

# TÉCNICO A NIVEL SUPERIOR EN GASTRONOMIA - CENCO

## PERFIL DE EGRESO

El Técnico en Gastronomía posee:

### Capacidades Asociadas a Competencias Técnicas

- ✓ - Capacidades asociadas a competencias genéricas (conductuales y/o de empleabilidad)
- ✓- Incrementar y cultivar su cultura general, en el ámbito científico y humanístico.
- ✓- Debe ser de espíritu abierto y progresista.
- Desde su campo, debe educar a la comunidad en aspectos relacionados a su especialidad.
- ✓- Integrarse a equipos técnicos multidisciplinarios.
- ✓- Cumplir con sus tareas en forma ética, responsable y adecuada.
- ✓- Contribuir con sus labores profesionales, al desarrollo socio – económico.

### Campo Laboral

El Técnico en Gastronomía, .

<http://www.cftcenco.cl>

# MAILLA CURRICULAR

I SEMESTRE

II SEMESTRE

III SEMESTRE

IV SEMESTRE

V SEMESTRE

TIÍTULO:

TÉCNICO A NIVEL SUPERIOR EN GASTRONOMIA

MATEMATICAS  
(54)

MATEMATICAS II  
(54)

TALLER DE COCINA II  
(54)

GARDEMANGER  
(54)

PRÁCTICA LABORAL

NUTRICION Y  
COSNSERVACION  
(54)

TALLER DE COCINA I  
(72)

TALLER DE RESTAURANT I  
(60)

COCINA INSTITUCIONAL  
(54)

ELABORACION DE  
INFORME

**TALLER DE  
PASTELERIA I**  
(54)

TALLER DE  
PASTELERIA II  
(54)

CONTROL DE  
PRESUPUESTOS  
(54)

TALLER DE RESTAURANT  
II  
(54)

EXAMEN DE  
TITULACION

EXPRESION ORAL Y  
ESCRITA  
(54)

EADMINISTRACION  
DE INVENTARIOS  
(54)

ABASTECIMIENTO Y  
ADQUISICIONES  
(54)

FORMULACION DE  
PROYECTOS  
(54)

NORMAS DE CALIDAD  
(54)

TECNICA DE OS  
ALIMENTOS  
(54)

TALLER GASTRONOMIA EN  
RESTAURANT  
( 54)

ENOLOGIA Y TECNICAS  
DE BAR  
(54)

TALLER DE  
PANADERIA I  
(54)

TALLER PANADERIA  
II  
(54)

PASTELERIA iii  
(54)

COCINA INTERNACIONAL  
(54)

PREVENCION DE  
RIESGOS Y 1ROS  
AUXILIOS  
(54)

TALLER DE PASTAS Y  
COCINA ETNICA  
(54)

FRANCES APLICADO  
(30)

TALLER COCINA  
CHILENA Y  
LATINOAMERICANA  
(54)

INGLES I  
(54)

INGLES II  
(54)