



Objetivo: Construir tablas estadísticas discretas usando datos de la vida cotidiana.-

ESCOGER 3 CONCEPTOS QUE CONSIDERES PROPIOS.-

DATOS	f	F	h(%)	H(%)
AUTONOMO	6	6	8	8
INTELLECTUAL	4	10	5	13
CURIOSO	16	26	21	34
RESPONSABLE	13	39	17	51
CRITICO	5	44	7	58
COMUNICATIVO	2	46	3	61
ADAPTABLE	9	55	12	73
COLABORADOR	5	60	7	80
HONESTA CON SU TRABAJO	3	63	4	84
CREATIVO	12	75	16	100

TAREA: ESCRIBIR 3 CONCLUSIONES ,SEGÚN LA TABLA.-

GASTRONOMÍA INTERNACIONAL Y TRADICIONAL CHILENA
La carrera se suma al Proyecto de Empleabilidad desde el 2018
PERFIL DE EGRESO

El egresado de la carrera de Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena de Santo Tomás será capaz de planificar, elaborar, ejecutar, administrar productos y servicios de preparaciones de alimentos y repostería nacional e internacional empresas gastronómicas, respetando normativas vigentes de higiene y seguridad. Es capaz de abordar situaciones y resolver problemas relacionados con el ámbito de acción de la organización en la que se desenvuelve, aplicando competencias técnicas propias del área y las relacionadas con la adaptación, comunicación, la colaboración eficiente con el equipo de trabajo y el compromiso personal y grupal.



Competencias Específicas (3 FORTALEZAS)

- A. Planificar y diseñar carta y menú, considerando preparaciones de alimentos y bebidas que satisfagan las necesidades de los clientes de acuerdo al tipo empresa, respetando aspectos culturales y estructura de costos, utilizando herramientas tecnológicas, de acuerdo a necesidades del mercado. –
- B. Resguardar las condiciones higiénicas y de seguridad del ambiente donde se desarrolla la producción gastronómica. –
- C. Elaborar preparaciones de alimentos básicos de cocina, pastelería, panadería y repostería, aplicando técnicas gastronómicas, normativas y estándares de seguridad e higiene correspondientes en restauración y cocina industrial. –
- D. Elaborar preparaciones de alimentos de los cuartos frío y caliente de la cocina nacional e internacional, según procedimientos establecidos, aplicando técnicas gastronómicas, normativas y estándares de seguridad e higiene correspondientes. –
- E. Elaborar preparaciones de repostería nacional e internacional, según procedimientos establecidos, aplicando técnicas gastronómicas, normativas y estándares de seguridad e higiene correspondientes. –
- F. Elaborar preparaciones de bebidas alcohólicas y analcohólicas, aplicando procedimientos técnicos, normativas, tendencias y protocolos existentes, utilizando técnicas de atención, según el tipo de cliente y empresa. –
- G. Ejecutar servicio de comedores y bar con responsabilidad y respeto, utilizando distintas técnicas de venta de las diversas preparaciones, aplicando procedimientos técnicos de atención al cliente, normativas y tendencias existentes, según tipo de empresa. –
- H. Administrar insumos y productos, conforme a su naturaleza, requerimientos de cada preparación, procedimientos administrativos de la empresa y normativas vigentes de higiene y seguridad.



TAREA 2: CONSTRUIR TABLA y DAR A CONOCER 3 CONCLUSIONES.-

DATOS	f	F	h(%)	H(%)
A	10			
B	17			
C	12			
D	8			
E	5			
F	4			
G	14			
H	5			