



DIRECCIÓN SECTORIAL / ADMINISTRACIÓN Y SERVICIOS

Área Gastronomía
Ruta Gastronomía

▶ GASTRONOMÍA

▶ ADMINISTRACIÓN GASTRONÓMICA

INDUSTRIAS EN LAS QUE PUEDES DESEMPEÑARTE:



Restaurantes



Cruceros



Áreas gastronómicas de Clínicas u Hospitales



Empresas de banquetería



Empresas de alojamiento



Centros de Eventos



Empresas de Pastelería y Panadería



Centros deportivos



Emprendimientos propios



Empresas de producción de alimentos e insumos



Empresas de catering



Casinos industriales



Áreas gastronómicas de establecimientos educativos



Este programa se alinea a las necesidades del sector productivo y de servicios, considerando cualificaciones sectoriales del Marco de Cualificaciones Técnico Profesional Sector Turismo, Sub Sector Gastronomía.



Si tienes una Certificación de ChileValora, consulta por la posibilidad de reconocer asignaturas asociadas.



COMPETENCIAS A DESARROLLAR

GASTRONOMÍA

[Cód. GA-GA-1]

Para mayor información escanea el código QR:



Las competencias de un Técnico de Nivel Superior en Gastronomía del Centro de Formación Técnica de 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.

ADMINISTRACIÓN GASTRONÓMICA

[Cód. AGA-AGA-1]

ADMINISTRACIÓN GASTRONÓMICA

TÉCNICO EN GASTRONOMÍA

1er Semestre

2do Semestre

3er Semestre

4to Semestre

Si vienes desde la Educación Media Técnico Profesional, podrás convalidar asignaturas, acortando la duración de la carrera hasta en un semestre.

5to Semestre

6to Semestre

7mo Semestre

8vo Semestre

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

- 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.

INACAP te ofrece oportunidades de formación a lo largo de la vida, con cursos, diplomados o bootcamp que te permitirán estar actualizado y especializarte constantemente. Podrás reconocer algunos de estos cursos en las carreras del CFT e IP.

MALLA CURRICULAR Mallas académicas válidas para el período de matrícula Otoño 2025

TÉCNICO EN GASTRONOMÍA (4 SEMESTRES) CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA INACAP

ADMINISTRACIÓN GASTRONÓMICA (8 SEMESTRES) INSTITUTO PROFESIONAL INACAP

	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8
	Taller de Operaciones Básicas de Cocina	Diseño de Ofertas en Repostería	Taller de Producción y Seguridad Alimentaria	Taller de Supervisión de la Producción Gastronómica	Taller de Administración de Operaciones Gastronómicas	Taller de Administración de Operaciones en Restaurant	Taller de Control de Calidad en Servicios Gastronómicos	Administración de Empresas Gastronómicas
	Taller de Panadería y Bollería	Recepción y Almacenamiento de Insumos	Taller de Gestión Operativa en Cocina	Taller de Supervisión de la Producción en Pastelería	Gestión y Control de Inventario	Taller de Administración de Operaciones en Pastelería	Taller de Ingeniería de Menú Aplicada	Dirección de Procesos Gastronómicos
	Taller de Operaciones Básicas de Pastelería	Taller de Producción Gastronómica	Taller de Gestión Operativa en Pastelería	Taller de Supervisión de la Producción en Heladería	Taller de Diseño y Comercialización de Productos de Pastelería	Planificación de Servicios Gastronómicos	Electivo de Tendencias del Sector Productivo y de Servicios III*	Proyecto de Título Profesional
	Higiene en la Industria Gastronómica	Taller de Servicio al Cliente en Restaurant	Taller de Supervisión en Confitería y Chocolatería	Proyecto Integrado	Taller de Compras y Abastecimiento	Finanzas	Electivo de Tendencias del Sector Productivo y de Servicios IV*	Gestión de Venta y Postventa en Servicios Gastronómicos
ESPECIALIDAD BASE	Resolución de Problemas en Datos e Información	Taller de Producción en Pastelería	Electivo de Tendencias del Sector Productivo y de Servicios I*	Electivo de Tendencias del Sector Productivo y de Servicios II*	Gestión de Personas	Inglés II	Formulación y Gestión de Proyectos	Electivo de Tendencias del Sector Productivo y de Servicios V*
ESPECIALIDAD/ELECTIVO	Formación Ciudadana	Administración	Inglés I	Innovación y Emprendimiento I	Innovación y Emprendimiento II	Inglés III	Innovación y Emprendimiento III	
DISCIPLINAS BÁSICAS	Si vienes desde la Educación Media Técnico Profesional, podrás convalidar asignaturas, acortando la duración de la carrera hasta en un semestre.							
FORMACIÓN PARA LA EMPLEABILIDAD								

(*): Las asignaturas electivas buscan formarte en nuevas tendencias, tecnologías o necesidades específicas de tu región.

