

GASTRONOMÍA INTERNACIONAL

PROPÓSITO DE LA CARRERA

DESCRIPCIÓN DEL PERFIL DE EGRESO

La persona titulada de la carrera de Gastronomía Internacional planifica, administra, supervisa, prepara y evalúa las diferentes etapas del proceso gastronómico, para un diseño y producción de calidad.

Es capaz de crear, desarrollar y gestionar proyectos gastronómicos, con un enfoque sostenible e innovador, en los cuales es primordial la necesidad de entender y mejorar toda la cadena de valor: infraestructura, recursos humanos, tecnologías, logística, comercialización, servicio, entre otros. Se adapta a diferentes escenarios, es auto gestionado y en el ámbito de la industria gastronómica promueve el respeto y rescate de las tradiciones gastronómicas chilena, evalúa sistemáticamente el efecto de sus acciones y las de su equipo, trabaja colaborativa e inclusivamente con otros, con un sentido global y de apertura al mundo.

Posee una formación centrada en las personas, con una mirada trascendente, desde la visión cristiana, que da sentido a la vida y contribuye al bien común de la sociedad.

Especialidad en Cocina de Alta Gama

Con la mención de Cocina de Alta Gama quien se titula de Duoc UC es capaz de elaborar productos gastronómicos de alta gama, aplicando técnicas de vanguardia con el fin de generar una propuesta gastronómica innovadora, de calidad, rescatando tradiciones culinarias, aplicando nuevas tecnologías y manteniendo el respeto por el medio ambiente a través de procesos sostenibles para generar un producto gastronómico diferenciador.

Especialidad en Alta Pastelería y Repostería

Con la mención de Alta Pastelería y Repostería quien se titula de Duoc UC es capaz de elaborar preparaciones de pastelería y repostería de alta gama aplicando técnicas de vanguardia, con calidad, rescatando tradiciones culinarias, aplicando

nuevas tecnologías y manteniendo el respeto por el medio ambiente a través de procesos sostenibles con el fin de generar una propuesta gastronómica innovadora, de calidad y con una fina presentación.

DESCRIPCIÓN DEL CAMPO LABORAL

La persona titulada de la carrera Gastronomía Internacional de Duoc UC, se desempeña en empresas vinculadas al sector gastronómico, públicas y privadas, tanto nacionales como internacionales.

Puede elegir desarrollarse de manera profesional, en cualquier tipo de proyecto gastronómico, dentro del canal HORECA (Hoteles, Restaurantes y Cafeterías): restaurantes; hoteles; pastelerías y/o panaderías, creperías; banquetera; cafetería; empresa de producción de alimentos; cadena gastronómica; resort; lodges; bares; servicios de alimentación colectiva; centros de eventos, centros de eventos de viñas y cualquier otra empresa u organización del sector gastronómico, así como emprendimientos propios.

COMPETENCIAS DEL PERFIL DE EGRESO

Puedes revisar las competencias de especialidad y las genéricas en <https://www.duoc.cl/carreras/gastronomia-internacional/>

SALIDA INTERMEDIA

La carrera de Gastronomía Internacional permite una salida intermedia, previa aprobación de los semestres 1, al 4. Proceso de titulación, Práctica intermedia y Práctica profesional, para obtener el título de Gastrónomo(a).

CRÉDITOS SCT

1 crédito SCT en Duoc UC corresponde a 27 horas cronológicas de trabajo del estudiante (tiempo de docencia dirigida y tiempo de trabajo autónomo).

SEDES DONDE SE IMPARTE

Antonio Varas, San Andrés de Concepción y Valparaíso.

