



MALLA CURRICULAR
TÉCNICO/A EN ARTES CULINARIAS

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 Instruccionales
/Aseguramiento Interno de la Calidad
/Vinculación con el Medio
/Investigación, Creación y/o Innovación

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

I SEMESTRE

TALLER DE COCINA FUNDAMENTAL

INOCUIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

GASTRONOMÍA SOSTENIBLE

HOSPITALIDAD Y EXPERIENCIA DEL CLIENTE

ENGLISH FOR HOSPITALITY AND SERVICE

II SEMESTRE

TALLER DE PASTELERÍA

NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA FUNCIONAL

CONTABILIDAD

HERRAMIENTAS DIGITALES PARA LA GASTRONOMÍA

TABLE SERVICE TECHNIQUES

PRÁCTICA OPERATIVA

2.º AÑO · AUTORÍA
D6-D8 · DESAFÍOS INTEGRADORES

III SEMESTRE

COCINA DE TERRITORIO E IDENTIDAD

PANADERÍA Y BOLLERÍA DE ESPECIALIDAD

GESTIÓN DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y COSTOS

CREACIÓN DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

CULINARY ENGLISH

PRÁCTICA TÉCNICA

DIVERSIDAD, GÉNERO Y CIUDADANÍA · OBLIGATORIA

TALLERES DE APOYO: HABILIDADES MATEMÁTICAS Y COMUNICATIVAS

TÉCNICO/A EN ARTES CULINARIAS

EJES FORMATIVOS

PRODUCCIÓN CULINARIA

EMPRENDIMIENTO

ADMINISTRACIÓN

SERVICIO

INNOVACIÓN

INTERNACIONALIZACIÓN

8 DESAFÍOS INTEGRADORES EN 3 SEMESTRES

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

D6 · Pastelería y Panadería de Autor

D7 · Cocina Global y Contemporánea

D8 · Bebidas, Coctelería y Maridaje



PRÁCTICA
TÉCNICA
1 mes

TITULACIÓN: TÉCNICO/A EN ARTES CULINARIAS
Continuidad: Administrador/a en Artes Culinarias y Servicios (3 años)

El/la Técnico/a en Artes Culinarias es un/a profesional capaz de ejecutar y supervisar procesos de producción culinaria, pastelería y servicio gastronómico, aplicando técnicas de cocina nacional e internacional con criterios de inocuidad, sostenibilidad y calidad. Su formación integra el dominio técnico-operativo de la cocina y el servicio con nociones de gestión de costos, herramientas digitales y comunicación aplicada al rubro gastronómico.

El programa se desarrolla durante tres semestres y avanza en dos etapas progresivas -Dominio y Autoría-, cada una asociada a un nivel creciente de autonomía técnica, correspondiente a este perfil.

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

Sus dos prácticas progresivas -Operativa y Técnica- acompañan la formación con exigencia creciente. Al egresar, el/la titulado/a podrá ejecutar y supervisar operaciones de cocina y servicio, aplicar criterios técnicos y de costos en la producción gastronómica, y comunicarse de manera efectiva en el entorno laboral.

Su campo de desempeño comprende restaurantes, hoteles, cafeterías, servicios de alimentación, banquetería y otras organizaciones vinculadas con la hospitalidad. Podrá asumir funciones de producción culinaria y de pastelería, y apoyo en la supervisión y ejecución de servicios y experiencias gastronómicas.

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.

TITULACIÓN

La aprobación de los semestres I a III, junto con la Práctica Operativa y la Práctica Técnica, permite obtener el título de Técnico/a en Artes Culinarias.

ETAPAS FORMATIVAS

Dominio: bases técnicas y operativas.
Autoría: propuestas con identidad.

OTROS COMPONENTES

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

TÍTULO Y DURACIÓN

Técnico/a en Artes Culinarias
3 semestres

PRÁCTICAS

Operativa · Técnica