



Facultad de Ingeniería y Negocios

# GASTRONOMÍA

## Y NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

● Diurno

| MALLA CURRICULAR | AÑO 1<br>SEMESTRE 1                                                                                                                                                                     | SEMESTRE 2                                                                                                                                                                | AÑO 2<br>SEMESTRE 3                                                                                  | SEMESTRE 4                                                                                                      | AÑO 3<br>SEMESTRE 5                                                                                                                                                       | SEMESTRE 6                                                                                              | AÑO 4<br>SEMESTRE 7                                                                                       | SEMESTRE 8                                                                        |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                  | <div>● Masa y Panificación</div> <div>● Técnicas Básicas Gastronómicas</div>                                                                                                            | <div>● Cocina Institucional y Salud</div> <div>● Repostería y Pastelería</div>                                                                                            | <div>● Cocina Chilena</div> <div>● Pastelería Internacional</div>                                    | <div>● Cocina Internacional</div> <div>● Pastelería Artística</div> <div>● Restaurant y Servicio</div>          | <div>● Taller de Diseño de Cartas y Eventos Gastronómicos</div>                                                                                                           | <div>● Práctica Operativa (Práctica II)</div>                                                           | <div>● Cocina de Grandes Producciones y Procesos Térmicos</div> <div>● Enología, Bebidas y Maridaje</div> | <div>● Seminario de Título (Gastronómico)</div> <div>● Práctica Profesional</div> |
|                  |                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                           | <div>● Taller de Servicio y Protocolo (Práctica I)</div>                                             |                                                                                                                 | <div>● Inglés en la Cocina</div>                                                                                                                                          |                                                                                                         |                                                                                                           |                                                                                   |
|                  | <div>● Higiene y Prevención de Riesgos</div> <div>● Habilidades Comunicativas</div> <div>● Razonamiento Lógico-Matemático</div> <div>● Fundamentos de Administración y Estrategia</div> | <div>● Compromiso Profesional y Social</div> <div>● Innovación que Transforma</div> <div>● Habilidades Digitales</div> <div>● Introducción a la Matemática Aplicada</div> | <div>● Emprendimiento Sostenible</div> <div>● Inglés I</div> <div>● Adaptabilidad y Superación</div> | <div>● Inglés II</div> <div>● Contabilidad para Negocios Gastronómicos</div> <div>● Marketing Operacional</div> | <div>● Control de Coccos y Abastecimiento</div> <div>● Introducción a las Finanzas</div> <div>● Optimización de la Producción</div> <div>● Cultura Sensorial y Arte</div> | <div>● Empresa, Trabajo e Instrumentos de Fomento</div> <div>● Herramientas y Sistemas de Calidad</div> | <div>● Control y Gestión de Hoteles y Restaurantes</div>                                                  |                                                                                   |

● Ámbito General

● Asignatura con Sello Formativo UDLA\*

● Ámbito Profesional

● Asignatura Electiva\*\*

● Ámbito Disciplinario

● Ámbito Práctico

\*Estas asignaturas reflejan el sello formativo de Universidad de Las Américas, orientado a la formación de profesionales innovadores, con capacidad de adaptación frente a los cambios y un fuerte compromiso comunitario.

\*\*Estas asignaturas permiten al estudiante orientar su formación según sus intereses, ya sea profundizando en áreas específicas de su carrera, ampliando su horizonte formativo o articulando con programas de postgrado. Esta flexibilidad tiene como propósito potenciar su empleabilidad, fortalecer una formación general sólida y fomentar una educación continua a lo largo de la vida. Las asignaturas electivas pueden tributar a los cuatro ámbitos de formación existentes.

Contenido y mallas sujetos a cambios de acuerdo con las necesidades del campo laboral y sus exigencias. Informarse sobre el régimen y campus en [admisión.udla.cl](#)

### ● Mallas articuladas, flexibles y con foco en empleabilidad

La nueva trayectoria curricular de Universidad de Las Américas, ofrece mallas más flexibles y distintivas, a través de un sello formativo que promueve la adaptabilidad, el compromiso profesional y social, y una innovación transformadora, preparando a nuestros estudiantes para enfrentar los desafíos del mundo laboral y contribuir de manera efectiva al desarrollo de la sociedad.

Esta propuesta educativa integra aprendizajes como el pensamiento crítico, la innovación y la formación práctica. Alineado con estándares internacionales y con la misión institucional, fortalece la empleabilidad con experiencias aplicadas y asignaturas electivas que permiten personalizar la trayectoria académica, articular con postgrados y acceder a certificaciones y especialidades de alto valor profesional.



Título profesional:  
**Gastrónomo(a) y administrador(a) de negocios gastronómicos.**



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



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 de Universidad de Las Américas es un profesional con formación técnico-administrativa que le permite liderar procesos culinarios y de gestión en el ámbito gastronómico. Está capacitado para elaborar preparaciones nacionales e internacionales, implementar servicios de alimentos y bebidas, y optimizar operaciones bajo estándares de calidad, sostenibilidad y seguridad alimentaria. Además, puede planificar y controlar recursos en negocios gastronómicos, contribuyendo a su rentabilidad e innovación.

