

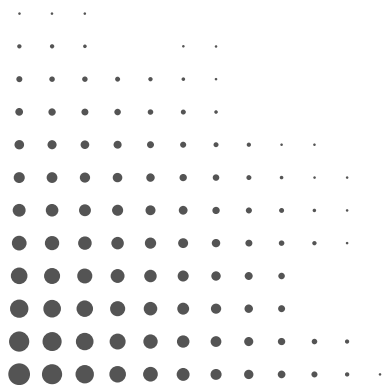


**ÁREA TÉCNICO
PROFESIONAL**

GASTRONOMÍA MENCIÓN COCINA

Contexto laboral

Nuestros titulados pueden desempeñarse en los procesos de elaboración de productos culinarios de consumo inmediato y en los ámbitos de la cocina nacional e internacional.





PERFIL DEL EGRESADO

Al egresar de la Educación Media Técnico Profesional, los estudiantes habrán desarrollado la capacidad de:

Identificar, clasificar y seleccionar cualitativa y cuantitativamente los insumos requeridos para la elaboración de los alimentos de consumo directo, teniendo presente sus costos, la rentabilidad de los mismos y sus márgenes de comercialización.

Manejar e identificar las aplicaciones, usos y comportamientos de los diferentes insumos, tanto en el proceso de elaboración como en el estado de conservación (en bodega o refrigeración).

Aplicar conocimientos de dietética en la elaboración de minutas balanceadas, según estándares establecidos y distintos tipos de alimentación.

Ejecutar con habilidad las operaciones culinarias en la elaboración de productos gastronómicos.

Realizar cálculos básicos y aplicar conocimientos de metrología, utilizando instrumentos, procedimientos y sistemas computacionales y otros propios del rubro.

Utilizar con seguridad e higiene equipos básicos de cocina, tales como cocina, hornos, fogones y electrodomésticos.



PERFIL DEL EGRESADO

Al egresar de la Educación Media Técnico Profesional, los estudiantes habrán desarrollado la capacidad de:

Controlar y determinar las distintas temperaturas y humedades, utilizando adecuadamente instrumentos y equipos propios del rubro, tales como balanzas, termómetros y otros instrumentos de medición.

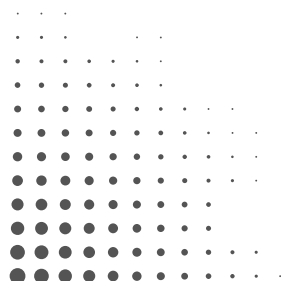
Manejar adecuadamente, con rapidez, concentración y eficiencia, distintos equipos y utensilios para cortar, moler, mondar, congelar, descarozar, trozar, licuar, envasar y sellar.

Mantener en correcto funcionamiento los equipos manuales, mecánicos, eléctricos y electrónicos de uso común en la elaboración de alimentos.

Aplicar las normas de higiene estipuladas por las disposiciones de los servicios fiscalizadores en todas las etapas del proceso productivo.

Dominar principios básicos de gestión micro -empresarial.

Aplicar normas de seguridad en el trabajo, con énfasis en primeros auxilios.





CAMPO LABORAL

DURACIÓN

DOS AÑOS LECTIVOS MÁS PRÁCTICA PROFESIONAL.

DESCRIPCIÓN

LA ESPECIALIDAD PREPARA PROFESIONALES ESPECIALIZADOS EN EL ÁREA DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL.

CAMPO OCUPACIONAL

HOTELES Y RESTAURANTES, ASÍ COMO EN ESTABLECIMIENTOS, TALES COMO ESCUELAS, HOSPITALES, EMPRESAS, CASINOS Y SUPERMERCADOS CON SERVICIO DE COMIDA PREPARADA.

PRODUCTOS ESPERADOS

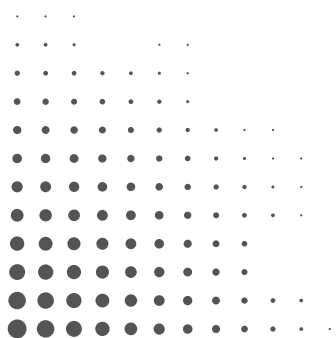
PRODUCTOS GASTRONÓMICOS BÁSICOS DE CALIDAD, COMO PLATOS DIVERSOS Y BEBIDAS, DE ACUERDO A UNA VARIEDAD DE RECETAS, PARA CONSUMO INMEDIATO, NORMALMENTE EN SERVICIOS DE ALMUERZO Y CENA.



GASTRONOMÍA

Nuestros estudiantes egresados serán capaces de desempeñarse en diversas áreas del rubro de alimentación.

En la cocina, el área de la cocina fría, cocina caliente, realizando las tareas de pre elaboración, producción, montaje y despacho como también en el área de bodega o adquisiciones. Están capacitados de trabajar en el sector de los alimentos pre elaborados, en restaurantes temáticos internacionales y chilenos, en casinos, hospitales o clínicas, hoteles, banqueterías, servicios de catering, además de poder desarrollar su propia microempresa.





GASTRONOMÍA

Durante su formación en 3° y 4° medio, se realizan diferentes experiencias educativas, en vinculación con el medio y modalidad de alternancia, tales como pasantías en empresas del rubro gastronómico, pre prácticas para desarrollar las habilidades técnicas con el lineamiento de sus docentes y chef.

También participan en talleres, concursos gastronómicos y capacitaciones en diferentes instituciones, cursos de certificaciones.

Para el proceso de titulación los estudiantes deben realizar su práctica profesional con un total de 360 horas. Para ello, disponemos de reconocidos centros de práctica en nuestra ciudad, que nos han acompañado y trabajado por años en el proceso de formación de los estudiantes:

- **Hotel Diego de Almagro**
- **Casino Marina del Sol**
- **Supermercados Jumbo**
- **Restaurant Volcano**
- **Gran Hotel Isabel Riquelme**
- **Zasha Restaurant**
- **Restaurant La Abuelita**
- **Turquesa Café**
- **Pastelería La Abuelita**
- **Centro Español**
- **La Canasta Nativa**



PLAN DE ESTUDIO

GASTRONOMÍA

MENCIÓN COCINA

TERCERO MEDIO

Higiene para la elaboración de alimentos - 228 horas.

Elaboración de alimentos de baja complejidad - 228 horas.

Recepción y almacenamiento de insumos - 76 horas.

Planificación de la producción gastronómica - 76 horas.

Preparación, diseño y montaje de buffet - 152 horas.

Servicio de comedores, bares y salones - 76 horas.





PLAN DE ESTUDIO

GASTRONOMÍA

MENCIÓN COCINA

CUARTO MEDIO

Cocina chilena - 228 horas.

Innovación y cocina internacional - 228 horas.

Elaboración de bebidas alcohólicas y analcohólicas - 152 horas.

Elaboración de menús y carta - 152 horas.

Emprendimiento y empleabilidad - 76 horas.

TOTAL: 836 horas.





NUESTRAS DOCENTES



**ETELVINA GÓMEZ
FERNÁNDEZ**

etelvina.gomez@cph.cl



**CAROLINA ASTUDILLO
ORTEGA**

carolina.astudillo@cph.cl



@cbph_chillan



Colegio Bicentenario Padre Hurtado



www.cbph.cl