



TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

1 SEMESTRE	2 SEMESTRE	3 SEMESTRE	4 SEMESTRE	5 SEMESTRE
MATEMÁTICA	ADMINISTRACIÓN GASTRONÓMICA	INGLÉS TÉCNICO I CONTABILIDAD DE COSTO Y PRESUPUESTO	INGLÉS TÉCNICO II	
RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE INSUMOS	NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN INCLUSIVA *	PLANIFICACIÓN DE CARTA Y MENÚ	GESTIÓN DE EVENTOS GASTRONÓMICOS	
HIGIENE Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS	DISEÑO Y EQUIPAMIENTO DE COCINA	GASTRONOMÍA INDUSTRIAL		
DESARROLLO DE HABILIDADES COMUNICACIONALES CURSO-TALLER PROPEDEÚTICO	TALLER DE LIDERAZGO Y EMPRENDIMIENTO	ÉTICA SOCIAL Y PERSONAL		
TÉCNICAS DE COCINA I PANADERÍA Y BOLLERÍA BÁSICA TALLER DE CULTURA E HISTORIA CULINARIA	TALLER DE COCINA CRIOLLA TALLER DE COCTELERÍA CLÁSICA, FUSIÓN Y DECORACIÓN TALLER DE PASTELERÍA DE PRODUCTOS SALUDABLES E INCLUSIVOS *	TALLER DE COCINA LATINOAMERICANA TALLER DE PANADERÍA DE PRODUCTOS ARTESANALES E INCLUSIVOS * SERVICIO DE COMEDORES	TALLER DE COCINA INTERNACIONAL TALLER DE COCINA PUEBLOS ORIGINARIOS CHILENOS PASTELERÍA DE VANGUARDIA, REPOSTERÍA Y CHOCOLATERÍA TALLER APRESTO LABORAL	PROCESO DE PRÁCTICA

LÍNEAS CURRICULARES:

- CONOCIMIENTOS BÁSICOS (DE ORIENTACIÓN TÉCNICA)
- ESPECIALIDAD TÉCNICA
- PERSONAL Y SOCIAL
- PRÁCTICA

ASIGNATURAS ONLINE:

» Las mallas curriculares pueden ser actualizadas durante su desarrollo para un mejor proceso formativo.

» Esta malla no incluye los prerrequisitos de asignaturas.

» Para alumnos vespertinos, eventualmente sus prácticas pueden requerir disponibilidad en horario diurno.

» Existen asignaturas transversales que integran estudiantes de diferentes especialidades.

* El concepto **"inclusivo"** se refiere al desarrollo de preparaciones pensadas en personas con necesidades y/o condiciones alimentarias distintas, como por ejemplo: diabéticos, celíacos, intolerantes a la lactosa, alérgicos al gluten, etc.



TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

ORIENTACIÓN DE LA CARRERA



La carrera de Técnico de Nivel Superior en Gastronomía de IPG, forma personas con bases sólidas de conocimientos, ética y capacidad de liderazgo y emprendimiento, preparadas para gestionar las actividades relacionadas a cualquier servicio gastronómico, complementando sus asignaturas teóricas con talleres prácticos que le permitirán vivenciar en tiempo real las diversas situaciones y realidades que se viven en los lugares de trabajo, así como también, en sus propios y futuros emprendimientos o proyectos personales.

Esta carrera tiene diversos enfoques, sin embargo, todos se complementan entre sí y hacen de este técnico, una persona preparada para enfrentar situaciones y entornos cambiantes. Dentro de su malla curricular se incorporan saberes culturales, comidas de nuestros pueblos originarios, gastronomía saludable y pensada para personas con necesidades especiales, por último, gastronomía internacional, enterando así, un programa de estudios íntegro y que involucre un desarrollo innovador del estudiante.

CAMPO OCUPACIONAL



El Técnico de Nivel Superior en Gastronomía, posee los conocimientos para desempeñarse en:

- Empresas que ofrecen servicios de alimentos.
- Empresas de alimentación (restaurantes, catering, casinos)
- Empresas organizadoras de eventos.
- Empresas de servicio sector turismo.
- Empresas de servicio sector salud.
- Administrar y operar su propia empresa de alimentos.
- Empresas públicas o privadas que requieran e implementen estrategias de desarrollo turístico, hotelero y gastronómico.

PERFIL DE EGRESO



El Técnico de Nivel Superior en Gastronomía de IPG es un especialista cuya formación se basa en técnicas gastronómicas avanzadas, innovadoras e inclusivas, las cuales, le permiten elaborar diversas preparaciones con creatividad, incorporando en su desarrollo y ejecución aquellas técnicas que le permitan suplir las diversas necesidades de las personas con afecciones alimentarias.

Este profesional recibe una formación en la cual se destaca la ética, lo que a su vez le permite desarrollar un trabajo con responsabilidad y conciencia social.

El emprendimiento y liderazgo es parte de sus bases y desarrollo permanente.