



UTB

Universidad Tecnológica Boliviana



Inscríbete en la

Carrera de

GASTRONOMÍA



Descripción de la carrera

La carrera de Gastronomía es una formación integral que combina arte culinario, ciencia de los alimentos, gestión empresarial y tecnología, formando profesionales capaces de responder a las nuevas tendencias del sector gastronómico global.

Inserción laboral



El profesional en Gastronomía podrá integrarse en distintos ámbitos de la industria alimentaria y de servicios, tales como:

- ➔ Cocina profesional y producción culinaria: creación de recetas innovadoras, aplicación de técnicas avanzadas y presentación de platos de alto nivel.
- ➔ Servicios de catering y hospitalidad: gestión de operaciones gastronómicas en restaurantes, hoteles, eventos, cruceros y servicios premium.
- ➔ Gestión y emprendimiento gastronómico: administración de restaurantes, food trucks, dark kitchens y negocios digitales de alimentos.
- ➔ Investigación y desarrollo culinario: experimentación con nuevos ingredientes, técnicas, tendencias y desarrollo de productos alimentarios.
- ➔ Educación y formación gastronómica: enseñanza de técnicas culinarias, innovación y gestión en instituciones académicas y centros especializados.
- ➔ Comunicación y marketing gastronómico: creación de contenido digital, posicionamiento de marcas culinarias y uso de plataformas tecnológicas para difusión y comercialización.



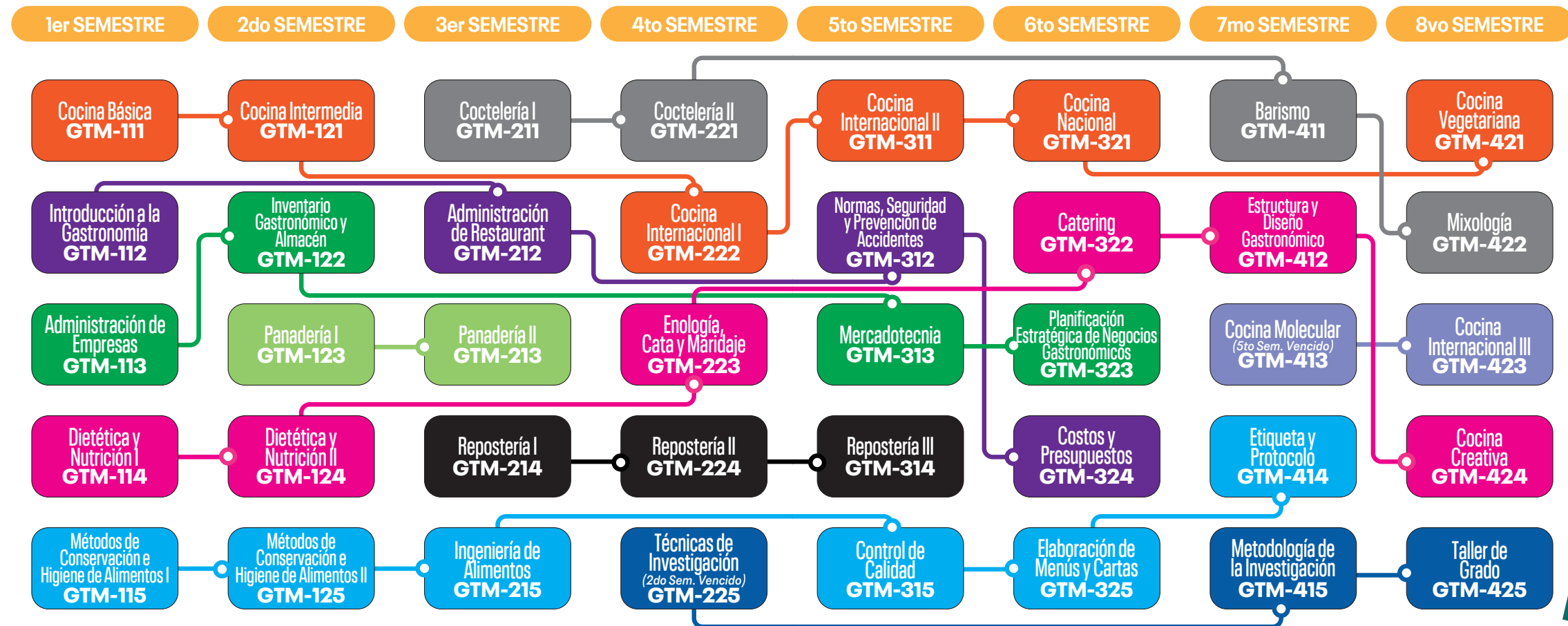
Campo laboral

El Licenciado en Gastronomía será un experto creativo, innovador y tecnológicamente competente, capaz de desenvolverse en entornos culinarios modernos, sostenibles y altamente competitivos. Podrá desempeñarse como:

- ➔ Chef profesional y chef ejecutivo.
- ➔ Cocinero especializado en cocina contemporánea y de autor.
- ➔ Pastelero, repostero y panadero especializado.
- ➔ Sommelier y gestor de bebidas.
- ➔ Gerente y administrador de restaurantes y emprendimientos gastronómicos.
- ➔ Consultor gastronómico y de negocios culinarios.
- ➔ Crítico gastronómico y creador de contenido digital.
- ➔ Instructor y formador culinario.
- ➔ Investigador en alimentos y gastronomía aplicada.
- ➔ Estilista de alimentos (Food Stylist).
- ➔ Empresario de la industria alimentaria y gastronómica.
- ➔ Director de alimentos y bebidas en hoteles, resorts y cruceros.
- ➔ Chef personal y asesor culinario.
- ➔ Desarrollador de productos y recetas innovadoras.
- ➔ Influencer gastronómico y gestor de marcas culinarias digitales.

Plan de estudios

Gastronomía



Direcciones

La Paz

- C. Colombia No. 154
- C. Capitán Ravelo No. 2334 Edificio METROBOL 1
- Av. Sánchez Lima esq. C. Fernando Guachalla No. 494
- C. Bueno No.333
- C. Juan José Perez pasaje Urdininea No. 20
- Av. Mariscal Santa Cruz No. 1350 Edificio Dante (El Prado)
- C. Nicolás Acosta No. 632 y C. Boquerón (San Pedro)
- Av. 6 de Agosto Nro. 2624

Campus UTB

- Final Av. Costanera No. 101

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)

Escanea el QR



www.utb.edu.bo