

RM. 409/07
Decreto supremo 1081/11
R.M. N° 0877/2021



Licenciatura en Gastronomía



Facultad de **Turismo, Hotelería
y Gastronomía**

FORMAMOS
EMPRENDEDORES





Perfil Académico

El Licenciado en Gastronomía tiene una sólida formación científica, técnica y humanística que le permite intervenir en las áreas de Administración, Gestión, Producción y Talento Humano de procesos vinculados con cocina, panadería, repostería, bebidas, enología y administración de negocios en el marco de la responsabilidad social y desarrollo sustentable, marcando la diferencia de acuerdo al modelo educativo emprendedor.



Centros de Práctica

- ✓ Laboratorio de Cocina
- ✓ Laboratorio de Panadería y Repostería
- ✓ Laboratorio de Coctelería y Enología



Campo Laboral

- Empresario y gestor de tu propio emprendimiento gastronómico
- Gerente de una empresa gastronómica
- Gerente de alimentos y bebidas en hoteles
- Organizador de eventos y banquetes
- Chef ejecutivo
- Consultor de empresas de alimentos y bebidas
- Consultor en marketing gastronómico
- Consultor en proyectos de la industria gastronómica
- Consultor en gestión de la productividad y calidad alimentaria
- Consultor en procesos alimentarios
- Consultor y ejecutor de productos alimenticios dietéticos y saludables
- Capacitador de restaurantes y empresas gastronómicas para la elaboración y evaluación de planes de negocios.



37 AÑOS

De experiencia en educación

Tecnología

Laboratorios Modernos

9 DE CADA 10

Estudiantes cuentan con su emprendimiento propio

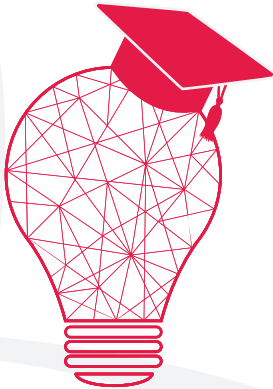
UCATEC VIRTUAL

Plataforma Educativa



+ Beneficios

- Trabaja en Restaurantes de Prestigio Mundial: Deja tu marca en cualquier rincón del planeta.
- Mejora la Calidad de Vida: Adquiere habilidades que impactarán positivamente a tu familia y seres queridos.
- Conviértete en un Gran Emprendedor: Crea tu propia empresa gastronómica, siendo el dueño de tu destino.
- Desarrolla tu Creatividad: Conviértete en un chef especial e innovador, dejando tu impronta en cada platillo.



MENCIONES



Alimentos y Bebidas



Administración y Gestión de Empresas Gastronómicas



Catering y Organización de Eventos

4 AÑOS
DURACIÓN

GASTRONOMÍA

PLAN DE ESTUDIOS

1er. SEMESTRE

- HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA
- TEORÍA DEL TURISMO
- ADMINISTRACIÓN GENERAL
- FUNDAMENTOS BÁSICOS DE COCINA
- INFORMÁTICA I
- TÉCNICAS DE ESTUDIO E INVESTIGACIÓN

3er. SEMESTRE

- PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA
- TÉCNICAS DE BAR Y SERVICIOS
- SANIDAD E HIGIENE
- TÉCNICAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS II
- INGLÉS II
- EVENTOS Y BANQUETES
- GASTRONOMÍA EN EL SERVICIO DE HOSPEDAJE

5to. SEMESTRE

- COCINA INTERNACIONAL
- LICORERÍA Y ENOLOGÍA
- LENGUAS ORIGINARIAS I
- IMAGEN Y PROTOCOLO
- SERVICIOS GASTRONÓMICOS
- INGLÉS IV
- INVESTIGACIÓN DE MERCADOS I

7mo. SEMESTRE

- METROLOGÍA Y GASTRONOMÍA
- DERECHO TURÍSTICO Y HOTELERO
- MARCO LEGAL DE LA GASTRONOMÍA
- PANIFICACIÓN Y REPOSTERÍA
- INGLÉS VI
- IDIOMAS EXTRANJEROS I
- PROYECTOS I

2do. SEMESTRE

- CONTABILIDAD I
- NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
- TÉCNICAS Y PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS I
- MANIPULACIÓN Y QUÍMICA DE ALIMENTOS
- COMPRAS Y ALMACÉN
- INGLÉS I
- LENGUAJE Y EXPRESIÓN

4to. SEMESTRE

- COCINA BOLIVIANA
- SERVICIOS DE COCINA
- NUTRICIÓN Y DIETÉTICA II
- ESTADÍSTICA
- INGLÉS III
- TÉCNICAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS III
- ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

6to. SEMESTRE

- COCINA CREATIVA
- CONTROL DE INVENTARIOS
- CONTABILIDAD II
- ANIMACIÓN Y AMBIENTACIÓN DE ESPACIOS
- CATERING
- INGLÉS V
- LENGUAS ORIGINARIAS II

8vo. SEMESTRE

- PRÁCTICA PROFESIONAL
- INGLÉS VII
- COCTELERÍA
- PASTELERÍA BOLIVIA
- IDIOMAS EXTRANJEROS II
- SEMINARIO DE GRADO



Requisitos de Admisión

Estudiantes Nacionales

- Fotocopia Legalizada del Diploma de Bachiller.
- Certificado de nacimiento original actual.
- Fotocopia simple de cédula de identidad vigente.
- 4 fotografías 4 x 4 con fondo plomo.

Estudiantes Extranjeros

- Fotocopia de Diploma Bachiller homologado a Bolivia en la Dirección Departamental de Educación DDE (ex-SEDUCA).
- Certificado de Nacimiento legalizado por el país de origen.
- Carnet de extranjero o fotocopia de pasaporte vigente.
- Certificado de Nacimiento o fotocopia legalizada por:
 - Ministerio de Relaciones Exteriores del país de origen.
 - Consulado de Bolivia en el país de origen.
 - Ministerio de Relaciones Exteriores de Bolivia (Cancillería).

Convalidaciones

- Certificados de notas originales emitidos por la universidad de origen.
- Programa analítico de cada asignatura a convalidar, legalizado.
- Plan de Estudios de la carrera cursada en la universidad de origen.
- Historial Académico.
- Resolución de funcionamiento de la carrera de origen, en caso de ser una Universidad privada.

**FORMAMOS
EMPREENDEDORES**