UDLA UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS | ADSCRITA A GRATUIDAD

Comisión Nacional de Acreditación Chile | UNIVERSIDAD ACREDITADA NIVEL AVANZADO GESTIÓN INSTITUCIONAL, DOCENCIA DE PREGRADO, VINCULACIÓN CON EL MEDIO. HASTA MARZO 2028

Facultad de Ingeniería y Negocios

GASTRONOMÍA
Y NEGOCIOS GASTRONÓMICOS
Diurno

MENCIÓN: COCINAS ANDINAS

MALLA CURRICULAR

AÑO 1 SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	AÑO 2 SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	AÑO 3 SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	AÑO 4 SEMESTRE 7	SEMESTRE 8
Informática y Gráfica Computacional	Introducción a la Matemática Aplicada	Inglés I	Inglés II	Inglés III	Inglés IV	Inglés en la Cocina	
Gestión de Empresas de Servicios I	Gestión de Empresas de Servicios II	Costo y Presupuesto	Marketing Operacional	Introducción a las Finanzas	Herramientas y Sistemas de Calidad	Finanzas y Evaluación de Proyectos	
Masas y Panificación	Repostería y Pastelería	Cultura Sensorial y Arte	Pastelería Internacional	Pastelería Artística	Instrumentos de Fomento	Control y Gestión de Hoteles y Restaurantes	
Técnicas Básicas Gastronómicas	Cocina Internacional	Historia de las Cocinas Andinas	Control de Costos y Abastecimiento	Manejo y Prevención de Riesgos	Taller Tendencias Culinarias	Cocina de Gran Producción y Procesos Térmicos	
Integración Profesional	Cocinas Chilenas y Andinas	Cocinas Europeas y Americanas	Asia en la Cocina Andina	Empresa y Trabajo	Diseño y Layout en Alimentos y Bebidas	Enología, Bebidas y Mixología	
Higiene y HACCP	Taller de Servicio y Protocolo	Nutrición y Planificación de Menú	Práctica Operativa	Optimización de la Producción	Cocina y Salud	Ciencia y Tecnología Alimentícia	Práctica Administrativa
							Seminario de Título Gastronómico

Ámbito General · Ámbito Profesional · Ámbito Disciplinario · Ámbito Práctico

Contenido y mallas sujetas a cambios de acuerdo con las necesidades del campo laboral y sus exigencias. Infórmese sobre el régimen y campus en **admision.udla.cl**

Título profesional: **Gastrónomo(a) y administrador(a) de Negocios Gastronómicos mención Cocinas Andinas.**

Grado académico: **Licenciado(a) en Artes Culinarias y Negocios Gastronómicos mención Cocinas Andinas.**

Exigencia para titulación: **Aprobar todas las asignaturas del Plan de Estudios y las prácticas profesionales correspondientes.**

Duración: **4 años.**

Perfil de EGRESO RESUMEN

El titulado de la carrera de Gastronomía y Negocios Gastronómicos mención Cocinas Andinas de Universidad de Las Américas, es un profesional capaz de elaborar diferentes preparaciones culinarias de primer nivel. En ellas, aplica su creatividad y conocimientos sobre productos de gama, técnicas de cocción, procesos térmicos, higiene y procesos del Sistema de Control de Puntos Críticos (HACCP). Asimismo, es capaz de dirigir, administrar y proyectar negocios gastronómicos, según los requerimientos del cliente y los estándares de la industria.

Su actuar se fundamenta en los principios éticos de la profesión, demostrando un compromiso social y ciudadano al interior de las comunidades con las que se relaciona. Además, gracias a su formación integral, es capaz de enfocarse en el logro de resultados y utilizar herramientas digitales y de trabajo colaborativo que le permiten perfeccionarse y desenvolverse en el actual mundo laboral.

En definitiva, se espera que el titulado de la carrera de Gastronomía y Negocios Gastronómicos mención Cocinas Andinas de Universidad de Las Américas, sea capaz de gestionar, de forma estratégica, los diversos procesos al interior de organizaciones del medio gastronómico, comprometiéndose con el trabajo de calidad, la cocina saludable y el rescate de los principios de la cocina andina y sus pueblos originarios.

Lorenzo Reyes
Decano de la Facultad de Ingeniería y Negocios

¿Por qué estudiar GASTRONOMÍA Y NEGOCIOS GASTRONÓMICOS en Universidad de Las Américas?

