

CURSO



Técnicas en Sostenibilidad y Economía Circular en Gastronomía



Modalidad:
Online Asincrónico



35 horas



Descripción

La industria gastronómica es una de las más influyentes, pero también una de las que más impacto tiene en el medio ambiente. Desde el abastecimiento de ingredientes hasta la gestión de residuos, la necesidad de adoptar prácticas sostenibles nunca ha sido tan urgente.

Este curso ofrece las herramientas necesarias para transformar el enfoque gastronómico actual. A través de un contenido teórico y práctico, se exploran los principios de sostenibilidad y economía circular, ofreciendo un marco sólido para comprender y enfrentar los retos ambientales actuales.

De esta manera, se busca que las personas que participan en la industria gastronómica se conviertan en agentes de cambio, capacitados para reducir la huella de carbono, disminuir residuos y contribuir activamente a un futuro más verde y responsable; contribuyendo a un futuro más sostenible mientras elevas la calidad de tu oferta gastronómica.culinarios

Certificación

Al final del curso, el participante recibirá un certificado con el nombre institucional del programa: **"Curso Técnicas de sostenibilidad y economía circular en gastronomía"**.

Objetivo

Aplicar técnicas de sostenibilidad y Economía Circular en procesos gastronómicos.

Orientado a

Profesionales que se desempeñan como administradores de restaurantes y hoteles, chefs, supervisores de cocina, encargados, coordinadores de proyectos, operarios de tiendas que expenden alimentos, manipuladores y público afín.



Contenido

Unidad 1



Principios de sostenibilidad y economía circular

Identificar conceptos relacionados con la sostenibilidad y la economía circular en los procesos gastronómicos.

10 hrs.

Unidad 2



Energías renovables y recursos naturales

Distinguir estrategias de gestión sostenible de recursos naturales y energías renovables en contextos prácticos gastronómicos.

10 hrs.

Unidad 3



Técnicas y tendencias gastronómicas

Aplicar técnicas de cocina al vacío, conservación de alimentos y eficiencia energética en contextos prácticos gastronómicos.

15 hrs.

Modalidad Online Asincrónica

En Educación Continua de Duoc UC, los programas formativos de modalidad online asincrónica se consideran un formato flexible, caracterizado por permitir que los y las participantes puedan planificar sus actividades académicas sin afectar su contexto personal, laboral y familiar. Entre los atributos de los programas online se destacan los siguientes:



Entrega de recursos digitales mediante una plataforma amigable que asegura una experiencia de aprendizaje satisfactoria y significativa.



Clase en vivo, en determinado momento del curso, para profundizar temáticas de alta complejidad y potenciar el proceso de aprendizaje.



Actividades contextualizadas en entornos laborales que permitan a los y las participantes tener un acercamiento con el quehacer de la disciplina.



Acompañamiento personalizado con docentes expertos en la disciplina y en procesos formativos online.

Requisitos de Ingreso

- Experiencia mínima de 2 años en el sector gastronómico, ya sea en restaurantes, hoteles, empresas de catering u otras instituciones afines.





Más información

(+56) 44220 1096 - (+56) 22712 0246

Contacto ejecutiva comercial

wdiazc@duoc.cl



Comunícate con nosotros a través de
Whatsapp +56 9 8500 8377

Métodos de Pago: Webpay / Transferencia electrónica / Orden de compra

[-30%]

Alumnos titulados de
carreras Duoc UC

[-15%] [-25%]

Ex Alumnos de Educación
Continua Duoc UC




[Otros]

Consulta por otros
descuentos



NIVEL DE EXCELENCIA
HASTA OCTUBRE 2031
Docencia de pregrado / Gestión institucional / Aseguramiento interno de la calidad / Vinculación con el Medio / Investigación, creación y/o innovación

Duoc UC  EDUCACIÓN
CONTINUA

 Educación Continua Duoc UC
 educacioncontinuaduoc
 Duoc UC - Educación Continua