

GASTRONOMÍA INTERNACIONAL



PROPÓSITO DE LA CARRERA

DESCRIPCIÓN DEL PERFIL DE EGRESO

El Chef Internacional al finalizar sus estudios estará capacitado para planificar, producir, administrar y comercializar ofertas gastronómicas, gestionando proyectos innovadores con orientación al emprendimiento, de acuerdo a las tendencias y poniendo en valor la identidad gastronómica regional chilena. Liderar equipos de trabajo, controlando la calidad y la seguridad en las diferentes etapas de la producción, de acuerdo estándares nacionales e internacionales y normativa vigente.

Atender al cliente nacional e internacional otorgando productos que satisfagan sus necesidades en idioma español y en inglés.

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 Chef Internacional 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

SALIDA INTERMEDIA

La carrera de Gastronomía Internacional permite una salida intermedia, previa aprobación de las asignaturas ESP Turismo, Práctica Profesional y Portafolio de Título, para optar al título de Técnico en Gastronomía.

SEDES DONDE SE IMPARTE

Antonio Varas, San Andrés de Concepción y Valparaíso.



**INSTITUTO
PROFESIONAL
ACREDITADO**

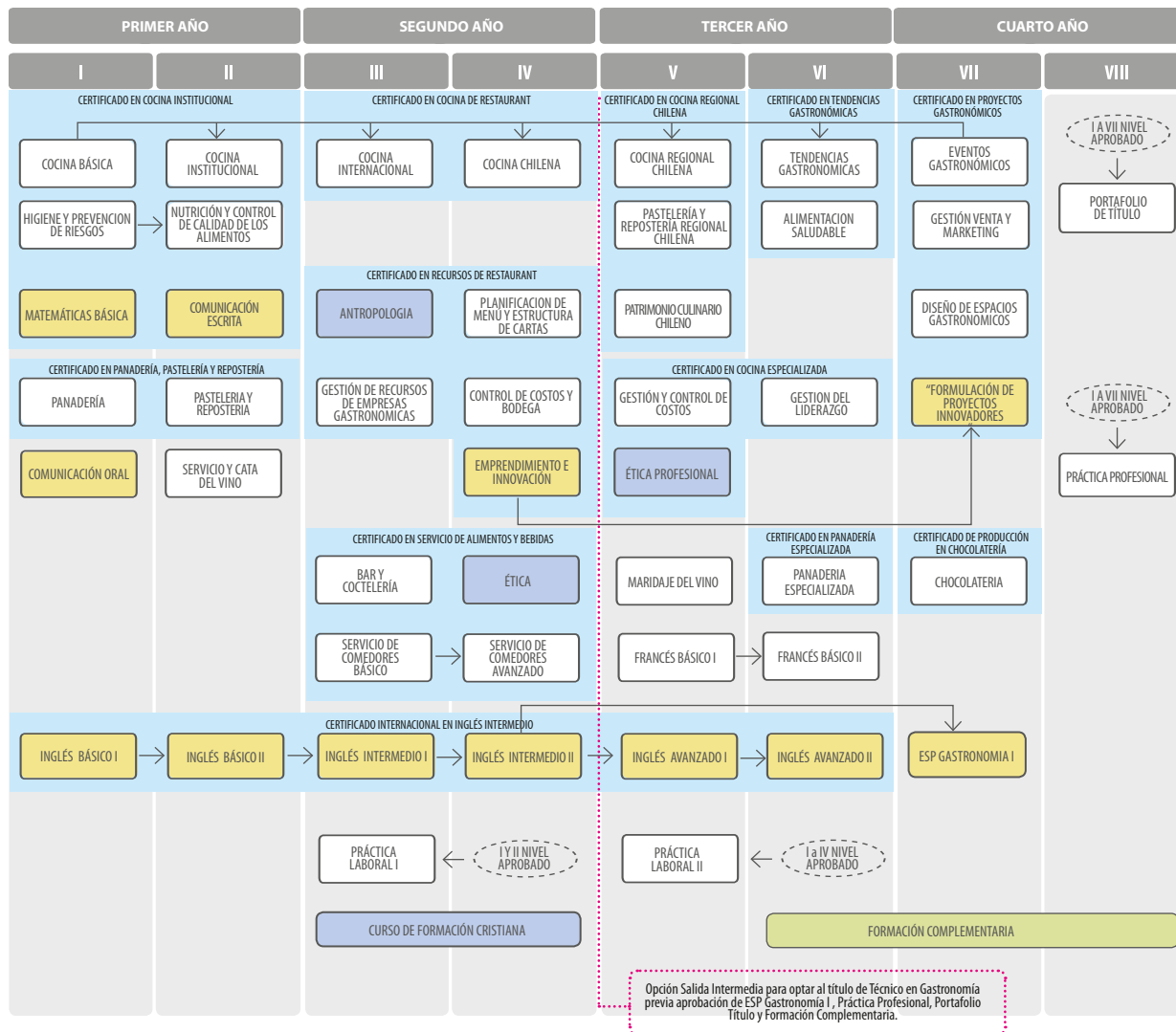
**7
AÑOS**

IP: Desde agosto 2017 hasta agosto 2024 -
Docencia de Pregrado. Gestión Institucional. Vinculación con el Medio.

- GESTIÓN DE PROYECTOS GASTRONÓMICOS.
- ALTA EMPLEABILIDAD.
- COCINA NACIONAL CON IDENTIDAD.

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:

