SANTO TOMÁS
CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA

44 años de actividad académica

22 Centros de Aprendizaje orientados al apoyo académico

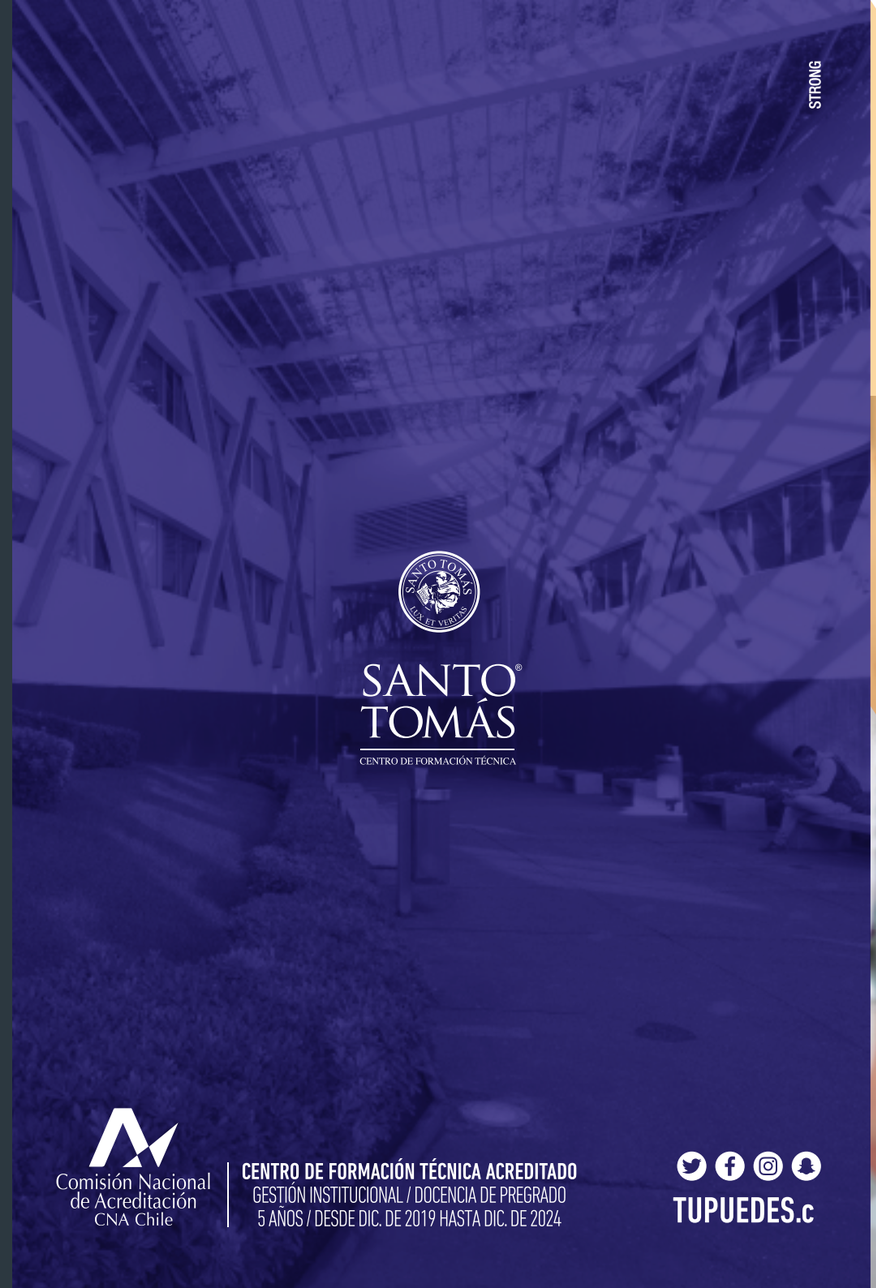
Más de **110 mil** titulados

Más de **37mil** alumnos

74% de nuestros alumnos estudian con beca o financiamiento

Edición septiembre 2019. La información es referencial y puede variar. Consulta carrera y jornada en tu sede de interés o en www.tupuedes.cl

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



SANTO TOMÁS
CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA

Comisión Nacional de Acreditación CNA Chile

CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA ACREDITADO
GESTIÓN INSTITUCIONAL / DOCENCIA DE PREGRADO
5 AÑOS / DESDE DIC. DE 2019 HASTA DIC. DE 2024

TUPUEDES.c

SANTO TOMÁS
CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA

GASTRONOMÍA INTERNACIONAL Y TRADICIONAL CHILENA

ÁREA TURISMO Y GASTRONOMÍA



TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN GASTRONOMÍA INTERNACIONAL Y TRADICIONAL CHILENA

El Técnico en Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena es un profesional altamente capacitado para elaborar ofertas gastronómicas en cocina internacional y tradicional chilena, así como en pastelería y repostería, siempre cumpliendo como los estándares de la industria y la normativa vigente, particularmente en lo que se refiere a condiciones de higiene y bioseguridad. Está preparado para trabajar en cocinas de restaurantes y hoteles. Asimismo, su formación le permite incorporarse y tomar un rol relevante en cocinas industriales o en grandes casinos, como los que se han desarrollado en la gran minería.

