

Malla Curricular

SEMESTRE 1

Etiqueta Ceremonial y Protocolo
Marketing Hotelero y Gastronómico
Catering
Dietética
Alta Pastelería y Repostería
Técnicas Avanzadas de Cocina

SEMESTRE 2

Administración de Recursos Humanos
Charcutería y Conservas
Heladería, Lácteos y Derivados
Chocolatería, Bombonería y Caramelos
Cocina Praelaborada, Industrial y Rápida
Gestión de Mantenimiento Hotelero y Servicios Auxiliares
Derecho Empresarial

SEMESTRE 3

Cocina Vegetariana, Dietética y Especial
Gastronomía Molecular
Técnicas de Bar y Coctelería
Elaboración de Menús y Cartas
Gestión Ambiental de la Empresa Hotelera
Preparación y Evaluación de Proyectos
Taller de Grado

SEMESTRE 4

Cocina Fusión y Novo Boliviana
Cocina Gourmet
Taller de Creación y Diseño Gastronómico
Diseño y Equipamiento de Restaurantes y Establecimientos Gastronómicos
Alta Dirección de Empresas Hoteleras y Gastronómicas
Práctica Empresarial
Seminario de Grado

¿ERES TÉCNICO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA? OBTÉN TU LICENCIATURA EN 2 AÑOS

PROGRAMA COMPLEMENTARIO DE LICENCIATURA

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA

Orgulloso miembro de la Alianza Internacional de Gastronomía y Hotelería más importante del Mundo.

MEMBER OF
Hospitality & Culinary Arts
ALLIANCE
BY INSTITUT PAUL BOCUSE



2
Años
Carrera Completa

1
Materia
al mes

Educación
100%
Práctica

UNANDES
Universidad de Los Andes



¡VIVE LA EXPERIENCIA DE APRENDER HACIENDO!



LA PAZ

Av. Los Leones N° 10 (Obrajes)
Curva de Holguín
2787308 - 2787135
/universidadunandes
/universidadunandes
/@unandes

78928168

76255730



SANTA CRUZ

Av. Suárez Arana N° 230
(entre 1er. y 2do. anillo)
3322221 - 3322226
/unandessantacruz
/unandessantacruz
/@unandes.santacruz

78567681

78567682



PROGRAMA COMPLEMENTARIO DE LICENCIATURA

Licenciatura en Gastronomía y Hotelería

GASTRONOMÍA

El titulado de la carrera de Gastronomía tiene formación para: ser un profesional creativo, capaz de innovar e incursionar en las nuevas tendencias del campo gastronómico.

Elaborar alimentos y bebidas, tomando en cuenta las normas de calidad. Gerenciar y administrar instituciones del ramo gastronómico.

HOTELERÍA

Estudiar hotelería es aprender, de manera sistemática, formal y con nivel profesional, todas las actividades relacionadas con la industria hotelera, que incluye no solo hoteles, sino también tipos de público, restaurantes, eventos, viajes y entretenimiento, entre otros temas.

Crear una empresa relacionada a la hotelería o trabajar en una industria en constante desarrollo como la hospitalidad.

REQUISITOS

- ▲ Fotocopia Legalizada del Diploma de Bachiller.
- ▲ Fotocopia simple de Cédula de Identidad (Vigente).
- ▲ Fotocopia Legalizada del Título en Provisión Nacional o Título Profesional de Técnico Superior en Gastronomía y Hotelería.
- ▲ Certificado de Nacimiento Original (Computarizado).
- ▲ 2 fotografías 4x4 fondo azul.

Campo laboral

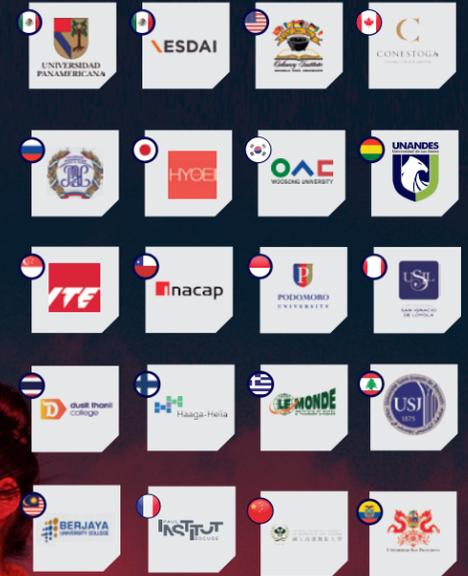
- ▲ Gerente de Alimentos y Bebidas (Área Administrativa) en Restaurantes y Hoteles.
- ▲ Coordinación de Eventos y Banquetes.
- ▲ Evaluador planes de negocios en Gastronomía.
- ▲ Innovador, asesor y colaborador en emprendimientos Gastronómicos y Hoteleros.
- ▲ Chef ejecutivo (Restaurantes, Hoteles, Casa de Banquetes, Comedores, servicio de alimentación, Catering).
- ▲ Sous Chef.
- ▲ Chef de Área Caliente.
- ▲ Chef Pastelero.
- ▲ Chef Panadero.
- ▲ Elaboración de Cartas y Menús.
- ▲ Gerente de Restaurantes y Hoteles a nivel nacional e internacional.
- ▲ Recepcionista Hotelero.
- ▲ Gerente Propietario de Empresas Gastronómicas u Hoteleras.
- ▲ Docencia e investigación.

¿Por qué estudiar Gastronomía y Hotelería?

- ▲ El campo de la Gastronomía y Hotelería es una de las más importantes a nivel mundial y ofrece una amplia gama de oportunidades laborales en restaurantes y hoteles de lujo.
- ▲ La carrera te brinda la oportunidad de crecer y desarrollarte profesionalmente en un sector dinámico y en constante evolución, donde puedes aprender nuevas técnicas y tendencias culinarias, así como también adquirir habilidades de gestión y liderazgo.

Alianzas Internacionales

La Universidad de Los Andes se enorgullece en ser miembro exclusivo de la Alianza Internacional de Gastronomía y Hotelería más importante del mundo. La cual fue fundada por el afamado Chef Paul Bocuse, nombrado Chef del Siglo en el Institut Paul Bocuse, ubicado en Lyon, Francia.



Perfil de Egresado

- ▲ Analizar y aplicar elementos gerenciales, técnicos, operativos y organizacionales en una empresa gastronómica u hotelera, lo que le permitirá gestionarla de manera eficiente y eficaz, proyectando su permanencia, crecimiento y competitividad.
- ▲ Crear e innovar productos gastronómicos en el área de cocina, panadería, repostería y otras preservando la salud y bienestar de los usuarios alcanzando elevados estándares de calidad, sabor y textura.
- ▲ Comprender los requerimientos alimenticios de diferentes segmentos de usuarios, utilizando en caso de ser necesario dietas adecuadas a necesidades especiales de alimentación.
- ▲ Planificar sistemáticamente el funcionamiento de empresas gastronómicas u hoteleras de cualquier tipo a partir de la realidad socio política, económica y cultural donde opera dicha empresa.