



*"Formando Técnicos para el mañana"*

# Visión global del Programa de Estudio

**Especialidad **Gastronomía****

**Sector Alimentación**

**Programa de Estudio**

**Formación Diferenciada Técnico-**

**Profesional**

**Menciones: Cocina, Pastelería y**

**Repostería**



# MENCIÓN COCINA

## MENCIÓN COCINA

MÓDULO	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA ESPECIALIDAD	APRENDIZAJES ESPERADOS
1. Cocina chilena	OA 1 Preparar una variedad de platos de cocina básica, de preparación rápida y lenta, de acuerdo a los gustos y costumbres culinarias de diversas zonas del país, así como de requerimientos de alimentación saludable, cumpliendo estándares de calidad.	1 Selecciona distintos tipos de productos típicos de la cocina chilena, considerando las zonas del país y la estacionalidad.
		2 Elabora preparaciones de la cocina tradicional chilena, propias de la zona norte, centro y sur del país, aplicando la higiene y los estándares de calidad requeridos.
		3 Elabora preparaciones de la cocina tradicional chilena, de las distintas zonas del país, considerando los requerimientos de alimentación saludable, aplicando la higiene y los estándares de calidad requeridos.



## 2. Innovación y cocina internacional

### OA 2

Preparar productos gastronómicos básicos de cocina internacional, de países como Perú, México, China, Francia, Italia, entre otros, cumpliendo especificaciones y estándares de calidad.

### OA 4

Introducir variaciones en las recetas de productos gastronómicos de la cocina básica y/o en la manera de servirlos, buscando mejorar sabores y texturas para adaptarlas al gusto de una demanda diversa.

1 Clasifica los productos propios de la cocina de países tales como; Perú, China, México, Francia, Italia, entre otros, participando de diversas situaciones de aprendizaje, considerando un trabajo prolijo.

2 Elabora platos de la cocina internacional de mayor presencia en Chile, como México, China, Perú, Japón, Francia e Italia, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos, cumpliendo con los estándares de calidad, realizando las tareas de forma prolija, haciendo uso eficiente de los insumos y disponer de los desechos de forma responsable.

3 Elabora productos gastronómicos, aplicando técnicas innovadoras en la producción, considerando las normas de higiene y realizando las tareas de forma prolija, cumpliendo con los estándares de calidad, haciendo uso eficiente de los insumos, previniendo situaciones de riesgo.

4 Aplica técnicas innovadoras de decoración y montaje, para mejorar sabores, texturas y presentaciones en productos gastronómicos de la cocina básica, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos y realizando las tareas de forma prolija, cumpliendo con los estándares de calidad, haciendo uso eficiente de los insumos, previniendo situaciones de riesgo.



### 3. Elaboración de bebidas alcohólicas y analcohólicas

**OA 3**  
Preparar diversos cocteles de consumo habitual con bebidas alcohólicas y no alcohólicas, de acuerdo a recetas nacionales e internacionales.

- 1 Elabora bebestibles alcohólicos, de acuerdo al recetario nacional e internacional, considerando las normas de higiene necesarias para inocuidad de los productos, haciendo uso eficiente de los insumos, trabajando de forma coordinada.
- 2 Elabora cocteles con bebidas analcohólicas, de acuerdo al recetario nacional e internacional, aplicando las normas de higiene.

### 4. Elaboración de menús y carta

**OA 5**  
Elaborar cartas y menús para servicios y establecimientos de consumo frecuente o masivo, que consideren la estación del año, el tipo de cliente y sus requerimientos nutricionales, la disponibilidad de los insumos.

- 1 Diseña menú, teniendo en cuenta tipo de servicio y establecimiento, considerando la estacionalidad, tipo de cliente, y requerimientos nutricionales.
- 2 Diseña cartas, de acuerdo al establecimiento, al tipo de servicio, aplicando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos y realizando las tareas de forma prolija, cumpliendo con los estándares de calidad.



