

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



Lyon - Francia



LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA



✔ Pasantías Internacionales ✔ Materias Modulares ✔ Clases Prácticas ✔ Convenios Interinstitucionales

Semestre 1	<ul style="list-style-type: none"> - Introducción a La Hotelería - Administración I - Idiomas I 	<ul style="list-style-type: none"> - Cocina Nacional I (*) - Técnicas de Conservación - Técnicas Culinarias (*)
Semestre 2	<ul style="list-style-type: none"> - Gestión Hotelera y Tecnología de Plantas - Contabilidad Básica - Derecho Empresarial - Idiomas II 	<ul style="list-style-type: none"> - Cocina Nacional II (*) - Recepción Hotelera y Reservas - Panadería I (*)
Semestre 3	<ul style="list-style-type: none"> - Gestión de Compras y Almacenes - Nutrición - Inocuidad Alimentaria en el Departamento de Alimentos y Bebidas 	<ul style="list-style-type: none"> - Pastelería I (*) - Cocina Internacional I (*) - Housekeeping (*) - Panadería II (*)
Semestre 4	<ul style="list-style-type: none"> - Costos Hoteleros y Gastronómicos - Organización de Eventos y Banquetes - Gestión Estratégica - Pastelería II (*) 	<ul style="list-style-type: none"> - Cocina Internacional II (*) - Enología Cata y Maridaje (Vinos y Cerveza)
Semestre 5	<ul style="list-style-type: none"> - Catering - Marketing Hotelero y Gastronómico - Dietética 	<ul style="list-style-type: none"> - Etiqueta Ceremonial y Protocolo - Cocina Internacional III (*) - Alta Pastelería y Repostería (*)
Semestre 6	<ul style="list-style-type: none"> - Administración de Recursos Humanos - Charcutería y Conservas (*) - Gestión del Mantenimiento Hotelero y Servicios Auxiliares 	<ul style="list-style-type: none"> - Heladería, Lácteos y Derivados (*) - Cocina Pre-Elaborada Industrial y Rápida (*) - Chocolatería Bombonería y Caramelos (*) - Práctica Empresarial (*)
Semestre 7	<ul style="list-style-type: none"> - Gestión Ambiental de la Empresa Hotelera - Técnicas de Bar y Coctelería - Elaboración de Cartas y Menús - Cocina Vegetariana Dietética y Especial (*) 	<ul style="list-style-type: none"> - Preparación y Evaluación de Proyectos - Gastronomía Molecular (*) - Taller de Grado
Semestre 8	<ul style="list-style-type: none"> - Alta Dirección de Empresas - Hoteleras y Gastronómicas - Cocina Gourmet (*) - Cocina Fusión y Novo Boliviana (*) 	<ul style="list-style-type: none"> - Diseño y Equipamiento de Restaurantes y Establecimientos Gastronómicos - Taller de Creación y Diseño Gastronómico (*) - Seminario de Grado (*)

(*) MATERIAS 100% PRÁCTICAS EN LABORATORIOS.

Plan de Estudios 4 Años

Campo Laboral



RESTAURANT



NEGOCIO PROPIO



CATERING



HOTEL

19

AÑOS DE EXPERIENCIA



26

LABORATORIOS DE GASTRONOMÍA



92
AULAS
EQUIPADAS



1374
PROFESIONALES
FORMADOS

INSCRÍBETE AHORA !!!

UNANDES
Universidad de Los Andes

www.udelosandes.edu.bo



/universidadunandes



/universidadunandes

LA PAZ

📍 Av. Los Leones N° 10 (Obrajes)
Curva de Holguín
☎ 2787308 - 2787135
📞 78928168 - 77587386



Mi Teleférico y Pumakatari te llevan a la UNANDES



/unandesantacruz



/unandesantacruz

SANTA CRUZ

📍 Av. Suárez Arana N° 230
(entre 1er. y 2do. anillo)
☎ 3322221 - 3322226
📞 78567681 - 78567682