

Descripción de la Carrera

La Carrera otorga el título de Administrador Gastronómico, el cual se obtiene cursando un plan de estudio con duración de 8 semestres académicos, que consideran un total de 3204 horas pedagógicas, entre horas presenciales y online. Para titularse, el estudiante deberá aprobar 47 asignaturas de carácter práctico y lectivo, más dos prácticas profesionales de 360 horas cada una. La primera práctica puede realizarse una vez aprobadas todas las asignaturas hasta el tercer semestre y la segunda práctica una vez aprobadas todas las asignaturas hasta el séptimo semestre.

El plan de estudio se compone de tres Áreas Formativas: Formación de Especialidad, Disciplinas Básicas y Formación para la Empleabilidad, la cual incluye una línea curricular de Administración. La estructuración y diseño de las asignaturas favorecen el Aprender Haciendo, es decir, un aprendizaje activo, vinculado con el medio y colaborativo entre especialidades, en que las actividades de aprendizaje se realizan ejecutando tareas propias de la especialidad, para el desarrollo de las competencias de administración de la operación gastronómica y la gestión de establecimientos gastronómicos, ambas aplicadas a las áreas de cocina y pastelería, considerando criterios de sustentabilidad, seguridad alimentaria y estándares nutricionales con foco en la excelencia en el servicio, normativa sanitaria vigente, innovación, valorización del patrimonio cultural gastronómico y emprendimiento. Las asignaturas de especialidad consideran temáticas fundamentales para la formación de los futuros profesionales de la industria tales como compras y abastecimientos, gestión y control inventario, diseño y comercialización de productos gastronómicos, planificación, venta y postventa de servicios gastronómicos, las cuales son aplicadas desde el inicio de su formación tanto en los talleres de la especialidad, acondicionados con utensilios, maquinarias y equipamiento gastronómico de nivel profesional.

Esta carrera ofrece al estudiante la oportunidad de profundizar en temas de interés a través de electivos en los últimos semestres de su plan de estudio. Por su parte, el área de Formación para la Empleabilidad incorpora asignaturas transversales que promueven la capacidad emprendedora, innovación, gestión, comunicación, ciudadanía e inglés; que, junto con el dominio de su especialidad, conforman el Sello del Estudiante INACAP. Finalmente, la formación en Disciplinas Básicas contempla asignaturas que promueven el pensamiento lógico y matemático. La trayectoria de nuestros titulados y los años de experiencia en la formación integral de profesionales de la gastronomía con un equipo de docentes altamente capacitados, nos confirman como la mejor opción para alcanzar tu futuro.

Perfil de Egreso

La persona titulada de Administrador Gastronómico del Instituto Profesional INACAP está habilitado para gestionar la producción y comercialización de productos y servicios gastronómicos, gestionar las necesidades y requerimientos del cliente. De igual manera, podrá formular y administrar emprendimientos gastronómicos y establecimientos del rubro, tanto en Chile como en el extranjero, bajo estándares de sustentabilidad y calidad total, con una visión integral del territorio, que posibilite la puesta en valor y la difusión de la gastronomía local, regional y nacional en el marco de las nuevas tendencias en el área. Mediante su trabajo aporta al desarrollo de la Industria Turística agregando valor al subsector de la Gastronomía y contribuyendo a la preservación del patrimonio culinario del país.

Las competencias de un Administrador Gastronómico del Instituto Profesional INACAP al egresar son:

- Ejecuta los procesos de pre-elaboración, preparación, presentación, regeneración y conservación de preparaciones culinarias de acuerdo a los estándares de calidad para la industria gastronómica y alimentaria.
- Ejecuta los procesos de pre-elaboración, preparación, presentación, regeneración y conservación de preparaciones en pastelería, repostería y panadería de acuerdo a los estándares de calidad para la industria gastronómica y alimentaria.
- Supervisa los procesos de la producción gastronómica en los ámbitos de la calidad, el servicio al cliente, los equipos de trabajo y la optimización de recursos, de acuerdo a normativa legal de la industria.
- Administra las operaciones de cocina, considerando la planificación, equipos de trabajo y optimización de recursos, de acuerdo a los estándares de calidad para la industria gastronómica y alimentaria.
- Administra las operaciones de pastelería, repostería y panadería, considerando la planificación, equipos de trabajo y optimización de recursos, de acuerdo a los estándares de calidad para la industria gastronómica y alimentaria.
- Gestiona establecimientos gastronómicos, con foco en la excelencia en el servicio, considerando el diseño de la oferta gastronómica, de acuerdo a normativa legal de la industria.

Las competencias transversales de INACAP te distinguirán en el mundo del trabajo y, sumadas a las competencias específicas de la carrera, te servirán para integrarte al mercado laboral y desarrollarte profesionalmente. Las competencias transversales que desarrollarás en INACAP son:

- Las competencias asociadas a ciudadanía y ética, enfocadas en el comportamiento ético, profesional y sustentable, con énfasis en el desarrollo de procesos respetuosos con el entorno y las comunidades.
- Las competencias asociadas a resolución de problemas, innovación y emprendimiento, enfocadas en procesos de innovación, emprendimiento y razonamiento lógico, con énfasis en trabajo dinámico, implementación de soluciones, toma de decisiones y análisis de desafíos.
- Las competencias asociadas a trabajo colaborativo y comunicación, enfocadas en comunicación asertiva y la coordinación de equipos y escenarios, con énfasis en el trabajo en equipos heterogéneos, multidisciplinares y orientación al objetivo común.
- Las competencias asociadas a aprendizaje continuo, enfocadas en la adaptabilidad, la autonomía y el reconocimiento de la experiencia, con énfasis en el cumplimiento de estándares de calidad y la optimización de los procesos.