MÓDULO	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA ESPECIALIDAD	APRENDIZAJES ESPERADOS
<p data-bbox="784 172 1057 321"><b>5.</b> Emprendimiento y empleabilidad</p>	<p data-bbox="1098 172 1745 401"><i>(Este módulo, en su diseño inicial, no está asociado a Objetivos de Aprendizaje de la Especialidad, sino a Genéricos. No obstante, para su desarrollo, puede asociarse a un Objetivo de la Especialidad como estrategia didáctica).</i></p>	<ol data-bbox="1786 172 2499 1382" style="list-style-type: none"><li data-bbox="1786 172 2499 486"><b>1</b> Diseña y ejecuta un proyecto para concretar iniciativas de emprendimiento, identificando las acciones a realizar, el cronograma de su ejecución y los presupuestos, definiendo alternativas de financiamiento y evaluando y controlando su avance.</li><li data-bbox="1786 486 2499 839"><b>2</b> Maneja la legislación laboral y previsional chilena como marco regulador de las relaciones entre trabajadores y empleadores, identificando los derechos y deberes de ambas partes, tanto individuales como colectivos, y la reconoce como base para establecer buenas relaciones laborales.</li><li data-bbox="1786 839 2499 1115"><b>3</b> Prepara los elementos necesarios para participar de un proceso de incorporación al mundo del trabajo, valorando y planificando su trayectoria formativa y laboral.</li><li data-bbox="1786 1115 2499 1382"><b>4</b> Selecciona alternativas de capacitación y de educación superior para fortalecer sus competencias o desarrollar nuevas y adquirir certificaciones, ya sea <i>e-learning</i> o presenciales, evaluando las diversas opciones de financiamiento.</li></ol>



# MENCIÓN PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

## MENCIÓN PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

MÓDULO	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA ESPECIALIDAD	APRENDIZAJES ESPERADOS
1. Elaboración de masas y pastas	OA 1 Elaborar masas y pastas para la obtención de productos de pastelería-repostería básicos, de acuerdo a lo establecido en la formulación de recetas.	1 Elabora diferentes tipos de panes, de acuerdo a lo establecido en la receta, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.
		2 Elabora <i>pizza</i> , de acuerdo a receta establecida y demanda local, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.



MÓDULO	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA ESPECIALIDAD	APRENDIZAJES ESPERADOS
<p><b>3.</b> Elaboración de productos de pastelería</p>	<p><b>OA 2</b> Elaborar diferentes tipos de dulces, cremas y glaseados para componer y/o decorar productos de pastelería y repostería, de acuerdo a recetas.</p>	<p><b>1</b> Elabora bizcochos para tortas y pasteles, de acuerdo a fichas técnicas, considerando las técnicas apropiadas y las normas de higiene y haciendo uso eficiente de las maquinarias, equipos, instrumental e insumos, disponiendo cuidadosamente de los desechos.</p>
	<p><b>OA 3</b> Preparar y armar una variedad de tortas, pasteles y postres de consumo habitual, de acuerdo a los gustos y costumbres culinarias de diversas zonas del país, cumpliendo especificaciones y estándares de calidad.</p>	<p><b>2</b> Elabora cremas para rellenar y cubrir y decorar; tortas, tartas y pasteles, según ficha técnica, considerando las técnicas apropiadas y las normas de higiene, haciendo uso eficiente de los insumos y disponiendo cuidadosamente de los desechos.</p>
	<p><b>OA 4</b> Manejar máquinas, equipos e instrumental para la elaboración de pastelería y repostería básica, para llevar a cabo las actividades de preparación, montaje y decoración de los productos de pastelería y repostería.</p>	<p><b>3</b> Rellena y decora tortas, tartas y pasteles, según ficha técnica o requerimientos del cliente, considerando las técnicas e instrumental apropiados, resguardando las normas de higiene, haciendo uso eficiente de los insumos, y eliminando los desechos en forma y lugares apropiados.</p>
		<p><b>4</b> Elabora tartas dulces y saladas de acuerdo a receta establecida, necesidades del cliente, considerando las técnicas y equipos apropiadas, resguardando las normas de higiene, y haciendo uso eficiente de los insumos, disponiendo cuidadosamente de los desechos.</p>



