

# Gastronomía

## ESCUELA DE TURISMO



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.

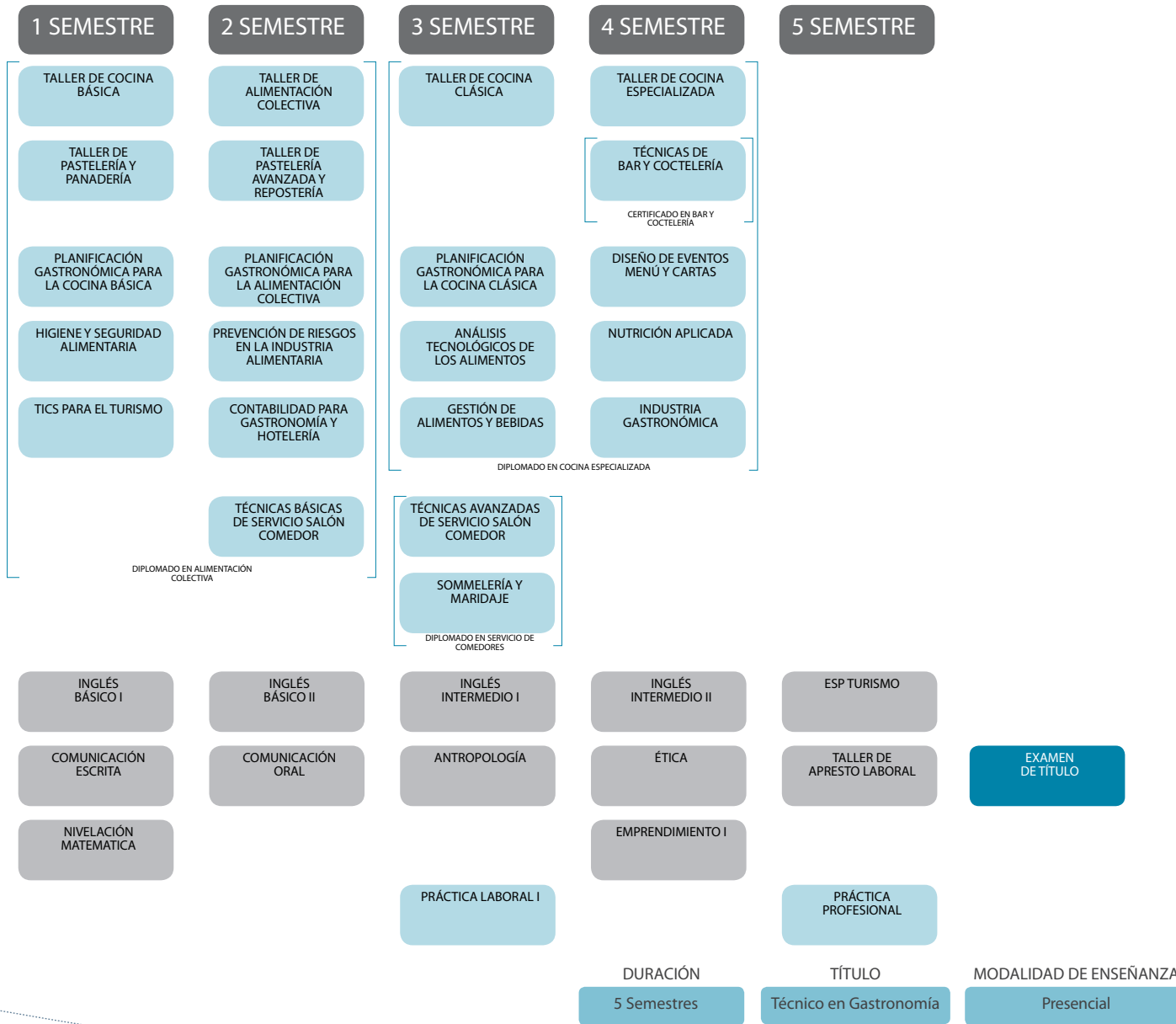
Este propósito requiere una experiencia educativa que agregue valor laboral, social y cultural al alumno. Estos valores se reconocen en el Perfil de Egreso, que es el conjunto de competencias disciplinares y competencias de empleabilidad a través de las cuales se procura transmitir a los alumnos un sello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

### Campo Ocupacional

El egresado de la carrera estará capacitado para planificar, elaborar, gestionar y supervisar 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 y cruceros, entre otros.

### Perfil de Egreso

El Técnico en Gastronomía de Duoc UC, es un profesional capacitado para planificar, elaborar ofertas gastronómicas rentables, mediante la obtención y abastecimiento de productos de calidad, manejando procesos de compras y conservando los productos de acuerdo a sus características específicas; realizando la producción gastronómica, con la aplicación de técnicas y estándares nacionales e internacionales, utilizando la tecnología tradicional y de última generación en equipamiento gastronómico, valorando los aspectos culturales y patrimoniales de la gastronomía chilena, regional e Internacional, 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 en un idioma extranjero, 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.



## Requisitos de Ingreso

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

## 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.

## 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.

Asignaturas Escuela

Asignaturas Institucionales

## Certificaciones y Diplomados