

PROFESIONAL INTERNACIONAL GASTRONÓMICO EN ARTES CULINARIAS

NIVEL I	NIVEL II	NIVEL III	NIVEL IV	NIVEL V	NIVEL VI	NIVEL VII	NIVEL VIII
TALLER TÉCNICA CULINARIA	TALLER METODOLOGÍA CULINARIA	TALLER GASTROTÉCNICA	TALLER DE PASTELERÍA INTERNACIONAL I	TALLER DE COCINA ESPAÑOLA	TALLER PANADERÍA Y BOLLERÍA INTERNACIONAL	TALLER COCINA VANGUARDISTA	
TEORÍA Y ARTE CULINARIO I	TEORÍA Y ARTE CULINARIO II	TALLER DE COCINA CHILENA CRIOLLA	TALLER DE COCINA INTERNACIONAL	TALLER DE COCINA ITALIANA	TALLER DE PASTELERÍA ARTÍSTICA	INGLÉS APLICADO	
TALLER PANADERÍA Y BOLLERÍA	TALLER DE PASTELERÍA CLÁSICA	TALLER COCINA INSTITUCIONAL	ORGANIZACIÓN DE EVENTOS	TALLER DE COCINA FRANCESA	TALLER DE PASTELERÍA SALUDABLE	TALLER INVESTIGATIVO GASTRONÓMICO	
INFORMÁTICA	INGLÉS I	INGLÉS II	CONTROL DE COSTOS ALIMENTOS Y BEBIDAS	ADMINISTRACIÓN GASTRONÓMICA	MARKETING CULINARIO	FRANCÉS APLICADO	TRABAJO DE TÍTULO
HIGIENE Y SEGURIDAD	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	INOCUIDAD Y LEGISLACIÓN SANITARIA	INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO TÉCNICO DE LOS ALIMENTOS	TALLER DE COCINA CHILENA ÉTNICA	TALLER DE PASTELERÍA INTERNACIONAL II	DESARROLLO PROFESIONAL	PRÁCTICA PROFESIONAL
MATEMÁTICAS	ADMINISTRACIÓN Y EMPRENDIMIENTO	CONTABILIDAD	PLANIFICACIÓN DE MENÚS Y CARTAS	ETIQUETA Y PROTOCOLO	EMPRENDIMIENTO CULINARIO Y TURÍSTICO	TALLER DE CHOCOLATERÍA Y PASTELERÍA INTERNACIONAL	
EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA	FRANCÉS I	FRANCÉS II	ENOLOGÍA Y BAR	PRÁCTICA LABORAL			
				TRABAJO DE TÍTULO			
TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN GASTRONOMÍA					PROFESIONAL GASTRONÓMICO EN ARTES CULINARIAS		

PROFESIONAL GASTRONÓMICO EN ARTES CULINARIAS

PERFIL DE EGRESO:

El Profesional Gastronómico en Artes Culinarias 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:
**PROFESIONAL GASTRONÓMICO
EN ARTES CULINARIAS**

DURACIÓN:
7 SEMESTRES (NIVELES).
1 SEMESTRE DE 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

18 Septiembre 21.
42 220 3500

SANTIAGO

Av. Salvador 1916, Ñuñoa
2 2687 7500

VIÑA DEL MAR

Viana 107
32 226 1700

