

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 postulan 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.