

# MAPA CURRICULAR ADMINISTRACIÓN DE ARTES CULINARIAS Y SERVICIOS



Instituto Profesional  
Instituto Internacional  
de Artes Culinarias y Servicios

I Semestre		II Semestre		III Semestre		IV Semestre		V Semestre		VI Semestre		VII Semestre		VIII Semestre	
Taller Introductorio a la Cocina	Taller de Técnicas Básicas en Pastelería	Taller de Técnicas Básicas en Cocina	Taller de Panadería y Bollería	Taller de Cocina Internacional	Taller de Repostería y Heladería	Taller de Cocina Chilena y del Mundo	Taller de Confeitería y Chocolatería	Taller de Producción Culinaria y Banquetería	Taller de Banquetería Dulce	Taller Integrado de Restauración		Taller de Técnicas y Procesos Innovadores en Cocina	Taller de Técnicas y Procesos Innovadores en Pastelería	Taller Electivo de Artes Culinarias	
Higiene y Sanidad en los Alimentos		Inocuidad y Control de Alimentos		Patrimonio Culinario Chileno		Introducción al Mundo del Vino		Alimentación y Cultura Gastronómica en el Mundo		Nutrición y Bienestar				Diseño de Cocinas	
				Logística de Alimentos y Bebidas		Diseño de Ambientes		Armonía de Vinos y Comidas		Diseño de Cartas y Menú		Gestión de Eventos y Banquetes			
Desarrollo de Habilidades Matemáticas				Conocimientos Contables		Fundamentos de Costos y Presupuestos		Control de Gestión		Gestión Logística		Estrategia y Empresa		Taller de Emprendimiento	
Habilidades Comunicativas Orales y Escritas		Herramientas Computacionales para el Desarrollo de Cálculos		Economía y Mercado		Herramientas Estadísticas		Marketing		Desarrollo de Personas		Evaluación de Proyectos		Habilidades Profesionales y Gerenciales de Empresas de Servicio	
		Administración de Empresas		Legislación en la Industria de los Servicios		Ética Empresarial		Herramientas Financieras		Habilidades Técnicas y Laborales		Electivo de Profundización		Metodología de la Investigación: Taller de Tesina	
Operación del Servicio		Servicio y Hospitalidad		Electivo de Formación General				Servicio al Cliente		Relaciones Públicas y Protocolo					
Panorámica de la Cultura Universal		Práctica de Servicio													
Inglés Inicial 1		Inglés Inicial 2		Inglés Preintermedio 1		Inglés Preintermedio 2		Inglés Intermedio 1		Inglés Intermedio 2		Inglés Avanzado			
TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN PRODUCCIÓN CULINARIA															
ADMINISTRADOR EN ARTES CULINARIAS Y SERVICIOS															

PRÁCTICA INTERMEDIA

PRÁCTICA PROFESIONAL

■ Eje Producción Culinaria  
■ Eje Gestión Administrativa

■ Eje Orientación al Servicio  
■ Eje Internacionalización

# ADMINISTRACIÓN DE ARTES CULINARIAS Y SERVICIOS

El Instituto Profesional Instituto Internacional de Artes Culinarias y Servicios responde a las demandas de la sociedad y necesidades de desarrollo en la industria de la hospitalidad, los servicios y áreas afines, formando profesionales altamente competentes para enfrentar los desafíos del mercado nacional e internacional.

Nuestra Institución se compromete a formar profesionales con espíritu ético y emprendedor, orientados a la innovación, entregando las herramientas necesarias para el desempeño profesional de excelencia, donde se encuentran, entre otras, la implementación de metodologías interdisciplinarias e integradoras, el manejo del idioma inglés, y un acercamiento temprano y continuo a la industria a través de las prácticas profesionales.

En este marco, la carrera de Administración de Artes Culinarias y Servicios persigue el logro de un profesional que responda a las demandas del área de los servicios gastronómicos, dando solución a los exigentes estándares que demandan los mercados nacionales e internacionales, con la finalidad de satisfacer las necesidades de las personas, valorando sus costumbres, respetando las normas de higiene y nutrición, y aplicando una administración responsable y sustentable de los recursos existentes.

El administrador de artes culinarias y servicios es un profesional con una alta capacidad de trabajo en equipo y liderazgo, habilitado para administrar y operar distintos establecimientos gastronómicos como hoteles, restaurantes y cafeterías, para asesorar procesos y para desarrollar productos y servicios culinarios, entre otros. Con este objetivo moviliza sólidos conocimientos técnicos en artes culinarias y gestión, brindando soluciones concretas e innovadoras a las demandas del mercado.

En síntesis, se espera que el egresado de la carrera de Administración de Artes Culinarias y Servicios del Instituto Internacional Culinary, desarrolle las competencias necesarias para responder al medio nacional y/o internacional, considerando el uso de una segunda lengua, al alero de una orientación de excelencia por el servicio, buscando siempre el diseño y administración de procesos de gestión administrativa, elaborando propuestas gastronómicas innovadoras en la industria de los servicios y la hospitalidad, sin dejar de lado técnicas de vanguardia y normas de higiene y nutricionales vigentes.



Instituto Profesional  
Instituto Internacional  
de Artes Culinarias y Servicios

#### **COMPETENCIAS:**

Producción Culinaria, Gestión Administrativa, Orientación al Servicio, Internacionalización

#### **TÍTULO PROFESIONAL:**

Administrador de Artes Culinarias y Servicios

#### **DURACIÓN:**

8 Semestres Académicos

#### **SEDES:**

Santiago y Viña del Mar

#### **RÉGIMEN:**

Diurno y Vespertino