



"Formando Técnicos para el mañana"

GASTRONOMÍA





"Formando Técnicos para el mañana"

Contexto de la Especialidad

Durante los últimos años, la industria de la alimentación en Chile ha tenido un gran desarrollo, desde el punto de vista de los sistemas productivos y de las exigencias de los usuarios a estos servicios.

Los sistemas productivos en la industria de la alimentación en las diferentes áreas han profesionalizado los servicios, requiriendo cada vez más personal capacitado con formación especializada en el área. De esta manera, se ha logrado un mayor orden, rentabilidad, aseguramiento de la calidad en almacenaje y aplicación de las normas de higiene durante el proceso de elaboración, mantención y despacho de alimentos, dando cumplimiento a las normas nacionales e internacionales.

El mercado nacional requiere cada vez más cocineros y cocineras con fundamentos técnicos y culturales; más allá de hacer preparaciones buenas y agradables a la vista, se deben manejar los fundamentos técnicos y teóricos que sostienen una preparación de la cocina nacional e internacional. A esto, se suma la revalorización que vive Chile el rescate, mantención y proyección de su cocina, además de la consideración de sus productos alimentarios, vinos y servicios.



"Formando Técnicos para el mañana"

El egresado o egresada de la Especialidad Gastronomía podrá desarrollar funciones y tareas en todas las etapas del proceso productivo, de acuerdo a las características del establecimiento y puestos de trabajo de las empresas de alimentación. Podrá desempeñarse en el área de bodega o adquisiciones y, en la cocina, en el área

de la cocina fría, cocina caliente, pastelería y panadería, realizando las tareas de preelaboración, producción, montaje y despacho. Por otra parte, en el salón de comedores, podrá llevar a cabo diferentes tipos de servicios de comestibles, bebidas analcohólicas, fermentados y destilados; y en la barra o bar, podrá elaborar diferentes tipos de bebestibles. Además, será capaz de diseñar menús y cartas aplicando las normas nacionales e internacionales.

La industria de la alimentación se conforma de distintas áreas que ofrecen diversos puestos de trabajo en los que los egresados y las egresadas se pueden desarrollar, de acuerdo a sus intereses y características personales. Así, está la posibilidad de trabajar en el sector de los alimentos preelaborados, en restaurantes temáticos internacionales y chilenos, en casinos, hospitales o clínicas, hoteles, banqueteras, servicios de catering, panaderías, pastelerías o cafeterías, además de poder desarrollar su propia microempresa.



“Formando Técnicos para el mañana”

Mención Cocina



Módulo 00 -
Emprendimiento
y empleabilidad
mención
gastronomía ★



Módulo 01 -
Cocina chilena ★



Módulo 02 -
Innovación y
cocina
internacional ☆



Módulo 03 -
Elaboración de
bebidas
alcohólicas y
analcohólicas



Módulo 04 -
Elaboración de
menús y carta



“Formando Técnicos para el mañana”

Plan de Estudio

PLAN DE ESTUDIO DE LA ESPECIALIDAD GASTRONOMÍA, MENCIÓN COCINA

NOMBRE DEL MÓDULO	TERCERO MEDIO	CUARTO MEDIO
	Duración (horas)	Duración (horas)
1. Higiene para la elaboración de alimentos.	228	
2. Elaboración de alimentos de baja complejidad.	228	
3. Recepción y almacenamiento de insumos.	76	
4. Planificación de la producción gastronómica.	76	
5. Preparación, diseño y montaje de <i>buffet</i> .	152	
6. Servicio de comedores, bares y salones.	76	
Módulos mención		
1. Cocina chilena.		228
2. Innovación y cocina internacional.		228
3. Elaboración de bebidas alcohólicas y analcohólicas.		152
4. Elaboración de menús y carta.		152
5. Emprendimiento y empleabilidad.		76
TOTAL	836	836



“Formando Técnicos para el mañana”

Mención Pastelería y Repostería



Módulo 00 -
Emprendimiento
y empleabilidad
mención
pastelería y
repostería ★



Módulo 01 -
Elaboración de
masas y pastas
★



Módulo 02 -
Elaboración de
productos de
repostería ★



Módulo 03 -
Elaboración de
productos de
pastelería ★



Módulo 04 -
Innovación en la
pastelería y
repostería



“Formando Técnicos para el mañana”

PLAN DE ESTUDIO DE LA ESPECIALIDAD GASTRONOMÍA, MENCIÓN PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

NOMBRE DEL MÓDULO	TERCERO MEDIO	CUARTO MEDIO
	Duración (horas)	Duración (horas)
1. Higiene para la elaboración de alimentos.	228	
2. Elaboración de alimentos de baja complejidad.	228	
3. Recepción y almacenamiento de insumos.	76	
4. Planificación de la producción gastronómica.	76	
5. Preparación, diseño y montaje de <i>buffet</i> .	152	
6. Servicio de comedores, bares y salones.	76	
Módulos mención		
1. Elaboración de masas y pastas.		228
2. Elaboración de productos de repostería.		114
3. Elaboración de productos de pastelería.		228
4. Innovación en la pastelería y repostería.		190
5. Emprendimiento y empleabilidad.		76
TOTAL	836	836



“Formando Técnicos para el mañana”

La gastronomía es una de las carreras con mayor empleabilidad a nivel mundial, y no sólo eso, es una de las que, a pesar del paso de los años, se mantiene constante en este puesto. Es que siempre se necesitará comer!

Estudiando gastronomía podrás trabajar en restaurantes, hoteles, cruceros, casinos, pero también podrás iniciar tu propio negocio de comida, tu propio restorán, *delivery*, etcétera.

Definida por la RAE como el “*Arte de preparar una buena comida*”, la gastronomía es una excelente opción si realmente disfrutas cocinando. Más allá de que creas tener un talento especial para la cocina o no, porque eso se aprende!

Existen muchas alternativas para estudiar este *arte de la comida* en Chile. Algunas son muy prácticas y te brindan la opción de en dos años especializarte en panadería y repostería, por ejemplo, [también está la opción de estudiar una carrera de cuatro años](#), donde obtener una formación aun más amplia.

A continuación te presentaremos algunas de las alternativas más reconocidas para estudiar gastronomía disponibles en diferentes regiones del país.

Vamos a revisar!



"Formando Técnicos para el mañana"

INACAP



**Administración Gastronómica
Internacional**

**Técnico en Gastronomía
Internacional**



"Formando Técnicos para el mañana"

DUOC



**Gastronomía
Internacional**

**Gastronom
ía**



"Formando Técnicos para el mañana"

IPCHILE



**Técnico de Nivel Superior en
Gastronomía**

**Administración
Gastronómica**

<https://www.cftsantotomas.cl/sistema-de-admision/convenio-empt/areas-articulacion-empt/>

<https://vinculacionconelmedio.ipchile.cl/programas/>

<https://portales.inacap.cl/cedem/>

<https://www.cursosycarreras.cl/industria-alimenticia-C-101>