



Programa de Modalidad Dual

Gerencia y Producción en Cocina

Duración: 2840 horas, distribuidas en tres años.

Descripción de la Especialidad

El programa **Gerencia y Producción en Cocina** del Ministerio de Educación Pública contempla los saberes esenciales para el desarrollo de un **profesional integral**, capaz de desenvolverse en el campo de la **cocina nacional e internacional**.

Comprende cuatro subáreas básicas:

- ✓ Sistematización administrativa de establecimientos gastronómicos
- ✓ Operaciones de cocina primaria
- ✓ Tecnología de información aplicada a la gerencia y producción en cocina
- ✓ English Oriented to Culinary Arts

Además, incluye dos subáreas complementarias:

- ✓ Emprendimiento e innovación
- ✓ Tecnologías de información aplicadas al diseño y producción en cocina

Perfil de salida de la persona estudiante

Técnico con competencias en **administración y producción gastronómica**, capaz de dirigir procesos culinarios y gestionar recursos eficientemente.

Competencia general

- ✓ Liderar equipos de trabajo en entornos gastronómicos.
- ✓ Aplicar normas de higiene, seguridad y sostenibilidad.
- ✓ Resolver problemas operativos en cocina y servicio.

Competencias específicas

- ✓ Planificación, organización y supervisión de la producción culinaria.
- ✓ Control de costos e insumos gastronómicos.
- ✓ Ejecución de técnicas culinarias nacionales e internacionales.
- ✓ Gestión de estándares de calidad en alimentos y bebidas.

Competencias no específicas de una ocupación

- ✓ Servicio al cliente y comunicación asertiva.
- ✓ Creatividad en la presentación de platos y gestión de cocina.
- ✓ Liderazgo y gestión de conflictos.
- ✓ Uso de herramientas digitales para la gestión de cocina.