CERTIFICADOS ACADÉMICOS

- Repostería
- Elaboración de Productos de Pastelería
- Manipulación de alimentos

CERTIFICADOS ACADÉMICOS

Además de los anteriores, puedes obtener:

- Dirección y Producción en Pastelería
- Gestión de Operaciones de Cocina
- Gestión de Operaciones Gastronómicas
- Innovación y Emprendimiento



▶ TÉCNICO EN GASTRONOMÍA

Requisitos de Ingreso:

Licencia de Enseñanza Media (LEM) y NEM mayor o igual a 4,0.

Institución que otorga el título:

Centro de Formación Técnica INACAP.

Título que se otorga:

Técnico de Nivel Superior en Gastronomía.

Duración (semestres):

4 semestres.

Horas pedagógicas:

1.602 horas.

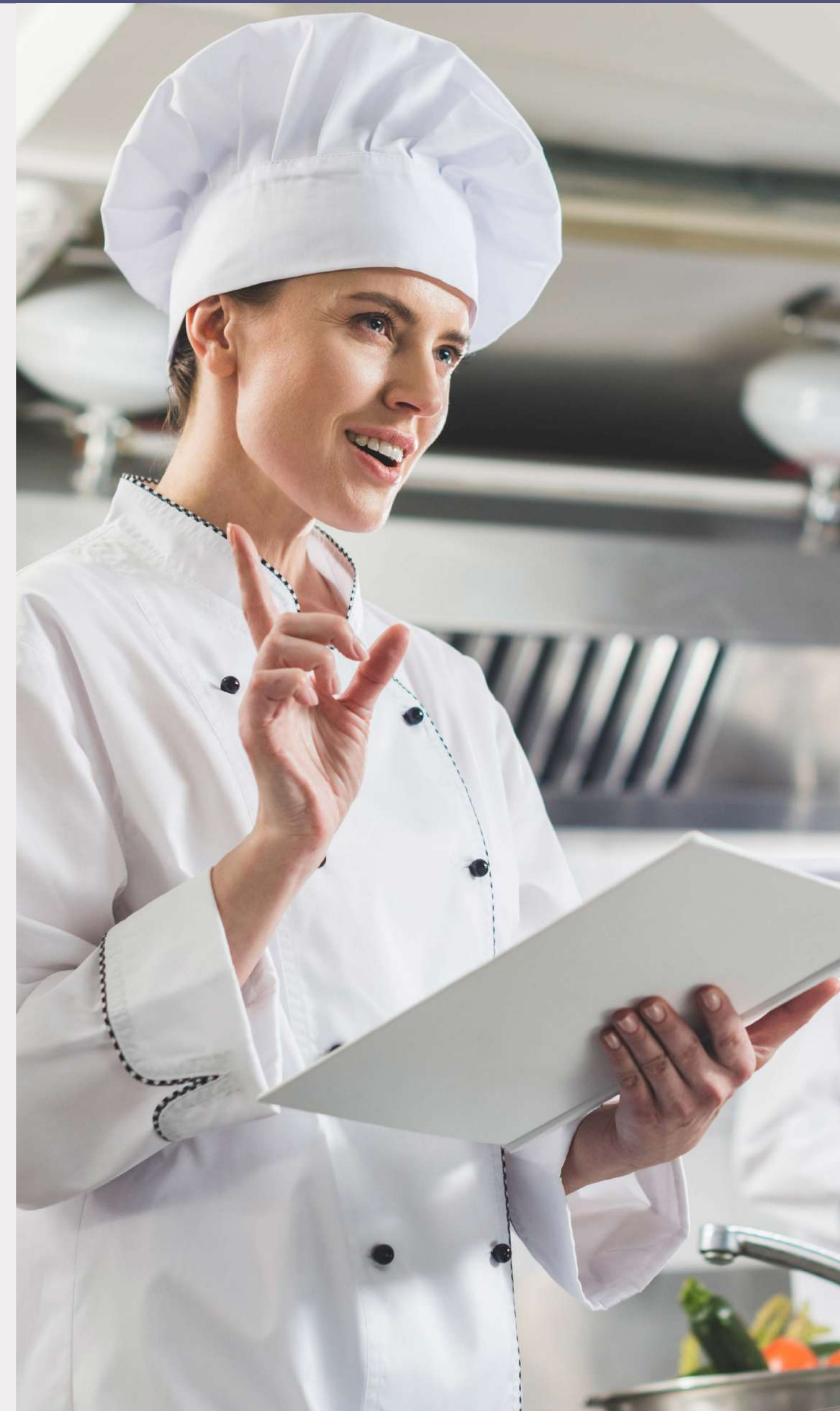
Requisitos de titulación:

Malla Curricular aprobada y una Práctica Profesional de 360 horas, la cual puede realizarse una vez aprobadas todas las asignaturas hasta el 3° semestre.

Campo Ocupacional:

Al egresar de la carrera de Técnico de Nivel Superior en Gastronomía del Centro de Formación Técnica de INACAP, podrás desempeñarte en distintas áreas del sector, tales 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.



▶ ADMINISTRACIÓN GASTRONÓMICA

Requisitos de Ingreso:

Licencia de Enseñanza Media (LEM) y NEM mayor o igual a 4,0.

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, más 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.

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.