

# TÉCNICO A NIVEL SUPERIOR EN GASTRONOMIA - CENCO

## PERFIL DE EGRESO

**El Técnico en Gastronomía posee:**

### Capacidades Asociadas a Competencias Técnicas

- 1.- Planificar y diseñar carta y menú, considerando preparaciones de alimentos y bebidas, que satisfagan las necesidades de los clientes.
- 2.- Resguardar las condiciones higiénicas y de seguridad del ambiente donde se desarrolla la producción gastronómica.
- 3.- Elaborar preparaciones de alimentos básicos de cocina, pastelería, panadería y repostería, aplicando técnicas gastronómicas, normativas y estándares de seguridad e higiene.
- 4.- Ejecutar servicio de comedores y bar con responsabilidad y respeto, utilizando distintas técnicas de venta de las diversas preparaciones.
- 5.- Elaborar preparaciones de alimentos de los cuartos frío y caliente, de la cocina nacional e internacional, según procedimientos establecidos.
- 6.- Administrar insumos y productos, conforme a su naturaleza, requerimientos de cada preparación, procedimientos administrativos de la empresa y normativas vigentes de higiene y seguridad.
- 3.- Elaborar preparaciones culinarias saladas y dulces, de acuerdo con las normas de higiene y seguridad.

### Capacidades asociadas a competencias genéricas (conductuales y/o de empleabilidad)

- 1.- Desarrollar preparaciones gastronómicas, mostrando aspectos culturales nacionales, regionales e internacionales.
- 2.- plicar herramientas de administración, para la optimización de la producción.
- 4.- Realizar un servicio de calidad, según las necesidades de los clientes y características de la empresa.
- 5.- Desde su campo, debe educar a la comunidad en aspectos relacionados a su especialidad.
- 6.- Integrarse a equipos técnicos multidisciplinarios.
- 7.- Cumplir con sus tareas en forma ética, responsable y adecuada.

### Campo Laboral

El Técnico en Gastronomía, es un profesional dotado de competencias y habilidades técnicas de cocina, de planificación, producción y servicio, en todos los ámbitos de la gastronomía.

Ayudar a organizar el departamento de producción de un establecimiento gastronómico, según los estándares de la empresa, verificando la calidad de los insumos requeridos, su correcta conservación y la calidad de los productos alimenticios que prepara, de acuerdo a los estándares de la industria gastronómica.

Establecer una óptima comunicación oral y escrita, con clientes, proveedores y personal.

[http:// www.cftcenco.cl](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 PASTERERIA I  
(54)

TALLER DE  
PASTERERIA 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)

PASTERERIA 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)

[http:// www.cftcenco.cl](http://www.cftcenco.cl)