ADSCRITO A
GRATUIDAD

¿QUÉ DIFERENCIA A NUESTRA ÁREA?

- Potencia habilidades de las y los estudiantes / Desarrollo Vocacional
- Alta vinculación con el mercado laboral Hotelero, Turístico y Gastronómico
- Gastronomía con foco regional y chilena
- Foco en el desarrollo del emprendimiento
- Experiencia internacional
- Adecuación de la malla en la transformación del turismo
- Preocupación por el comportamiento ético de la industria con el medioambiente
- Formación teórico-práctica
- Mallas curriculares innovadoras
- Experiencia práctica en terreno
- Centro de Formación Técnica Acreditado
- Desarrollo de la creatividad y la innovación en la Industria Turística
- Cercanía con las y los docentes y la administración, gracias a la política de puertas abiertas
- Acompañamiento en el proceso de aprendizaje
- Formación valórica

SANTO TOMÁS
CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA

Centro de Formación Técnica Santo Tomás se obliga a otorgar servicios educacionales contratados en los términos indicados en el respectivo contrato.

Edición septiembre 2025. La información es referencial y puede variar. Consulta la carrera y jornada en tu sede de interés o en www.tupuedes.cl



SANTO TOMÁS
CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA

Comisión Nacional de Acreditación
CNA Chile

CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA ACREDITADO
NIVEL DE EXCELENCIA

DOCENCIA Y RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN
GESTIÓN ESTRATÉGICA Y RECURSOS INSTITUCIONALES
ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD
VINCULACIÓN CON EL MEDIO
HASTA 21 DE DICIEMBRE DE 2030

TUPUEDES.cl

ADSCRITO A
GRATUIDAD



GASTRONOMÍA INTERNACIONAL Y TRADICIONAL CHILENA

ÁREA TURISMO Y GASTRONOMÍA

ADSCRITO A
GRATUIDAD

SANTO TOMÁS
CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA

GASTRONOMÍA INTERNACIONAL Y TRADICIONAL CHILENA

La gastronomía hoy en día se enfrenta a desafíos que requieren aplicar técnicas gastronómicas para el desarrollo de la cocina y pastelería nacional, regional e internacional, de manera sustentable y utilizando procedimientos de higiene, seguridad en la producción alimentaria, administrando y optimizando los recursos disponibles y adoptando la tecnología como una herramienta que permita la mejora de la producción. Para esto, se requieren profesionales altamente capacitados 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.

¿POR QUÉ ESTUDIAR GASTRONOMÍA INTERNACIONAL Y TRADICIONAL CHILENA CON NOSOTROS?

El Centro de Formación Técnica Santo Tomás ofrece herramientas para cubrir las necesidades del sector gastronómico de nuestro país en el ámbito de la producción y gestión gastronómica y emprendimiento, utilizando herramientas tecnológicas que favorecen la calidad de la producción y la práctica de habilidades de comunicación, generando, de esta forma, experiencias en el servicio que promueven el desarrollo gastronómico local sustentable.

El programa académico ha sido diseñado bajo los lineamientos del Marco de Cualificaciones del sector Turismo y subsector Gastronomía, formando la cualificación de Manipulador de Alimentos. El Marco de Cualificaciones Técnico Profesional es un referente de los perfiles laborales que requiere el mercado laboral en los diferentes sectores productivos.

El plan formativo de la carrera considera asignaturas para nivelar aprendizajes respecto a Matemática, Lenguaje y TIC. Asimismo, posee asignaturas orientadas a la promoción de habilidades de innovación y emprendimiento, las que son aplicadas en la elaboración de proyectos reales que consideran el contexto local y regional.

Adicionalmente, la carrera se encuentra articulada con los perfiles ocupacionales de ChileValora, servicio público conformado por la Comisión del Sistema Nacional de Certificación de Competencias Laborales, cuya función principal es reconocer formalmente las competencias laborales de las personas mediante la certificación. Los perfiles del catálogo de ChileValora que forma la carrera son: Maestro de Cocina, Manipulador de Programa de Alimentación Escolar y Manipulador de Alimentos y Garzón, permitiendo a las personas que portan un certificado ChileValora convalidar asignaturas asociadas a estos perfiles.

El programa de carrera considera también el reconocimiento de asignaturas de especialidad de formación de Educación Media Técnico Profesional, específicamente de la especialidad de Gastronomía Mención Cocina y Elaboración de Productos de Pastelería.

Asimismo, la Institución cuenta con talleres que incluyen equipamiento y tecnología de primer nivel, que permite a las y los estudiantes poner en práctica sus habilidades y competencias a lo largo de toda la carrera a través de actividades propias de los ámbitos la gastronomía, pastelería, panadería y producción, tanto internacional como nacional y regional.

El perfil de egreso de la carrera es evaluado durante el proceso formativo de cada estudiante con el objetivo de ir identificando su avance, con una retroalimentación oportuna por medio de los talleres de integración de competencias.

