

TÉCNICO EN GASTRONOMÍA

Descripción del Perfil de Egreso

El Técnico en Gastronomía está capacitado para desarrollar los procesos de pre elaboración, preparación, presentación y conservación de elaboraciones culinarias básicas y avanzadas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y estructuras de sabor de las principales gastronomías nacionales e internacionales. Lleva a cabo los procesos de pre elaboración, preparación, presentación y conservación de productos hechos a base de masas, definiendo ofertas sencillas de pastelería, confitería y chocolatería, a la vez que realiza y controla el proceso de elaboración de pan, de acuerdo a los objetivos de producción y comercialización. Asimismo, desarrolla todo tipo de servicios de alimentos y bebidas en restaurante, preparando elaboraciones a la vista del comensal, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, acogiendo y atendiendo al cliente, y respetando en todo momento las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.

Además cuenta con el desarrollo de competencias básicas de comunicación, razonamiento matemático e inglés para potenciar el desempeño laboral de acuerdo a los estándares exigidos por el mundo del trabajo.

Finalmente, el técnico contará con competencias asociadas al perfil del sello ENAC, integrando los valores de respeto por la dignidad de la persona, espíritu de servicio y colaboración, compromiso responsable con el entorno y desarrollo humano integral.

Campo Laboral

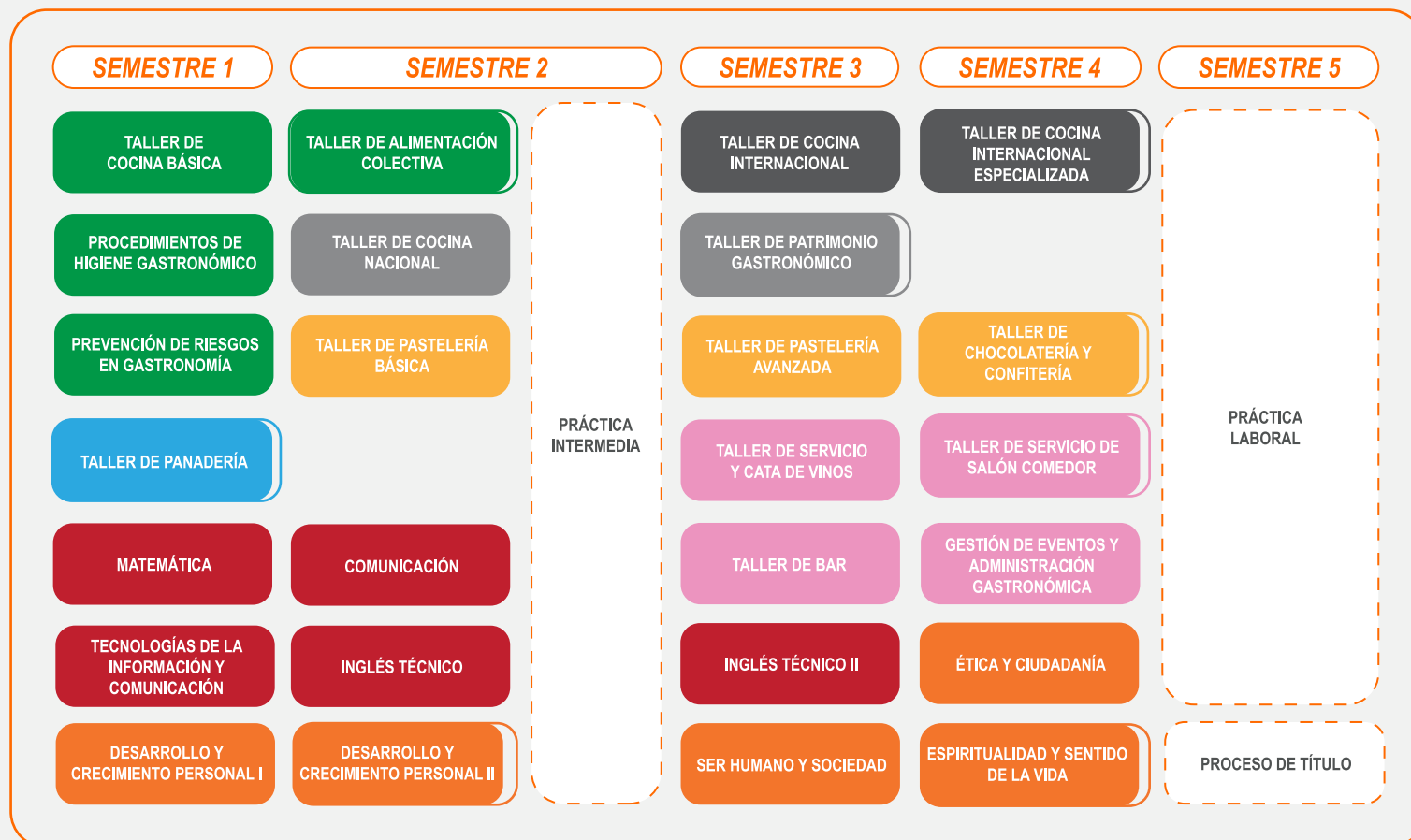
Los ámbitos de desempeño en que puede insertarse un técnico con este perfil son:

- Cocinas institucionales (casinos)
- Restaurantes
- Cocina de hoteles
- Centros de eventos
- Pastelerías
- Centros de producción de productos de pastelería
- Servicios de salón en centros gastronómicos
- Chocolaterías y confiterías
- Emprendimientos gastronómicos
- Panaderías
- Centros de elaboración de masas



TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

DURACIÓN: 5 SEMESTRES JORNADA: DIURNA Y VESPERTINA



*Todas las mallas curriculares pueden ser modificadas por actualización de sus contenidos.

COMPETENCIAS A LOGRAR:

- DESARROLLO DE PRODUCTOS DE COCINA BÁSICA Y ALIMENTACIÓN COLECTIVA
- DESARROLLO DE PRODUCTOS DE PANADERÍA
- DESARROLLO DE PRODUCTOS COCINA NACIONAL
- DESARROLLO DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA
- DESARROLLO DE PRODUCTOS DE COCINA INTERNACIONAL
- SERVICIO DE SALÓN COMEDOR, BAR Y CATA DE VINOS
- COMPETENCIAS BÁSICAS Y TRANSVERSALES
- COMPETENCIAS DEL PERFIL SELLO INSTITUCIONAL

INFORMACIONES

-  **ENAC 1: Alameda 2182 (Metro República)**
-  **ENAC 2: Alameda 1955 (Metro Los Héroes)**
-  **+562 2473 8800**
-  **+569 8593 9689**
-   **síguenos en: @enac.chile**

