

Gastronomía Internacional

ESCUELA DE TURISMO

Campo Ocupacional

El egresado de la carrera estará capacitado para planificar y elaborar producciones gastronómicas, administrando las diferentes etapas del proceso, brindando servicios de acuerdo a las necesidades de la empresa y la demanda de los diferentes establecimientos del rubro de la alimentación, tales como hoteles, casinos, restaurantes, centros de eventos, pastelería, salones de té, cruceros, entre otros.

Perfil de Egreso

El Chef Internacional de DuocUC, es un profesional capacitado para planificar, elaborar y supervisar ofertas gastronómicas rentables, mediante la obtención y abastecimiento de productos de calidad, estableciendo procesos de compras y conservando los productos de acuerdo a sus características específicas; elaborando la producción gastronómica, con la aplicación de técnicas y estándares nacionales e internacionales de cocina, diseñando espacios y flujos para los procesos de producción, utilizando tecnología tradicional y de última generación en equipamiento gastronómico, valorando los aspectos culturales y patrimoniales de la gastronomía chilena, regional e internacional, supervisando y realizando diferentes tipos de servicios de alimentos y bebidas, otorgando productos que satisfagan las necesidades del cliente, creando cartas y menús que incluyan el maridaje y armonización de bebidas con comidas, empleando los conceptos de sommeliería y comunicándose con el comensal en su idioma y dos idiomas extranjeros, observando y aplicando en todas las etapas de producción y servicio, las condiciones de higiene y seguridad, según los procedimientos de la empresa y la normativa vigente.

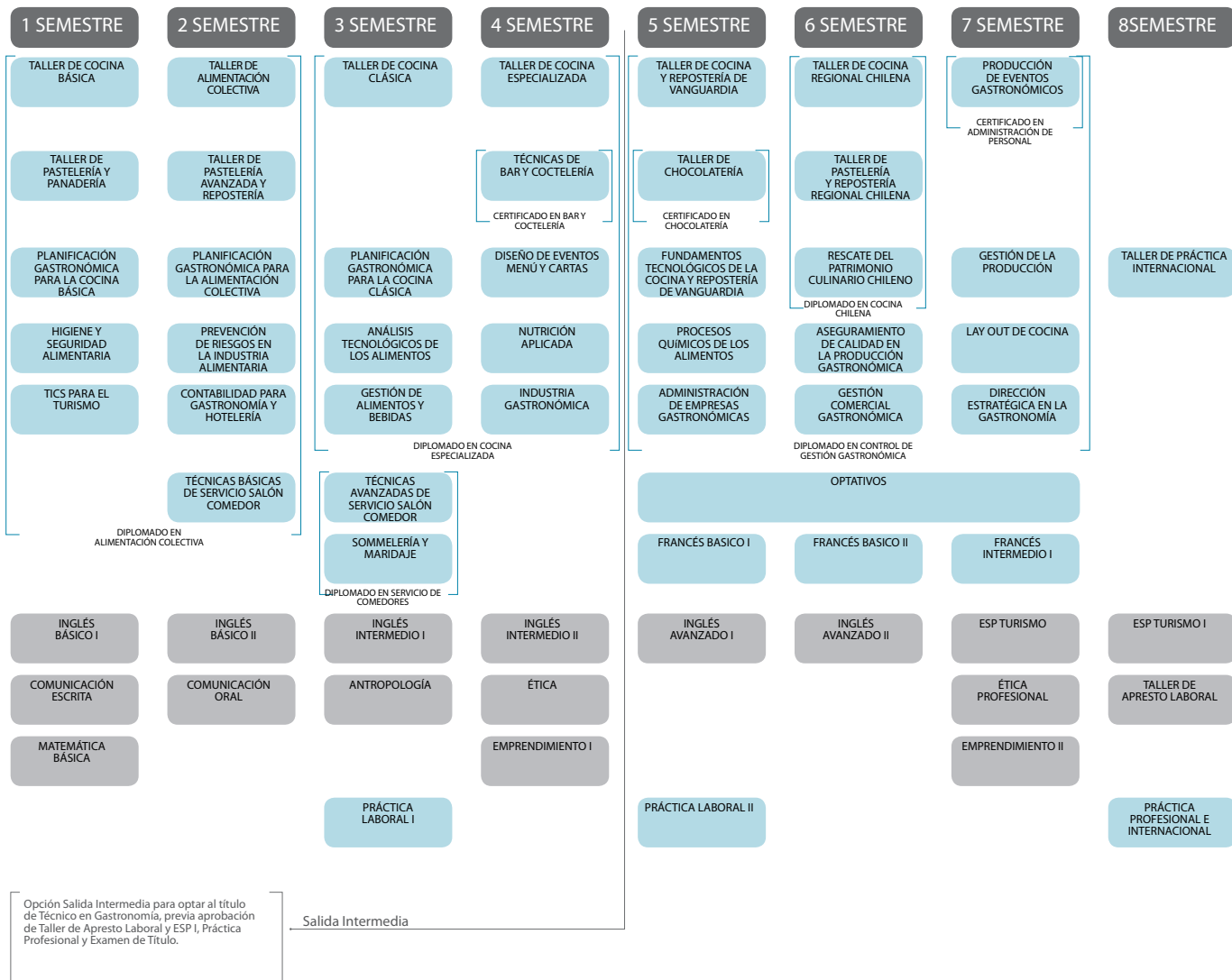
Duoc UC define su Misión como “la formación de personas en el área técnica y profesional, con una sólida base ética, capaces de actuar con éxito en el mundo laboral y comprometidas con el desarrollo del país”.

Modelo Educativo

El Modelo Educativo de Duoc UC está basado en la formación de competencias que buscan desarrollar habilidades, destrezas y actitudes para enfrentar los procesos productivos desde las diferentes disciplinas, en forma eficiente y eficaz.

Este propósito requiere una experiencia educativa que agregue valor laboral, social y cultural al alumno. Estos valores se reconocen en el Perfil de Egreso, que es el conjunto de competencias disciplinares y competencias de empleabilidad a través de las cuales se procura transmitir a los alumnos un sello reconocible en su comportamiento íntegro, confiable, competente y comprometido con los demás, el sello de Duoc UC.





Requisitos de Ingreso

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

Salida Intermedia

Opción Salida Intermedia para optar al título de Técnico en Gastronomía, previa aprobación de Taller de Apresto Laboral, ESP I, Práctica Profesional y Examen de Título.

Convenios Internacionales

Duoc UC mantiene convenios de Intercambio Académico con diferentes Instituciones Educativas del mundo, traducidos en la posibilidad de cursar un período académico en el extranjero.

DURACIÓN	TÍTULO	MODALIDAD DE ENSEÑANZA
8 Semestres	Chef Internacional	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.

- Asignaturas Escuela
- Asignaturas Institucionales
- Certificaciones y Diplomados