

DuocUC[®]



CERCANÍA. LIDERAZGO. FUTURO.



■ ESCUELA DE

GASTRO- NOMÍA

■ FORMAMOS PERSONAS PARA UNA SOCIEDAD MEJOR

duoc.cl

ADMI
SIÓN
2025



GASTRONOMÍA

MODELO EDUCATIVO

El Modelo Educativo de Duoc UC pone al centro del proceso formativo al estudiante y se organiza a partir de las siguientes bases conceptuales: desarrollo de capacidades y competencias; programas de estudio que promuevan trayectorias educativas y laborales; formación basada en valores y formación con el medio social y laboral.

La implementación de nuestro Modelo requiere de los siguientes tres ejes: Docentes de Excelencia, comprometidos con la formación de sus estudiantes, Formación y Evaluación centrada en los Resultados de Aprendizaje que van alcanzando nuestros estudiantes; y Experiencias de Aprendizaje contextualizadas, activas y significativas.

PERFIL DEL ESTUDIANTE

En Duoc UC cada estudiante es una persona única, que debe encontrar en nuestra institución un ambiente que lo coja, canalice sus intereses y capacidades y permita ser lo que quiere ser.

Nuestros diseños curriculares y didácticos integran las capacidades y competencias establecidas en los perfiles de egreso para favorecer el desarrollo pleno de las y los estudiantes y su integración en la sociedad global actual.

Jóvenes creativos, perceptivos y realizadores, con gran interés por utilizar su talento en construir y transmitir mensajes que faciliten la comunicación entre los distintos agentes de la sociedad.

CONVENIOS INTERNACIONALES

Duoc UC mantiene una variada oferta de convenios internacionales de intercambio y cooperación con distintas Instituciones en el mundo. Pregunta en tu sede cómo acceder a ellos.

CONPEHT (CONFEDERACIÓN PANAMERICANA DE ESCUELAS DE HOTELERÍA, GASTRONOMÍA Y TURISMO), como asociados buscamos generar buenas prácticas con la industria latinoamericana, aprovechando la experiencia para pasantías docentes y de estudiantes, vinculándonos con universidades Latinoamericanas.

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

Sabemos lo importante que es compartir alrededor de la mesa junto a la familia y los amigos, y creemos firmemente que la comida nos une. La Escuela de Gastronomía quiere despertar en ti el hambre por aprender los secretos del arte de alimentar a seres humanos, a través de la técnica y la pasión.

Buscamos gente como tú, con ganas de aprender, con ideas innovadoras, con una visión de sostenibilidad y conciencia social. Personas que quieran ser un aporte a la sociedad, siempre buscando el bienestar del prójimo antes del propio.

La Escuela de Gastronomía de Duoc UC tiene más de 20 años aportando a la industria, formando a personas especialistas orientadas a mejorar la experiencia culinaria. Estamos en cuatro sedes en diferentes ciudades del país, y contamos con más de 3.300 estudiantes, más de 6.500 titulados y 80 docentes.

CARRERA **PROFESIONAL**

GASTRONOMÍA INTERNACIONAL 



GASTRONOMÍA INTERNACIONAL

PROPÓSITO DE LA CARRERA

DESCRIPCIÓN DEL PERFIL DE EGRESO

La persona titulada de la carrera de Gastronomía Internacional planifica, administra, supervisa, prepara y evalúa las diferentes etapas del proceso gastronómico, para un diseño y producción de calidad.

Es capaz de crear, desarrollar y gestionar proyectos gastronómicos, con un enfoque sostenible e innovador, en los cuales es primordial la necesidad de entender y mejorar toda la cadena de valor: infraestructura, recursos humanos, tecnologías, logística, comercialización, servicio, entre otros. Se adapta a diferentes escenarios, es auto gestionado y en el ámbito de la industria gastronómica promueve el respeto y rescate de las tradiciones gastronómicas chilenas, evalúa sistemáticamente el efecto de sus acciones y las de su equipo, trabaja colaborativa e inclusivamente con otros, con un sentido global y de apertura al mundo.

Posee una formación centrada en las personas, con una mirada trascendente, desde la visión cristiana, que da sentido a la vida y contribuye al bien común de la sociedad.

Especialidad en Cocina de Alta Gama

Con la especialidad de Cocina de Alta Gama quien se titula de Duoc UC es capaz de elaborar productos gastronómicos de alta gama, aplicando técnicas de vanguardia con el fin de generar una propuesta gastronómica innovadora, de calidad.

Especialidad en Alta Pastelería y Repostería

Quien se titula de Duoc UC es capaz de elaborar preparaciones de pastelería y repostería de alta gama aplicando técnicas de vanguardia, con calidad.

