



MALLA CURRICULAR

ADMINISTRACIÓN DE ARTES CULINARIAS Y SERVICIOS

ACREDITADO POR
AÑOS



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

1.er AÑO • DOMINIO
D1-D5 • DESAFÍOS INTEGRADORES

I SEMESTRE	II SEMESTRE
TALLER DE COCINA FUNDAMENTAL	TALLER DE PASTERERÍA
INOCUIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA FUNCIONAL
GASTRONOMÍA SOSTENIBLE	CONTABILIDAD
HOSPITALIDAD Y EXPERIENCIA DEL CLIENTE	HERRAMIENTAS DIGITALES PARA LA GASTRONOMÍA
ENGLISH FOR HOSPITALITY AND SERVICE	TABLE SERVICE TECHNIQUES

DIVERSIDAD, GÉNERO Y CIUDADANÍA • OBLIGATORIA

TALLERES DE APOYO: HABILIDADES MATEMÁTICAS Y COMUNICATIVAS

2.º AÑO • AUTORÍA
D6-D10 • DESAFÍOS INTEGRADORES

III SEMESTRE	IV SEMESTRE
COCINA DE TERRITORIO E IDENTIDAD	COCINA INTERNACIONAL CONTEMPORÁNEA
PANADERÍA Y BOLLERÍA DE ESPECIALIDAD	CHOCOLATERÍA Y CONFITERÍA
GESTIÓN DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y COSTOS	ESTADÍSTICA APLICADA AL NEGOCIO
CREACIÓN DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS	MARKETING DIGITAL GASTRONÓMICO
CULINARY ENGLISH	ELECTIVO DE IDIOMAS PARA ARTES CULINARIAS

3.er AÑO • PROYECCIÓN
D11-D15 • DESAFÍOS INTEGRADORES

V SEMESTRE	VI SEMESTRE
TALLER DE VANGUARDIA CULINARIA	RESTAURANTE Y BANQUETERÍA INTEGRAL
DIRECCIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS	LIDERAZGO Y DESARROLLO DE EQUIPOS
DISEÑO Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS	EMPRENDIMIENTO CULINARIO
TALLER DE DESARROLLO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS	TALLER DE SOSTENIBILIDAD E INNOVACIÓN GASTRONÓMICA
BAR DE AUTOR: COCTELERÍA Y MIXOLOGÍA	ELECTIVO DE INNOVACIÓN GASTRONÓMICA

TÉCNICO/A EN ARTES CULINARIAS

ADMINISTRADOR/A EN ARTES CULINARIAS Y SERVICIOS

EJES FORMATIVOS

- PRODUCCIÓN CULINARIA
- EMPRENDIMIENTO

- ADMINISTRACIÓN
- SERVICIO

- INNOVACIÓN
- INTERNACIONALIZACIÓN

6 EJES FORMATIVOS ATRAVIESAN LOS 3 AÑOS

AÑO 1

DOMINIO

¿Cuál es mi técnica culinaria?

SEM I + SEM II

D1 · Fundamentos de la Cocina Profesional

D2 · Hospitalidad y Servicio

D3 · Arquitectura de Cocina

D4 · Patrimonio Culinario y Territorio

D5 · Voz Culinaria



PRÁCTICA
OPERATIVA
1 mes

AÑO 2

AUTORÍA

¿Qué propongo para renovar las artes culinarias?

SEM III + SEM IV

D6 · Pastelería y Panadería de Autor

D7 · Cocina Global y Contemporánea

D8 · Bebidas, Coctelería y Maridaje

D9 · Costos, Menú y Prototipado

D10 · Sostenibilidad, Ética y Cocina Responsable



PRÁCTICA
INTERMEDIA
1 mes

AÑO 3

PROYECCIÓN

¿Qué estrategias me permitirán agregar valor?

SEM V + SEM VI

D11 · Liderazgo y Cultura de Cocina

D12 · Modelo de Negocio y Marca

D13 · Marketing Digital, Comunicación y Experiencia

D14 · Finanzas para el Emprendimiento

D15 · Innovación Culinaria y Emprendimiento



PRÁCTICA
PROFESIONAL
3 meses

OPCIÓN DE CAMBIO A TNS
Técnico/a en Artes Culinarias (semestre III)

TITULACIÓN PROFESIONAL AACs
Continuidad: Fundación Universitaria CEIPA Business School / UES
en Chile

El/la Administrador/a en Artes Culinarias y Servicios es un/a profesional capaz de diseñar, producir, dirigir y evaluar productos, servicios y experiencias gastronómicas. Su formación integra el dominio de técnicas culinarias y de servicio con herramientas de administración, innovación, emprendimiento y comunicación, resguardando la inocuidad, la sostenibilidad y los estándares de calidad de la industria.

El programa se desarrolla durante seis semestres y avanza en tres etapas progresivas -Dominio, Autoría y Proyección-, cada una asociada a un nivel creciente de autonomía y complejidad profesional.

A lo largo de la carrera, las asignaturas se articulan mediante quince desafíos integradores. Estos vinculan conocimientos de distintas áreas y los convierten en productos y desempeños observables, como menús, servicios, prototipos, experiencias, campañas, proyectos y propuestas de negocio.

Sus tres prácticas progresivas acompañan la formación con exigencia creciente. Al egresar, el/la titulado/a podrá gestionar operaciones y equipos, tomar decisiones con información técnica y económica, crear soluciones gastronómicas pertinentes y comunicarse de manera efectiva en entornos diversos, nacionales e internacionales.

Su campo de desempeño comprende restaurantes, hoteles, cafeterías, servicios de alimentación, banquetería, emprendimientos culinarios y otras organizaciones vinculadas con la hospitalidad. Podrá asumir funciones de producción, supervisión, administración, desarrollo de productos y servicios, gestión de equipos y creación de nuevos negocios.

El sello formativo promueve una actuación responsable, ética y colaborativa, con capacidad de adaptación, pensamiento crítico y comprensión de las transformaciones de la industria, orientada a una gastronomía innovadora, sostenible y conectada con su territorio.

ETAPAS FORMATIVAS

Dominio: bases técnicas y operativas.
Autoría: propuestas con identidad.
Proyección: liderazgo e innovación, creación de negocios propios.

OTROS COMPONENTES

6 ejes formativos articulan las asignaturas.
Nivelación de habilidades matemáticas y comunicacionales.
Diversidad, Género y Ciudadanía.

TÍTULO Y DURACIÓN

Administrador/a en Artes Culinarias y Servicios
6 semestres · 3 años
3 prácticas realizadas

PRÁCTICAS

Operativa - 1 mes
Intermedia - 1 mes
Profesional - 3 meses