

# GASTRONOMÍA INTERNACIONAL

# GASTRONOMÍA INTERNACIONAL

[Cód. L5-L50-3]

## Descripción de la Carrera

Esta Carrera otorga el título de Técnico de Nivel Superior en Gastronomía Internacional. El plan de estudio tiene una duración de cuatro semestres y 1.817 horas, distribuidas en asignaturas lectivas y prácticas. Éste se desarrolla a través de asignaturas que propician el enfoque pedagógico del Aprender Haciendo, considerando métodos, técnicas y aplicaciones tecnológicas propias de la especialidad, y prácticas intermedias durante el proceso formativo para el desarrollo profesional competente, y asignaturas transversales que promueven el compromiso, la autogestión y el emprendimiento, Sello del Alumno INACAP, que favorecen la autonomía e inserción laboral de sus egresados.

## Perfil de Egreso

El Técnico de Nivel Superior en Gastronomía Internacional está capacitado para realizar la producción gastronómica, atender las necesidades y requerimientos del cliente, y ejecutar procesos de costeo y venta en establecimientos gastronómicos, tanto en Chile como en el extranjero, bajo estándares de calidad total.

El egresado de la Carrera de Gastronomía Internacional del Centro de Formación Técnica INACAP.

- Realiza preparaciones culinarias saladas y dulces, de acuerdo al proceso de producción, respetando normas, estándares de calidad y sustentabilidad, tanto en emprendimientos propios como de terceros, utilizando variables para la resolución de problemas.
- Elabora minutas equilibradas, considerando técnicas de base, respetando el origen, calidad, aspectos nutricionales, rendimiento y costos de los insumos de manera rigurosa, organizando el equipo de trabajo en su departamento de producción con actitud colaborativa, responsable y comprometida, de acuerdo a normas de higiene, seguridad y sustentabilidad.
- Comercializa productos y servicios gastronómicos rentables, tanto en emprendimientos propios como de terceros, realizando procesos de costeo y venta, y actuando de manera ética en el cumplimiento de la normativa vigente e indicadores de calidad exigidos.
- Comunica información a colaboradores, proveedores y clientes, de manera oral y escrita, en lengua materna, inglés a nivel básico y francés de especialidad, considerando las necesidades y requerimientos de los procesos productivos y clientes, con el propósito de lograr colaborativamente los objetivos de la empresa.



## Campo Ocupacional



El Técnico de Nivel Superior en Gastronomía Internacional podrá desempeñarse principalmente en establecimientos gastronómicos tales como restaurantes, empresas de banquetería, casinos industriales, cruceros, resorts y empresas de catering; en áreas gastronómicas de establecimientos educacionales, clínicas u hospitales, y centros de eventos; así como en emprendimientos propios.

- **Título:** Técnico de Nivel Superior en Gastronomía Internacional.
- **Duración:** 4 semestres.
- **Continuidad de estudios:** Administración Gastronómica Internacional.
- **Requisitos de titulación:** Malla Curricular Aprobada y una Práctica Profesional de 360 horas. Este último requisito puede realizarse una vez aprobadas todas las asignaturas hasta el 2° Semestre.

## Mallas académicas válidas para el período de matrícula Otoño 2019 y Primavera 2019



CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA INACAP ACREREDITADO

7 años

- Gestión Institucional.
  - Docencia de Progrado.
- ENERO 2025

CARRERA CERTIFICADA

6 años Diciembre 2024

Gastronomía Internacional

Certificación de calidad voluntaria, no exigida por CNA-Chile

- **Modalidad presencial, jornada diurna y vespertina.** Sedes: Antofagasta, Apoquindo, Arica, Chillán, Concepción, Talcahuano, Coyhaique, Hualqui, La Serena, Maga, Osorno, Puente Alto, Puerto Montt, Punta Arenas, Rancagua, Temuco, Valparaíso
- **Modalidad Presencial, Jornada Diurna.** Sedes: Calama, Copiapó, Curicó, Los Ángeles, Talca, Valdivia

INACAP permanentemente revisa la pertinencia de sus mallas, realizando modificaciones para asegurar su vigencia y actualización, por lo que este plan de estudio podría ser reformulado. Asimismo, se reserva el derecho de exigir requisitos especiales de ingreso cuando así lo requiera la Carrera. Infórmate en [www.inacap.cl](http://www.inacap.cl) o en las Sedes INACAP.