DESCRIPCIÓN DEL CAMPO LABORAL

La persona titulada de la carrera Gastronomía Internacional de Duoc UC, se desempeña en empresas vinculadas al sector gastronómico, públicas y privadas, tanto nacionales como internacionales.

Puede elegir desarrollarse de manera profesional, en cualquier tipo de proyecto gastronómico, dentro del canal HORECA (Hoteles, Restaurantes y Cafeterías): restaurantes; hoteles; pastelerías y/o panaderías, creperías; banquetera; cafetería; empresa de producción de alimentos; cadena gastronómica; resort; lodges; bares; servicios de alimentación colectiva; centros de eventos, centros de eventos de viñas y cualquier otra empresa u organización del sector gastronómico, así como emprendimientos propios.

COMPETENCIAS DEL PERFIL DE EGRESO

Puedes revisar las competencias de especialidad y las genéricas en <https://www.duoc.cl/carreras/gastronomia-internacional/>

SALIDA INTERMEDIA

La carrera de Gastronomía Internacional permite una salida intermedia, previa aprobación de los semestres 1, al 4. Proceso de titulación, Práctica intermedia y Práctica profesional, para obtener el título de Gastrónomo(a).

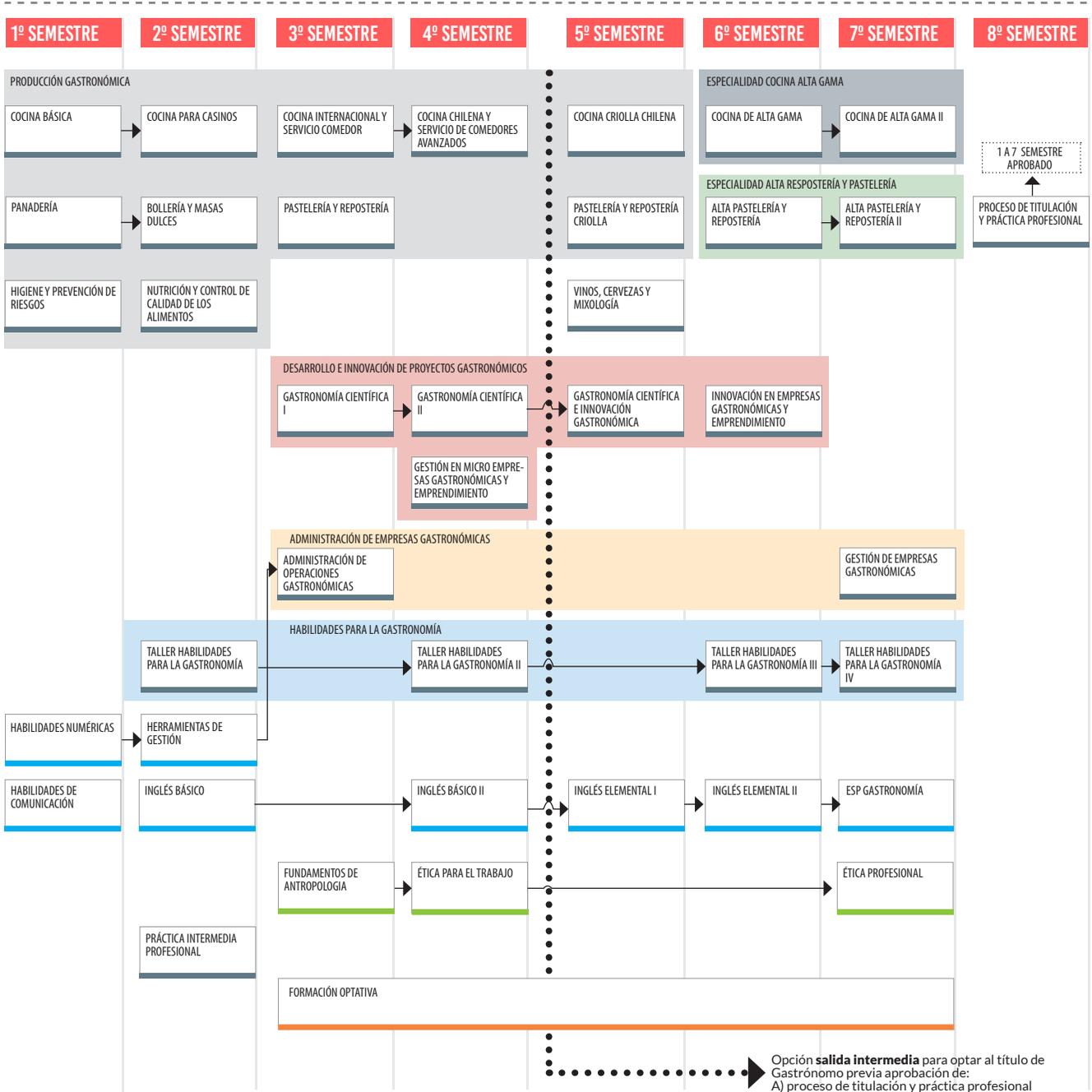
CRÉDITOS SCT

1 crédito SCT en Duoc UC corresponde a 27 horas cronológicas de trabajo del estudiante (tiempo de docencia dirigida y tiempo de trabajo autónomo).

