

Malla Curricular

SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4
Introducción a La Hotelería	Gestión Hotelera y Tecnología de Plantas	Gestión de Compras y Almacenes	Costos Hoteleros y Gastronómicos
Administración I	Contabilidad Básica	Nutrición	Organización de Eventos y Banquetes
Idioma I	Derecho Empresarial	Pastelería I	Gestión Estratégica
Cocina Nacional I	Idioma II	Cocina Internacional I	Pastelería II
Técnicas de Conservación	Cocina Nacional II	Housekeeping	Cocina Internacional II
Técnicas Culinarias	Recepción Hotelera y Reservas	Panadería II	Enología Cata y Maridaje (Vinos y Cerveza)
Métodos y Técnicas de Estudio	Panadería I	Inocuidad Alimentaria en el Departamento de Alimentos y Bebidas	
SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8
Catering	Administración de Recursos Humanos	Gestión Ambiental de la Empresa Hotelera	Alta Dirección de Empresas Hoteleras y Gastronómicas
Marketing Hotelero y Gastronómico	Charcutería y Conservas	Técnicas de Bar y Coctelería	Cocina Gourmet
Dietética	Heladería, Lácteos y Derivados	Elaboración de Cartas y Menús	Cocina Fusión y Novo Boliviana
Etiqueta Ceremonial y Protocolo	Cocina Pre-Elaborada Industrial y Rápida	Cocina Vegetariana Dietética y Especial	Diseño y Equipamiento de Restaurantes y Establecimientos Gastronómicos
Cocina Internacional III	Chocolatería Bombonería y Caramelos	Preparación y Evaluación de Proyectos	Taller de Creación y Diseño Gastronómico
Alta Pastelería y Repostería	Práctica Empresarial	Gastronomía Molecular	Seminario de Grado
	Gestión del Mantenimiento Hotelero y Servicios Auxiliares	Taller de Grado	

¡VIVE LA EXPERIENCIA DE APRENDER HACIENDO!

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA



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



4 Años Carrera Completa	1 Materia al mes	Educación 100% Práctica
--------------------------------------	-------------------------------	-----------------------------------



78928168



76255730

LA PAZ

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



78567681



78567682

SANTA CRUZ

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

UNANDES
Universidad de Los Andes





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

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

Campo laboral

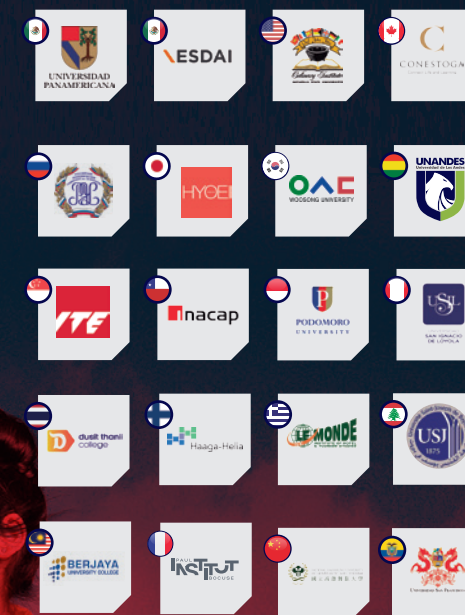
- ▶ Gerente de Alimentos y Bebidas (Área Administrativa) en Restaurantes y Hoteles.
- ▶ Coordinación de Eventos y Banquetes.
- ▶ Evaluador planes de negocios en Gastronomía.
- ▶ Innovador, asesor y colaborador en emprendimientos Gastronómicos y Hoteleros.
- ▶ Chef ejecutivo (Restaurantes, Hoteles, Casa 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.