Después de completar la carrera, podrás continuar tu trayectoria formativa a través de cursos y diplomados que te permitirán continuar especializaciones en áreas de tendencias gastronómicas de cocina, pastelería y panadería, servicio al cliente y dirección gastronómica.

Este programa se alinea a las necesidades del sector productivo y de servicios, considerando cualificaciones sectoriales de Turismo del Marco de Cualificaciones Técnico-Profesional y contextualizando las cualificaciones sectoriales del Marco de Cualificaciones de España a la realidad nacional.

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 o en las Sedes INACAP.

ÁREA HOTELERÍA
TURISMO Y GASTRONOMÍA
ADMINISTRACIÓN
GASTRONÓMICA

[Cód. AGA-AGA-1]



INSTITUTO PROFESIONAL **inacap**

Campo Ocupacional

Al egresar de la carrera de Administración Gastronómica del Instituto Profesional de INACAP, podrás desempeñarte en distintas áreas del sector de la gastronomía, como: Restaurantes, empresas de banquetería, empresas de pastelería y panadería, empresas de producción de alimentos e insumos, casinos industriales, cruceros, empresas de alojamiento, centros deportivos, empresas de catering; en áreas gastronómicas de establecimientos educacionales, clínicas u hospitales, y centros de eventos; así como en emprendimientos propios.

- **Requisitos de ingreso:** Licencia de enseñanza media (LEM) y NEM mayor o igual a 4,0.
- **Institución que otorga el título:** Instituto Profesional INACAP.

Mallas académicas válidas para el período de matrícula Otoño 2022

	INSTITUTO PROFESIONAL INACAP INSTITUCIÓN ACREDITADA
	6 años • Gestión Institucional • Docencia de Pregrado
	HASTA DICIEMBRE 2022

TE APOYAMOS EN LO QUE QUIERES SER

CANALES DE CONTACTO

www.inacap.cl

CALL CENTER
800 20 25 20

Institución que otorga el título: INSTITUTO PROFESIONAL INACAP



- **Título que se otorga:** Administrador Gastronómico.
- **Duración (semestres):** 8 semestres.
- **Horas pedagógicas:** 3.204 horas.
- **Requisitos de titulación:** Malla Curricular aprobada y dos Prácticas Profesionales de 360 horas cada una. La primera práctica puede realizarse una vez aprobadas todas las asignaturas hasta el 3° semestre y la segunda práctica una vez aprobadas todas las asignaturas hasta el 7° semestre.

Semestre 1	Semestre 2	Semestre 3	Semestre 4	Semestre 5	Semestre 6	Semestre 7	Semestre 8
Taller de Operaciones Básicas de Cocina Certificado 1	Taller de Producción Gastronómica Certificado 1	Taller de Gestión Operativa en Cocina Certificado 1	Taller de Supervisión de la Producción Gastronómica Certificado 5	Taller de Administración de Operaciones Gastronómicas Certificado 5	Taller de Administración de Operaciones en Restaurant Certificado 5	Taller de Control de Calidad en Servicios Gastronómicos	Administración de Empresas Gastronómicas
Higiene en la Industria Gastronómica Certificado 1	Recepción y Almacenamiento de Insumos Certificado 1	Taller de Gestión Operativa en Pastelería Certificado 2	Taller de Supervisión de la Producción en Heladería Certificado 6	Taller de Diseño y Comercialización de Productos de Pastelería Certificado 6	Planificación de Servicios Gastronómicos	Taller de Ingeniería de Menú Aplicada Certificado 4	Gestión de Venta y Postventa en Servicios Gastronómicos
Taller de Panadería y Bolería Certificado 3	Taller de Servicio al Cliente en Restaurant Certificado 1	Taller de Producción y Seguridad Alimentaria Certificado 1	Taller de Supervisión de la Producción en Pastelería Certificado 6	Gestión y Control de Inventario Certificado 5	Taller de Administración de Operaciones en Pastelería Certificado 6	Electivo de Tendencias del Sector Productivo y de Servicios III	Dirección de Procesos Gastronómicos Certificado 4
Taller de Operaciones Básicas de Pastelería Certificado 3	Taller de Producción en Pastelería Certificado 2	Taller de Supervisión en Confeitería y Chocolatería Certificado 6	Proyecto Integrado	Taller de Compras y Abastecimiento Certificado 6		Electivo de Tendencias del Sector Productivo y de Servicios IV	Proyecto de Título Profesional
Resolución de Problemas en Datos e Información	Diseño de Ofertas en Repostería Certificado 3	Electivo de Tendencias del Sector Productivo y de Servicios I	Electivo de Tendencias del Sector Productivo y de Servicios II	Gestión de Personas	Finanzas	Formulación y Gestión de Proyectos	Electivo de Tendencias del Sector Productivo y de Servicios V
Formación Ciudadana	Administración	Inglés I	Innovación y Emprendimiento I	Innovación y Emprendimiento II	Inglés II	Inglés III	Innovación y Emprendimiento III

Asignaturas de Articulación EMT (Enseñanza Media Técnico Profesional)

Certificado 1	Manipulación de Alimentos
Certificado 2	Elaboración de Productos de Pastelería
Certificado 3	Repostería
Certificado 4	Gestión de Operaciones Gastronómicas
Certificado 5	Gestión de Operaciones de Cocina
Certificado 6	Dirección y Producción en Pastelería

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

