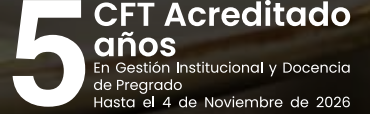


GASTRONOMÍA TERRITORIAL E INTERCULTURAL



HUALPÉN - CHILOÉ

PERFIL DE EGRESO



EMPLEAR TÉCNICAS DE GASTRONOMÍA INTERNACIONAL



ELABORAR PREPARACIONES CULINARIAS



GESTIONAR EMPRENDIMIENTOS

REQUISITOS Y BENEFICIOS



- Cédula de identidad por ambos lados
- Licencia de enseñanza media
- Matricularse en <https://soytecnico.ceduc.cl>



- ACCEDE A GRATUIDAD Y BENEFICIOS**
- Postula a Gratuidad, becas y beneficios del Estado ingresando a: portal.beneficiosestudiantiles.cl / www.gratuidad.cl
- OTROS BENEFICIOS:**
- Becas Complementarias Junaeb www.junaeb.cl
 - Tarjeta Nacional Estudiantil www.tne.cl

5 SEMESTRES DE DURACIÓN

Incluido un periodo de práctica profesional de 400 horas cronológicas.



| Semestre 1 | Semestre 2 | Semestre 3 | Semestre 4 | Semestre 5 |
|---|--|--|---|----------------------|
| Historia de la Gastronomía y Patrimonio Culinario | | | | Práctica Profesional |
| Historia Alimentación, Cultura y Tendencias | Patrimonio Culinario Chileno | *Patrimonio Culinario Pueblos Originarios de Chile | *Patrimonio Culinario Local | |
| Preparaciones Gastronómicas y Culinarias | | | | Práctica Profesional |
| *Taller Técnicas y Métodos de Cocción Básicos | *Taller Gastronomía Internacional *Taller Gastronomía Criolla | *Taller Cocina Pueblos Originarios | *Taller Producción Métodos de Conservación Bebidas y Repostería | |
| Ecococina | | | | Práctica Profesional |
| Procesos Ecogastronómicos | Ecogastronomía I | Ecogastronomía II | Ecogastronomía III | |
| Procesos Seguros para Producción de Alimentos | | | Producción de Eventos y Servicios | |
| Ofimática | Gestión de Bodega | Control de Costos en Gastronomía | Generación y Formalización de Emprendimientos Gastronómicos | |
| Comunicación Profesional | Inglés | Psicología Personal y Laboral | Ética | |
| Taller de Integración | Taller Práctico I | Taller Práctico II | Taller de Emprendimiento | |

*Para aprobar el módulo anual se deberán cumplir los requisitos establecidos para cada submódulo que lo compone.

PARA MÁS INFORMACIÓN, ESCRIBE A: INFORMACIONES@CEDUC.CL



WWW.CEDUC.CL

