

GASTRONOMÍA



PROPÓSITO DE LA CARRERA

DESCRIPCIÓN DEL PERFIL DE EGRESO

El Técnico en Gastronomía al finalizar sus estudios estará capacitado para planificar y producir ofertas gastronómicas, supervisando equipo de trabajo, procesos de compra, abastecimiento y bodega; controlando la calidad y la seguridad en las diferentes etapas de la producción, según la demanda, estándares nacionales e internacionales y normativa vigente.

Atender al cliente nacional e internacional otorgando productos que satisfagan sus necesidades.

En su formación, Duoc UC promueve el desarrollo de personas integrales, conscientes de su dignidad trascendente, y comprometidas con las personas y la sociedad, integrando la ética, los valores cristianos y el desarrollo de las competencias necesarias para el mundo de hoy.

DESCRIPCIÓN DEL CAMPO LABORAL

El campo laboral del Técnico en Gastronomía está constituido por diferentes establecimientos de la industria gastronómica: hoteles, restaurantes, bares, servicios de alimentación colectiva, centros de eventos y pastelerías entre otros, como también desarrollar proyectos gastronómicos, pudiendo ocupar cargos productivos, administrativos y de gestión a nivel nacional e internacional.

COMPETENCIAS DEL PERFIL DE EGRESO

Puedes revisar las competencias de especialidad y las genéricas en www.duoc.cl

CONTINUIDAD DE ESTUDIOS

La malla curricular está articulada para que los alumnos puedan continuar sus estudios después del cuarto semestre de la carrera y optar a la carrera profesional de Gastronomía Internacional.

SEDES DONDE SE IMPARTE

Padre Alonso de Ovalle, San Andrés de Concepción y Valparaíso.

CARRERA ACREDITADA

6 años

15/1/2016 - 15/1/2022



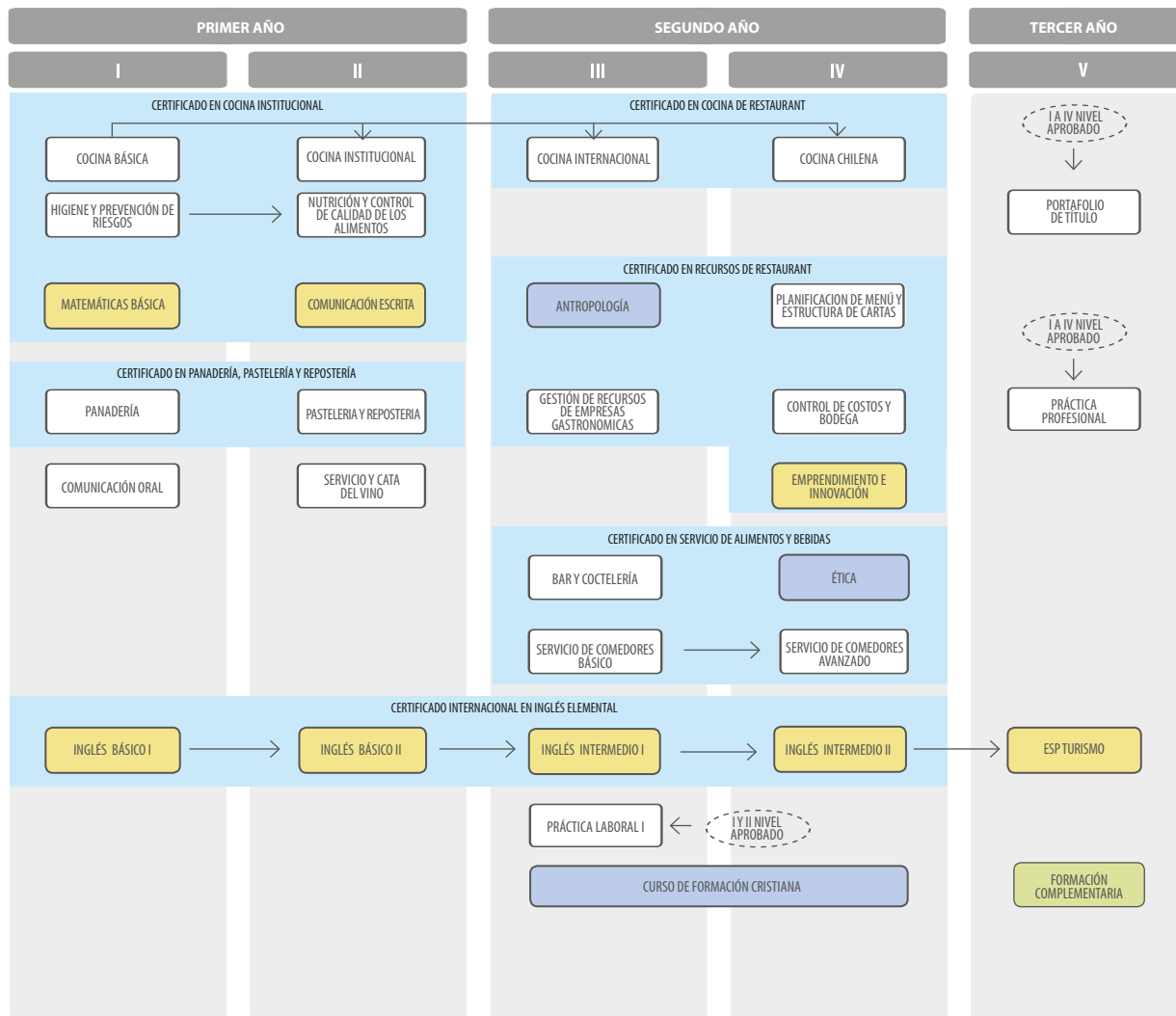
AGENCIA
ACREDITADORA
ADC Acreditadora

Modalidad presencial, jornadas diurna y vespertina: Sedes San Andrés de Concepción y Valparaíso.

- ALTA EMPLEABILIDAD.
- ESPECIALISTA EN PROCESOS GASTRONÓMICOS.

Infórmate en www.duoc.cl de las jornadas (diurno y vespertino) y los formatos en que se dicta esta carrera según cada sede.

Nota: Esta malla curricular podrá tener modificaciones por razones de actualización de contenidos



Los colores de las asignaturas indican su relación con tipos de competencias:

