



### OBJETIVOS DE LA CARRERA

Formar profesionales de alto nivel con sólidos valores éticos y humanos, dotados de competencias y habilidades técnicas de alta cocina, de planificación, producción y servicio bajo estándares internacionales en todos los ámbitos de la gastronomía.

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

- Habrá desarrollado 1.224 horas en talleres y 1.440 horas en prácticas nacionales e internacionales.
- Contará con herramientas de alta cocina internacional relacionadas con la preparación, montaje y decoración de platos.
- Dominará las técnicas avanzadas de producción y servicio de alimentos, siendo capaz de aplicar las tendencias de cocina internacional, innovar y desarrollar nuevas propuestas gastronómicas.
- Podrá efectuar diseños de menús basados en la comprensión de la cultura gastronómica internacional que le permitan competir en un mercado globalizado, valorando y actualizando las tradiciones culinarias nacionales.
- Aplicará los principios básicos de enología y maridaje de vinos y platos.
- Podrá desarrollar los procesos administrativos y contables que le permitan dirigir y planificar la producción gastronómica, incluyendo la optimización de los recursos humanos, materiales, financieros y técnicos.
- Observará los principios de higiene, seguridad y nutrición de los alimentos.
- 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. En los ramos optativos podrá, a su vez, adquirir conocimientos básicos de otros idiomas.

- Podrá comunicarse eficientemente en los idiomas inglés y francés, 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 egresado de esta carrera tendrá un amplio campo laboral, pudiendo desempeñarse en empresas tales como:

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

### CONDICIONES VOCACIONALES DEL POSTULANTE

Los postulantes deben ser personas creativas, con gran capacidad de imaginación, actitud proactiva, interés cultural, vocación de servicio y organización de actividades. Al mismo tiempo, deberán poseer rasgos analíticos y capacidad de síntesis, unidos a la facilidad para los idiomas, el liderazgo y la comunicación.

### REQUISITOS DE INGRESO

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

# Gastronomía Internacional

ESCUELA DE TURISMO

DuocUC | 2010

1 SEMESTRE	2 SEMESTRE	3 SEMESTRE	4 SEMESTRE	5 SEMESTRE	6 SEMESTRE	7 SEMESTRE	8 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	TÉC. CULINARIAS TALLER DE COCINA ÉTNICA Y CRIOLLA	TÉC. CULINARIAS TALLER DE COCINA CLÁSICA	TÉC. CULINARIAS TALLER DE COCINA MODERNA	
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	TALLER DE REPOSTERÍA Y PASTERERÍA I	TALLER DE REPOSTERÍA Y PASTERERÍA II	TALLER DE BAR Y COCTELERÍA	QUÍMICA CULINARIA	TALLER DE CHOCOLATERÍA Y PASTERERÍA	CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS	
TECNOLOGÍAS DE ALIMENTOS	PREVENCIÓN DE RIESGOS	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	ELABORACIÓN DE MENÚS Y CARTAS	OPTATIVOS			
CULTURA DEL SERVICIO	TÉCNICAS DE SERVICIO SALÓN COMEDOR	SOFTWARE DE APLICACIÓN	SERVICIO DEL VINO	GESTIÓN DE EVENTOS Y BANQUETERÍA	EQUIPAMIENTOS Y TECNOLOGÍAS	PLANIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA	TALLER DE PRÁCTICA INTERNACIONAL
EMPRESAS DE RESTAURACIÓN		CONTABILIDAD GENERAL	CONTROL DE GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	CULTURA UNIVERSAL	ENOLOGÍA Y MARIDAJE		PRÁCTICA PROFESIONAL INTERNACIONAL
EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA				FRANCÉS I	FRANCÉS II	FRANCÉS TÉCNICO TURISMO	EXAMEN DE TÍTULO
INGLÉS BÁSICO I	INGLÉS BÁSICO II	INGLÉS INTERMEDIO I	INGLÉS INTERMEDIO II	INGLÉS AVANZADO I	INGLÉS AVANZADO II	ESP. TURISMO	
	MATEMÁTICAS BÁSICAS	EMPRENDIMIENTO I			OPTATIVO FORMACIÓN GENERAL	EMPRENDIMIENTO II	TALLER DE APRESTO LABORAL
			ANTROPOLOGÍA	ÉTICA		ÉTICA PROFESIONAL	
		PRÁCTICA LABORAL I		PRÁCTICA LABORAL II		PRÁCTICA LABORAL III	

■ Asignaturas Escuela  
 ■ Asignaturas Institucionales

DURACIÓN	TÍTULO	SALIDA INTERMEDIA	MODALIDAD DE ENSEÑANZA
8 Semestres	Chef Internacional	Opción salida intermedia a Técnico en Gastronomía previa aprobación de Gestión de Eventos y Banquetería, Ética, Esp. Turismo, Taller Apresto Laboral, Práctica Profesional y Examen de Título.	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.