



UTB

Universidad Tecnológica Boliviana



GASTRONOMÍA

Licenciatura en 4 **AÑOS**



Descripción de la carrera

La Licenciatura en **GASTRONOMÍA** es una carrera enfocada en cocina, nutrición, gestión de restaurantes y gastronomía en general. Los estudiantes adquieren conocimientos sobre técnicas de cocina, manipulación de alimentos, higiene, diseño de menús, maridaje de vinos, gestión de costos, marketing gastronómico y otros aspectos relacionados con la industria culinaria. También podrán aprender sobre la historia de la gastronomía, las tendencias actuales en la cocina y la importancia de la sostenibilidad en la producción y el consumo de alimentos. Este título prepara a los estudiantes para carreras como chefs, gerentes de restaurantes, consultores gastronómicos, críticos gastronómicos y otras funciones relacionadas con la industria alimentaria.

Áreas de acción



- ➔ Cocinar y preparar alimentos: Esto incluye crear y preparar recetas, dominar técnicas de cocina, manipular ingredientes y presentar platos.
- ➔ Servicios de catering: Se trata de servicios de atención al cliente y de catering en restaurantes, hoteles, cruceros y otros lugares de recepción.
- ➔ Gestión de restaurantes y negocios gastronómicos: incluye la administración, planificación y organización de establecimientos gastronómicos, así como la gestión de personal, control de costos y marketing.
- ➔ Investigación y Desarrollo: Este campo abarca la experimentación con nuevos ingredientes, técnicas y tendencias culinarias, así como la creación de nuevas recetas y conceptos gastronómicos.
- ➔ Educación y formación: incluyendo la enseñanza de habilidades culinarias, gestión de cocina, servicios de catering y la formación de nuevos talentos en la industria alimentaria.

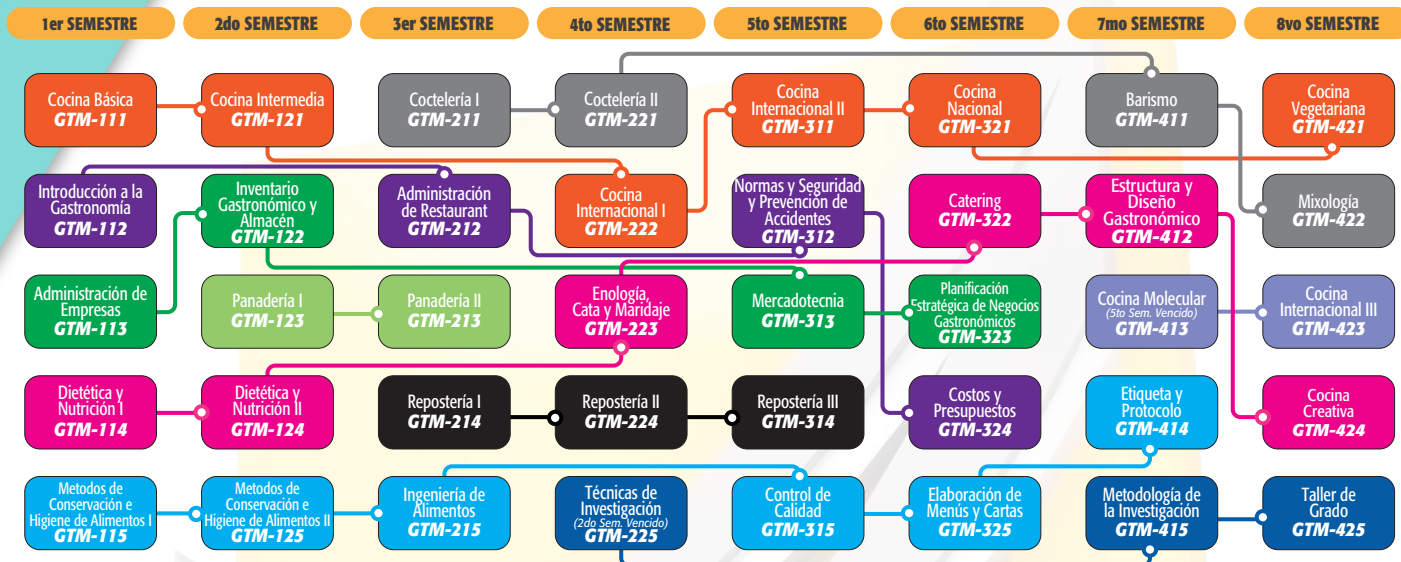


Campo laboral

El titulado de nuestra universidad, será un profesional ejecutivo gastronómico:

- ➔ Chef.
- ➔ Cocinero.
- ➔ Pastelero/repostero.
- ➔ Panadero.
- ➔ Sommelier.
- ➔ Gerente de restaurante.
- ➔ Crítico gastronómico.
- ➔ Instructor culinario.
- ➔ Consultor de alimentos y bebidas.
- ➔ Investigador en alimentos.
- ➔ Estilista de alimentos (food stylist).
- ➔ Empresario de la industria alimentaria.
- ➔ Nutricionista especializado en gastronomía.
- ➔ Chef ejecutivo en cruceros.
- ➔ Director de alimentos y bebidas en hoteles.
- ➔ Personal chef.
- ➔ Desarrollador de recetas.
- ➔ Influencer gastronómico.

GASTRONOMÍA



**LICENCIADO
EN
GASTRONOMÍA**

- ✓ Implementación continua de Tecnología Educativa.
- ✓ Horarios Flexibles.
- ✓ Bolsa de Trabajo.

- ✓ Prácticas Pre-Profesionales.
- ✓ Viajes y Seminarios Internacionales.

**CONÉCTATE
CON
NOSOTROS**

www.utb.edu.bo



**SE UN
ESPECIALISTA
EN TU
CARRERA**

Direcciones

✉ infolp@utb.edu.bo

📍 La Paz

- C. Colombia No. 154
- C. Capitán Ravelo No. 2334 Edificio METROBOL I
- Av. Sánchez Lima esq. C. Fernando Guachalla No. 494
- C. Bueno No.333
- C. Juan José Pérez pasaje Urdininea No. 20
- Av. Mariscal Santa Cruz No. 1350 Edificio Dante (El Prado)
- C. Nicolás Acosta No. 632 y C. Boquerón (San Pedro)

Campus UTB

- Av. Costanera No. 101

✉ infoea@utb.edu.bo

📍 El Alto


- Av. Alfonso Ugarte y Juan Pablo II No. 227
- Av. Juan Pablo II No. 3726 (Los Andes)
- Av. Juan Pablo II No. 606 Edificio UTB (Villa Tunari)



 [facebook/utb.edu.bo](https://facebook.com/utb.edu.bo)

 [universidad_utb](https://www.instagram.com/universidad_utb)

 [UTB_OFICIAL](https://www.tiktok.com/UTB_OFICIAL)

 **2-2180808**

 **71227016**