

# culinary institute lenotre student portal

*AI generated article from Bing*

---

## **Sede Santiago - Culinary - Admisión 2025**

En auto: Al oriente por Costanera Norte hasta salida 1ª, luego continuar por Av. La Dehesa hasta la altura del 2.500 donde se encuentra ubicada la sede. En transporte público: Desde Metro Estación Escuela Militar, servicio Transantiago C01 hasta Cantagallo y luego abordar bus C09 hasta Culinary.

## **Culinary - Admisión 2025**

En Culinary concebimos la innovación como un proceso bidireccional que une lo académico con el sector productivo, generando sinergias que enriquecen la formación de nuestros estudiantes y promueven el desarrollo de la industria.

## **Adm. de Artes Culinarias y Servicios - Culinary - Admisión 2025**

En Culinary, nos enorgullece proporcionar a nuestros/as estudiantes una educación actualizada, práctica y relevante; brindándoles las herramientas necesarias para enfrentar los desafíos del mundo laboral con confianza y excelencia.

## **Conócenos - Culinary - Admisión 2025**

Fundado en 1999, Culinary es una institución dedicada a las artes culinarias y servicios, con sedes en Santiago y Viña del Mar. Ofreciendo tres carreras profesionales - Administración de Artes Culinarias y Servicios, Administración de Empresas Hoteleras y Servicios, y Dirección y Producción de Eventos.

## **Viña del Mar - Culinary - Admisión 2025**

La sede Viña del Mar ofrece a la comunidad estudiantil una propuesta educativa que complementa las áreas de las artes culinarias y de servicios en dos carreras profesional y técnica, Administración de Artes Culinarias y Servicios y Técnico en Artes Culinarias.

## **Talleres y Actividades - Culinary - Admisión 2025**

Nuestros chefs culinary te enseñan a preparar 3 tipos de gyozas con 3 exquisitas salsas 26 / 01 / 2022

## **Técnico en Artes Culinarias - Culinary - Admisión 2025**

En Culinary, nos enorgullece proporcionar a nuestros/as estudiantes una educación actualizada, práctica y relevante; brindándoles las herramientas necesarias para enfrentar los desafíos del mundo laboral con confianza y excelencia.

## **Técnico en u2028Producción de Eventos - Culinary - Admisión 2025**

En Culinary, nos enorgullece proporcionar a nuestros/as estudiantes una educación actualizada, práctica y relevante; brindándoles las herramientas necesarias para enfrentar los desafíos del mundo laboral con confianza y excelencia.

### **Calidad y Acreditación - Culinary - Admisión 2025**

La Agencia Nacional de Evaluación de Calidad y Acreditación de España (ANECA) ha otorgado la certificación del diseño del Sistema de Aseguramiento Interno de la Calidad (SAIC) al Instituto Culinary, bajo el programa Audit Internacional.

### **NUESTRAS AUTORIDADES - Culinary - Admisión 2025**

NUESTRAS AUTORIDADES “El sello de nuestra formación, personalizada y aplicada al desarrollo de habilidades para el trabajo y valores personales, se manifiesta en el éxito que tienen nuestros egresados de cada una de las carreras.” M. Trinidad Riesco Eyzaguirre Rectora Culinary