



Facultad de Ingeniería y Negocios

# GASTRONOMÍA

## Y NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

● Diurno

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
<b>LÍNEA CURRICULAR DE MÉTODOS, PROCESOS Y TÉCNICAS DE COCCIÓN Y CREACIONES GASTRONÓMICAS</b>	Masa y Panificación Técnicas Básicas Gastronómicas	Cocina Institucional y Salud Repostería y Pastelería	Cocina Chilena Pastelería Internacional	Cocina Internacional Pastelería Artística Restaurant y Servicio	Taller de Diseño de Cartas y Eventos Gastronómicos	Práctica Operativa (Práctica II)	Cocina de Grandes Producciones y Procesos Térmicos Enología, Bebidas y Maridaje	Seminario de Título Gastronómico Práctica Profesional
<b>LÍNEA CURRICULAR DE GESTIÓN Y CONTROL DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS</b>	Higiene y Prevención de Riesgos	Habilidades Comunicativas Razonamiento Lógico-Matemático Fundamentos de Administración y Estrategia	Compromiso Profesional y Social Innovación que Transforma Habilidades Digitales	Inglés I Inglés II Contabilidad para Negocios Gastronómicos Marketing Operacional	Control de Costos y Abastecimiento Introducción a las Finanzas Optimización de la Producción Cultura Sensorial y Arte	Empresa, Trabajo e Instrumentos de Fomento Herramientas y Sistemas de Calidad	Control y Gestión de Hoteles y Restaurantes	
<b>LÍNEA CURRICULAR DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS</b>		Introducción a la Matemática Aplicada	Taller de Servicio y Protocolo (Práctica I)		Inglés en la Cocina			

\*Estas asignaturas reflejan el sello formativo de la UDLA, 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. Infórmese sobre el régimen y campus en [admission.udla.cl](http://admission.udla.cl)

● Ámbito General ● Ámbito Profesional ● Ámbito Disciplinario ● Ámbito Práctico  
● Asignatura con Sello Formativo UDLA\* ● Asignatura Electiva\*\*

**Título profesional:** Gastronomo(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 en este profesional una actuación ética, inclusiva y responsable, con conciencia ambiental y social. 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](http://acceso.mineduc.cl)

Revisa requisitos y vías de Admisión Especial en [admission.udla.cl/admision-especial/](http://admission.udla.cl/admision-especial/). Cupos limitados.

 <b>ACREDITACIÓN 5 AÑOS</b>	 <b>UNIVERSIDAD ADSCRITA A GRATUIDAD</b> CARRERAS PRESENCIALES	 <b>95% DE ACADÉMICOS REGULARES CON POSTGRADO</b>	 <b>MÁS DE 50 CONVENIOS CON UNIVERSIDADES INTERNACIONALES</b>
 <b>MÁS DE 33 MIL ESTUDIANTES</b>	 <b>37 AÑOS DE TRAYECTORIA</b>	 <b>MÁS DE 86 MIL EGRESADOS</b>	 <b>BECAS HASTA 100% DEL ARANCEL</b>

 **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](http://siae.udla.cl)**

<b>SANTIAGO</b> 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	<b>CONCEPCIÓN</b> CAMPUS CHACABUCO Av. Chacabuco 539	CAMPUS EL BOLDAL Av. Presidente Jorge Alessandri Rodríguez 1160	<b>VIÑA DEL MAR</b> CAMPUS LOS CASTAÑOS 7 Norte 1348
---	--	--	---	---	--	--	--