UDLA
UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

Comisión Nacional de Acreditación CNA-Chile
UNIVERSIDAD ACREDITADA
NIVEL AVANZADO
GESTIÓN INSTITUCIONAL
DOCENCIA DE PREGRADO
VINCULACIÓN CON EL MEDIO
HASTA MARZO 2028

GASTRONOMÍA Y NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

CONTINUIDAD DE ESTUDIOS

>Executive Online



FACULTAD DE INGENIERÍA Y NEGOCIOS

SOMOS **UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS**



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 fortalecen 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 / AFIN

SEMESTRE 1

- Compromiso Profesional y Social en un Contexto Innovador
- Habilidades Digitales
- Introducción a la Matemática Aplicada
- Introducción a las Finanzas
- Contabilidad para Negocios Gastronómicos
- Fundamentos de Administración y Estrategia

SEMESTRE 2

- Emprendimiento Sostenible
- Marketing Operacional
- Control de Costos y Abastecimiento
- Taller de Servicio y Protocolo (Práctica I)
- Electivo I

SEMESTRE 3

- Optimización de la Producción
- Control y Gestión de Hoteles y Restaurantes
- Herramientas y Sistemas de Calidad
- Práctica Operativa (Práctica I)
- Electivo II

SEMESTRE 4

- Cultura Sensorial y Arte
- Innovación que Transforma
- Empresa, Trabajo o Instrumentos de Fomento
- Electivo III
- Electivo IV

SEMESTRE 5

- Seminario de Título Gastronómico
- Práctica Profesional

>CARRERAS DE ORIGEN REFERENCIALES

Técnico de Nivel Superior en Gastronomía, administrador gastronómico o similar.

Quienes provengan de otra carrera de Universidad de Las Américas o de otra institución y deseen continuar estudios en esta carrera deberán realizar el proceso correspondiente de homologación o convalidación de Asignaturas, según sea el caso.

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 **executive.udla.cl**

TÍTULO PROFESIONAL
Gastrónomo(a) y Administrador(a) de Negocios Gastronómicos.

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

DURACIÓN
5 semestres.

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, y 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.

Beca MATRÍCULA

Cubre el 100% del valor de la matrícula del primer año de los y las estudiantes que se matriculen en UDLA

Beca COPAGO CAE

Beca UDLA

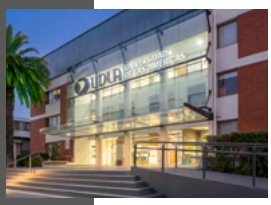
Beca EGRESADOS UDLA

CONOCE TODAS LAS BECAS Y BENEFICIOS DISPONIBLES EN

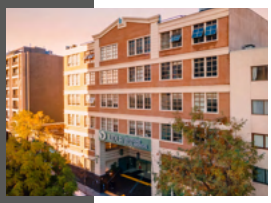
executive.udla.cl

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

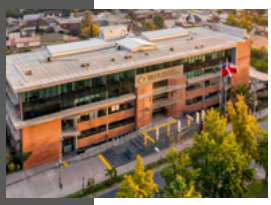
SANTIAGO



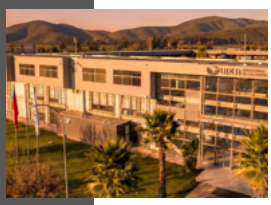
CAMPUS PROVIDENCIA
Av. Antonio Varas 929
Manuel Montt



CAMPUS SANTIAGO CENTRO
Av. República 71
República



CAMPUS MAIPÚ
Av. 5 de Abril 0620
Plaza de Maipú

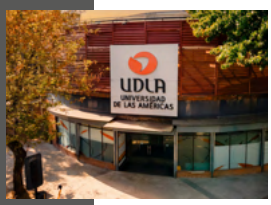


CAMPUS MELIPILLA
José Massoud
Sarquis 482 (Ex 533)



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

UDLA
UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

CONOCE MÁS
SOBRE LA CARRERA

- ¿POR QUÉ ESTUDIAR EN UDLA?
- REQUISITOS DE ADMISIÓN

MÁS INFORMACIÓN EN
executive.udla.cl

HORARIO DE ATENCIÓN

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

+56 9 4249 9205

800 242 800

executive.udlachile