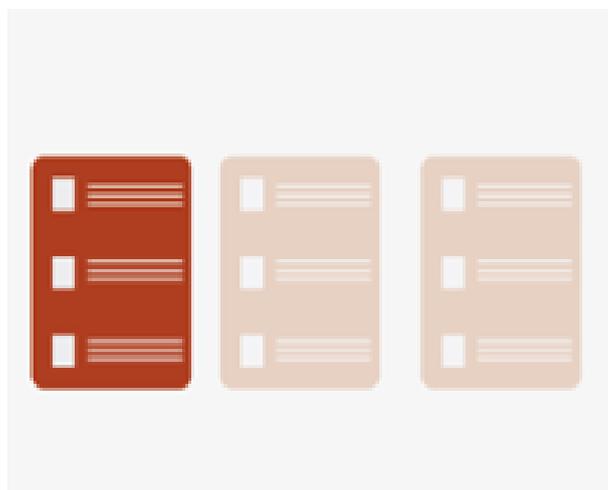


Perfil de Egreso

GASTRONOMÍA Y NEGOCIOS GASTRONÓMICOS MENCIÓN COCINAS ANDINAS

Carrera de GASTRONOMÍA Y NEGOCIOS
GASTRONÓMICOS MENCIÓN COCINAS ANDINAS
Fac. de Ingeniería y Negocios
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

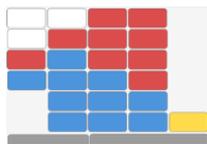
La ficha de resumen contiene la identificación básica de cada carrera. En esta se indica facultad, nombre de la carrera, título y/o grado que otorga, régimen de estudios, descripción de asignaturas, decano, director de Escuela y descripción de asignaturas.



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.

Usted está en este documento



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.



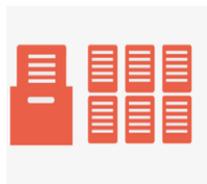
Programa de Asignatura

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.

MAXIMO BOSCH PASSALACQUA
Decano Fac. de Ingeniería y Negocios

JOEL SOLORZA FREDES
Director de Escuela de Gastronomía

Comité curricular
MANUEL MORALES - MARION SOTO - JOSE ARHEX - CAROLINA ERAZO - JOEL SOLORZA

Fecha de creación perfil de egreso:
201510

Período de vigencia: 202210

Santiago, noviembre de 2022

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

**PERFIL DE EGRESO DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA Y NEGOCIOS GASTRONÓMICOS MENCIÓN
COCINAS ANDINAS
UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS**

El egresado de la carrera de Gastronomía y Negocios Gastronómicos de la Universidad de Las Américas, es un profesional capaz de elaborar diferentes preparaciones gastronómicas, demostrando creatividad y sólidos conocimientos en higiene y procesos de Sistema de Control de Puntos Críticos (HACCP). Tendrá conocimientos sobre productos, técnicas de cocción y procesos térmicos asociados a las diversas elaboraciones gastronómicas, según los requerimientos del cliente y los estándares de la industria. También podrá aplicar sistemas informáticos en la industria.

Se espera que sea un profesional enfocado al logro de resultados, con habilidades de autoaprendizaje y autogestión, quien se identificará por su desempeño con orientación a sus clientes, trabajo en equipo y capacidad de comunicarse efectivamente.

Asimismo, se espera que en su desempeño laboral haga uso de sus conocimientos y capital intelectual con un actuar ético, comprometido con el trabajo bien hecho, eficiente y sustentable, atendiendo al cuidado de las personas y el medio ambiente de forma que contribuya a la construcción de una sociedad más justa y equitativa.

El titulado de la carrera de Gastronomía y Negocios Gastronómicos de Universidad de Las Américas podrá actuar en los siguientes ámbitos:

Planificación de menús:

- Creación de cartas para restaurantes y bares
- Creación de cartas y menús para banquetes
- Creación de cartas y menús según rangos etarios y salud

Negocios:

- Desarrollo de proyectos
- Creación de nuevos conceptos, sous vide cook and chill
- Desarrollo de lay out para espacios gastronómicos

Evaluación de procesos gastronómicos:

- Manejo de control y costos
- Supervisión en operaciones de AA y BB

Resultados de aprendizaje genéricos

Al completar el Plan de Estudios, el titulado de la carrera de GASTRONOMÍA Y NEGOCIOS GASTRONÓMICOS MENCIÓN COCINAS ANDINAS será capaz de:

1. Desarrollar procesos de búsqueda y procesamiento de información procedente de fuentes diversas, aplicando destrezas de abstracción, análisis y síntesis en el contexto de su desempeño profesional.
2. Identificar, plantear y resolver problemas, evidenciando la toma de decisiones de manera autónoma en contextos laborales.
3. Actuar en nuevas situaciones, para aprender y actualizarse permanentemente, promoviendo una actitud crítica y autocrítica frente a las circunstancias cotidianas de su profesión.
4. Comunicar ideas de manera oral y escrita en el contexto de su profesión.
5. Interactuar con las demás personas y trabajar en equipo en los diversos contextos implicados en su profesión.
6. Comunicar en un segundo idioma en diferentes circunstancias laborales que así lo requieran.
7. Investigar sobre diversos temas relacionados con su profesión, demostrando la capacidad de profundizar, argumentar y comprobar coherente y sistemáticamente sus ideas en contextos laborales.
8. Demostrar un compromiso con la preservación del medio ambiente en el desarrollo de su profesión.
9. Formular y gestionar proyectos en el desarrollo de su profesión.