SEDES DONDE SE IMPARTE

Antonio Varas, San Andrés de Concepción y Valparaíso.

Infórmate en www.duoc.cl de las jornadas (diurno y vespertino) en que se dicta esta carrera según cada sede.



Los colores de las asignaturas indican su relación con las líneas formativas

— Formación Disciplinaria — Formación General — Formación Sello — Formación Optativa

Opción **salida intermedia** para optar al título de Gastrónomo previa aprobación de:
 A) proceso de titulación y práctica profesional
 B) práctica intermedia profesional
 C) 1 a 4 semestre aprobado



EN NUESTRAS **9 ESCUELAS** SE OFRECEN **MÁS DE 70 CARRERAS** TÉCNICAS Y PROFESIONALES, CON EQUIPAMIENTO Y **TECNOLOGÍA DE PUNTA** PARA DESARROLLAR AL MÁXIMO LAS CAPACIDADES Y **PONER EN PRÁCTICA LO APRENDIDO.**

■ CARRERA

TÉCNICA DE NIVEL SUPERIOR

GASTRONOMÍA ◉



GASTRONOMÍA

PROPÓSITO DE LA CARRERA

DESCRIPCIÓN DEL PERFIL DE EGRESO

La persona titulada de la carrera de Gastronomía coordina y elabora preparaciones dentro de las diferentes etapas del proceso gastronómico, para un diseño y producción de calidad.

Es capaz de implementar y administrar emprendimientos gastronómicos propios o de terceros, cumpliendo con las normativas asociadas y bajo un enfoque sostenible.

Se adapta a diferentes escenarios, es auto gestionado y en el ámbito de la industria gastronómica promueve el respeto y rescate de tradiciones gastronómicas, evalúa sistemáticamente el efecto de sus acciones y de su equipo, trabaja colaborativa e inclusivamente con otros, con un sentido global y de apertura al mundo.

Posee una formación centrada en las personas, con una mirada trascendente, desde la visión cristiana, que da sentido a la vida y contribuye al bien común de la sociedad.

DESCRIPCIÓN DEL CAMPO LABORAL

La persona titulada de la carrera de Gastronomía de Duoc UC se desempeña en empresas vinculadas al sector gastronómico, públicas y privadas, tanto nacionales como internacionales.

Se puede desarrollar en micro y pequeños proyectos gastronómicos como MEF- microempresa familiar-, y restaurantes; hoteles; pastelerías y/o panaderías, creperías; banquetera; cafetería; empresa de producción de alimentos; cadena gastronómica; resort; lodges; bares; servicios de alimentación colectiva, centros de eventos y cualquier otra empresa u organización del sector gastronómico.

COMPETENCIAS DEL PERFIL DE EGRESO

Puedes revisar las competencias de especialidad y las genéricas en <https://www.duoc.cl/carreras/gastronomia/>

CONTINUIDAD DE ESTUDIOS

La malla curricular está articulada para que los estudiantes puedan continuar sus estudios después del cuarto semestre de la carrera y optar a la carrera de Administración Gastronómica.

CRÉDITOS SCT

1 crédito SCT en Duoc UC corresponde a 27 horas cronológicas de trabajo del estudiante (tiempo de docencia dirigida y tiempo de trabajo autónomo).

SEDES DONDE SE IMPARTE

Padre Alonso de Ovalle y Valparaíso.