El sello formativo de Universidad de Las Américas promueve la adaptabilidad, el compromiso profesional y social y una innovación transformadora. Se distingue por su capacidad de trabajo colaborativo, pensamiento crítico, habilidades comunicativas y disposición al aprendizaje continuo, adaptándose a las exigencias de un sector dinámico y competitivo.

Su formación profesional le permite desarrollar competencias para operar en distintas áreas del sector HORECA (Hoteles, Restaurantes, Catering), panadería y pastelería, servicios de banquetería, plantas de alimentos y bebidas, y consultoría gastronómica. Asimismo, es capaz de emprender y asesorar en la mejora de procesos, incorporando herramientas digitales, gestión de costos y criterios de innovación.

El titulado de la carrera de Gastronomía y Negocios Gastronómicos de Universidad de Las Américas podrá desempeñarse en restaurantes, hoteles, servicios de catering, producción de alimentos, empresas de eventos y consultorías, o ejercer de manera independiente, liderando propuestas culinarias creativas y sostenibles que respondan a las necesidades del mercado gastronómico contemporáneo.



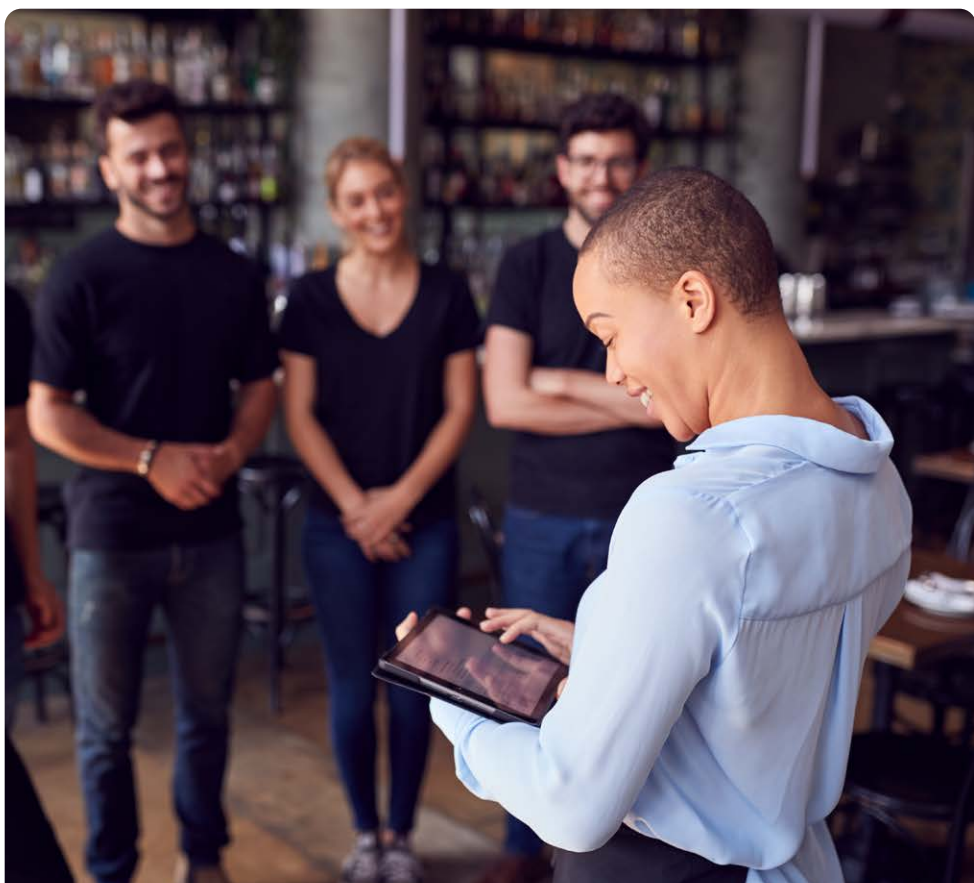
## ¿Por qué estudiar GASTRONOMÍA Y NEGOCIOS GASTRONÓMICOS en Universidad de Las Américas?

- Cuerpo académico de calidad, que asegura una formación académica de excelencia.
- Actividades prácticas desde el primer año, realizadas en talleres y en restaurante formativo.
- Infraestructura de alto nivel, que permite el manejo avanzado de equipamiento tecnológico de última generación, así como el uso de sistemas y herramientas digitales de los softwares ampliamente utilizados en la industria.
- Vinculación temprana con empresas desde el primer semestre de la carrera.
- Plan de Estudios que integra el desarrollo de habilidades culinarias y de gestión, además el manejo del idioma inglés.

### ● Campo OCUPACIONAL

El titulado de la carrera de Gastronomía y Negocios Gastronómicos de Universidad de Las Américas 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 te 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 [admisión.udla.cl/admisión-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



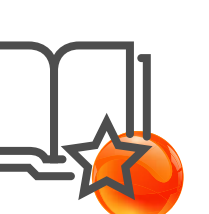
MÁS DE 33 MIL  
ESTUDIANTES



37 AÑOS DE  
TRAYECTORIA



MÁS DE 86 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.



admisión.udla.cl



800 242 800



admisiónudlachile



admisión.udlachile