

DuocUC<sup>®</sup>



ESCUELA  
DE  
**GASTRONOMÍA**

*Admisión 2024*

[duoc.cl](http://duoc.cl)





## 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 acoja, 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 sustentabilidad 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 19 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 3.000 alumnos, más de 5.000 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 chilena, 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 mención 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, rescatando tradiciones culinarias, aplicando nuevas tecnologías y manteniendo el respeto por el medio ambiente a través de procesos sostenibles para generar un producto gastronómico diferenciador.

### Especialidad en Alta Pastelería y Repostería

Con la mención de 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, rescatando tradiciones culinarias, aplicando

nuevas tecnologías y manteniendo el respeto por el medio ambiente a través de procesos sostenibles con el fin de generar una propuesta gastronómica innovadora, de calidad y con una fina presentación.

### 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).

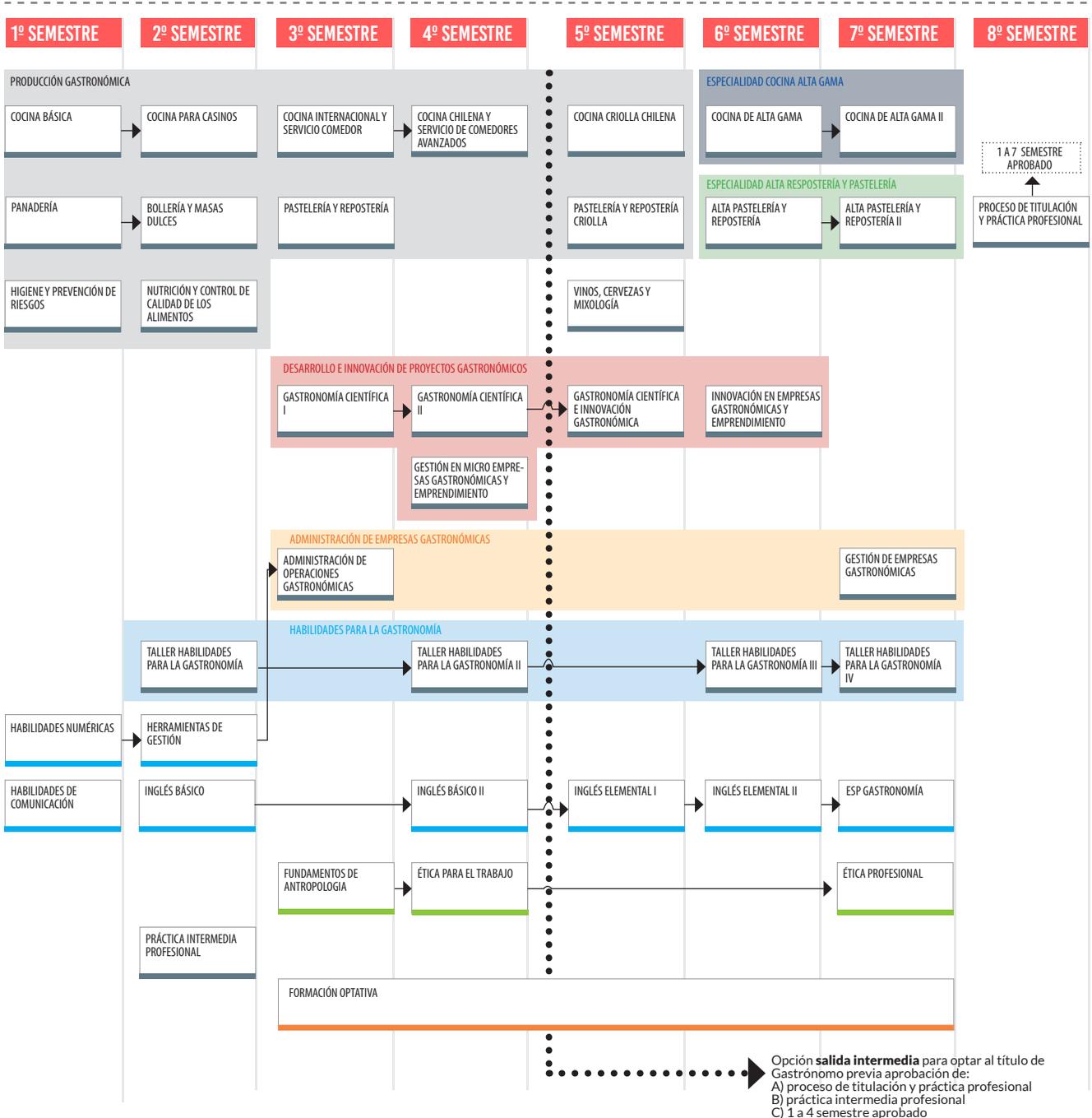
### CRÉDITOS SCT

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





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 prepara 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 micros y pequeños proyectos gastronómicos dentro del canal HORECA (Hoteles, Restoranes 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 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 alumnos 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, San Andrés de Concepción y Valparaíso.



