

# TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN GASTRONOMÍA INTERNACIONAL MENCIÓN PASTELERÍA

**NIVEL I      NIVEL II      NIVEL III      NIVEL IV      NIVEL V      NIVEL VI**

TALLER COCINA I	TALLER COCINA II	TALLER COCINA INTERNACIONAL I	TALLER COCINA INTERNACIONAL II	TALLER DE PASTELERÍA NUTRITIVA	PRÁCTICA LABORAL
INTRODUCCIÓN AL ARTE CULINARIO	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	TALLER COCINA NUTRICIONAL	TALLER ORGANIZACIÓN DE EVENTOS	TALLER CHOCOLATERÍA Y CONFITERÍA	TRABAJO DE TÍTULO
TALLER PASTELERÍA I	TALLER PASTELERÍA II	TALLER PANADERÍA	TALLER PASTELERÍA INTERNACIONAL	TALLER PASTELERÍA DECORATIVA	<b>TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN GASTRONOMÍA INTERNACIONAL MENCIÓN PASTELERÍA</b>
INFORMÁTICA APLICADA	ADMINISTRACIÓN GASTRONÓMICA	PLANIFICACIÓN DE MENÚ Y CARTA	COSTOS DE LA PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA	TALLER PASTELERÍA7 DE RESTAURANT	
MATEMÁTICAS APLICADAS	INOCUIDAD ALIMENTARIA	TALLER SERVICIO DE COMEDOR BEBIDAS Y PROTOCOLO	TALLER COCINA CHILENA	TEORÍA DE PASTELERÍA	
EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA	INGLÉS I	INGLÉS II	INGLÉS III		
PREV RIESGOS P. AUXILIOS Y LEG. SANITARIA	DISEÑO Y ORGANIZACIÓN DE COCINA	DESARROLLO PROFESIONAL	GESTIÓN DEL EMPRENDIMIENTO		

**PRÁCTICA INTERMEDIA**

**PRÁCTICA LABORAL**

**TRABAJO DE TÍTULO**

**TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN GASTRONOMÍA INTERNACIONAL**



# TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN GASTRONOMÍA INTERNACIONAL MENCIÓN PASTELERÍA

## PERFIL DE EGRESO:

El Técnico de nivel superior en Gastronomía Internacional Mención Pastelería, del Instituto Profesional Diego Portales, es capaz de dirigir y orientar a sus competencias y conocimientos a las necesidades del mercado gastronómico. Promueve el trabajo colaborativo, gestiona, planifica y organiza el proceso productivo, aplicando las técnicas culinarias y de cocina internacional, liderando hacia un servicio de calidad, optimizando recursos e integrando la normativa vigente.

## CAMPO OCUPACIONAL:

Profesional que podrá desempeñarse en empresas de distintos sectores a nivel ejecutivo o como integrante especializado en equipos de trabajo en:

- Empresas de restauración clásicas, con secciones de pastelería.
- Empresas de producción e innovación gastronómica.
- Restaurantes y Centros Gastronómicos especializados.
- Restaurantes especializados de hoteles 4 y 5 estrellas.
- Casinos privados e industriales.
- Clubes sociales y privados.
- Casinos institucionales, Clínicas o Sanatorios privados.
- Cocinas especializadas de Centros de esparcimiento y recreación, de Cruceros y Catering.
- Empresas banqueteras, en ejercicio libre de su profesión.

## TÍTULO DE CARRERA:

TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN  
GASTRONOMÍA INTERNACIONAL

## DURACIÓN:

4 SEMESTRES ( NIVELES ).  
1 SEMESTRE: PRÁCTICA Y TITULACIÓN

## TÍTULO DE CARRERA:

TÉC DE NIVEL SUP EN GASTRONOMÍA  
INTERNACIONAL MENCIÓN PASTELERÍA

## DURACIÓN:

5 SEMESTRES ( NIVELES ).  
1 SEMESTRE: PRÁCTICA Y TITULACIÓN

## JORNADA:

DIURNA  
VESPERTINA

## MODALIDAD:

PRESENCIAL  
SEMI PRESENCIAL

## SEDES DONDE SE IMPARTE:

CONCEPCIÓN  
CHILLÁN  
ÑUÑO A  
VIÑA DEL MAR

CONCEPCIÓN

Maipú 301  
41 266 7900

CHILLÁN

Av. Libertad 68  
42 220 3500

SANTIAGO

Av. Salvador 1916, Ñuñoa  
2 2687 7500

VIÑA DEL MAR

Viana 107  
32 226 1700

