

Administración en Empresas Gastronómicas

Formatos de estudio ● Presencial ● Híbrido ● Online

CERTIFICACIONES DE LA CARRERA

Acceso al programa “El Viaje del Emprendedor” de CORFO y certificado de aprobación.

Requisitos de ingreso: Licencia de Enseñanza Media y Cédula de Identidad o Pasaporte.

Consideraciones Especiales: Requiere de uniforme institucional para realizar las actividades prácticas de la carrera.



TÍTULO Administrador(a) de Empresas Gastronómicas	DURACIÓN 8 Semestres más práctica laboral y titulación	CRÉDITOS 224 SCT
---	---	----------------------------

¿TIENES UNA CERTIFICACIÓN CHILEVALORA? EN AIEP, TU EXPERIENCIA VALE.

Gracias al acuerdo con ChileValora, estudiantes de 49 carreras en AIEP, a nivel nacional, pueden convalidar asignaturas y reducir su carga académica desde el inicio. Este reconocimiento valora lo que ya aprendiste en tu experiencia laboral y formativa, permitiéndote enfocar tu esfuerzo en nuevos aprendizajes. ¡Estudia lo que te falta, no lo que ya sabes!



Perfil profesional

El/la Administrador/a de Empresas Gastronómicas es un/a profesional preparado/a en las competencias de ejecución, gestión, control, planificación y marketing asociadas a establecimientos gastronómicos. Además, podrá desempeñarse según el nivel 5 del Marco de Cualificaciones Técnico Profesional para el poblamiento sectorial Turismo (MCTP), con un enfoque de servicio de calidad y responsabilidad social, considerando estándares de la industria y legislación vigente.

Campo laboral

El/la Administrador/a en Empresas Gastronómicas podrá desempeñarse en restaurantes de especialidad, empresas hoteleras, restaurantes de comida rápida, empresas de banquetería, catering, áreas gastronómicas de establecimientos educacionales, clínicas, hospitales, centros de eventos y emprendimientos propios. También podrá ejercer como maître, supervisor de línea de servicios de casino, jefe de partida, banquetero, chef ejecutivo y administrador de establecimientos gastronómicos.

PROGRAMACIÓN CARRERA ADMINISTRACIÓN EN EMPRESAS GASTRONÓMICAS (1), (2), (3), (4) y (5)

AÑO 1	AÑO 2
1° Semestre Innovación y Sostenibilidad Empresarial en Gastronomía Taller de Charcutería Artesanal Habilidades para la Comunicación Introducción a la Cocina y Garde Manger Herramientas para la Empleabilidad Taller de Panificación y Pastelería UNIVERSIA chilevalora 2° Semestre Pastelería Internacional Avanzada Taller de Cocina Tradicional Chilena Servicio de Cata y Maridaje de Vinos chilevalora E. SOMMELIERS Manipulación de Alimentos y Nutrición Herramientas para la Innovación Herramientas de Inteligencia Artificial chilevalora ASHOKA CENIA	3° Semestre Planificación y Operación de Restaurantes chilevalora Taller de Servicio de Restaurante chilevalora Cocina Plant Based Sostenibilidad Organizacional Control de Costos en Gastronomía y Gestión de Bodega Certificado de Especialidad I E. SOMMELIERS Taller de Cocina Clásica y Tendencia Europea chilevalora 4° Semestre Taller de Habilidades Culinarias Avanzadas Inglés Inicial I Taller de Proyecto de Especialidad Taller de Cocina Asiática Certificado de Especialidad II E. SOMMELIERS Taller de Marca Personal
Salida Intermedia Gastronomía Internacional	
AÑO 3 5° Semestre Administración Herramientas Digitales para el Control de Gestión IA para la Gestión Profesional Taller de Presupuesto Matemática para la Educación Superior Inglés Inicial II 6° Semestre Administración de Recursos Humanos chilevalora Adquisiciones (Purchasing) chilevalora Certificado de Especialidad III Gestión de Carta para Restaurant (Menu Engineering) chilevalora Taller de Herramientas Contables Inglés Pre Intermedio I Legislación de Operaciones Gastronómicas	AÑO 4 7° Semestre Administración de Instalaciones Gastronómicas Inglés Pre Intermedio II Taller de Diseño de Espacios Culinarios Logística y Abastecimiento Taller de Marketing Estratégico chilevalora Certificado de Especialidad IV 8° Semestre Gestión de Procesos Gastronómicos chilevalora Proyecto de Especialidad Profesional Gestión de Servicios Online Gestión de Venta y Post Venta Taller de Gastronomía Sustentable Coaching Laboral

