



WWW.FINISERRAE.CL

LICENCIATURA EN DIRECCIÓN Y GESTIÓN DE ARTES CULINARIAS



› Licenciatura en Dirección y Gestión de Artes Culinarias

DURACIÓN

8 Semestres

GRADO ACADÉMICO

Licenciado en Dirección y Gestión de Artes Culinarias



MIGUEL LEÓN
DECANO

Doctor (phd) in Management Sciences, ESADE, España. Master of Business Administration (MBA), Universidad de Deusto, España.

Ingeniero en Informática, Universidad Federico Santa María. Ingeniero Comercial, Universidad de Talca.

CAROLINA CUMSILLE
DIRECTORA DE CARRERA

Ingeniero Comercial, Universidad Finis Terrae.

Cuenta con una larga experiencia en cargos directivos y de gestión académica en instituciones de formación profesional en el área de servicios y la industria hotelera.



DAVID SEEMAN
CHEF EJECUTIVO

Graduado de Chef International, Hotel School Amsterdam, Holland.

Creador y propietario de Desarrollos Culinarios Limitada. Ha trabajado como Chef Ejecutivo e instructor en instituciones educacionales como Chef Ejecutivo e Instructor. Fue sous chef en Ritz Carlton Santiago, con experiencia en producción culinaria en prestigiosas cadenas de cruceros internacionales.

FIRMA DE CONVENIO

LE CORDON BLEU Y UNIVERSIDAD FINIS TERRAE

André J. Cointreau, Presidente Le Cordon Bleu Internacional y Miguel León, Decano de la Facultad de Economía y Negocios, Universidad Finis Terrae.



› ¿Por qué Dirección y Gestión de Artes Culinarias en la Finis?

1 CERTIFICACIÓN LE CORDON BLEU

Contamos con el Certificado de Le Cordon Bleu Internacional, que brinda a los alumnos formación culinaria y refinamiento constante bajo estándares internacionales.

2 LICENCIATURA

Te habilita para realizar un Magister en cualquier parte del mundo.



3 DOCENTES CERTIFICADOS

Nuestros docentes están certificados por reconocidas instituciones de prestigio internacional, y nuestros Chefs por la prestigiosa Escuela de alta cocina Le Cordon Bleu.



4 FACULTAD DE ECONOMÍA Y NEGOCIOS

Al estar bajo el alero de dicha Facultad, podrás cursar asignaturas las cuales serán convalidables, y te permitirán continuar estudios para obtener el Título de Ingeniero Comercial, bajo requisitos y convalidando asignaturas de management.

► Malla Curricular

		LICENCIATURA							
		1º SEMESTRE	2º SEMESTRE	3º SEMESTRE	4º SEMESTRE	5º SEMESTRE	6º SEMESTRE	7º SEMESTRE	8º SEMESTRE
ARTES CULINARIAS	Fundamentos de Artes Culinarias e Historia de la Cocina	Aplicaciones Culinarias I	Aplicaciones Culinarias II	Aplicaciones Culinarias III			Cocina Intermedia LCBI-III	Catering y Banquetes	Cocina Modernista
		Fundamentos de la Fisiología de los Alimentos	Fundamentos de Nutrición y Dietética	Pastelería	Pastelería Avanzada			Gastronomía Saludable y Nutrición Inteligente	Optativo II / Arte
		Taller de Lenguajes Visuales I					Taller de Lenguajes Visuales II	Taller de Arte I	Optativo III
HOSPITALIDAD SERVICIOS Y CALIDAD	Int. al Sector de la Hotelería y Restauración	Servicios de Alimentos y Bebidas	Modelos Conducta del Consumidor	Taller de Bar y Restaurante	Relaciones Públicas y Protocolo				
			Fundamentos y Cultura de Vino	Evaluación Sensorial de Alimentos y Bebidas /Taller Maridaje			Prod. y Com. de Vinos y Bebidas Espirituosas		
	Higiene, Sanidad y Riesgos						Higiene y Calidad de los Alimentos		
DIRECCIÓN DE NEGOCIOS	Fundamentos de Marketing		Política de Producto y Marca		Estrategia de Comunicación Integral			Optativo I	Optativo IV
	Organización y Administración de Empresas		Responsabilidad Social y Ética Empresarial		Dirección de Recursos Humanos			Normativa y Derecho Laboral	Proyecto Fin de Grado
	Economía para Negocios	Contabilidad para los Negocios		Contabilidad de Costos	Dirección Comercial y de Ventas	Administración Financiera	Evaluación de Proyectos		
	Fundamentos Matemáticos						Creatividad 2.0		
		Práctica I		Práctica II		Práctica III			
		Ser Universitario		Antropología		Ética		Electivo III / Minor	
DESARROLLO EN COMPETENCIAS			Comunicación Efectiva	Creatividad y Resolución de Problemas	Liderazgo y Trabajo en Equipo				
IDIOMAS		Inglés I	Inglés II	Inglés III	Inglés IV				

