

GASTRONOMÍA INTERNACIONAL



PROPÓSITO DE LA CARRERA

DESCRIPCIÓN DEL PERFIL DE EGRESO

El Administrador Gastronómico al finalizar sus estudios estará capacitado para diseñar, gestionar, producir y comercializar ofertas gastronómicas, internacionales y nacionales con identidad regional chilena, supervisando y administrando las etapas del proceso productivo y de servicios, en las diferentes áreas de la industria gastronómica, de acuerdo a las tendencias, demandas y estándares de calidad establecidos. Atender al cliente nacional e internacional otorgando productos que satisfagan sus necesidades en su idioma, en inglés.

Formular proyectos gastronómicos acorde a las necesidades de la industria, gestionando los recursos necesarios, para su realización.

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 para el ejercicio de esta carrera está constituido por diferentes establecimientos de la industria gastronómica: hoteles, restaurantes, bares, servicios de alimentación colectiva, centros de eventos y pastelerías, 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

SALIDA INTERMEDIA

La carrera de Gastronomía Internacional permite una salida intermedia, previa aprobación de las asignaturas, Práctica Profesional, Formación Complementaria y Portafolio de Título, para optar al título de Técnico en Gastronomía.



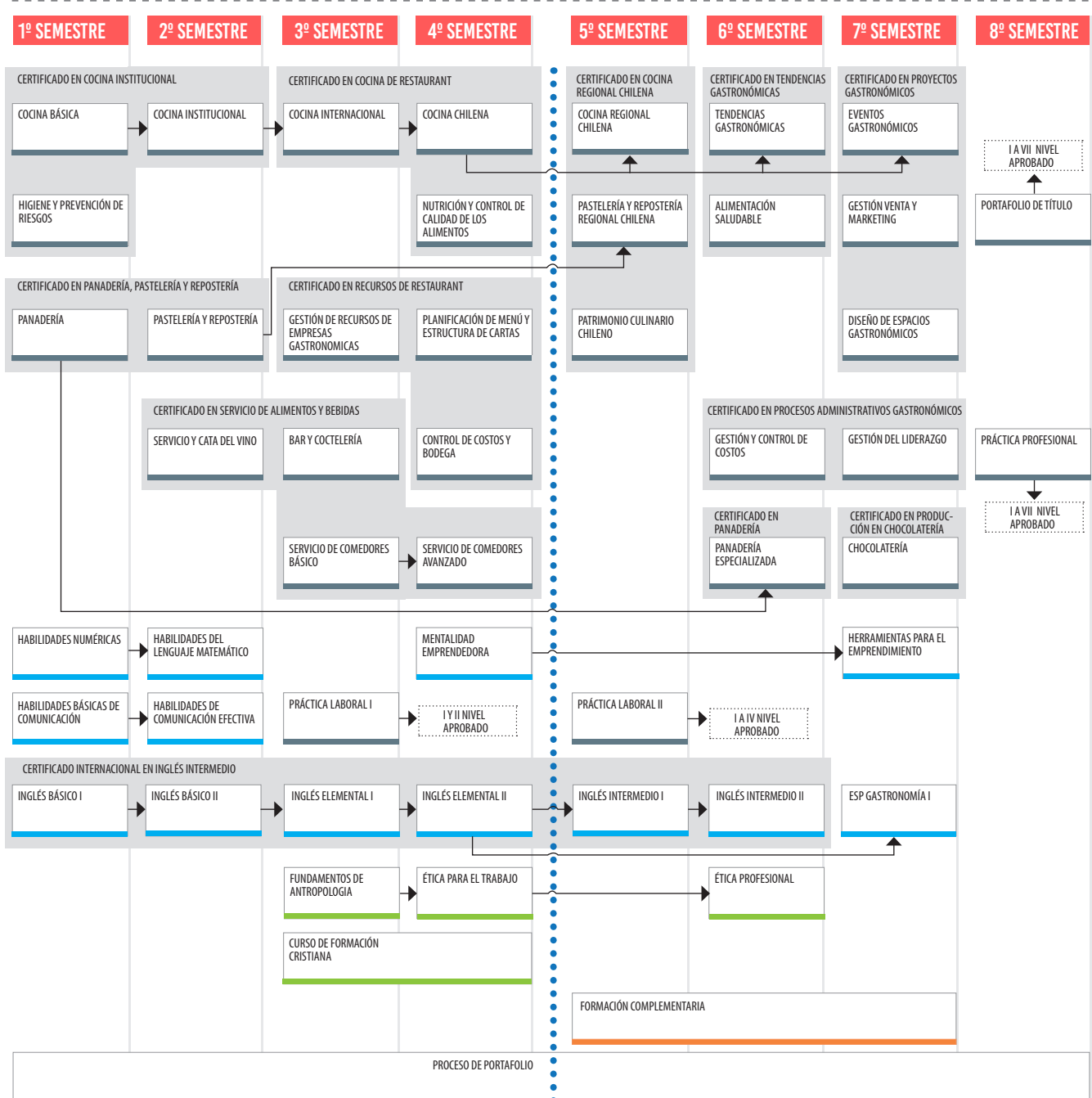
PREPÁRATE PARA ALIMENTAR

TUS CONOCIMIENTOS 😊

Queremos capacitarte para diseñar, gestionar, producir y comercializar ofertas gastronómicas, internacionales y nacionales con identidad regional chilena, de acuerdo a las últimas tendencias y a los estándares de calidad establecidos, para entregar productos de calidad a clientes nacionales e internacionales.

SEDES DONDE SE IMPARTE

Antonio Varas, San Andrés de Concepción y Valparaíso.



Opción Salida Intermedia para optar al título de Técnico en Producción Gastronómica previa aprobación de Práctica Profesional, Portafolio Título y Formación Complementaria.

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

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