

GASTRONOMÍA INTERNACIONAL Y TRADICIONAL CHILENA

PERFIL DE EGRESO

Descripción General:

El/La Técnico de Nivel Superior en Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena aplica técnicas gastronómicas para el desarrollo de la cocina y pastelería nacional, regional e internacional de manera sustentable utilizando procedimientos de higiene, seguridad y servicio en la producción alimentaria, administrando y optimizando los recursos disponibles. Este técnico posee competencias/capacidades, además, para desarrollar, aplicar y gestionar procesos gastronómicos para la producción y emprendimiento, considerando el manejo de los recursos, los productos, la territorialidad, el control de mermas, la sustentabilidad, tecnología y calidad en el servicio como pilares de su formación. Para el cumplimiento de dichas funciones, posee habilidades de análisis crítico y generación de información especializada, como así también de gestión de recursos con eficacia y eficiencia, basado en el dominio de conocimientos de su área de especialidad.

Este Técnico, además, se caracteriza por ser una persona íntegra, capaz de colaborar en equipos de trabajo a través de la reflexión y aprendizaje de acuerdo con los objetivos establecidos. Siendo capaz de resolver problemas o situaciones de su área de especialización, actuando de forma éticamente comprometida con otros, el grupo y el entorno.

Atributos diferenciadores de la carrera:

Los egresados y egresadas de la carrera de Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena del Centro de Formación Técnica Santo Tomás, se caracterizan por desarrollar habilidades de producción, gestión gastronómica y emprendimiento, utilizando herramientas tecnológicas que favorezcan la calidad de la producción junto con habilidades de comunicación generando experiencias en el servicio que promueven el desarrollo gastronómico local sustentable.

GASTRONOMÍA INTERNACIONAL Y TRADICIONAL CHILENA

Cualificaciones consideradas en la carrera:

Este técnico cuenta en su formación con las siguientes cualificaciones: Sector Turismo, sub sector Gastronomía alineadas al MCTP, que se formarán en la carrera de Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena:

Subsector Gastronomía		
Nombre Cualificación	Nivel de la Cualificación	Perfiles ocupacionales
Manipulación de alimentos	3	Maestro de cocina
	3	Manipulador de programa de alimentación escolar
	3	Manipulador de alimentos
Perfil Chilevalora	3	Garzón

Competencias del Perfil de Egreso

Al egresar de la carrera Gastronomía internacional y Tradicional Chilena, estará en condiciones de demostrar las siguientes competencias:

Competencias de Especialidad

- Ejecutar técnicas gastronómicas en la elaboración de preparaciones de la cocina y la pastelería nacional, regional e internacional, manejando las bases y orígenes, utilizando tecnologías disponibles de manera eficiente, óptima y sustentable, para dar respuesta a los requerimientos de la industria gastronómica del turismo gastronómico.
- Gestionar recursos de la producción gastronómica, considerando la cadena de valor desde la concepción hasta la distribución del producto, conservando los recursos naturales actuales y futuros, apoyado en herramientas tecnológicas.
- Generar una oferta gastronómica y su maridaje, entregando una atención cordial en el servicio de alimento y bebida, comunicando eficientemente, traspasando experiencias y empatizando con las necesidades del cliente.

GASTRONOMÍA INTERNACIONAL Y TRADICIONAL CHILENA

Competencias Transversales de Empleabilidad y Sello Valórico

- Aplicar los principios éticos de su profesión de acuerdo con el rol que desempeña y su relación con los valores institucionales, demostrando conciencia de que sus actos impactan en el clima laboral.
- Trabajar colaborativamente en la adaptación o generación de soluciones a problemas propios de su área de especialización, considerando parámetros establecidos y la innovación para la optimización de procesos, productos o servicios, con iniciativa y autonomía, desde la perspectiva de la ética y las competencias de sello valórico institucionales.

Competencias Básicas

- Utilizar las herramientas básicas de las ciencias para la representación de información, argumentación de resultados y resolución de problemas contextualizados, de acuerdo con los requerimientos del mundo laboral y académico.
- Comunicar en forma verbal y no verbal, utilizando estrategias de habilidades comunicativas para expresar aspectos del quehacer social, académico y profesional, según propiedades de la lengua española.
- Utilizar herramientas digitales básicas para la búsqueda, selección, síntesis y presentación de información, en el contexto del desarrollo de su trayectoria formativo laboral, considerando criterios de pertinencia, confiabilidad y validez según el contexto.
- Utilizar frases y expresiones relacionadas con su área de experiencia destinadas a comunicarse de manera efectiva para describir aspectos de su entorno según lo descrito en el nivel A1 del Marco Común Europeo de Referencia.

Descripción del Campo Ocupacional:

Los egresados y egresadas de la carrera Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena del CFT Santo Tomás, podrán desempeñarse en establecimientos de producción gastronómica, restaurantes, hoteles, pastelerías, casinos, centros de eventos, panaderías, empresas de alimentación, así como también el ejercicio libre de la profesión.