Resultados de aprendizaje específicos

Al completar el Plan de Estudios, el titulado de la carrera de GASTRONOMÍA Y NEGOCIOS GASTRONÓMICOS MENCIÓN COCINAS ANDINAS será capaz de:

Ámbito Disciplinar

1. Aplicar métodos o técnicas de cocción y procesos térmicos para los distintos tipos de alimentos y preparaciones gastronómicas.
2. Elaborar preparaciones gastronómicas en Cocinas Andinas y chilena según normativa vigente y requerimientos del mercado.
3. Aplicar mejoras en el servicio y protocolos en comedores según los requerimientos del cliente y normas vigentes de seguridad
4. Participar en la producción de negocios de panadería y pastelería.
5. Proponer y elaborar ofertas de menús basados en preparaciones de la gastronomía tradicional, chilena y andina, de acuerdo a requerimientos del cliente, a la normativa y políticas de la empresa.
6. Analizar los procesos de costos, abastecimiento y optimización de la producción en la empresa.
7. Efectuar servicio de bebidas, licores y vinos según maridaje, de acuerdo a requerimientos del cliente y a la normativa vigente.
8. Desarrollar diseños y lay out de plantas de Alimentos y Bebidas.
9. Aplicar conocimientos de prevención de riesgos en el desarrollo de su quehacer.

Levantamiento, diseño y validación del Perfil de Egreso

El proceso de levantamiento y validación del perfil de egreso de la carrera se realizó siguiendo los lineamientos que UDLA prescribe para tal efecto. En este sentido, se han respetado debidamente las fases que contempla este proceso, enmarcadas en el Sistema de Aseguramiento de Perfiles de Egreso UDLA, levantando evidencia en cada una de ellas, y siendo especialmente relevante la obtención y procesamiento de información referente a la consulta a informantes claves (especialistas, egresados y potenciales empleadores), situación que garantiza que el perfil de egreso sea pertinente a las demandas laborales y disciplinares que la sociedad requiere.

La validación del Perfil de Egreso se realizó utilizando los siguientes criterios de análisis:

Coherencia: Se refiere al grado de concordancia del perfil con la visión misión y propósitos tanto de la Institución como la Facultad que la acoge. También se revisa este criterio respecto del Modelo Educativo institucional con las especificaciones propias para cada carrera.

Pertinencia: Se refiere a la relación del perfil y las demandas externas al currículum, ya sea a nivel de mercado laboral como de políticas públicas y aspectos relativos a la especialidad. En este ámbito el Comité Curricular de la carrera ha hecho una tarea importante en materia de calidad enfocándose en los criterios propuestos por la Comisión Nacional de Acreditación.

Viabilidad: Se relaciona con la posibilidad de desarrollar el proyecto académico basado en el perfil declarado, en cuanto a los recursos disponibles y las redes necesarias para los procesos de vinculación con el medio.

Consistencia: Se refiere al equilibrio interno de los componentes del Perfil de Egreso; a la articulación de las habilidades declaradas, para verificar que cada una de ellas aporta a la habilitación del sujeto en un ámbito de realización. Para garantizar esta consistencia, parte del análisis curricular consiste en vincular cada una de las habilidades declaradas en el Perfil de Egreso con las diferentes asignaturas, observando cómo se manifiestan estas habilidades y en qué medida lo hacen.

Dirección de Gestión Curricular: Por encargo de Vicerrectoría Académica, la Unidad de Gestión Curricular certifica el cumplimiento de protocolos de levantamiento, ajustes, mejoras y formato de Perfil de Egreso de la presente carrera.

Vicerrectoría Académica: Habiendo cumplido todos los protocolos referidos a Perfiles de Egreso, la Vicerrectoría Académica de Universidad de Las Américas, autoriza difusión y publicación de versión final de Perfil de Egreso.

Referencia(s)

Agencia Nacional de la Evaluación de la Calidad y Acreditación. (2011). Guía de apoyo para la redacción, puesta en práctica y evaluación de los resultados del aprendizaje. Madrid: Cyan, Proyectos Editoriales.

Comisión Nacional de Acreditación. (2008). Manual para el desarrollo del proceso de autoevaluación carreras y programas de pregrado. Santiago, Chile.

Comisión Nacional de Acreditación. (2010). Operacionalización criterios de evaluación en procesos de acreditación. Santiago, Chile.

Comisión Nacional de Acreditación. (2014). Criterios de evaluación para carreras y programas de pregrado. Documento de Trabajo. Manuscrito en preparación. Santiago, Chile.

Kennedy, K. (2007). Redactar y utilizar resultados de aprendizaje, un manual práctico. Irlanda. TuningAmérica Latina. (2007). Reflexiones y perspectivas de la Educación Superior en América Latina. Informe final. España: Universidad de Deusto.

Universidad de Las Américas. (2014). Fundamentos del Modelo Educativo Universidad de Las Américas.

Universidad de Las Américas. (2015). Orientaciones para el desarrollo del Perfil de Egreso Universidad de Las Américas. (2015). Ciclo de Talleres: Apropiación del Modelo Educativo. Guía Taller N°1 Perfil de Egreso.