CARACTERÍSTICAS DE LAS Y LOS TITULADOS

Las y los titulados del Centro de Formación Técnica Santo Tomás son técnicos preparados 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, poseen habilidades de análisis crítico y generación de información especializada, como también de gestión de recursos con eficacia y eficiencia, basados en el dominio de conocimientos de su área de especialidad.

Son técnicos que se caracterizan por ser personas íntegras, capaces de colaborar en equipos de trabajo a través de la reflexión y aprendizaje de acuerdo con los objetivos establecidos, siendo capaces de resolver problemas o situaciones de su área de especialización, actuando de forma éticamente comprometida con otros, el grupo y el entorno.

¿Dónde podrás trabajar al término de la carrera?

- Hoteles.
- Restaurantes.
- Cruceros.
- Empresas de alimentación colectiva.
- Pastelerías.
- Centros de eventos.
- Ejercicio libre de la profesión.
- Emprendimientos gastronómicos.

Certificaciones Académicas

- Servicio de Comedor.
- Servicio de Bar.
- Pastelería y Repostería.
- Manipulación de Alimentos.
- Manipulador de Alimentos.
- Manipuladora del Programa de Alimentación Escolar.
- Maestro de Cocina.
- Garzón.

Requisitos Generales

- Cédula de identidad.
- Licencia de Enseñanza Media documento original.
- Concentración de Notas de Enseñanza Media (NEM), documento original.

Conoce a las autoridades y al cuerpo académico de nuestra área. ¡Escanea el código QR!

Conoce nuestros aranceles escaneando este código QR

SANTO TOMÁS CENTRO DE APRENDIZAJE

El Centro de Aprendizaje es parte del programa de acompañamiento que Santo Tomás ofrece en las áreas de matemática, lenguaje, ciencias, coaching y técnicas de estudio. Está dirigido a aquellos estudiantes que requieran apoyo académico en determinadas asignaturas de forma gratuita.

Malla Curricular
Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena

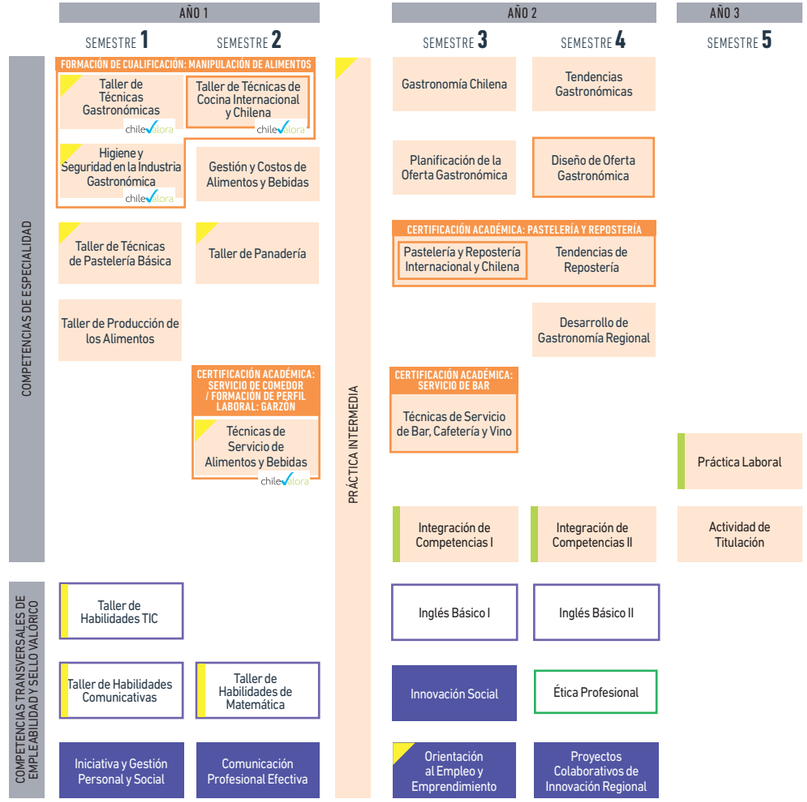
SANTO TOMÁS CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA

Título: Técnico de Nivel Superior en Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena

Duración: 5 semestres

Jornada: Diurna - Vespertina

Plan 7



TÍTULO: TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN GASTRONOMÍA INTERNACIONAL Y TRADICIONAL CHILENA

- Certificación Académica/Formación Cualificación/Formación Perfil Laboral
- Asignaturas de Especialidad
- Hito Integración de Competencias Transversales y Especialidad
- Asignaturas Convalidables con Educación Media Técnico Profesional
- Unidad Metodológica Mínima
- Modalidad Online
- Asignaturas de Nivelación
- Ruta Formativa de Innovación y Emprendimiento
- Sello Valórico

chileValora Reconocimiento / Formación Perfil Laboral de ChileValora.
Para obtener la certificación del perfil laboral de ChileValora, se debe rendir un examen en la institución evaluadora correspondiente, el costo será asumido por el o la estudiante.

Algunas asignaturas se imparten en modalidad semipresencial.
Para obtención del título se debe rendir y aprobar Examen de Título.