



PERFIL DE EGRESO

GASTRONOMÍA Y NEGOCIOS
GASTRONÓMICOS

FAC. DE INGENIERÍA Y NEGOCIOS

Dirección de Catálogo Curricular
Dirección General de Docencia
Universidad de Las Américas

El presente documento forma parte del Plan de Estudios de las carreras de la Universidad de Las Américas. El Plan de Estudios es una explicitación del proceso formativo universitario, por tanto, en él se describen los conocimientos, habilidades y actitudes que el estudiante debe desarrollar a lo largo de su formación técnica y/o profesional. Los elementos constitutivos del Plan de Estudios se sistematizan a través de los siguientes documentos curriculares:



FICHA RESUMEN PLAN DE ESTUDIOS

La ficha de resumen contiene la identificación básica de cada carrera. En esta se indica facultad, nombre de la carrera, título y/o grado que otorga, régimen de estudios, descripción de asignaturas, decano, director de Escuela y descripción de asignaturas.

PERFIL DE EGRESO

UDLA define el Perfil de Egreso del estudiante como el conjunto integrado de conocimientos, habilidades, destrezas, actitudes y valores que se espera que el alumno tenga, domine y manifieste luego de haber aprobado todas las asignaturas de la malla curricular de su carrera e instancias evaluativas finales que son condición para su egreso y titulación, y que le permitirán un desempeño profesional o técnico competente.

MATRIZ DE TRIBUTACIÓN

La Matriz de Tributación es una tabla de doble entrada que relaciona las asignaturas de las Malla Curricular con los Resultados de Aprendizaje declarados en el Perfil de Egreso.

MALLA CURRICULAR

La Malla Curricular de cada carrera corresponde a la representación gráfica de la distribución de los ciclos formativos, ámbitos de formación y las asignaturas contempladas en el Plan de Estudios.

PROGRAMA DE ASIGNATURA

El Programa de Asignatura es un instrumento curricular dirigido a profesores, ayudantes y alumnos. Brinda orientaciones específicas para implementar cada asignatura de una carrera dentro y fuera de la sala de clases. Se organiza en torno a resultados de aprendizaje, conocimientos, experiencias de aprendizaje, métodos y estrategias de enseñanza y aprendizaje, tareas de evaluación, instrumentos de evaluación e indicadores de logro.

DOCUMENTACIÓN DE PRÁCTICAS

En esta sección se integra la documentación vinculada a los procesos de práctica de cada carrera. Se incluyen instructivos y reglamentos que rigen la o las prácticas realizadas por los estudiantes de la carrera.

DOCUMENTACIÓN DE TÍTULOS Y GRADOS

En esta sección se presenta la documentación vinculada a los procesos de graduación y titulación de los estudiantes de la carrera. Primero, se integra el Reglamento de Graduación y Titulación institucional y, luego, el reglamento u orientaciones específicas de la carrera.

LORENZO REYES BOZO

Decano Fac. de Ingeniería y Negocios

JOEL SOLORZA FREDES

Director de Escuela de Gastronomía

Comité Curricular

JOSÉ ARHEX GARAY - HÉCTOR FONSECA CASTILLO - CAROLINA MARTINEZ INZUNZA - MANUEL MORALES RIVEROS - JOEL SOLORZA FREDE

Fecha de creación perfil de egreso: 202510

Versión: 202610

Santiago, mayo de 2026

Este documento presenta el Perfil de Egreso de GASTRONOMÍA Y NEGOCIOS GASTRONÓMICOS de la Universidad de Las Américas.

