

# ESPECIALIDAD GASTRONOMÍA

## Contexto Laboral de la Especialidad

El sector gastronómico en Chile se compone de varias subindustrias: restaurantes y bares, gastronomía hotelera, cadenas de alimentación rápida y servicios de alimentación institucional. A su vez, mantiene vínculos estratégicos con otros sectores, como el turismo y la industria agroalimentaria. Si bien su contribución al PIB es más bien modesta, la actividad gastronómica es cotidiana y está presente en todos los rincones del país. El PIB del subsector de hoteles y restaurantes, por ejemplo, equivale al 1,6% en el primer semestre del año 2012, mientras que en igual período del año 2010 correspondió a 1,47%.<sup>6</sup> Por otra parte, del total de ocupados al año 2012, el 3,54% corresponde a personas que trabajan en este subsector<sup>7</sup>, cifra que aumentó levemente con respecto al año 2010 (3.42%). En todo caso, el crecimiento del turismo presenta un escenario favorable para las proyecciones del sector en el futuro, y ocurre lo mismo con la oferta alimentaria de Chile hacia el exterior y con los aumentos de la demanda por los productos nacionales.

El sector gastronómico nacional se caracteriza por presentar una alta diversificación en términos de la oferta de diferentes tradiciones culinarias. Contribuye a ello la distribución geográfica del país y la creciente apertura a tradiciones culinarias extranjeras, por ejemplo, de México, Perú, China, Japón, aparte de otras ya asentadas como las de España, Italia, Francia y Alemania. Esta situación conlleva importantes desafíos de perfeccionamiento del recurso humano del sector gastronómico, tanto en lo referente a la amplitud y

variedad de los productos que puede ofrecer como en el cumplimiento de estándares altos de calidad.

La especialidad de Gastronomía prepara a los estudiantes para desempeñarse en diversas industrias asociadas al sector y se ofrece en dos menciones: Cocina, y Repostería y Pastelería.

## Perfil de Egreso Especialidad Gastronomía Objetivos de Aprendizaje de la Especialidad

Al egreso de la Educación Media Técnico-Profesional, los estudiantes habrán desarrollado las siguientes competencias:

1. Solicitar, recepcionar, almacenar y rotular materias primas, insumos y materiales, aplicando los procedimientos establecidos y sistemas digitales y manuales de inventario para responder a los requerimientos de los servicios gastronómicos.
2. Higienizar y limpiar materias primas, insumos, utensilios, equipos e infraestructura, utilizando productos químicos autorizados y cumpliendo con la normativa sanitaria vigente.
3. Elaborar productos de baja complejidad gastronómica, utilizando equipos y utensilios para procesar las materias primas y los insumos requeridos.
4. Ordenar, organizar y disponer los productos intermedios, insumos, equipos y utensilios, de

<sup>6</sup> Según Banco Central, "Cuentas Nacionales 2012".

<sup>7</sup> Según INE, "Estadísticas y Encuestas" 2012.

# ESPECIALIDAD GASTRONOMÍA

acuerdo a sus características organolépticas, al proceso de elaboración gastronómica y a las normativas de higiene e inocuidad.

5. Elaborar alimentos de baja complejidad, considerando productos o técnicas base de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica y/o en las instrucciones de la jefatura de cocina, aplicando técnicas de corte y cocción, utilizando equipos, y utensilios, controlando los parámetros de temperatura y humedad mediante instrumentos apropiados.
6. Monitorear el estado de materias primas, insumos y productos intermedios y finales, apoyándose en análisis físico-químicos, microbiológicos y sensoriales básicos de los mismos, y aplicando técnicas y procedimientos de aseguramiento de calidad que permitan cumplir con los estándares de calidad e inocuidad establecidos, conforme a la normativa vigente.
7. Armar, decorar y presentar distintos tipos de productos gastronómicos, utilizando técnicas culinarias básicas para servirlos, de acuerdo con las indicaciones de recetas, protocolo y tipo de servicio solicitado.
8. Disponer los implementos, ornamentos y utensilios en comedores, bares y salones, de acuerdo con las características del evento o servicio a entregar, aplicando principios estéticos, de higiene y de calidad.

# ESPECIALIDAD GASTRONOMÍA

## MENCIÓN COCINA

### Campo Laboral

El técnico de nivel medio egresado de la especialidad de Gastronomía, mención Cocina, tiene un amplio campo laboral: puede desempeñarse en procesos de elaboración de productos culinarios básicos en restaurantes, casinos, hoteles y empresas de hospedaje, así como en empresas de alimentación colectiva.

### 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.

### Objetivos de Aprendizaje de la Mención

Al egreso de la Educación Media Técnico-Profesional, los estudiantes habrán desarrollado las siguientes competencias:

1. Preparar una variedad de platos de cocina básica, de preparación rápida y lenta, de acuerdo a los gustos y costumbres culinarias de diversas zonas del país, así como de requerimientos de alimentación saludable, cumpliendo estándares de calidad.
2. Preparar productos gastronómicos básicos de cocina internacional, de países como Perú, México, China, Francia, Italia, entre otros, cumpliendo especificaciones y estándares de calidad.
3. Preparar diversos cocteles de consumo habitual con bebidas alcohólicas y no alcohólicas, de acuerdo a recetas nacionales e internacionales.
4. Introducir variaciones en las recetas de productos gastronómicos de la cocina básica y/o en la manera de servirlos, buscando mejorar sabores y texturas para adaptarlas al gusto de una demanda diversa.
5. Elaborar cartas y menú para servicios y establecimientos de consumo frecuente o masivo, que consideren la estación del año, el tipo de cliente y sus requerimientos nutricionales, la disponibilidad de los insumos.

# ESPECIALIDAD GASTRONOMÍA

## MENCIÓN PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

### Campo Laboral

El técnico de nivel medio, egresado de la especialidad de Gastronomía, mención Pastelería y Repostería, podrá desarrollar su actividad en la industria pequeña, mediana o de gran tamaño, que elabore productos de pastelería y repostería básicos, utilizando tecnología avanzada o tradicional; en las pequeñas industrias puede tener cierta responsabilidad en la dirección de la producción. En las grandes, se puede integrar a un equipo de trabajo con otras personas de su mismo nivel de calificación y desarrollar tareas individuales o en grupo.

### Productos Esperados

Variedad de tortas, pasteles, postres y otros para consumo inmediato.

### Objetivos de Aprendizaje de la Mención

Al egreso de la Educación Media Técnico-Profesional, los estudiantes habrán desarrollado las siguientes competencias:

1. Elaborar masas y pastas para la obtención de productos de pastelería y repostería básicos, de acuerdo a lo establecido en la formulación de recetas.
2. Elaborar diferentes tipos de dulces, cremas y glaseados para componer y/o decorar productos de pastelería y repostería, de acuerdo a recetas.
3. Preparar y armar una variedad de tortas, pasteles y postres de consumo habitual, de acuerdo a los gustos y costumbres culinarias de diversas zonas del país, cumpliendo especificaciones y estándares de calidad.
4. Manejar máquinas, equipos e instrumental para la elaboración de pastelería y repostería básica, para llevar a cabo las actividades de preparación, montaje y decoración de los productos de pastelería y repostería.
5. Introducir variaciones en las recetas de productos de pastelería y repostería y/o en la manera de servirlos, buscando mejorar sabores y texturas para adaptarlas al gusto de una demanda diversa.