

GASTRONOMÍA

PROPÓSITO DE LA CARRERA

DESCRIPCIÓN DEL PERFIL DE EGRESO

La persona titulada de la carrera de Gastronomía coordina y prepara dentro de las diferentes etapas del proceso gastronómico, para un diseño y producción de calidad.

Es capaz de implementar y administrar emprendimientos gastronómicos propios o de terceros, cumpliendo con las normativas asociadas y bajo un enfoque sostenible.

Se adapta a diferentes escenarios, es auto gestionado y en el ámbito de la industria gastronómica promueve el respeto y rescate de tradiciones gastronómicas, evalúa sistemáticamente el efecto de sus acciones y 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.

DESCRIPCIÓN DEL CAMPO LABORAL

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

Se puede desarrollar en micros y pequeños proyectos gastronómicos dentro del canal HORECA (Hoteles, Restoranes 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 y cualquier otra empresa u organización del sector gastronómico.

COMPETENCIAS DEL PERFIL DE EGRESO

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

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 de Administración Gastronómica.

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

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



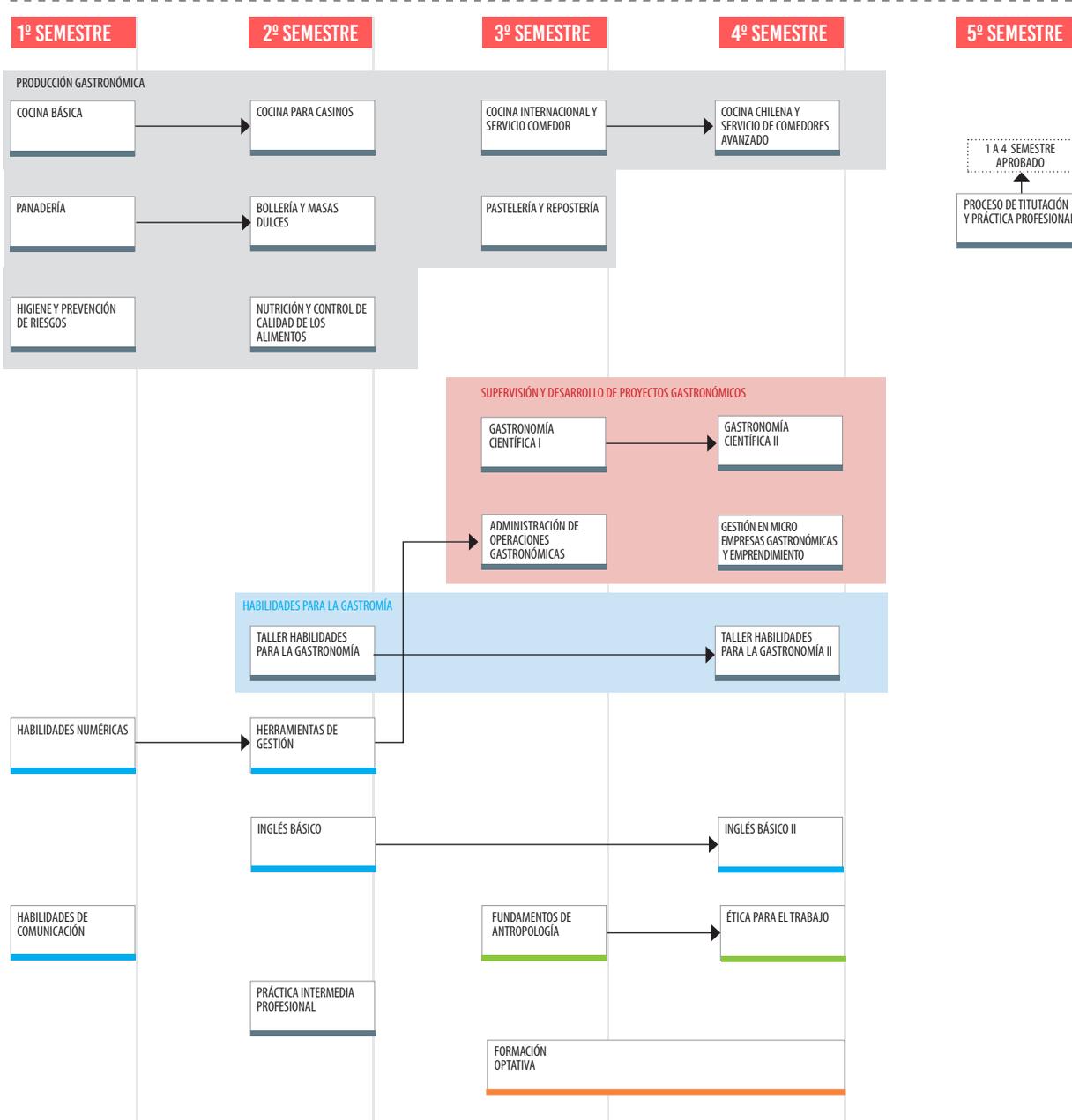
CAPACÍTATE PARA PLANIFICAR Y PRODUCIR OFERTAS GASTRONÓMICAS. TRABAJA SUPERVISANDO EQUIPOS DE TRABAJO, PROCESOS DE COMPRA Y ABASTECIMIENTO DE DISTINTOS COMERCIOS ASOCIADOS A LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA.

NOMBRE CARRERA
Gastronomía

TÍTULO
Gastrónomo(a)

FORMATO EDUCATIVO
Presencial

TOTAL DE CRÉDITOS SCT
100



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

— Formación Disciplinaria — Formación General — Formación Sello — Formación Optativa