PERFIL DE EGRESO DE GASTRONOMÍA Y NEGOCIOS GASTRONÓMICOS UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

El/la titulado/a de la carrera de Gastronomía y Negocios Gastronómicos de Universidad de Las Américas, es capaz de articular un conjunto de habilidades y competencias de tipo técnico, administrativo para desempeñarse de manera efectiva en el campo de la gastronomía y los negocios gastronómicos. Su formación lo habilita para la aplicación de métodos y técnicas en la elaboración de preparaciones gastronómicas conforme a la normativa vigente, el uso de tecnología en procesos térmicos y la implementación de mejoras en el servicio gastronómico según las exigencias del mercado y las normas de seguridad. Además, el/la titulado/a posee competencias para la gestión de proyectos, la investigación en su campo profesional y la promoción de prácticas respetuosas con el medio ambiente, así como para la planificación, organización y control de los recursos y operaciones en establecimientos gastronómicos, con el fin de optimizar la calidad del servicio, la rentabilidad y la sostenibilidad del negocio.

Se espera que el/la titulado/a de la carrera de Gastronomía y Negocios Gastronómicos de Universidad de Las Américas, se desempeñe de acuerdo con los valores y sellos formativos institucionales. Por consiguiente, su quehacer profesional está orientado por la ética, el compromiso, la integridad, la responsabilidad, el bienestar de las comunidades y la promoción de un entorno inclusivo y respetuoso. Además, el/la titulado/a cuenta con una mirada crítica y autocrítica de los desafíos y tendencias del sector gastronómico, considerando el impacto económico, social y ambiental de sus decisiones. También posee habilidades para interactuar, trabajar en equipo, comunicar ideas de manera efectiva, investigar y aplicar nuevos conocimientos en su campo, y una disposición permanente hacia el aprendizaje y la actualización profesional.

Los principales campos ocupacionales del/la titulado/a de la carrera de Gastronomía y Negocios Gastronómicos de Universidad de Las Américas, son:

1. Restaurantes y Hoteles: Ejecución de menús nacionales e internacionales y servicios gastronómicos basados en las necesidades del mercado y los clientes, además de la gestión y control de procesos operativos para asegurar la calidad y eficiencia higiene, seguridad alimentaria, y sostenibilidad.
2. Panadería, Pastelerías y chocolaterías: Elaboración y desarrollo de productos de panadería, chocolatería y pastelería según las normativas, los estándares de calidad y la gestión y control de recursos para optimizar la producción.
3. Catering y Eventos: Propuesta y elaboración de tipos de menús para eventos y banquetes según los requerimientos específicos del cliente y los protocolos de ejecución. Todo con un enfoque en la gestión y control de aspectos logísticos y operativos.
4. Bares y Servicios de Bebidas: Servicio especializado en la gestión de bebidas, licores y vinos, con un enfoque en el maridaje y la satisfacción del cliente, además de la gestión y control del inventario y la calidad del servicio.
5. Plantas de Alimentos y Bebidas: Desarrollo de diseños y layouts eficientes para la operación de plantas en el sector alimentario, integrando estudios, análisis y control de procesos para maximizar la eficiencia y seguridad.
6. Consultoría Gastronómica: Análisis, gestión y optimización de procesos de costos, abastecimiento y producción en empresas del sector alimentario, incluyendo PYMES. Lo anterior, apoyado en la investigación orientada a generar mejoras y nuevas soluciones

Resultados de aprendizaje institucional genéricos

Al completar el Plan de Estudios, el titulado de GASTRONOMÍA Y NEGOCIOS GASTRONÓMICOS será capaz de:

