



OBJETIVOS DE LA CARRERA

Formar profesionales de alto nivel con sólidos valores éticos y humanos, dotados de competencias y habilidades técnicas en el ámbito gastronómico y culinario.

Al concluir el plan de estudios, elaborado en base a competencias laborales, el egresado:

- Habrá desarrollado 792 horas en talleres y 800 horas en prácticas en la empresa.
- Contará con herramientas de cocina relacionadas con la preparación, montaje y decoración de platos.
- Será capaz de confeccionar ofertas gastronómicas, menús y servicios culinarios y de realizar las operaciones de elaboración de alimentos y bebidas para la obtención de productos que satisfagan las necesidades del cliente.
- Poseerá competencias que le permitan efectuar el mantenimiento de infraestructura, equipos y servicio, observando las condiciones de seguridad, higiene y calidad según los procedimientos y las normativas vigentes.
- Podrá desarrollar los subprocesos de compra, aprovisionamiento, almacenaje y conservación de alimentos y bebidas, manipulación en crudo, así como la administración y costeo de los mismos, y la prestación del servicio en las empresas de servicios gastronómicos.
- Habrá desarrollado habilidades personales relacionadas con el emprendimiento y la realización de proyectos propios y/o empresariales, la ética, la orientación al logro, la vocación de servicio, el análisis, el liderazgo y el trabajo en equipo.
- Podrá comunicarse eficientemente en el idioma inglés, tanto en lo cotidiano como en los aspectos técnicos de su profesión.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

El currículo de la carrera se complementa con un plan de formación general, que desarrolla en los alumnos un conjunto de competencias básicas, habilitantes y de empleabilidad, de acuerdo a estándares preestablecidos:

- Uso básico de tecnologías de la información.
- Comunicación funcional en inglés.
- Ética y trabajo en equipo.
- Comunicación oral y escrita en español.
- Razonamiento lógico matemático.
- Apresto laboral.
- Emprendimiento e innovación.

CAMPO LABORAL

El Técnico en Gastronomía egresado de esta carrera tendrá un amplio campo ocupacional dentro de las principales empresas que componen el sector, pudiendo desempeñarse competentemente en:

- Restaurantes de hoteles.
- Restaurantes y servicios de alimentación en general.
- Centros de convenciones, congresos y ferias.
- Cafeterías.
- Cocinas industriales.
- Hospitales y clínicas, colegios y casinos.
- Cruceros.
- Empresas de *catering* y servicios de alimentos de líneas aéreas.

CONDICIONES VOCACIONALES DEL POSTULANTE

Los postulantes deben ser personas con vocación por la cocina, iniciativa, creatividad, imaginación, espíritu emprendedor y una gran disposición a servir. Al mismo tiempo deberán poseer rasgos analíticos, liderazgo, trabajo en equipo y comunicación.

REQUISITOS DE INGRESO

- Licencia de Educación Media.
- Certificado concentración de notas de Educación Media.

1 SEMESTRE	2 SEMESTRE	3 SEMESTRE	4 SEMESTRE	5 SEMESTRE	
TÉC. CULINARIAS TALLER DE COCINA BÁSICA	TÉC. CULINARIAS TALLER DE COCINA INSTITUCIONAL	TÉC. CULINARIAS TALLER DE COCINA INTERNACIONAL	TÉC. CULINARIAS TALLER DE COCINA ESPECIALIZADA		
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	TALLER DE REPOSTERÍA Y PASTERERÍA I	TALLER DE REPOSTERÍA Y PASTERERÍA II	TALLER DE BAR Y COCTELERÍA		
TECNOLOGÍAS DE ALIMENTOS	PREVENCIÓN DE RIESGOS	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	GESTIÓN DE EVENTOS Y BANQUETERÍA	PRÁCTICA PROFESIONAL	EXAMEN DE TÍTULO
PROCEDIMIENTOS MERCANTILES	CONTABILIDAD GENERAL	SOFTWARE DE APLICACIÓN	ELABORACIÓN DE MENÚS Y CARTAS		
EMPRESAS DE RESTAURACIÓN	TÉCNICAS DE SERVICIO SALÓN COMEDOR	SERVICIO DEL VINO	CONTROL DE GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		
		OPTATIVOS			
INGLÉS BÁSICO I	INGLÉS BÁSICO II	INGLÉS INTERMEDIO I	INGLÉS INTERMEDIO II	ESP. TURISMO	
EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA	EMPREDIMIENTO I	ANTROPOLOGÍA	ÉTICA	TALLER DE APRESTO LABORAL	
		PRÁCTICA LABORAL			

■ Asignaturas Escuela
 ■ Asignaturas Institucionales

DURACIÓN	TÍTULO	MODALIDAD DE ENSEÑANZA
5 Semestres	Técnico en Gastronomía	Presencial

Nota: Esta malla curricular podrá tener modificaciones por razones de actualización de contenidos y, además, indica la secuencia semestral pero no los requisitos de las asignaturas.

