

# TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

## DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA:

Esta carrera otorga el título de Técnico de Nivel Superior en Gastronomía, técnico capaz de desenvolverse en las distintas áreas de la producción gastronómica, planificando y elaborando una oferta gastronómica sustentable, en base a atributos de calidad y servicio de restauración que satisfagan las necesidades del cliente y comensal, considerando los estándares del mercado, con un alto compromiso y conciencia social, siendo capaz de establecer relaciones de cooperación con equipos multidisciplinares, adaptándose a las exigencias que implica el desempeño profesional, sello de los estudiantes de IPCHILE.

## PERFIL DE EGRESO:

El Técnico de Nivel Superior en Gastronomía del Instituto Profesional de Chile, es un técnico que orienta su quehacer laboral de acuerdo a las necesidades actuales del mercado culinario nacional. Enfocando sus competencias y destrezas en las distintas áreas de la industria gastronómica, cumpliendo con estándares requeridos para la producción, el servicio y la seguridad alimentaria.

El Titulado cuenta con habilidades y destrezas que le permiten desempeñarse en las áreas de cocina, repostería, panadería y alimentación industrial, con una participación activa en todas las etapas de los procesos productivos, con capacidad para proponer y elaborar una oferta culinaria responsable, que distingue públicos con necesidades y exigencias gastronómicas variadas y diferenciadas. Posee competencias para preparar productos de cocina y pastelería, de consumo general y de necesidades específicas, aplicando elementos de apoyo en la gestión, organización y participación del proceso productivo gastronómico de un establecimiento propio o de terceros, con un enfoque responsable, orientado al trabajo en equipo, al servicio de calidad y a la optimización de recursos, de acuerdo al cumplimiento de los protocolos y normativas vigentes.

Se caracteriza por exhibir vocación de servicio, compromiso y conciencia social, siendo capaz de establecer relaciones de cooperación con equipos multidisciplinares, adaptándose a las exigencias que implica el desempeño profesional, confiando en sus capacidades y gestionando la actualización permanente de sus conocimientos, demostrando, en suma, un alto compromiso ético profesional.

## CAMPO LABORAL:

El Técnico de Nivel Superior en Gastronomía de IPCHILE principalmente en establecimientos gastronómicos tales como restaurantes, empresas de banquetería, casinos industriales, cruceros, resorts, empresas de catering; en áreas gastronómicas de establecimientos educacionales, clínicas u hospitales, y centros de eventos; o bien ejercer su profesión libremente a través de la creación y desarrollo de su propia empresa.

- Certificación en Técnicas de Cocina
- Certificación en Técnicas de Pastelería
- Certificación en Técnicas de Servicio Gastronómico
- Certificación en Gestión Gastronómica

	BIMESTRE 1	BIMESTRE 2	BIMESTRE 3	BIMESTRE 4
AÑO 1	Técnica de Cocina Básica	Técnica de Pastelería Básica	Técnica de Cocina Avanzada	Técnica de Pastelería Avanzada
	Composición y Prevención en los Alimentos	Industria Gastronómica	Técnicas de Panadería Básica	Logística Gastronómica
	Taller de Habilidades Comunicacionales	Taller de Nivelación de Matemáticas	Servicios de Bebidas Alcohólicas y No Alcohólicas	Inglés Básico
AÑO 2	Taller Cocina Étnica y Tradicional Chilena	Taller de Repostería	Taller Cocina Internacional	Cocina Avanzada de Vanguardia y Vacío
	Alimentación Saludable y Regímenes Especiales	Técnicas de Catering, Servicios Masivos	Taller Chocolatería y Heladería	Gestión de Restaurantes y Eventos
	Administración Gastronómica	Inglés Técnico	Costo y Presupuesto para Producción Gastronómica	Emprendimiento
AÑO 3	Taller Integrado de Gastronomía			
	Práctica Profesional			

- Asignatura Disciplinar
- Asignatura de Empleabilidad
- Asignatura de Integración
- Asignatura de Nivelación en Competencias Básicas Transversales

TÍTULO / Técnico de Nivel Superior en Gastronomía

ESQUEMA DE ASIGNATURAS **3** AÑOS