Práctica Laboral

Consulta por Continuidad de Estudios en Universidad Andrés Bello



Asignatura online asincrónica

Línea de certificación de especialidad

Asignatura de especialidad

Asignatura de formación sello

Asignatura de formación general

- Malla y modalidad de dictación de las asignaturas sujeta a ajustes según necesidades académicas.
- Infórmate por la oferta académica y de continuidad de estudios en tu sede.
- Algunas asignaturas del plan de estudios podrán ser impartidos en el formato Online a tu ritmo (asincrónico), Online con clases en vivo (sincrónico) o Híbrido (semipresencial).
- Los estudiantes que convalidan estudios no podrán obtener certificaciones y/o certificados asociados a asignaturas convalidadas y en convenio con otras instituciones y/o empresas, ya que para ello se requiere haberlos cursado y aprobado.
- Infórmate sobre el proceso y requisitos de postulación para continuidad y articulación de estudios en UNAB. Continuidad sujeta a plan de convalidación y cupos disponibles por parte de UNAB (se exceptúan las carreras de Medicina), y articulación sujeta a plan de articulación vigente para ciertas carreras.
- Línea de Formación en el Perfil Laboral de ChileValora ADMINISTRADOR(A) DE ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS Código: P-5600-1439-001-V02 / BANQUETERO(A) Código: P-5600-3434-003-V01 / BARTENDER Código: P-5600-5132-001-V03 / CHEF EJECUTIVO Código: P-5600-3434-001-V02 / JEFE(A) DE PARTIDA Código: P-5600-3434-002-V02 / MAESTRO(A) DE COCINA Código: P-5600-5120-001-V03 / MAESTRO(A) PASTELERO(A) Código: P-4711-7512-002-V02 / MAESTRO(A) PASTELERO(A) Código: P-11071-7512-003-V03 / PASTELERO(A) Código: P-5600-7512-001-V03 / PANIFICADOR(A) Código: P-1071-7512-002-V03 / MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS Código: P-5600-9412-001-V03 / SUPERVISOR(A) DE LÍNEA DE SERVICIOS DE CASINO Código: P-5600-1412-003-V02.



Las asignaturas dictadas de manera online "Herramientas para la Innovación", "Taller de Marca Personal" y "Coaching Laboral" cuentan con certificación de calidad de Diseño de Curso de Quality Matters.



En cada semestre, los estudiantes cursan 2 o 3 asignaturas al mismo tiempo, organizadas en periodos de dos meses aproximadamente.



Línea de certificación de especialidad
Taller de Cocina Alternativa



Asignaturas con certificación de la industria
UNIVERSIA / ASHOKA
CENIA: Certificaciones de la industria en Herramientas de IA



Asignaturas con certificación
Escuela Sommeliers Chile: Certificaciones de la industria del vino y la sommeliería



Durante el 5° semestre, los estudiantes podrán optar al título de Técnico de Nivel Superior en Gastronomía Internacional mediante la realización de un proceso de práctica y titulación según lo establecido en el Reglamento Académico de la institución. Para obtener el título profesional, los estudiantes deberán aprobar todas las asignaturas del plan de estudios y realizar una práctica laboral según lo establecido en el Reglamento Académico de la institución.

¿Por qué estudiar en AIEP?

- Flexibilidad**
Formatos presenciales, online o híbridos compatibles con tu vida laboral y personal.
- Innovación educativa**
Primera institución de educación superior en Chile en incluir asignaturas de Inteligencia Artificial en todas sus carreras.
- Vinculación con impacto**
Más de 40.000 estudiantes participan anualmente en proyectos sociales y comunitarios impactando a 15.000 beneficiarios.
- Convenio con Universidad Andrés Bello**
Acceso directo a programas UNAB vía continuidad de estudios
- Trayectoria reconocida**
60 años formando talento técnico profesional para el desarrollo de Chile.
- Admisión Especial**
Reconocimiento de aprendizajes previos, y experiencia laboral, para acortar el camino hacia tu título.

“En AIEP trabajamos para que vivas la mejor experiencia educativa, impulsando tu carrera y abriendo nuevas oportunidades para tu futuro personal y profesional.”

Loreto Ferrari, rectora AIEP



Tu vigencia, tu progreso

