



Licenciatura en
**GASTRONOMÍA
Y HOTELERÍA**



4

Duración
4 Años

1

Materia
al mes



Educación
Práctica

23

Años de
Experiencia



Pagos
Accesibles

**¡Vive la Emoción de
Aprender Haciendo!**

¿Por qué estudiar Gastronomía y hotelería?

- Estudiar Gastronomía y Hotelería en UNANDES es asumir el desafío de liderar el desarrollo turístico y cultural de Bolivia, integrando el arte culinario con la hospitalidad para proyectar la identidad gastronómica del país. En nuestros laboratorios y cocinas equipadas con tecnología moderna, perfeccionarás técnicas nacionales e internacionales en cocina, repostería, panadería y cotería, fusionando saberes ancestrales con tendencias globales. Así, contribuirás a consolidar la gastronomía boliviana como patrimonio vivo y símbolo de orgullo nacional.
- Desde la ciudad de El Alto, corazón productivo de Bolivia, te formarás como profesional de alta demanda capaz de diseñar, gestionar y promover proyectos turísticos y hoteleros que impulsen el crecimiento económico y fortalezcan la proyección cultural del país. Esta carrera te brinda las herramientas para emprender y liderar negocios de alto nivel, creando experiencias auténticas que conectan sabor, tradición y excelencia. Tu carrera, con expansión y crecimiento, te espera.

Campo laboral

Los profesionales en Gastronomía y Hotelería de UNANDES pueden desempeñarse como:

- **Directores o gerentes** de hoteles, restaurantes y empresas turísticas.
- **Chef ejecutivo o jefe de cocina internacional.**
- **Propietario o gestor** de emprendimientos gastronómicos y turísticos sostenibles.
- **Administrador** de servicios de catering, eventos o banquetes.
- **Consultor o asesor** en turismo gastronómico y gestión hotelera.
- **Gestor de innovación culinaria**, desarrollador de productos o experiencias gastronómicas.
- **Formador o docente especializado** en gastronomía y hotelería.

MALLA CURRICULAR LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA

Primer Semestre	Segundo Semestre	Tercer Semestre	Cuarto Semestre	Quinto Semestre	Sexto Semestre	Séptimo Semestre	Octavo Semestre
Idioma	Cocina Rentable I	Dirección de Servicios de Habitaciones y Gestión Operativa	Calidad Total y Excelencia Operativa en Hospitalidad	Geografía y Patrimonio Gastronómico	Cultura del Vino y Maridaje Gastronómico	Cocina Saludable	Cocina Fusión
Cocina y Técnicas Culinarias I	Cocina y Técnicas Culinarias II	Nutrición y Bienestar en la Alta Cocina	Creatividad, Innovación y Liderazgo	Gestión de Eventos, Etiqueta y Protocolo	Revenue Management	Gastronomía de Vanguardia	Cocina de Autor y la Nueva Cocina Boliviana
Cultura de Hospitalidad	Recepción Hotelera y Reservas	Pastelería I	Cocina Rentable II	Marketing Hotelero y Gastronómico	Inteligencia Artificial y Tecnología en Gastronomía y Hotelería	Diseño Estratégico de Menú y Rentabilidad	Arte y Ciencia del Barismo
Cocina Boliviana I	Panadería I	Gestión de Compras y Almacén	Pastelería II	Alta Pastelería	Cocina Preelaborada y Charcutería	Gestión Estratégica y Sostenibilidad	Habilidades para el Emprendimiento
Dirección de Servicios Gastronómicos y Hoteleros	Cocina Boliviana II	Panadería II	Cocina Internacional II	Cocina Internacional III	Proceso del Método Científico	Alta Dirección de Empresas Hoteleras y Gastronómicas	Diseño y Equipamiento de Restaurantes
Manejo Higiénico de los Alimentos	Legislación y Normatividad del Sector Gastronómico y Hotelero	Cocina Internacional I	Comunicación y Gestión del Talento Humano	Cultura, Ética y Responsabilidad Social	Mixología y Cotería Profesional	Taller de Grado	Seminario de Grado
					Práctica Empresarial I	Práctica Empresarial II	

ÁREAS DE FORMACIÓN: Formación General Formación en Gastronomía y Artes Culinarias Formación en Hospitalidad y Turismo Formación en Gestión, Emprendimiento y Tecnología Formación en Integración Profesional

MALLA CURRICULAR ACTUALIZADA

Resolución Ministerial N°0637/2025 EL ALTO

- Requisitos:**
- Certificado de Nacimiento Original Actualizado.
 - Fotocopia legalizada de Diploma de Bachiller.
 - Fotocopia simple de Cédula de Identidad vigente.
 - 2 Fotografías 4x4 Fondo Azul.