*Malla referencial y sujeta a modificaciones. Visita www.finisterrae.cl.

¿DÓNDE TRABAJAR?

RESTAURANTES



HOTELES



BANQUETERAS



CRUCEROS



PASTELERÍAS / PANADERÍAS



COMEDORES INDUSTRIALES



NEGOCIOS PROPIOS



¿QUÉ HACE UN PROFESIONAL DE DIRECCIÓN Y GESTIÓN DE ARTES CULINARIAS?

- Dirige y desarrolla negocios en el ámbito culinario.
- Dirige y planifica los procesos de producción gastronómica.
- Optimiza recursos materiales, técnicos y gestiona personas en forma eficiente.
- Asesora a empresas de alimentos y bebidas.
- Promueve la cultura, la historia y la tradición gastronómica.
- Supervisa cada etapa de preparación de alimentos.
- Coordina actividades de estilo, etiqueta y protocolo.
- Crea cartas, menús y nuevas propuestas gastronómicas.
- Supervisa los principios de higiene, seguridad y nutrición.

FORMACIÓN GENERAL FINIS TERRAE

Contar con una amplia base cultural y humanista hará que nuestros egresados tengan una mirada más amplia del mundo y puedan hacer aportes innovadores en cualquier ámbito de su vida profesional. Para esto, todos los estudiantes de la Universidad, pueden cursar asignaturas en alguna de las siguientes diez áreas de estudio que se ofrecen: Comunicaciones, Historia Contemporánea, Literatura, Artes Escénicas, Artes Visuales, Acción social, Filosofía, Bioética, Teología y Música.



¿TIENES POTENCIAL?

- ¿Consideras que combinar aromas y sabores es un arte?
- ¿Has pensado en crear y dirigir tu propio restaurante?
- ¿Crees que un plato representa la historia de su gente?
- ¿Quieres viajar por el mundo y conocer nuevas culturas?

PERFIL DEL EGRESADO

El Licenciado en Dirección y Gestión de Artes Culinarias de la Universidad Finis Terrae, es un profesional con una sólida formación integral; capaz de dirigir y desarrollar negocios en el ámbito culinario, desde el surgimiento de una idea hasta su realización, siendo capaz de diseñar y ejecutar creativamente productos gastronómicos que promuevan la cultura y tradiciones, potenciando el desarrollo de la creatividad y el interés de una buena cocina y fomentando el trato y comercio justo. Está además, capacitado para gestionar la producción de alimentos y bebidas según estándares y requerimientos de la industria gastronómica y hotelera nacional e internacional.



SOMOS PARTE DEL PROCESO DE ADMISIÓN UNIVERSIDADES TRADICIONALES

UNIVERSIDAD ACREDITADA
 Comisión Nacional de Acreditación CNA-Chile
 Por 4 años hasta noviembre 2019

PONDERACIONES 2018

Notas Enseñanza Media	> 15
Ranking	> 15
Lenguaje y Comunicación	> 30
Matemáticas	> 30
Historia, Geografía y Cs. Sociales o Ciencias	> 10