



PERFIL DE EGRESO

El egresado de la carrera de Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena de Santo Tomás será capaz de planificar, elaborar, ejecutar, administrar productos y servicios de preparaciones de alimentos y reportería nacional e internacional empresas gastronómicas, respetando normativas vigentes de higiene y seguridad. Es capaz de abordar situaciones y resolver problemas relacionados con el ámbito de acción de la organización en la que se desenvuelve, aplicando competencias técnicas propias del área y las relacionadas con la adaptación, comunicación, la colaboración eficiente con el equipo de trabajo y el compromiso personal y grupal. (*)

Competencias del Perfil de Egreso

Competencias Específicas

- Planificar y diseñar carta y menú, considerando preparaciones de alimentos y bebidas que satisfagan las necesidades de los clientes de acuerdo al tipo empresa, respetando aspectos culturales y estructura de costos, utilizando herramientas tecnológicas, de acuerdo a necesidades del mercado.
- Resguardar las condiciones higiénicas y de seguridad del ambiente donde se desarrolla la producción gastronómica.
- Elaborar preparaciones de alimentos básicos de cocina, pastelería, panadería y repostería, aplicando técnicas gastronómicas, normativas y estándares de seguridad e higiene correspondientes en restauración y cocina industrial.
- Elaborar preparaciones de alimentos de los cuartos frío y caliente de la cocina nacional e internacional, según procedimientos establecidos, aplicando técnicas gastronómicas, normativas y estándares de seguridad e higiene correspondientes.
- Elaborar preparaciones de repostería nacional e internacional, según procedimientos establecidos, aplicando técnicas gastronómicas, normativas y estándares de seguridad e higiene correspondientes.
- Elaborar preparaciones de bebidas alcohólicas y analcohólicas, aplicando procedimientos técnicos, normativas, tendencias y protocolos existentes, utilizando técnicas de atención, según el tipo de cliente y empresa.
- Ejecutar servicio de comedores y bar con responsabilidad y respeto, utilizando distintas técnicas de venta de las diversas preparaciones, aplicando procedimientos técnicos de atención al cliente, normativas y tendencias existentes, según tipo de empresa.
- Administrar insumos y productos, conforme a su naturaleza, requerimientos de cada preparación, procedimientos administrativos de la empresa y normativas vigentes de higiene y seguridad.

(*) La carrera se suma al Proyecto de Empleabilidad desde el 2018



Competencias Genéricas

- Utilizar las herramientas básicas de las ciencias para la representación de información, argumentación de resultados y resolución de problemas contextualizados, de acuerdo a los requerimientos del mundo laboral y académico
- Comunicarse de manera efectiva, expresando las ideas con claridad y coherencia, tanto en forma oral como escrita.
- Promover espacios de colaboración y trabajo en equipo en ambientes inter y multidisciplinares, que permitan resolver problemas, actuando con iniciativa, responsabilidad, capacidad de adaptación, orientación al servicio e innovación para el cumplimiento de exigencias y compromisos adquiridos.
- Demostrar un comportamiento ético y de responsabilidad social, respetuoso de la dignidad humana en las relaciones personales y en los diferentes ámbitos de acción laboral y profesional.