- Por la calidad de los docentes que permite recibir una formación académica de excelencia.
- Por sus actividades prácticas desde el primer año de la carrera en los talleres y restaurante.
- Por su infraestructura, que permite el manejo avanzado de equipamientos tecnológicos de última generación, además de sistemas y herramientas digitales de los softwares más usados actualmente en el mercado.
- Porque potencia la relación de estudiantes con empresas desde el primer semestre de la carrera.
- Por su Plan de Estudios que permite combinar el desarrollo de habilidades culinarias y de gestión, y el manejo del idioma inglés.

Campo OCUPACIONAL

La carrera de Gastronomía y Negocios Gastronómicos mención Cocinas Andinas de Universidad de Las Américas forma un profesional que se podrá desempeñar en diversos ámbitos, entre ellos:

- Organizaciones públicas y privadas, empresas del sector gastronómico en general.
- En instituciones educativas, de salud y otras, que requieran gestión en alimentos y bebidas.
- Restaurantes independientes o de cadenas.
- Negocios de pastelería.
- Hoteles y resorts, complejos turísticos y cruceros.
- Centros de convenciones y eventos.
- Desarrollo de nuevos negocios en plantas de procesos térmicos, sous vide y cook and chill.
- Organismos ligados a la investigación en alimentación.
- Podrá conducir y crear nuevos negocios, desarrollar layout de cocinas de acuerdo con estándares de espacios, HACCP y protección del medio ambiente.
- Desarrollo de emprendimientos en el ámbito gastronómico.

Requisitos de ADMISIÓN

Universidad de Las Américas es parte del Sistema de Acceso a la Educación Superior, por lo cual debes cumplir con los siguientes requisitos:

- Contar con pruebas de admisión vigentes, haber rendido las pruebas obligatorias (Competencia Lectora y Competencia Matemática M1) y al menos una prueba electiva (Ciencias y/o Historia y Ciencias Sociales).
- Tener un puntaje promedio mínimo de 458 puntos en las pruebas obligatorias; o tener un promedio de Notas de Enseñanza Media que los ubique dentro del 10% superior de su promoción.
- Postular a Universidad de Las Américas a través del Sistema de Acceso a la Educación Superior en **acceso.mineduc.cl**

Revisa requisitos y vías de Admisión Especial en ***admision.udla.cl/admision-especial/****. Cupos limitados.*

ACREDITACIÓN 5 AÑOS

UNIVERSIDAD ADSCRITA A GRATUIDAD *CARRERAS PRESENCIALES*

95% DE ACADÉMICOS REGULARES CON POSTGRADO

MÁS DE 50 CONVENIOS CON UNIVERSIDADES INTERNACIONALES

MÁS DE 30 MIL ESTUDIANTES

36 AÑOS DE TRAYECTORIA

MÁS DE 79 MIL EGRESADOS

BECAS HASTA 100% DEL ARANCEL

SIAE SISTEMA INTEGRADO DE APOYO AL ESTUDIANTE

Universidad de Las Américas te apoya durante toda tu vida universitaria. Primero, haciendo un diagnóstico de tus habilidades y conocimientos; luego, ofreciéndote talleres de inducción en áreas vinculadas con tu carrera, poniendo a tu disposición asignaturas de nivelación, tutorías académicas, talleres de técnicas de estudio, actividades extraprogramáticas, entre otros.

Más información en siae.udla.cl

SANTIAGO

CAMPUS PROVIDENCIA
Av. Antonio Varas 929
Manuel Montt

CAMPUS SANTIAGO CENTRO
Av. República 71
República

CAMPUS MAIPU
Av. 5 de Abril 0620
Plaza de Maipú

CAMPUS MELIPILLA
José Massoud Sarquis 482 (Ex 533)

CAMPUS LA FLORIDA
Av. Walker Martínez 1360

CONCEPCIÓN

CAMPUS CHACABUCO
Av. Chacabuco 539

CAMPUS EL BOLDAL
Av. Presidente Jorge Alessandri Rodríguez 1160

VIÑA DEL MAR

CAMPUS LOS CASTAÑOS
7 Norte 1348

Horario de atención: lunes a viernes de 9:00 a 20:00 horas. Sábado de 9:00 a 14:00 horas.

admision.udla.cl | 800 242 800 | admisionudlachile | admision.udlachile