TE APOYAMOS EN LO QUE QUIERES SER

CANALES DE CONTACTO

[www.inacap.cl](http://www.inacap.cl)

CALL CENTER  
800 20 25 20

Institución que otorga el título: CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA INACAP



# GASTRONOMÍA INTERNACIONAL

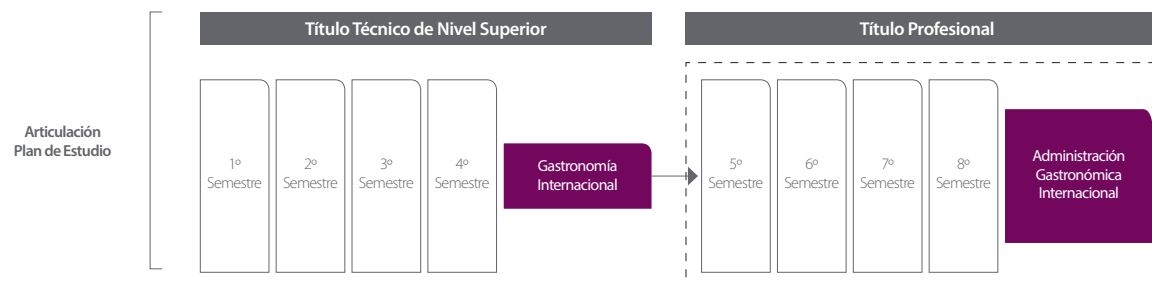
[ Cód. L5-L50-3 ]

- **Título:** Técnico de Nivel Superior en Gastronomía Internacional.
- **Duración:** 4 semestres.
- **Continuidad de estudios:** Administración Gastronómica Internacional.
- **Requisitos de titulación:** Malla Curricular Aprobada y una Práctica Profesional de 360 horas.  
Este último requisito puede realizarse una vez aprobadas todas las asignaturas hasta el 2° Semestre.
- **Institución que otorga el título:** Centro de Formación Técnica INACAP.

Semestre 1	Semestre 2	Semestre 3	Semestre 4
Taller de Técnicas Básicas de Cocina	Taller de Alimentación Colectiva y Saludable	Taller de Gastronomía Chilena y Latinoamericana	Taller Integrador de la Producción Gastronómica
Taller de Técnicas Básicas de Pastelería	Taller de Panadería y Bollería	Taller de Pastelería, Confeitería y Chocolatería	Taller de Gelatería y Pastelería Internacional
Introducción a la Industria del Servicio	Taller de Restaurant y Protocolo	Materias Primas: Naturaleza y Productos de Chile	Diseño y Equipamiento de Cocina
Conservación de Alimentos	Seguridad Alimentaria y HACCP	Costos y Ventas de la Producción Gastronómica	Administración de la Operación Gastronómica
Autogestión	Matemática Aplicada	Comunicación Efectiva	
ASP Tecnologías de la Información y la Comunicación			
Francés Culinario I	Francés Culinario II	Inglés HOTUGA I	Inglés HOTUGA II

**ASP** Asignatura Semi - Presencial.

- Asignatura de Especialidad
- Asignatura de Disciplinas Básicas
- Asignatura de Formación para la Empleabilidad
- Asignatura HITO Evaluativo



## SELLO DEL ALUMNO INACAP

Para más información entra a [www.inacap.cl/alumnos](http://www.inacap.cl/alumnos)

### ¿Qué diferencia al alumno INACAP?

El Sello del Alumno INACAP es un conjunto de competencias genéricas que se desarrollan en todo programa de estudio y que distinguen a los alumnos y egresados de INACAP.

