

CARRERA: GASTRONOMÍA Y COCINA INTERNACIONAL

"El Centro de Formación Técnica Juan Bohon, con más de 41 años formando técnicos de calidad, te invita a ser parte de esta prestigiosa institución, reconocida por el Ministerio de Educación, Autónoma y con Acreditación Avanzada. ¡Tu futuro comienza aquí!"

INFORMACIÓN DE LA CARRERA	
Título	Técnico de Nivel Superior en Gastronomía y Cocina Internacional
Duración	4 semestres Plan de Estudios 1 semestre Proceso de Titulación
Jornada	Diurna y Vespertina
Clases	Lunes a viernes
Modalidad	Presencial
Arancel 2025	\$ 2.220.000 Se puede cancelar, sin intereses, hasta en 11 cuotas mensuales de \$ 201.818 c/u Pago contado 20% descuento arancel \$ 1.776.000.-
Matrícula	Costo \$ 0 (estudiantes nuevos)

El/la **TÉCNICO EN GASTRONOMÍA Y COCINA INTERNACIONAL** se dedica, principalmente a:

- Aplicar protocolos de higiene y seguridad alimentaria en la realización de las tareas propias de una cocina profesional, de acuerdo con la normativa sanitaria vigente.
- Manejar normas de seguridad y prevención de riesgos, pertinentes al uso de utensilios y equipamientos de una cocina profesional o de cualquier establecimiento gastronómico.
- Elaborar platos con identidad gastronómica regional, nacional e internacional, aplicando técnicas establecidas e innovadoras para los diferentes cuartos de elaboración de alimentos, de acuerdo a los requerimientos de la organización.
- Demostrar creatividad y conocimientos de arquitectura aplicables al montaje de platos, utilizando técnicas modernas y de vanguardia, de acuerdo a las tendencias predominantes del mercado gastronómico.
- Ejecutar técnicas de servicio de bar y comedor, complementando la experiencia de los distintos servicios gastronómicos, de acuerdo a los protocolos establecidos en la organización
- Manejar técnicas de administración, elaboración de cartas y menús, considerando el control de costos e insumos, de acuerdo a la naturaleza del establecimiento.

PUEDE TRABAJAR EN:		
✓ Establecimientos Gastronómicos	✓ Clínicas y Hospitales	✓ Cocina Saludable
✓ Hoteles, Restaurantes, Casinos.	✓ Servicios de Alimentación	✓ Emprendimiento
✓ Servicios de Catering	✓ Alimentación Express	✓ Cocina de Cruceros

CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA		GASTRONOMÍA Y COCINA INTERNACIONAL				
JUAN BOHON		GASTRONOMÍA Y COCINA INTERNACIONAL				
	I Semestre	II Semestre	III Semestre	IV Semestre	V Semestre	
LICENCIA ENSEÑANZA MEDIA	Técnicas de Cocina 90 hrs.	Taller de Cocina Industrial 90 hrs.	Taller de Cocina Chilena y Regional 108 hrs.	Taller de Cocina Contemporánea y de Vanguardia 108 hrs.	PRACTICA LABORAL EXAMEN DE COMPETENCIAS 400 hrs.	
	Técnicas de Pastelería 72 hrs.	Taller de Panadería 72 hrs.	Taller de Repostería 72 hrs.	Taller de Pastelería Avanzada y Chocolatería 72 hrs.		
	Seguridad Alimentaria y HACCP 72 hrs.	Análisis y Tecnología de los Alimentos 54 hrs.	Nutrición y Dietética 54 hrs.	Taller de Servicio de Bar, Vinos y Coctelería 72 hrs.		
	Prevención de Riesgos y Primeros Auxilios en la Industria Gastronómica 54 hrs.	Taller de Servicios de Comedor y Protocolo 54 hrs.	Administración de Restaurant 54 hrs.	Diseño y Planificación de Eventos 72 hrs.		
	Matemática Básica 72 hrs.	Inglés Técnico I 54 hrs.	Inglés Técnico II 54 hrs.	Técnicas de Vanguardia Gastronómica 54 hrs.		
	Tecnologías de la Información 54 hrs.	Comunicación Efectiva 54 hrs.	Taller de Habilidades Sociales 54 hrs.	Innovación y Creatividad 54 hrs.		
	414 horas / 23 semanas	378 horas / 21 semanas	396 horas / 22 semanas	432 horas / 24 semanas	1.620 horas	

Esta malla está sujeta a cambios de acuerdo a las necesidades del campo laboral en beneficio directo del estudiante. Más información en www.juanbohon.cl