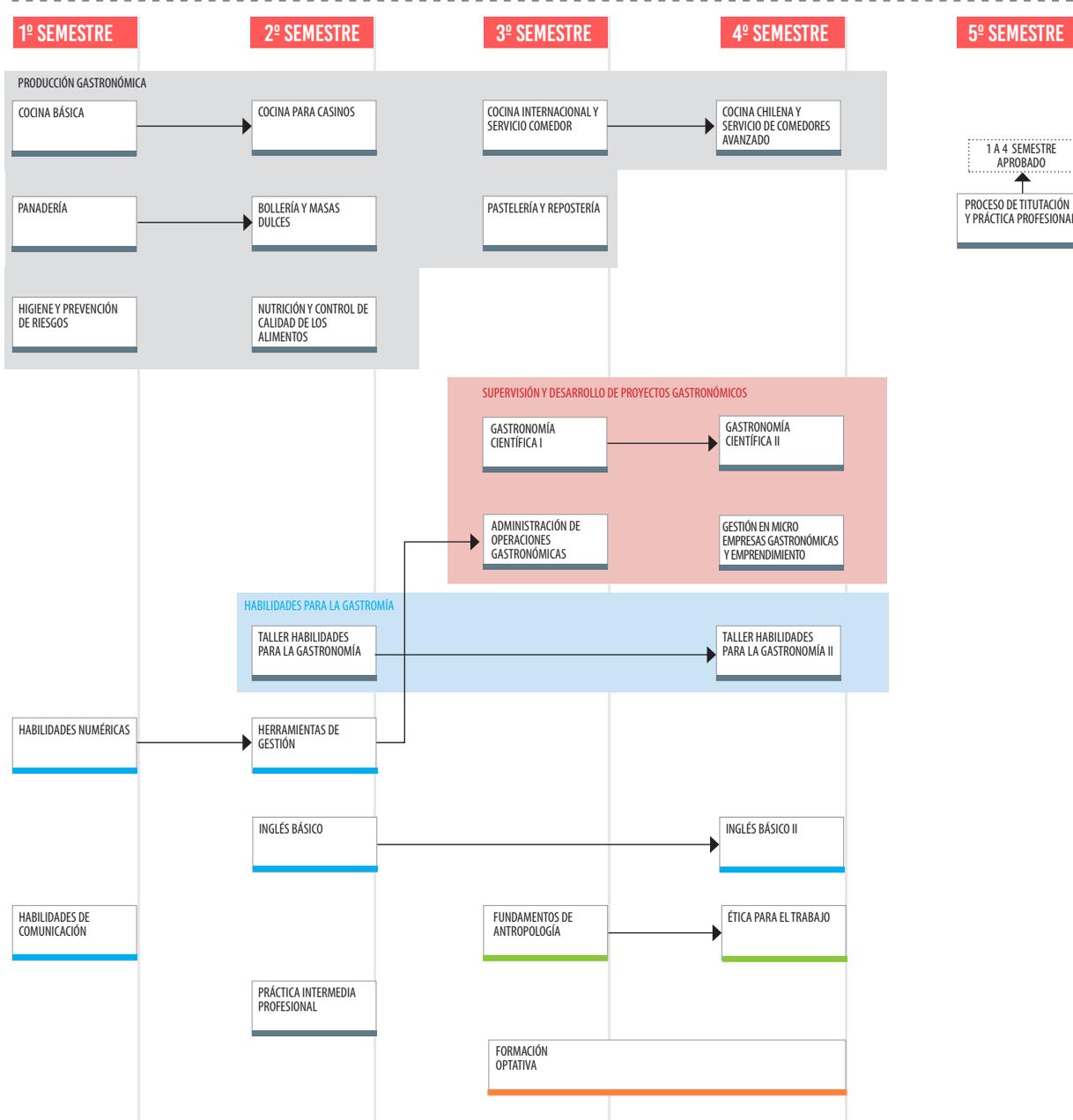
**CAPACÍTATE PARA PLANIFICAR Y PRODUCIR OFERTAS GASTRONÓMICAS. TRABAJA SUPERVISANDO EQUIPOS DE TRABAJO, PROCESOS DE COMPRA Y ABASTECIMIENTO DE DISTINTOS COMERCIOS ASOCIADOS A LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA.**

**NOMBRE CARRERA**  
Gastronomía

**TÍTULO**  
Gastrónomo(a)

**FORMATO EDUCATIVO**  
Presencial

**TOTAL DE CRÉDITOS SCT**  
100



Los colores de las asignaturas indican su relación con tipos de competencias:

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





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

# Duoc UC

Conoce el proceso de matrícula, requisitos y documentos en:

[duoc.cl](https://duoc.cl)

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



Desde agosto 2017 hasta agosto 2024  
Docencia de Pregrado. Gestión Institucional.  
Vinculación con el Medio.