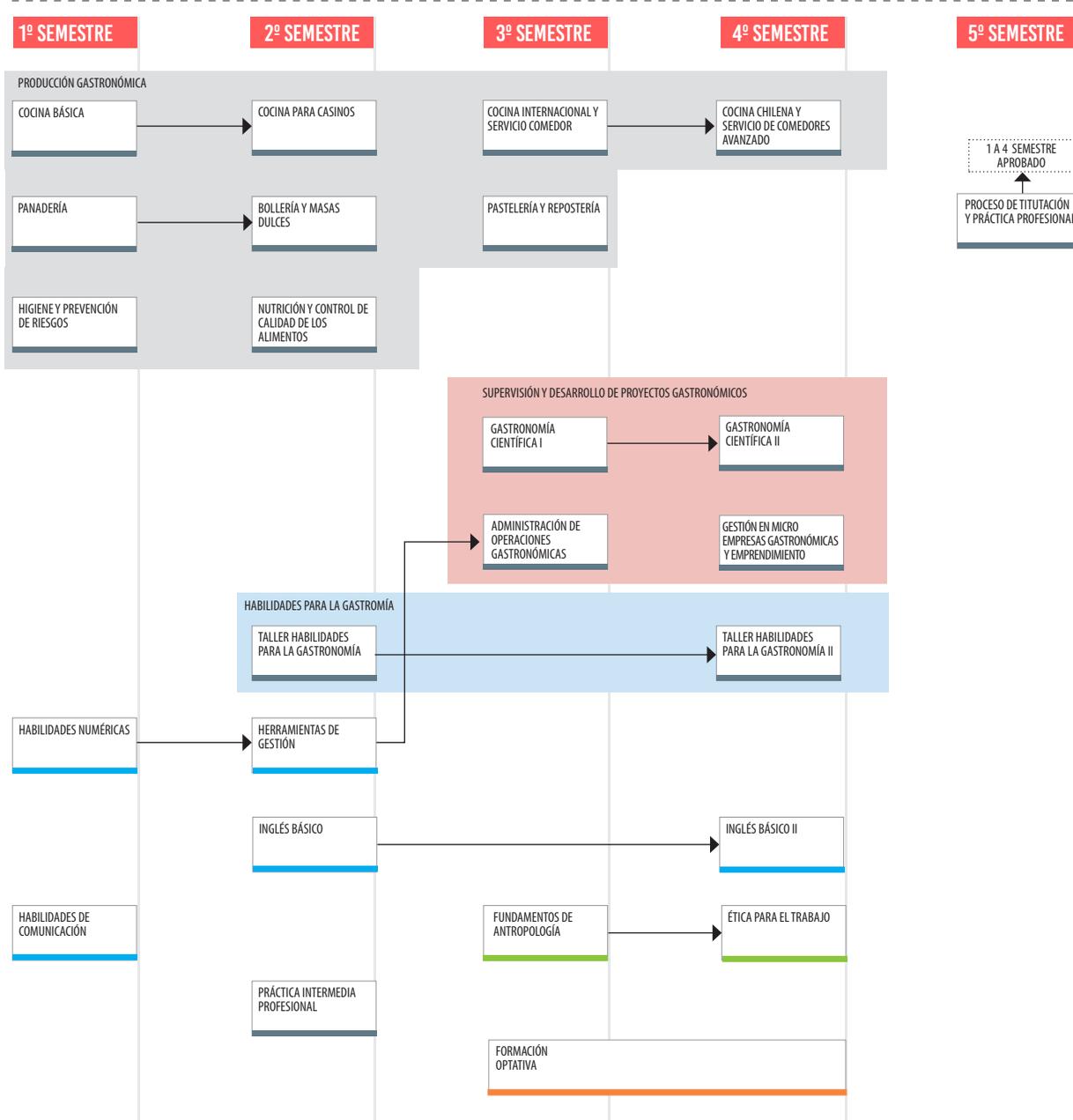
CAPACÍTATE PARA PLANIFICAR Y PRODUCIR OFERTAS GASTRONÓMICAS. TRABAJA SUPERVISANDO EQUIPOS DE TRABAJO, PROCESOS DE COMPRA Y ABASTECIMIENTO DE DISTINTOS COMERCIOS ASOCIADOS A LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA.

NOMBRE CARRERA
Gastronomía

TÍTULO
Gastrónomo(a)

FORMATO EDUCATIVO
Presencial

TOTAL DE CRÉDITOS SCT
100



Los colores de las asignaturas indican su relación con las líneas formativas

— Formación Disciplinaria — Formación General — Formación Sello — Formación Optativa



DuocUC

DuocUC
Ayelén González P.

**TRANSFORMEMOS CHILE EN UN
DESTINO GASTRONÓMICO DE
CLASE MUNDIAL.**

DuocUC[®]



Conoce el proceso de matrícula, requisitos y documentos en:

duoc.cl

PARA MAS INFORMACIÓN LLÁMANOS A (+56) 227 120640 O
ESCRÍBENOS AL WHATSAPP (+56) 9 47995454

7
AÑOS
ACREDITADO

 Comisión Nacional
de Acreditación
CNA-Chile

NIVEL DE EXCELENCIA
HASTA OCTUBRE 2031

Docencia de pregrado / Gestión institucional / Aseguramiento interno de la
calidad / Vinculación con el Medio / Investigación, creación y/o innovación