



## PROPÓSITO DE LA CARRERA

### DESCRIPCIÓN DEL PERFIL DE EGRESO

El Técnico en Gastronomía al finalizar sus estudios estará capacitado para planificar y producir ofertas gastronómicas, supervisando equipo de trabajo, procesos de compra, abastecimiento y bodega; controlando la calidad y la seguridad en las diferentes etapas de la producción, según la demanda, estándares nacionales e internacionales y normativa vigente.

Atender al cliente nacional e internacional otorgando productos que satisfagan sus necesidades.

En su formación, Duoc UC promueve el desarrollo de personas integrales, conscientes de su dignidad trascendente, y comprometidas con las personas y la sociedad, integrando la ética, los valores cristianos y el desarrollo de las competencias necesarias para el mundo de hoy, es así que se potencia además, la capacidad de trabajar en equipo, resolver problemas así como también, la capacidad de generar ideas innovadoras, de aprender y actualizarse permanentemente.

### DESCRIPCIÓN DEL CAMPO LABORAL

El campo laboral del Técnico en Gastronomía está constituido por diferentes establecimientos de la industria gastronómica: hoteles, restaurantes, bares, servicios de alimentación colectiva, centros de eventos y pastelerías entre otros, como también desarrollar proyectos gastronómicos, pudiendo ocupar cargos productivos, administrativos y de gestión a nivel nacional e internacional.

### COMPETENCIAS DEL PERFIL DE EGRESO

Puedes revisar las competencias de especialidad y las genéricas en [www.duoc.cl](http://www.duoc.cl)

### CONTINUIDAD DE ESTUDIOS

La malla curricular está articulada para que los alumnos puedan continuar sus estudios después del cuarto semestre de la carrera y optar a la carrera profesional de Gastronomía Internacional.

### SEDES DONDE SE IMPARTE

Padre Alonso de Ovalle, San Andrés de Concepción y Valparaíso.



## LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA NECESITA TU MANERA DE VER EL MUNDO.

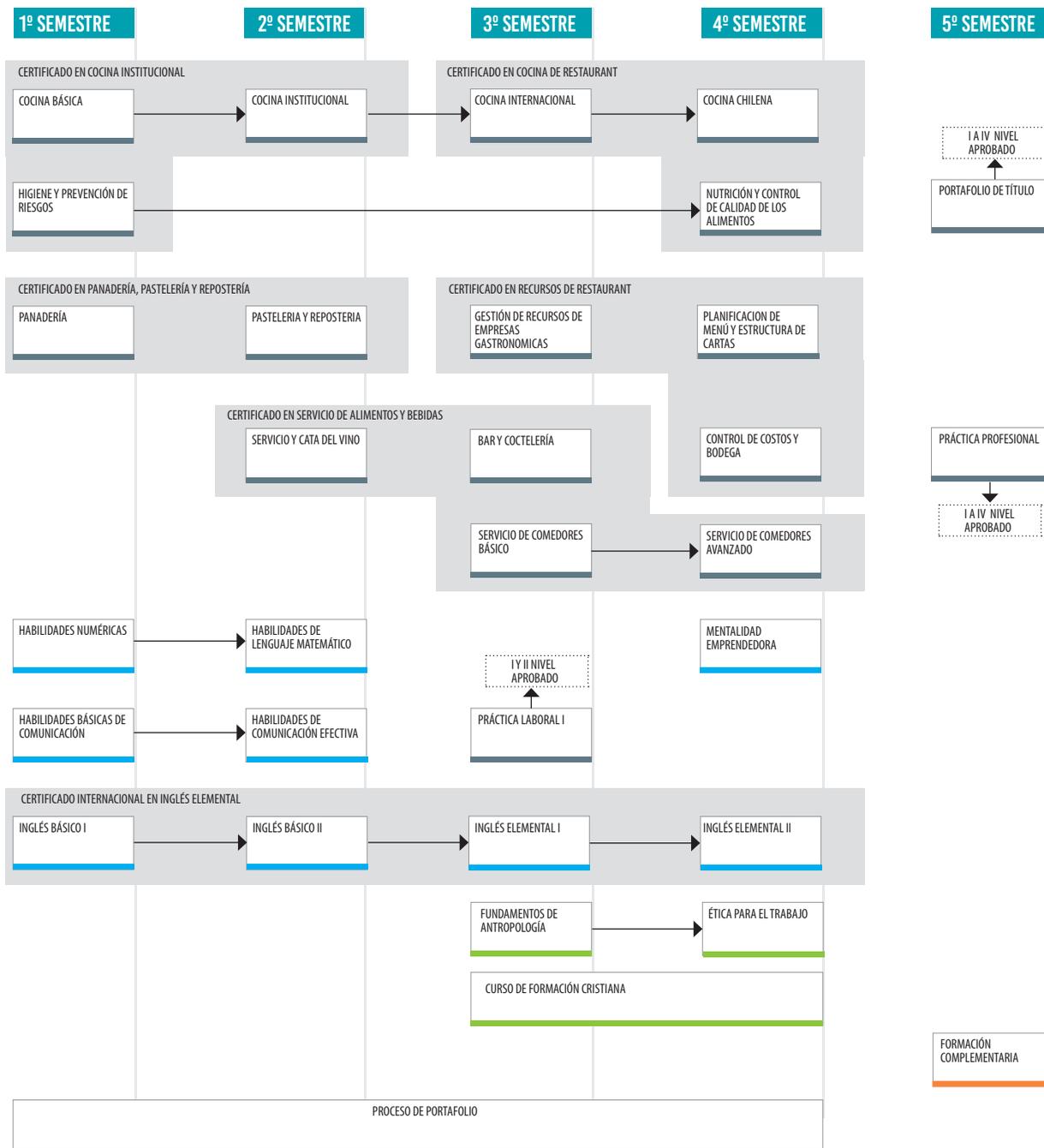
Capacítate para planificar y producir ofertas gastronómicas. Trabaja supervisando equipos de trabajo, procesos de compra y abastecimiento de distintos comercios asociados a la industria gastronómica.



### CARRERA ACREDITADA

**6 años** 15/1/2016 - 15/1/2022

Modalidad presencial, jornadas diurna y/o vespertina:  
Sedes Padre Alonso de Ovalle, San Andrés de Concepción y Valparaíso.



Los colores de las asignaturas indican su relación con tipos de competencias:

█ Especialidad   
 █ Básicas y de Empleabilidad   
 █ Formación Valórica   
 █ Formación Complementaria