

Contexto de la especialidad

Durante los últimos años, la industria de la alimentación en Chile ha tenido un gran desarrollo, desde el punto de vista de los sistemas productivos y de las exigencias de los usuarios a estos servicios.

Los sistemas productivos en la industria de la alimentación en las diferentes áreas han profesionalizado los servicios, requiriendo cada vez más personal capacitado con formación especializada en el área. De esta manera, se ha logrado un mayor orden, rentabilidad, aseguramiento de la calidad en almacenaje y aplicación de las normas de higiene durante el proceso de elaboración, mantención y despacho de alimentos, dando cumplimiento a las normas nacionales e internacionales.

El mercado nacional requiere cada vez más cocineros y cocineras con fundamentos técnicos y culturales; más allá de hacer preparaciones buenas y agradables a la vista, se deben manejar los fundamentos técnicos y teóricos que sostienen una preparación de la cocina nacional e internacional. A esto, se suma la revalorización que vive Chile el rescate, mantención y proyección de su cocina, además de la consideración de sus productos alimentarios, vinos y servicios.

La globalización y el desarrollo económico han permitido que los chilenos y las chilenas puedan viajar al extranjero cada vez más y que así, se vivan nuevas experiencias gastronómicas que permiten conocer diferentes productos, preparaciones y servicios. Junto con ello, el acceso a internet y a la televisión conlleva una actualización constante en relación a las nuevas tendencias, lo que produce que los comensales y usuarios de los diferentes tipos de servicios gastronómicos sean más exigentes y soliciten que sus alimentos vengan en óptimas condiciones (como temperatura adecuada, en su punto, con el sabor y textura correspondiente), junto con ser atendidos con el servicio adecuado.

Así, además de las competencias disciplinares de la especialidad, el y la profesional de la cocina deben ejercer su rol con actitud profesional, actuando con responsabilidad, con capacidad de trabajar en equipo, siendo honrado y respetuoso, manteniendo buenas relaciones interpersonales, las que son necesarias para el logro y éxito de la producción, servicio y satisfacción del cliente.

El egresado o egresada de la Especialidad Gastronomía podrá desarrollar funciones y tareas en todas las etapas del proceso productivo, de acuerdo a las características del establecimiento y puestos de trabajo de las empresas de alimentación. Podrá desempeñarse en el área de bodega o adquisiciones y, en la cocina, en el área de la cocina fría, cocina caliente, pastelería y panadería, realizando las tareas de preelaboración, producción, montaje y despacho. Por otra parte, en el salón de comedores, podrá llevar a cabo diferentes tipos de servicios de comestibles, bebidas analcohólicas, fermentados y destilados; y en la barra o bar, podrá elaborar diferentes tipos de bebestibles. Además, será capaz de diseñar menús y cartas aplicando las normas nacionales e internacionales.

La industria de la alimentación se conforma de distintas áreas que ofrecen diversos puestos de trabajo en los que los egresados y las egresadas se pueden desarrollar, de acuerdo a sus intereses y características personales. Así, está la posibilidad de trabajar en el sector de los alimentos preelaborados, en restaurantes temáticos internacionales y chilenos, en casinos, hospitales o clínicas, hoteles, banqueteras, servicios de catering, panaderías, pastelerías o cafeterías, además de poder desarrollar su propia microempresa.

Este Programa de Estudio promueve la participación activa del sector productivo en el proceso educativo de las y los estudiantes, mediante prácticas formativas y actividades de aprendizaje en las empresas, durante los dos años de duración de la Educación Media Técnico-Profesional. Sin embargo, en algunos casos, las empresas o las instituciones reguladoras del sector productivo

prohíben o limitan el acceso de menores de edad a los recintos laborales, principalmente, por razones de seguridad. En el caso de la especialidad Gastronomía, no se ha observado esta limitación como una práctica habitual de las empresas relacionadas.

Es importante mencionar que, en algunos casos, dichas empresas e instituciones exigen un certificado de salud compatible con el cargo a quienes postulen a él.

Se recomienda que esto sea informado a las y los estudiantes, durante el periodo de formación, por cada establecimiento educacional que imparta la Formación Diferenciada Técnico-Profesional en las especialidades en que se observe este requerimiento.

