



INDUCCIÓN DOCENTE

2025 I

MISION

Brindar una educación de calidad basada en la excelencia, a un costo accesible. Formar profesionales apasionados por la Gastronomía.

Difundir la Gastronomía peruana.

VISION

Ser la institución líder en el Perú, en la enseñanza de carreras de Gastronomía y afines con reconocimiento a nivel Latinoamericano.

VALORES INSTITUCIONALES



HONESTIDAD



LEALTAD



HUMILDAD



TRABAJO EN EQUIPO



PASIÓN

D'Gallia

MODELO EDUCATIVO D'GALLIA





MODELO EDUCATIVO D'GALLIA

El modelo educativo de D'Gallia, contiene el conjunto de acciones y principios básicos que orientan la tarea académica y forman parte de la filosofía pedagógica de la institución.

Es un modelo con un ***Enfoque por Competencias***, con una visión integral del proceso de enseñanza-aprendizaje la cual considera al estudiante como agente activo, central de su propio aprendizaje para desarrollar no solo conocimientos, sino también actitudes y valores.

Nuestro Modelo Educativo tiene como base ***cinco principios pedagógicos*** que sustentan las acciones y los procesos educativos que a continuación detallamos:



D'Gallia

1. Aprendizaje
centrado en el
estudiante

2. Enfoque en
las
necesidades a
la vanguardia
y con
prospectiva

**PRINCIPIOS
PEDAGÓGICOS**

3. Autogestión
del
aprendizaje

4. Formación
integral y
transversal

5. Desarrollo
de nuevas
competencias
docentes

PRINCIPIOS PEDAGÓGICOS D'GALLIA

1. Aprendizaje centrado en el estudiante:

En D'Gallia, los estudiantes asumen un papel **protagónico, activo y comprometido** con su propio aprendizaje y el docente más que transmisor del conocimiento pasa a ser un facilitador del mismo, un ingeniero de ambientes donde el aprendizaje es el valor central y lo medular de toda actividad.

3. Autogestión del aprendizaje:

A través de los docentes, ofrecemos herramientas a los estudiantes para desarrollar o mejorar su capacidad para reconocer, gestionar y construir continuamente sus propias competencias; evaluar y mejorar su desempeño, interpretar situaciones, resolver problemas y realizar acciones innovadoras, a través de situaciones o experiencias reales.

2. Enfoque en las necesidades a la vanguardia y con visión prospectiva:

Buscamos conectar la formación y el aprendizaje del estudiante con las exigencias del mundo laboral, con la finalidad de responder a las demandas de la sociedad que se encuentran en permanente transformación y las necesidades del sector productivo gastronómico.

4. Formación integral y transversal:

Es importante preparar a los estudiantes de manera integral, desarrollando competencias que serán útiles en un contexto general como el acceso al empleo y el ejercicio de una ciudadanía responsable; a través de competencias como: pensamiento crítico, autoaprendizaje, manejo de la comunicación verbal y el lenguaje, ética profesional, etc.

5. Desarrollo de nuevas competencias docentes:

Impulsamos el constante desarrollo pedagógico y personal del equipo docente de la institución.





PROPUESTA PEDAGOGICA D'GALLIA

1. Aprendizaje Constructivista:

Nuestro modelo educativo se fundamenta en la concepción pedagógica constructivista, es decir, privilegia una formación que pone al estudiante en el centro de la atención del proceso académico, construye su propio conocimiento, diseña y define sus propias trayectorias e intensidades de trabajo, dejando de lado la concepción tradicional del estudiante como mero receptor de conocimientos y de información.

El estudiante aprende en forma significativa a través de tres tipos de experiencias: **El descubrimiento, la comprensión y la aplicación del conocimiento** a situaciones o problemas, y la interacción con los demás miembros del proceso.





PROPUESTA PEDAGOGICA D'GALLIA



2. Aprendizaje Experiencial

En D'Gallia buscamos propiciar una experiencia real para la enseñanza en la carrera de Cocina y en los diferentes programas educativos que ofrecemos, garantizando una experiencia de aprendizaje única en la que los estudiantes se ven inmersos en situaciones reales similares a las del entorno de trabajo, pero en un ambiente seguro y ameno en el que ellos mismos son los que cocinan y mientras lo hacen aprenden y reflexionan sobre cómo mejorar, través del acompañamiento y guía del chef instructor.