

# CERTIFICACIÓN PROFESIONAL GASTRONOMÍA NACIONAL E INTERNACIONAL



ESCUELA INTERNACIONAL

## ARTEBIANCA

PANADERÍA

PASTELERÍA

GASTRONOMÍA

Certificación intensiva de lunes a viernes con formación profesional a nivel nacional e internacional más especializada y completa del rubro.

## GASTRONOMÍA NACIONAL E INTERNACIONAL

PRIMER CICLO	SEGUNDO CICLO	TERCER CICLO	CUARTO CICLO	PRÁCTICA I
Gestión de empresas	Gestión de empresas	Introducción a las técnicas de cocina	Aplicación de las técnicas de cocina	Práctica Profesional
Técnicas de marketing	Desarrollo de proyectos	Entrantes y Fondos	Bocadillos salados	
Higiene en la manipulación de alimentos	Elaboración de menú	Salsas y cremas	Bocadillos dulces	
Prevención de riesgos	Gestión de calidad	Platos y guarniciones	Postres de Buffet	
Comunicación efectiva	Efectividad laboral	Cocina chilena	Cocina Chilena	
Equipamiento	Protocolo y servicio	Cocina Internacional	Cocina Internacional	
Teoría de taller aplicada	Teoría de taller aplicada	Normas de presentación	Taller de panadería	
Costos de la producción	Costos de la producción	Servicio de comedores	Servicio de bebidas, coctel y vinos	
		Servicio de Restaurante	Servicio de banquetería	

Escuela Artebianca realiza adecuaciones curriculares permanentes en sus programas de estudios, para asegurar la actualización de los contenidos, por lo que este programa podría ser modificado.

# PERFIL DEL EGRESADO

Capacitado para realizar las operaciones en la elaboración de productos gastronómicos.

Con desarrollo de habilidades que permiten entregar calidad y excelencia en el servicio de clientes en restauración y banquetería.

Profesional altamente capacitado en el bienestar y salud, destacando la artesanidad en los procesos que desarrolla.

Formado para trabajar en equipo y ejercer liderazgo.

Destaca por su capacidad, dominio en los procesos de producción y su conocimiento en el manejo de insumos y maquinaria.

Capacidad, dominio en el uso y manejo de alta tecnología gastronómica.

Creatividad para desarrollar recetas aplicando estrictos controles de calidad y BPM.

Capacitado con las últimas tendencias gastronómicas a nivel nacional e internacional.

<b>OBJETIVO:</b>	Desarrollar competencias profesionales y especializadas en gastronomía nacional e internacional.	<b>JORNADAS:</b>	<b>HORARIO:</b>
Identificar y aplicar procesos en la elaboración de una gran variedad de productos, entregando todas las herramientas teóricas y prácticas necesarias para desempeñarse en forma autónoma.		AM	8:30 a 12:30 hrs.
		PM	14:00 a 18:00 hrs.
		VESP.	19:00 a 22:45 hrs.

**METODOLOGÍA:**  
Metodología de enseñanza basada en un sistema mixto

**30%**  
E-LEARNING

**70%**  
TALLERES PRESENCIALES

**TOTAL 350 HORAS**

Módulos teóricos			Módulos prácticos		
Lunes a jueves	Actividades virtuales de autoaprendizaje	Video, cápsulas, ppt, pdf, excel, paper, etc.	Lunes a viernes	Talleres 100 % presenciales	Desarrollo de trabajo autónomo en la elaboración de productos
	Video conferencias	De lunes a jueves jornadas con los docentes a cargo de los diferentes módulos		Desarrollo de productos	Montaje y presentación
					Estandarización de productos

## NUESTRAS PRÁCTICAS

Las prácticas tienen como objetivo, contribuir a la formación de los alumnos, empleando las técnicas y métodos adquiridos durante el desarrollo del programa de estudio y así ganar mayor experiencia y aplicarlos en su vida profesional. Opción de práctica Internacional.

