

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

ADSCRITOS A
GRATUIDAD



"En caso de que se requiera, el estudiante deberá asistir a actividades de apoyo a su proceso académico".

TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

DURACIÓN: 5 SEMESTRES

JORNADA: DIURNA Y VESPERTINA

SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5
TALLER DE COCINA BÁSICA	TALLER DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	TALLER DE COCINA INTERNACIONAL	TALLER DE COCINA INTERNACIONAL ESPECIALIZADA	
PROCEDIMIENTOS DE HIGIENE GASTRONÓMICO	TALLER DE COCINA NACIONAL	TALLER DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO		
PREVENCIÓN DE RIESGOS EN GASTRONOMÍA	TALLER DE PASTERÍA BÁSICA	TALLER DE PASTERÍA AVANZADA	TALLER DE CHOCOLATERÍA Y CONFITERÍA	
TALLER DE PANADERÍA		TALLER DE SERVICIO Y CATA DE VINOS	TALLER DE SERVICIO DE SALÓN COMEDOR	
MATEMÁTICA	COMUNICACIÓN	TALLER DE BAR	GESTIÓN DE EVENTOS Y ADMINISTRACIÓN GASTRONÓMICA	
TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN	INGLÉS TÉCNICO	INGLÉS TÉCNICO II	ÉTICA Y CIUDADANÍA	
DESARROLLO Y CRECIMIENTO PERSONAL I	DESARROLLO Y CRECIMIENTO PERSONAL II	SER HUMANO Y SOCIEDAD	ESPIRITUALIDAD Y SENTIDO DE LA VIDA	PROCESO DE TÍTULO
	PRÁCTICA INTERMEDIA			PRÁCTICA LABORAL

*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 PASTERÍA
-  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**



enac.cl