1. Resolver problemas propios de los ámbitos laboral y social, a partir del análisis de evidencias y la evaluación de soluciones efectivas y sostenibles.
2. Evaluar su desempeño y las oportunidades y desafíos de aprendizaje, con el propósito de desarrollar nuevas y mejores habilidades para sobreponerse a los cambios y dificultades en un contexto socioeconómico, político y cultural en permanente transformación.
3. Utilizar habilidades y herramientas digitales para aprender, crear y participar en distintos entornos formativos, laborales y sociales, desde una perspectiva crítica y ética.
4. Evaluar la validez lógica y empírica de ideas, información y argumentos, con la finalidad de desarrollar procesos de innovación e investigación y tomar decisiones informadas, generando conocimientos soluciones originales y valiosas, desde una perspectiva reflexiva y crítica, en los contextos laborales y sociales.
5. Evaluar el uso y adecuación de las estrategias comunicativas de escucha activa, lectura y expresión oral y escrita que le permitan transmitir y recibir ideas e información, de manera efectiva, a través de diversos medios y tecnologías en diferentes contextos y audiencias.
6. Construir y sostener relaciones de corresponsabilidad y cooperación mutua con las y los integrantes de un equipo, aportando al cumplimiento de los objetivos formativos, laborales y sociales propuestos.
7. Evaluar la coherencia de sus decisiones y acciones en relación con criterios de sustentabilidad y los principios de derechos humanos, incluyendo la diversidad, la no discriminación y la equidad de género en contextos educativos, laborales y sociales.
8. Actuar de forma íntegra, honesta y responsable en los ámbitos personal, académico, laboral y social, basándose en los principios éticos y las normativas propias de su campo disciplinar.

Resultados de aprendizaje específicos

Al completar el Plan de Estudios, el titulado de GASTRONOMÍA Y NEGOCIOS GASTRONÓMICOS será capaz de:

1. Aplicar métodos, técnicas y tecnología moderna en los distintos tipos de alimentos y preparaciones gastronómicas en el sector HOTEAGA (Hoteles, Restaurantes y Catering), de acuerdo con criterios de calidad y seguridad alimentaria.
2. Elaborar preparaciones gastronómicas nacionales e internacionales, en consideración de la normativa vigente, los requerimientos del mercado, el uso de nuevas tecnologías de la industria gastronómica y la creación de propuestas innovadoras, saludables y atractivas.
3. Implementar servicios de bebestibles, tanto alcohólicos como analcohólicos, siguiendo los estándares del sector HOTEAGA y las normas vigentes, incluyendo la aplicación de protocolos de servicios para asegurar la satisfacción del cliente y eficiencia operativa.
4. Elaborar productos para negocios de panadería, pastelería, repostería y chocolatería, mediante técnicas especializadas, de acuerdo con criterios de calidad.
5. Diseñar y elaborar tipos de menús para eventos y banquetes, adaptados a los requerimientos del cliente, asegurando un servicio eficiente, un flujo de trabajo optimizado, y una gestión y control adecuados durante toda la ejecución.
6. Analizar los procesos de costos, abastecimiento y producción en la empresa, aplicando herramientas de gestión y control para optimizar la producción y maximizar la rentabilidad y sostenibilidad del negocio.
7. Desarrollar diseños y layouts de plantas de alimentos y bebidas que optimicen el espacio, los flujos operativos y la eficiencia y seguridad en las operaciones diarias.
8. Comunicar de manera efectiva en inglés en contextos gastronómicos internacionales, incluyendo la redacción y presentación de informes, menús y propuestas gastronómicas con precisión y coherencia.

Levantamiento, diseño y validación del Perfil de Egreso

Para lograr un diseño adecuado del perfil de egreso, se realizó una recopilación de información esencial. Se revisaron los documentos institucionales de la Universidad de Las Américas (UDLA), como la Misión, Visión y el Modelo Educativo, asegurando la alineación con los valores de la universidad. Además, se consideraron estándares de organismos nacionales e internacionales, como el Marco Nacional de Cualificaciones, la Comisión Nacional de Acreditación (CNA) y el Proyecto Tuning. También se analizaron perfiles de egreso de programas afines en otras universidades, permitiendo una comparación y adaptación de buenas prácticas.

El siguiente paso fue establecer un diagnóstico inicial que, basado en información recogida por diferentes metodologías, permitió conocer la visión de académicos/as, egresados/as, empleadores/as y especialistas externos/as. Estas interacciones facilitaron la identificación de competencias y habilidades que el mercado y la disciplina requieren de los/las egresados/as. A través de un análisis comparativo de programas formativos nacionales e internacionales, se identifican los aprendizajes necesarios y se establecen referencias concretas. Este estudio comparativo incluye la identificación de contenidos, conocimientos y habilidades pertinentes que deben incorporarse en el perfil de egreso.

