

GASTRONOMÍA Y GESTIÓN DE RESTAURANTES

Perfil Profesional

La Carrera de Gastronomía y Gestión de Restaurantes busca formar profesionales que sean capaces de administrar, preparar, manejar, diseñar, innovar y crear alimentos, bebidas y productos gastronómicos para satisfacer las necesidades básicas de la población.

Investigar, recuperar, conservar y promover la cultura gastronómica, las tendencias y procedimientos técnicos en establecimientos culinarios nacionales e internacionales; así como para la administración de los establecimientos de alimentos y bebidas turísticas, hospitalarias y comedores industriales; vinculando la gastronomía y el turismo con una actitud profesional, responsable y ética en la prestación del servicio. Evitando la inadecuada administración, falta de divulgación y el mal aprovechamiento de los recursos gastronómicos.

Campos de Acción Profesional

Los campos de trabajo donde puede desempeñarse el profesional en Gastronomía y Gestión de Restaurantes son varios, partiendo de la lógica que la administración y la degustación culinaria, está presente en todo y en todos. A continuación, señalamos campos de trabajo en los cuales puede desarrollarse el profesional:

- Restaurantes con enfoques variados
- Comedores industriales
- Centros integrales nutricionales
- Clínica en el área: deportiva, geriátrica, pediátrica, crónica y nutricional
- Gestión de servicios de alimentación
- Tecnología en alimentos
- Repostería saludable
- En el área de nutrición formulando, ejecutando y evaluando programas nutricionales con enfoque gastronómico
- Servicios de catering



NUESTRO PENSUM

CARRERA: GASTRONOMÍA Y GESTIÓN DE RESTAURANTES

Nivel:
Licenciatura

Duración:
4 Años

PRIMER SEMESTRE

FTG - 111 Técnicas Culinarias
FTG - 112 Fundamentos de la Gastronomía
PGH - 133 Gestión de Restaurantes
OPG - 155 Sanidad Alimentaria y Seguridad en el Trabajo
FHC - 122 Revelación y Fe

SEGUNDO SEMESTRE

FTG - 211 Técnicas Elementales en Cocina I
FTG - 212 Etiqueta y Protocolo
OPG - 255 Nutrición y Dietética
PRG - 266 Cocina Boliviana I
FHC - 222 Moral Cristiana, Iglesia y Sociedad/Doctrina Social

TERCER SEMESTRE

FTG - 311 Técnicas Elementales en Cocina II
PGH - 333 Contabilidad y Costos de Producción
PRG - 366 Cocina Boliviana II
PRG - 367 Repostería I
FHC - 322 Biblia y Vida Cristiana

CUARTO SEMESTRE

PGH - 433 Microeconomía y Mercado
OPG - 455 Software de Restaurantes
PRG - 466 Cocina Internacional I
PRG - 467 Repostería II
FHC - 421 Sacramentos y Espiritualidad

QUINTO SEMESTRE

FTG - 511 Técnicas Culinarias para la alimentación Saludable
CID - 533 Inglés I
OPG - 555 Operaciones y Servicios en Alimentos y Bebidas
PRG - 566 Cocina Internacional II
PRG - 567 Alta Repostería

SEXTO SEMESTRE

FTG - 611 Estándares, Normas y Legislación Gastronómica
PGH - 633 Diseño y Equipamiento y Restaurantes
CID - 634 Inglés II
INV - 644 Emprendedurismo
PRG - 666 Cocina Internacional III

SÉPTIMO SEMESTRE

FTG - 711 Gastronomía Industrial y Molecular
PGH - 733 Estructuras Administrativas para el Servicio
CID - 734 Inglés III
INV - 744 Trabajo de Grado I
PRG - 766 Panadería

OCTAVO SEMESTRE

FTG - 811 Servicio de Coctelería y Vinos
PGH - 833 Marketing Gastronómico y de Restaurantes
CID - 834 Inglés IV
INV - 844 Trabajo de Grado II
OPG - 855 Catering y Organización de Eventos

**Modalidades de
Graduación**

opción
A

Excelencia
Académica

opción
B

Tesis

opción
C

Proyecto de
Grado

opción
D




Examen de
Grado

* Conforme a la implementación gradual de las modalidades.

Campus Universitario La Paz

Zona de Achachicala, Av. Chacaltaya N° 1258,
plazuela Don Bosco - Tel.: 2305210 · 2305252

Consultas por WhatsApp:

 67006930  67006932
 67006933  72060082

 www.usalesiana.edu.bo/la_paz/  informaciones@usalesiana.edu.bo

 UniversidadSalesianadeBolivia  usalesiana

 Universidad Salesiana de Bolivia  Universidad Salesiana de Bolivia