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

En el Centro de Formación Técnica Santo Tomás formamos profesionales respetuosos de las tradiciones culinarias de Chile y fomentamos la cocina regional, potenciando el uso de productos locales en cada una de las sedes donde se imparte la carrera. Nuestra formación se basa en las competencias necesarias para ejercer la carrera en los diversos ámbitos de la gastronomía, tanto nacional como internacional, y en el respeto de los principios y valores que se relacionan con el ejercicio de la profesión. Esto se potencia con talleres de empleabilidad y estudios en áreas de administración, lo que le permite al estudiante tener las herramientas necesarias para poder emprender en esta industria.
Desde el primer día de clases los estudiantes comienzan su formación en las cocinas, aplicando los más altos estándares y protocolos de servicio propios de la industria de la alimentación, preparándose tanto para trabajar en equipo como para liderarlos.

CARACTERÍSTICAS DEL TITULADO

Los titulados y tituladas de Santo Tomás pueden planificar, elaborar, ejecutar y administrar productos y servicios de preparaciones de alimentos y repostería nacional e internacional, respetando normativas vigentes de higiene y seguridad. Podrán abordar situaciones y resolver problemas aplicando competencias técnicas propias del área. Igualmente, cuentan con las habilidades necesarias para la adaptación, comunicación y colaboración eficiente con el equipo de trabajo y compromiso personal o grupal.

¿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

- Alimentación Industrial.
- Servicio Comedores y Bar.

Requisitos admisión regular

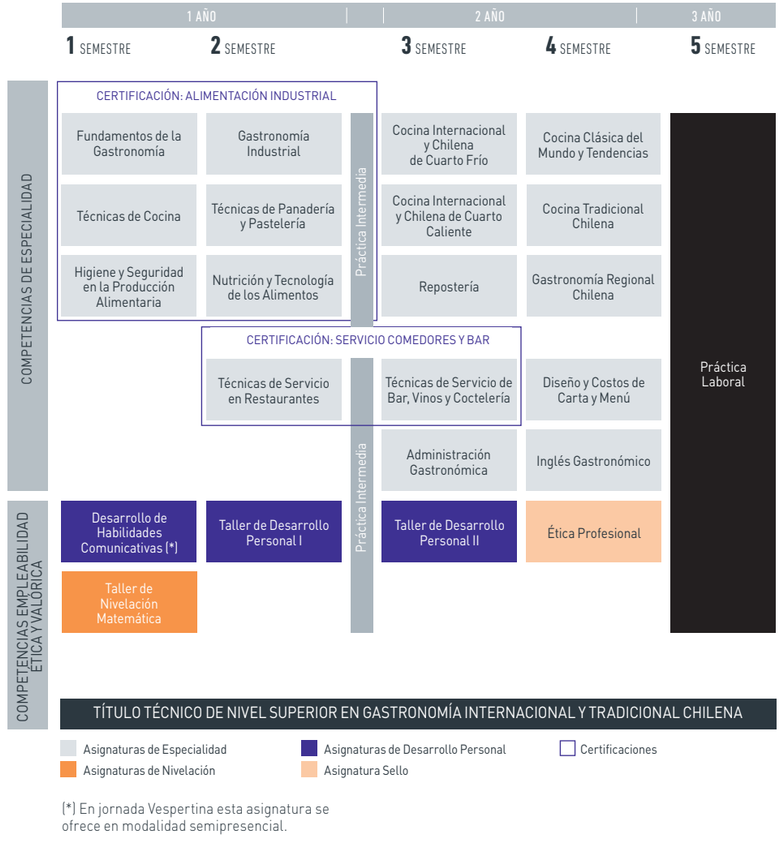
- Cédula de identidad.
- Licencia de enseñanza media, documento original.
- Concentración de notas de enseñanza media (NEM), documento original.

Malla Curricular Técnico de Nivel Superior en Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena

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

Duración:
5 Semestres

Jornada:
Diurna
Vespertina



(*) En jornada Vespertina esta asignatura se ofrece en modalidad semipresencial.



FELIPE YÁÑEZ ARELLANO
Director Nacional Área Turismo y Gastronomía
Cocina Internacional, Culinary Institute, Holland College, Canadá
Técnico en Administración Hotelera con mención en Servicios Gastronómicos, Inacap.

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.

Conoce nuestros aranceles escaneando este código QR

Comisión Nacional de Acreditación CNA Chile

CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA ACREDITADO
GESTIÓN INSTITUCIONAL / DOCENCIA DE PREGRADO
5 AÑOS / DESDE DIC. DE 2019 HASTA DIC. DE 2024