Con la información recopilada y el diagnóstico inicial, se procedió a elaborar una propuesta preliminar del perfil de egreso. Esta contiene una declaración general del perfil, los campos de ocupación y los resultados de aprendizaje que se esperan de los/las egresados/as. La información se integró en el formato prescrito por UDLA, asegurando su coherencia y claridad. Posteriormente, esta propuesta preliminar fue sometida a revisión interna con asesores curriculares que velan por garantizar su precisión, relevancia y consistencia con otros instrumentos curriculares.

Para validar el perfil de egreso, se seleccionaron informantes claves y distintas herramientas de validación. Los informantes claves fueron académicos/as, especialistas externos/as, egresados/as y empleadores/as; y las herramientas de validación utilizadas correspondieron a encuestas, grupos focales, entrevistas y cuestionarios. La retroalimentación obtenida se analizó minuciosamente para identificar posibles ajustes y mejoras en el perfil de egreso.

Basándose en los comentarios y sugerencias recibidos, se realizaron los ajustes y mejoras necesarios para fortalecer el perfil de egreso. Esta fase implica la integración de comentarios relevantes y la realización de mejoras finales que aseguren la pertinencia y calidad del perfil propuesto.

La validación institucional es la siguiente etapa, donde la Dirección General Curricular (DGC) y la Dirección de Aseguramiento de la Calidad Académica (DACA) certifican que se han cumplido todos los protocolos de levantamiento, ajustes, mejoras y formato del perfil de egreso. Una vez cumplidos estos requisitos, la Vicerrectoría Académica de la UDLA autoriza la difusión y publicación del perfil de egreso, oficializando su implementación.

Finalmente, el perfil de egreso se socializa con la comunidad académica, incluyendo al cuerpo académico y estudiantes de la carrera. Esta difusión garantiza que toda la comunidad comprenda en profundidad los objetivos y expectativas del perfil de egreso. Además, se hace público y accesible a través de los canales institucionales, asegurando transparencia y disponibilidad de la información.

Referencia(s)

Agencia Nacional de la Evaluación de la Calidad y Acreditación ANECA (2013). Guía de apoyo para la redacción, puesta en práctica y evaluación de los resultados del aprendizaje. Cyan, Proyectos Editoriales.

Comisión Nacional de Acreditación CNA-Chile. (2014). Guía para la Evaluación Interna Acreditación Institucional Universidades.

Comisión Nacional de Acreditación CNA-Chile. (2015). Glosario de términos complementarios criterios de acreditación de pregrado.

Comisión Nacional de Acreditación CNA-Chile. (2015). Guía para la Evaluación Externa Universidades.

Kennedy, K. (2007). Redactar y utilizar resultados de aprendizaje. Un manual práctico. University College Cork.

Tuning América Latina. (2007). Reflexiones y perspectivas de la Educación Superior en América Latina. Informe final. Universidad de Deusto.

Universidad de Las Américas, Dirección de Gestión Curricular. (2021). Guía del Sistema de Aseguramiento del Perfil de Egreso. Vicerrectoría Académica UDLA.

Universidad de Las Américas, Dirección de Gestión Curricular. (2021). Guía para aplicar el sistema de créditos académicos UDLA. Vicerrectoría Académica UDLA.

Universidad de Las Américas, Dirección de Gestión Curricular. (2021). Guía para diseñar y modificar los Planes de Estudios de Pregrado UDLA. Vicerrectoría Académica UDLA.

Universidad de Las Américas, Vicerrectoría Académica. (2021). Modelo Educativo Universidad de Las Américas. UDLA.

Universidad de Las Américas, Vicerrectoría Académica. (2021). Profundización del Modelo Educativo Universidad de Las Américas. UDLA.

Universidad de Las Américas, Vicerrectoría Académica. (2022). Guías de implementación del Modelo Educativo. UDLA.