



PROGRAMA COMPLEMENTARIO DE LICENCIATURA

GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA

¡Vive la Emoción de Aprender Haciendo!

UA
UNANDES

2

Duración
2 Años

1

Materia
al mes



Educación
Práctica

23

Años de
Experiencia



Horarios a
Elección



Pagos
Accesibles

ORGULLOSAMENTE CERTIFICADA
EN CALIDAD EDUCATIVA CON LA
ISO 21001



ACCREDITED
Management Systems
Certification Body



ISO 21001:2018
STARREGISTER

¿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.

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.
- Docente e investigador.

MALLA CURRICULAR PROGRAMA COMPLEMENTARIO DE LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA

Primer Semestre	Segundo Semestre	Tercer Semestre	Cuarto Semestre
Etiqueta Ceremonial y Protocolo	Administración de Recursos Humanos	Preparación y Evaluación de Proyectos	Cocina Fusión y Novo Boliviana
Marketing Hotelero y Gastronómico	Derecho Empresarial	Gastronomía Molecular	Cocina Gourmet
Alta Pastelería y Repostería	Gestión del Mantenimiento Hotelero y Servicios Auxiliares	Técnicas de Bar y Cofetería	Alta Dirección de Empresas Hoteleras y Gastronómicas
Dietética	Heladería, Lácteos y Derivados	Elaboración de Menús y Cartas	Taller de Creación y Diseño Gastronómico
Catering	Chocolatería, Bombonería y Caramelos	Cocina Vegetariana, Dietética y Especial	Diseño y Equipamiento de Restaurantes y Establecimientos Gastronómicos
Técnicas Avanzadas de Cocina	Cocina Preelaborada, Industrial y Rápida	Gestión Ambiental de la Empresa Hotelera	Práctica Empresarial
	Charcutería y Conservas	Taller de Grado	Seminario de Grado

ÁREA DE FORMACIÓN

Área Básica o General

Área Explícita o de Profundización

Área Terminal

LP R.M. 1182/2022 - SCZ R.M. 0514/2025

Requisitos:

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

LA PAZ

♦ Av. Los Leones N° 10 (Obrajes)
 Curva de Holguín
 ♦ Calle Capitán Ravelo N° 2130
 ☎ 2787308 - 2787135

ⓘ /universidadunandes
 📧 /universidadunandes
 📧 /@unandes
 ☎ 76766921

SANTA CRUZ

♦ Av. Suárez Arana N° 230
 (entre 1º y 2º anillo)
 ☎ 3322221 - 3322226

ⓘ /unandessantacruz
 📧 /unandessantacruz
 📧 /@unandes.santacruz
 ☎ 78567681