

ESCUELA DE **ADMINISTRACIÓN Y NEGOCIOS**

ADMINISTRACIÓN GASTRONÓMICA

DESCRIPCIÓN DE CARRERA

Esta carrera otorga el título de Administrador Gastronómico, profesional capaz de desenvolverse íntegramente en la gestión Operativa, Administrativa y Comercial en la Industria Gastronómica otorgando una experiencia diferenciada en la oferta culinaria considerando e incorporando la dinámica de cambios en las tendencias de salud, culturales y medioambientales con habilidades de emprender, desarrollar y gestionar proyectos en esta área, con un alto compromiso y conciencia social, siendo capaz de establecer relaciones de cooperación con equipos multidisciplinarios, adaptándose a las exigencias que implica el desempeño profesional, sello de los estudiantes de IPCHILE.

PERFIL DE EGRESO

El Administrador Gastronómico del Instituto Profesional de Chile es un profesional capacitado para planificar, organizar y dirigir soluciones gastronómicas con una visión estratégica integral del consumo saludable, responsable y sustentable en el contexto social, económico y ambiental, liderando y gestionando el desarrollo de proyectos y soluciones gastronómicas tanto para emprendimientos propios como para otros actores pertinentes y vinculantes al rubro.

El titulado cuenta con habilidades y destrezas teórico-práctico en técnicas culinarias básicas y avanzadas, supervisión de procesos productivos y operacionales, respetando el equilibrio de los ecosistemas naturales y socio-culturales. Posee competencias para evaluar proyectos gastronómicos, propios o de terceros, considerando aspectos administrativos y financieros, con especial énfasis en la innovación empresarial, dirigiendo planificaciones y acciones operacionales y estratégicas, relacionadas a la dirección de empresas gastronómicas y de personas, capaz de recomendar ideas innovadoras relacionadas a la administración operativa de un local gastronómico, con un enfoque responsable, basado en la sustentabilidad, promoviendo estándares de calidad y servicio instaladas en la oferta gastronómica, de acuerdo a protocolos, reglamentación vigente y a las necesidades actuales del mercado.

Se caracteriza por exhibir vocación de servicio, compromiso y conciencia social, siendo capaz de establecer relaciones de cooperación con equipos multidisciplinarios, adaptándose a las exigencias que implica el desempeño profesional, confiando en sus capacidades y gestionando la actualización permanente de sus conocimientos, demostrando, en suma, un alto compromiso ético profesional.

CAMPO LABORAL

El Administrador Gastronómico de IPCHILE podrá desempeñarse en establecimientos gastronómicos, tales como restaurantes, empresas de banquetería, casinos industriales, cruceros, resorts, empresas de catering, en áreas gastronómicas de establecimientos educacionales, clínicas u hospitales, y centros de eventos; así como en emprendimientos propios, satisfaciendo las necesidades de nuestro mercado y sus aspiraciones personales.

TÍTULO / Administrador Gastronómico

ESQUEMA DE ASIGNATURAS **2** AÑOS

100%  **ONLINE**

El esquema de asignaturas es referencial y puede sufrir modificaciones. Las condiciones de ejecución de las distintas actividades prácticas y de titulación se encuentran descritas en el respectivo reglamento.

	BIMESTRE 1	BIMESTRE 2	BIMESTRE 3	BIMESTRE 4
AÑO 3	Investigación de Tendencias Gastronómicas	Operaciones y Servicios en Alimentación y Bebestibles	Marketing Gastronómico	Gestión de Calidad
	Planificación Estratégica	Francés Culinario I	Innovación y Modelos de Negocios	Francés Culinario II
	Administración Financiera	Herramientas Ofimática	Finanzas Empresariales	Diseño y Equipamiento de Cocina
	Dirección de Personas		Legislación Turística Hotelera y Gastronómica	
AÑO 4	Dirección Estratégica de Negocios	Turismo Gastronómico Sustentable	Taller de Integración Profesional	
	Turismo Gastronómico Sustentable	Ambientes Digitales para Negocios Gastronómicos	Práctica Profesional	
	Control de Gestión en Servicios Gastronómicos	Administración de Operaciones Gastronómicas		
	Taller Evaluación de Proyectos Gastronómicos			

PLAN REGULAR DE CONTINUIDAD DE ESTUDIOS



Certificación en Tendencia de Mercado Gastronómico



Certificación en Innovación y Negocios



Certificación en Operaciones Gastronómicas



Certificación en Proyectos Gastronómicos