

GASTRONOMÍA

Y NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

> **Diurno**



FACULTAD DE
INGENIERÍA
Y NEGOCIOS

SOMOS UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

5 AÑOS
ACREDITACIÓN
INSTITUCIONAL

38 AÑOS
DE TRAYECTORIA

MÁS DE
36 MIL
ESTUDIANTES

MÁS DE
81 MIL
PERSONAS EGRESADAS

MÁS DE
100
CONVENIOS CON
UNIVERSIDADES
INTERNACIONALES

MÁS DE
20
REDES DE
INVESTIGACIÓN

HASTA
100%

BECAS SOBRE
ARANCEL ANUAL

96%

ACADÉMICOS
REGULARES CON
POSTGRADO

85%

TASA DE
OCUPACIÓN GLOBAL

SIAE SISTEMA INTEGRADO DE APOYO AL ESTUDIANTE

ACOMPañAMIENTO, ORIENTACIÓN
Y RESPALDO PARA CULMINAR CON
ÉXITO TU CARRERA

PLAN DE ACOMPañAMIENTO ACADÉMICO

Asignaturas de nivelación, talleres, tutorías, cursos de invierno y verano, reforzamiento y apoyo en asignaturas críticas.

PROGRAMA DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

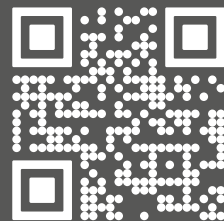
Acciones que promueven el autocuidado, estilos de vida saludables que aportan a la calidad de vida de los y las estudiantes y potencian el éxito académico.

PROGRAMA DE VIDA UNIVERSITARIA

Incentivos a la participación estudiantil, academia de líderes, fondos concursables, actividades extracurriculares, deportivas y recreativas.

SISTEMA DE BECAS

Becas al mérito, becas de fomento y becas solidarias. Becas extraordinarias para casos sociales.



MÁS
INFORMACIÓN EN
siae.udla.cl



PROCESO FORMATIVO

La formación en Universidad de Las Américas es flexible, práctica y articulada, y está diseñada para preparar a los y las estudiantes para un mundo profesional en constante transformación.

Conexión con el mundo real: las actividades formativas incluyen prácticas y proyectos aplicados que fortalezcan la experiencia profesional y el vínculo con el mundo laboral.

Mayor flexibilidad: los planes de estudio permiten elegir asignaturas electivas y compartir cursos con estudiantes de otras carreras, enriqueciendo la formación desde una perspectiva interdisciplinaria.

Habilidades permanentes: la formación desarrolla habilidades clave para la vida profesional, como pensamiento crítico, comunicación, trabajo en equipo, habilidades digitales y resolución de problemas.

Investigación e Innovación: el proceso formativo fomenta la capacidad de indagar, crear y proponer mejoras reales mediante el desarrollo del juicio crítico.

Aprendizaje a lo largo de la vida: la articulación entre programas facilita la continuidad de estudios y promueve el aprendizaje permanente.

SELLO FORMATIVO

La formación en UDLA incorpora tres atributos distintivos que caracterizan a sus egresadas y egresados, fortaleciendo tanto su desarrollo personal como profesional.



Adaptabilidad y superación: promueve el aprendizaje continuo, la adaptación a los cambios y la capacidad de enfrentar nuevos desafíos con resiliencia.



Compromiso profesional y social: fomenta una actuación ética, el respeto por los derechos y la contribución al desarrollo de la sociedad y su entorno.



Innovación que transforma: desarrolla un pensamiento crítico y creativo orientado a generar soluciones que transforman realidades y generan un impacto positivo.

GASTRONOMÍA Y NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

FACULTAD DE
INGENIERÍA Y NEGOCIOS

LIDERA NEGOCIOS GASTRONÓMICOS CON VISIÓN ESTRATÉGICA

La carrera de Gastronomía y Negocios Gastronómicos forma personas capaces de gestionar empresas y emprendimientos del sector gastronómico, integrando conocimientos de administración, operaciones, marketing, finanzas y experiencia del cliente. A través de una sólida formación en gestión de negocios y servicios, los y las estudiantes desarrollan las competencias necesarias para liderar equipos, optimizar procesos y fortalecer la competitividad de organizaciones gastronómicas, respondiendo a las nuevas tendencias y desafíos de una industria en constante evolución.

Lorenzo
Reyes

Decano de la
Facultad de
Ingeniería y
Negocios



MALLA CURRICULAR

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

Ámbito General Ámbito Profesional Ámbito Disciplinario Ámbito Práctico Asignatura Electiva

Contenido y mallas sujetos 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.

 **GRADO ACADÉMICO**
Licenciado(a) en Artes Culinarias y
Negocios Gastronómicos.

 **DURACIÓN**
4 años.

 **EXIGENCIAS PARA TITULACIÓN**
Aprobar todas las asignaturas del Plan de Estudios y las prácticas profesionales correspondientes.
Todo lo anterior se encuentra dentro del período lectivo de la carrera.

PERFIL DE EGRESO

La persona titulada de la carrera de Gastronomía y Negocios Gastronómicos de Universidad de Las Américas cuenta con formación técnico-administrativa que le permite liderar procesos culinarios y de gestión en el ámbito gastronómico. Está capacitada 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. La persona titulada 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.

La persona titulada 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.

CAMPO OCUPACIONAL

La persona titulada 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.

BECAS Y BENEFICIOS

Descubre las distintas alternativas de apoyo económico que UDLA tiene a disposición para sus estudiantes.

Gratuidad

Estudia con matrícula y arancel **100% financiados** por el Estado para estudiantes que cumplan los requisitos establecidos.

Beca
PUNTAJE
PAES

Beca
COPAGO
CAE

Beca
COPAGO
BICENTENARIO

Beca
DEPORTIVA

Beca
MATRÍCULA

CONOCE TODAS LAS
BECAS Y BENEFICIOS
DISPONIBLES EN

simulatubeneficio.udla.cl

Beneficios sujetos a cambios, validación socioeconómica y cumplimiento de requisitos de renovación anual.





SANTIAGO

CAMPUS
PROVIDENCIA
Av. Antonio Varas 929
☞ Manuel Montt



CAMPUS
SANTIAGO
CENTRO
Av. República 71
☞ República



CAMPUS
MAIPÚ
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

CONOCE MÁS SOBRE LA CARRERA

- ¿POR QUÉ ESTUDIAR EN UDLA?
- CAMPUS DONDE SE IMPARTE
- REQUISITOS DE ADMISIÓN



MÁS INFORMACIÓN EN _____

 admission.udla.cl

HORARIO DE ATENCIÓN

Lunes a viernes de 9:00 a 18:45 horas.

- ☎ +56 9 4249 9205
- ☎ 800 242 800
- 📱 admisionudlachile
- 📧 admision.udlachile