Perfil de egreso de la especialidad

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS DE LA FORMACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL

A.- Comunicarse oralmente y por escrito con claridad, utilizando registros de habla y de escritura pertinentes a la situación laboral y a la relación con los interlocutores.

B.- Leer y utilizar distintos tipos de textos relacionados con el trabajo, tales como especificaciones técnicas, normativas diversas, legislación laboral, así como noticias y artículos que enriquezcan su experiencia laboral.

C.- Realizar las tareas de manera prolija, cumpliendo plazos establecidos y estándares de calidad, y buscando alternativas y soluciones cuando se presentan problemas pertinentes a las funciones desempeñadas.

D.- Trabajar eficazmente en equipo, coordinando acciones con otros in situ o a distancia, solicitando y prestando cooperación para el buen cumplimiento de sus tareas habituales o emergentes.

E.- Tratar con respeto a subordinados, superiores, colegas, clientes, personas con discapacidades, sin hacer distinciones de género, de clase social, de etnias u otras. F Respetar y solicitar respeto de deberes y derechos laborales establecidos, así como de aquellas normas culturales internas de la organización que influyen positivamente en el sentido de pertenencia y en la motivación laboral.

G.- Participar en diversas situaciones de aprendizaje, formales e informales, y calificarse para desarrollar mejor su trabajo actual o bien para asumir nuevas tareas o puestos de trabajo, en una perspectiva de formación permanente.

H.- Manejar tecnologías de la información y comunicación para obtener y procesar información pertinente al trabajo, así como para comunicar resultados, instrucciones e ideas.

I.- Utilizar eficientemente los insumos para los procesos productivos y disponer cuidadosamente los desechos, en una perspectiva de eficiencia energética y cuidado ambiental.

J.- Emprender iniciativas útiles en los lugares de trabajo y/o proyectos propios, aplicando principios básicos de gestión financiera y administración para generarles viabilidad.

K.- Prevenir situaciones de riesgo y enfermedades ocupacionales, evaluando las condiciones del entorno del trabajo y utilizando los elementos de protección personal según la normativa correspondiente.

L.- Tomar decisiones financieras bien informadas y con proyección a mediano y largo plazo, respecto del ahorro, especialmente del ahorro previsional, de los seguros, y de los riesgos y oportunidades del endeudamiento crediticio así como de la inversión.

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA ESPECIALIDAD

Según Decreto Supremo N° 452/2013, este es el listado único de Objetivos de Aprendizaje de la especialidad Gastronomía para el plan común:

- 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 las 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 e insumos requeridos.
- 4.- Ordenar, organizar y disponer los productos intermedios, insumos, equipos y utensilios, de acuerdo con 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.

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA MENCIÓN COCINA

Al egreso de la Educación Media Técnico-Profesional, se espera que los y las estudiantes hayan desarrollado las siguientes competencias asociadas a la mención:

- 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.

PLAN DE ESTUDIO DE LA ESPECIALIDAD Gastronomía, mención Cocina

NOMBRE DEL MÓDULO 1. 2. 228 3. 76 4. 76 5. 152 6. 76 Módulos mención 1. 228 2. 228 3. 152 4. 152 5. 76 TOTAL 836 83

	Nombre del Módulo	Tercero medio	Cuarto medio
		Duración (horas)	Duración (horas)
1	Higiene para la elaboración de alimentos.	228	
2	Elaboración de alimentos de baja complejidad.	228	
3	Recepción y almacenamiento de insumos.	76	
4	Planificación de la producción gastronómica.	76	
5	Preparación, diseño y montaje de buffet.	152	
6	Servicio de comedores, bares y salones.	76	

	Nombre del Módulo	Tercero medio	Cuarto medio
		Duración (horas)	Duración (horas)
1	Cocina chilena.		228
2	Innovación y cocina internacional.		228
3	Elaboración de bebidas alcohólicas y analcohólicas.		152
4	Elaboración de menús y carta.		152
5	Emprendimiento y empleabilidad.		76
	TOTAL	836	836