



ESPECIALIDAD DE GASTRONOMIA, MENCION COCINA

1.- DESCRIPCIÓN DE LA ESPECIALIDAD

La Especialidad de Gastronomía, mención cocina, tiene como objetivo general **“Formar técnicos de nivel medio en la Especialidad de Gastronomía, mención cocina, con estándares de calidad de acuerdo a las exigencias del mercado laboral y con una alta formación valórica”**.

Las clases prácticas, dictadas por profesionales en el área, se desarrollan en un taller de Gastronomía ubicado en el mismo establecimiento, acondicionado con diferentes maquinarias y utensilios de alta tecnología, adecuado a la normativa vigente del área de gastronomía.

Las principales fortalezas de la especialidad, son formar estudiantes con conocimientos básicos de gastronomía, que los hacen ser competentes y calificados para el campo laboral y desarrollar personas con valores, metas a futuro, personas íntegras e inclusivas, con habilidades para desenvolverse en el ámbito personal y profesional.

Durante los últimos años, la industria de la alimentación en Chile ha tenido un gran desarrollo, desde el punto de vista de los sistemas productivo y de las exigencias de los usuarios a estos servicios. Siempre se está requiriendo cada vez más personal capacitado con formación especializada en el área de Gastronomía.

El lema que guía nuestro quehacer educativo es:

“LA EXCELENCIA A SU SERVICIO”

2. CAMPO LABORAL Y ENSEÑANZA SUPERIOR

La Especialidad de Gastronomía ofrece diversos puestos de trabajo a desarrollar, de acuerdo al interés y características individuales de los estudiantes. Esta la posibilidad de trabajar en el sector de alimentos pree elaborados, restaurantes chilenos e internacionales, casinos, hospitales o clínicas, hoteles, banqueterías, servicios de catering, panaderías, pastelerías o cafeterías, además de poder desarrollar su propia microempresa. Además, podrán continuar sus estudios superiores en gastronomía en la Universidad Santo Tomas y Universidad tecnológica INACAP en sus respectivas sedes o también seguir estudios superiores en otras áreas de interés personal en diferentes centros de estudios del país.

3. PLAN DE ESTUDIOS

PLAN DE ESTUDIO FORMACION GENERAL

ASIGNATURAS	
Lengua y literatura	
Matemática	
Educación Ciudadana	
Filosofía	
Inglés	
Ciencias para la Ciudadanía	



PLAN DE FORMACION DIFERENCIADA

MÓDULOS DE 3°	MODULOS DE 4° MEDIO
1. Higiene para la elaboración de alimentos	1. Cocina chilena
2. Elaboración de alimentos de baja complejidad	2. Innovación y cocina internacional
3. Recepción y almacenamiento de insumos	3. Elaboración de bebidas alcohólicas y analcohólicas
4. Planificación de la producción gastronómica	4. Elaboración de menús y carta
5. Preparación, diseño y montaje de buffet	5. Emprendimiento y empleabilidad
6. Servicio de comedores, bares y salones	
7. Elaboración de productos de repostería	
ASIGNATURAS ELECTIVAS	
Religión, Artes, Historia, Educación Física	