

# GASTRONOMÍA

## PROPÓSITO DE LA CARRERA

### DESCRIPCIÓN DEL PERFIL DE EGRESO

El Técnico en Gastronomía de Duoc UC está capacitado para planificar y producir ofertas gastronómicas y atender al cliente nacional e internacional otorgando productos que satisfagan sus necesidades.

Cuenta con las competencias para supervisar equipos 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.

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.

### DESCRIPCIÓN DEL CAMPO LABORAL

El campo laboral del Técnico en Gastronomía 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 Técnico 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)

### CONTINUIDAD DE ESTUDIOS

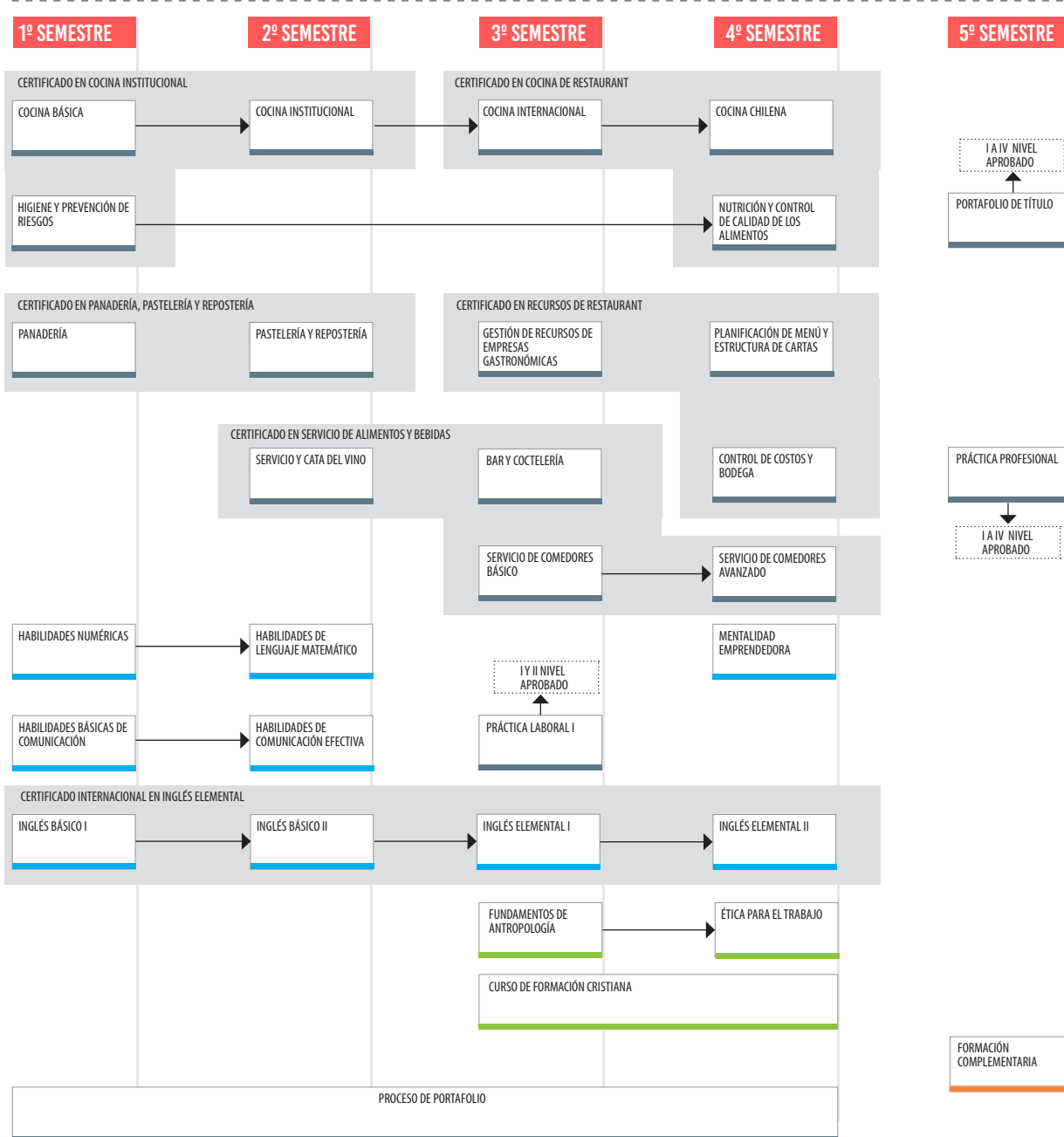
La malla curricular está articulada para que los alumnos puedan continuar sus estudios después del cuarto semestre de la carrera y optar a la carrera profesional de Gastronomía Internacional.

### SEDES DONDE SE IMPARTE

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



**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.**



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

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