

TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

Descripción del Perfil de Egreso

El Técnico en Gastronomía está capacitado para desarrollar procesos de elaboración culinaria, consiguiendo la calidad y estructuras de sabor de las principales cocinas nacionales e internacionales. Junto a lo anterior, lleva a cabo procesos de elaboración asociados a productos de panadería, pastelería y repostería.

Además, desarrolla varios servicios de alimentos y bebidas en establecimientos gastronómicos, satisfaciendo las demandas del comensal a través de una comunicación efectiva en virtud del respeto a la diversidad de clientes y sus necesidades, respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.

Los técnicos titulados del CFT ENAC, se distinguen por sus valores arraigados en su formación académica y personal, destacándose por su espíritu de servicio y colaboración, respeto a la dignidad de la persona, compromiso responsable con el entorno y desarrollo humano integral, como base de su quehacer, conscientes del papel que desempeñan en la sociedad y dispuestos a contribuir de manera positiva en ella.

Campo Ocupacional

Las competencias que se señalan en los siguientes apartados permiten a la persona desempeñarse en el mercado laboral en las siguientes ocupaciones:

- Maestro pastelero (MCTP Nivel 3)
- Maestro de cocina (MCTP Nivel 3)
- Maestro panificador (MCTP Nivel 3)

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

- Cocina institucional (Casino)
- Restaurant
- Cocina de hoteles
- Centros de eventos
- Pastelerías
- Centros de producción de productos de pastelería
- Centros de producción de alimentos preparados
- Panaderías
- Centros de elaboración de masas
- Servicio de salón de hoteles



"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
FUNDAMENTOS GASTRONÓMICOS	TALLER DE COCINA CLÁSICA	TALLER DE COCINA CHILENA	PATRIMONIO GASTRONÓMICO Y CULTURAL	PRÁCTICA LABORAL
TALLER DE TÉCNICAS GASTRONÓMICAS	TALLER DE COCINA INTERNACIONAL	DISEÑO DE OFERTAS GASTRONÓMICAS	TALLER DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO	
TALLER DE PANIFICACIÓN	TALLER DE PASTELERÍA CLÁSICA	TALLER DE BAR, CAFETERÍA E INFUSIONES	TALLER DE SERVICIOS DEL VINO Y FERMENTADOS	
TÉCNICAS DE APRENDIZAJE Y COMUNICACIÓN	FUNDAMENTOS DE PASTELERÍA	TALLER DE REPOSTERÍA CONFITERÍA Y CHOCOLATERÍA	TALLER DE SERVICIO DE RESTAURANT	
MATEMÁTICA PARA LA VIDA	COMPETENCIAS DIGITALES I	COMPETENCIAS DIGITALES II	INGLÉS ELEMENTAL	
DESARROLLO PERSONAL Y LABORAL I		PROYECTO SERVICIO	DESARROLLO PERSONAL Y LABORAL II	PROCESO DE TÍTULO




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

*Asignaturas pueden cursarse en modalidad online de acuerdo a requisitos estipulados en reglamento académico.

DIPLOMAS:

-  DE COCINA INTERNACIONAL (PERFIL OCUPACIONAL MAESTRO DE COCINA)
-  DE COCINA CHILENA
-  DE PANADERÍA, PASTELERÍA Y CHOCOLATERÍA (PERFIL OCUPACIONAL MAESTRO PANIFICADOR)
-  DE SERVICIO DE SALÓN COMEDOR BAR, VINO Y CAFETERÍA (PERFIL OCUPACIONAL GARZÓN) (PERFIL OCUPACIONAL BARTENDER)

COMPETENCIAS

-  BÁSICAS E INSTRUMENTALES
-  PARA LA VIDA Y LA EMPLEABILIDAD
-  OPCIÓN DE CURSAR ASIGNATURA EN MODALIDAD ONLINE

INFORMACIONES

 **ENAC 1: Alameda 2182** (Metro República)

 **+56 2 2473 8800**

 **+56 9 3950 1780**

  **síguenos en: @enac.chile**

