

# MALLA CURRICULAR

## TÉCNICO EN PRODUCCIÓN DE EVENTOS



Instituto Profesional  
Instituto Internacional  
de Artes Culinarias y Servicios

I SEMESTRE	II SEMESTRE	III SEMESTRE	IV SEMESTRE
PLANIFICACIÓN Y ORGANIZACIÓN DE EVENTOS	DIRECCIÓN Y CONTROL DE EVENTOS	TALLER DE EVENTOS SOCIALES	TALLER DE EVENTOS DE ENTRETENIMIENTO
TALLER DE CREATIVIDAD Y AMBIENTACIÓN	TALLER DE DIRECCIÓN DE ARTE	TALLER DE BANQUETERÍA Y COCINA BÁSICA	LIVE STREAMING
OPERACIÓN DE RECURSOS AUDIOVISUALES	TALLER DE RECURSOS GRÁFICOS	GESTIÓN DE RECURSOS AUDIOVISUALES	GESTIÓN DE PLAN DE MEDIOS
ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS Y SERVICIOS PARA EVENTOS			
HABILIDADES MATEMÁTICAS		ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS	CONTROL DE GESTIÓN
		GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
SERVICIO Y HOSPITALIDAD	EXPERIENCIA DE SERVICIO	TALLER DE MARIDAJE	
DIVERSIDAD, GÉNERO Y CIUDADANÍA	INGLÉS I	INGLÉS II	INGLÉS III
	PRÁCTICA OPERATIVA		PRÁCTICA FINAL

TÉCNICO/A EN PRODUCCIÓN DE EVENTOS

EJES

PRODUCCIÓN DE  
EVENTOS

ADMINISTRACIÓN

SERVICIO

INTERNACIONALIZACIÓN

# TÉCNICO

## EN PRODUCCIÓN DE EVENTOS

El/la técnico/a de producción de eventos posee competencias en la planificación y ejecución de eventos de diversa índole, gestionando aspectos logísticos y operativos con las últimas tendencias tecnológicas de la industria. Destaca por su creatividad, planificación y organización para la producción de eventos de manera independiente o para agencias de publicidad y marketing, adaptándose a las demandas del mercado y cumpliendo con los estándares de calidad. La satisfacción del cliente le permite aportar valor a través de experiencias memorables.

La formación abarca una amplia gama de competencias técnicas, entre las que se destacan la organización de eventos sociales y de entretenimiento. Esto incluye la capacidad de ambientar espacios de manera creativa, ofreciendo propuestas innovadoras para satisfacer las necesidades de nuestros/as clientes/as, utilizando una amplia gama de recursos gráficos y audiovisuales. Al obtener el título técnico, los/as egresados/as estarán preparados/as para desempeñarse en diversos roles como organizadores de eventos, encargándose de la planificación, ejecución y coordinación de cada detalle. También podrán gestionar la logística y el montaje, así como vender servicios de producción de eventos, ya sea en empresas especializadas en el rubro o de forma independiente. Nuestro enfoque se centra en preparar a nuestros/as graduados/as para brindar servicios de alta calidad en la industria de los eventos.

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.

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  
Acreditación con el Medio  
Investigación, Creación y/o Innovación

### 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 Dirección y Producción de Eventos.

### EJES:

Producción de Eventos,  
Administración, Servicio e  
Internacionalización.

### TÍTULO TÉCNICO:

Técnico/a en Producción de Eventos

### DURACIÓN:

4 semestres