PROFESIONAL CULINARY
NIVEL DE EXCELENCIA
Marzo 2025 a marzo 2031
/Docencia y Resultados del Proceso de Formación
/Gestión Estratégica y Recursos Institucionales
/Aseguramiento Interno de la Calidad
/Vinculación con el Medio
/Investigación, Creación y/o Innovación

El/la técnico/a en artes culinarias posee una sólida formación en el campo gastronómico y la hospitalidad, cuenta con conocimientos técnicos en la preparación y presentación de alimentos de vanguardia y posee habilidades de liderazgo para trabajar en equipo. Es capaz de desempeñarse en una variedad de establecimientos, como restaurantes, hoteles, servicios de catering y eventos. Tiene foco en valores éticos, excelencia en el servicio y satisfacción del cliente.

La formación abarca una amplia gama de competencias técnicas, entre las que se destacan la elaboración de platos de cocina chilena y del mundo, habilidades en confitería y chocolatería, conocimientos en banquetería dulce y salada, experiencia en panadería especializada, así como la gestión de alimentos y bebidas para su aplicación en restaurantes. Al obtener el título técnico, los/as egresados/as podrán desempeñarse en diversos roles culinarios, aportando al crecimiento de la industria gastronómica y brindando momentos inolvidables a los comensales.

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 y técnicos 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 los desafíos, tanto a nivel nacional como internacional.

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 y el pensamiento crítico.

CONTINUIDAD DE ESTUDIOS:
La malla curricular está articulada para que los estudiantes puedan continuar sus estudios después del cuarto semestre de la carrera y optar a la carrera profesional de Administración de Artes Culinarias y Servicios.

EJES:
Producción Culinaria, Administración, Servicio e Internacionalización.

TÍTULO TÉCNICO:
Técnico/a en Artes Culinarias

DURACIÓN:
4 semestres