MÓDULO	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA ESPECIALIDAD	APRENDIZAJES ESPERADOS
<p>4. Innovación en la pastelería y repostería</p>	<p>OA 5 Introducir variaciones en las recetas de productos de pastelería y repostería y/o la manera de servirlos, buscando mejorar sabores y texturas para adaptarlas al gusto de una demanda diversa.</p>	<p>1 Realiza innovaciones en recetas de pastelería y repostería, considerando normas de higiene, cumpliendo con los estándares de calidad, y haciendo uso eficiente de los insumos.</p> <p>2 Aplica técnicas innovadoras, para presentaciones en productos de pastelería y repostería, considerando las normas de higiene, los estándares de calidad, haciendo un uso eficiente de los insumos y previniendo situaciones de riesgo.</p>





MÓDULO	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA ESPECIALIDAD	APRENDIZAJES ESPERADOS
<p><b>5.</b> Emprendimiento y empleabilidad</p>	<p><i>(Este módulo, en su diseño inicial, no está asociado a Objetivos de Aprendizaje de la Especialidad, sino a Genéricos. No obstante, para su desarrollo, puede asociarse a un Objetivo de la Especialidad como estrategia didáctica).</i></p>	<ol style="list-style-type: none"><li data-bbox="1763 168 2519 486">1 Diseña y ejecuta un proyecto para concretar iniciativas de emprendimiento, identificando las acciones a realizar, el cronograma de su ejecución y los presupuestos, definiendo alternativas de financiamiento y evaluando y controlando su avance.</li><li data-bbox="1763 486 2519 839">2 Maneja la legislación laboral y previsional chilena como marco regulador de las relaciones entre trabajadores y empleadores, identificando los derechos y deberes de ambas partes, tanto individuales como colectivos, y la reconoce como base para establecer buenas relaciones laborales.</li><li data-bbox="1763 839 2519 1115">3 Prepara los elementos necesarios para participar de un proceso de incorporación al mundo del trabajo, valorando y planificando su trayectoria formativa y laboral.</li><li data-bbox="1763 1115 2519 1412">4 Selecciona alternativas de capacitación y de educación superior para fortalecer sus competencias o desarrollar nuevas y adquirir certificaciones, ya sea <i>e-learning</i> o presenciales, evaluando las diversas opciones de financiamiento.</li></ol>



# Ejes estratégicos de la EMTP, los cuales se listan a continuación:

1. Formación integral que prepare para el trabajo y la vida adulta
2. Realizar aprendizajes técnicos que faciliten acceso al primer trabajo
3. Promover la continuidad hacia estudios superiores
4. Proveer oportunidades para desarrollar trayectorias formativas
5. Valorar la formación técnica como una vía formativa de calidad y capaz de articular con distintos niveles



Para el logro adecuado de estos ejes, distinguen 4 insumos o condiciones de posibilidad claves:

- Buenos docentes
- Equipamiento
- Vinculación con el medio
- Orientación vocacional



## Propuestas de operacionalización

### 1. Basada en Estándares indicativos EMTP

Dimensiones	Subdimensiones	Indicadores
Articulación formativa	Orientación vocacional	
	Articulación con formación general	
	Vínculos con IES	
Articulación laboral	Alternancia	
	Colaboración estratégica con mundo laboral	
	Apoyar integración de egresados al trabajo	
Articulación social	Cubrir necesidades del contexto local	
	Aprendizaje activo basado en el entorno	
	Integración de cultura de familias y estudiantes	



## Propuesta acordada de operacionalización

Etapas de medición	Dimensiones	Subdimensiones
Evaluación de procesos	Articulación	Articulación formativa
		Articulación laboral
		Articulación social
Evaluación de resultados (corto y mediano plazo)	Calidad	Desempeño en la educación secundaria
		Transición a estudios superiores
		Transición al mundo del trabajo
		Transiciones incompletas o fallidas
Evaluación de impacto (largo plazo)	Atractividad	Premium laboral
		Tasas de acceso