

# GASTRONOMÍA INTERNACIONAL

## PROPÓSITO DE LA CARRERA

### DESCRIPCIÓN DEL PERFIL DE EGRESO

El Administrador Gastronómico de Duoc UC está capacitado para diseñar, gestionar, producir y comercializar ofertas gastronómicas, internacionales y nacionales con identidad regional chilena, y para atender al cliente nacional e internacional, otorgando productos que satisfagan sus necesidades.

Cuenta con las competencias para supervisar y administrar 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. Asimismo, ha desarrollado las capacidades para formular proyectos gastronómicos acordes 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 globales necesarias para el mundo de hoy. Además podrá hacerlo en inglés.

### DESCRIPCIÓN DEL CAMPO LABORAL

El campo laboral para el ejercicio de esta carrera está constituido por el canal HORECA compuesto por diferentes establecimientos de la industria gastronómica, entre los cuales destacan hoteles, restaurantes, bares, servicios de alimentación colectiva, centros de eventos y pastelerías, en los que el Administrador Gastronómico puede desarrollar proyectos gastronómicos, así como ocupar cargos

productivos, administrativos y de gestión, a nivel nacional e internacional.

### COMPETENCIAS DEL PERFIL DE EGRESO

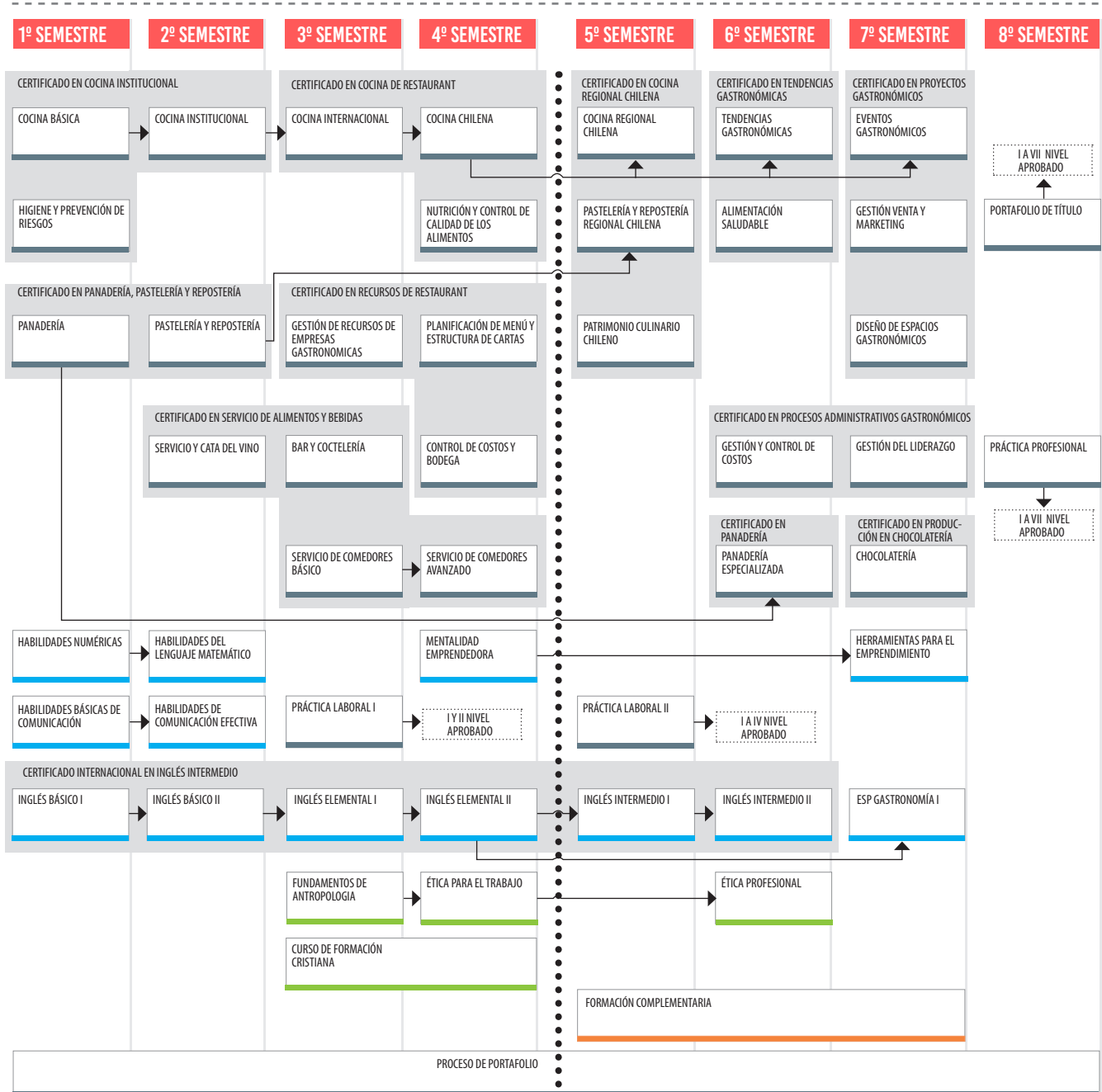
Puedes revisar las competencias de especialidad y las genéricas en [www.duoc.cl](http://www.duoc.cl)

### SALIDA INTERMEDIA

La carrera de Gastronomía Internacional permite una salida intermedia, previa aprobación de los semestres 1, al 4. Las asignaturas: Práctica Profesional, Formación Complementaria y Portafolio de Título, para optar al título de Técnico en Gastronomía.

### SEDES DONDE SE IMPARTE

Antonio Varas, 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

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