



UNIVALLE
LA RESPUESTA CIENTÍFICA AL FUTURO

GASTRONOMÍA

INFORMACIÓN PREGRADO

- PERFIL ACADÉMICO
- PLAN DE ESTUDIOS
- ¿POR QUÉ ESTUDIAR EN UNIVALLE?
- REQUISITOS

FACULTAD DE
GASTRONOMÍA Y TURISMO



PERFIL ACADÉMICO

El/la profesional en Gastronomía de la Universidad del Valle, es un profesional que responde a nuevas tendencias gastronómicas aplicando conocimientos teórico-científico-tecnológicos con creatividad e innovación en elaboraciones culinarias y preservación de alimentos.

Un profesional analítico, crítico, investigativo, empapado de cultura gastronómica nacional e internacional, cuyas competencias le permiten adaptarse a la realidad sociocultural y económica.

PRESTIGIO HECHO CON EXCELENCIA ACADÉMICA



LA MEJOR
INFRAESTRUCTURA
FÍSICA Y VIRTUAL
DEL PAÍS



INTERNACIONALIZA
TU PERFIL
ACADÉMICO

INTERCAMBIOS EN MÁS
DE 300 UNIVERSIDADES
EN TODO EL MUNDO

+19000 PROFESIONALES
TITULADOS

+30 INDICADORES QUE
RESPALDAN NUESTRA
EXCELENCIA ACADÉMICA



MOVILIDAD
ENTRE SEDES



- COCHABAMBA
- LA PAZ
- SANTA CRUZ
- TRINIDAD
- SUCRE

01 PRIMER SEMESTRE

- ▶ ADMINISTRACIÓN I
- ▶ HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA
- ▶ NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
- ▶ QUÍMICA DE ALIMENTOS
- ▶ ALIMENTOS Y BEBIDAS I
- ▶ SANIDAD E HIGIENE
- ▶ LENGUAJE Y REDACCIÓN

03 TERCER SEMESTRE

- ▶ GASTRONOMÍA EN EL SERVICIO DEL HOSPEDAJE
- ▶ ANIMACIÓN Y AMBIENTACIÓN DE ESPACIOS
- ▶ CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO DE ALIMENTOS
- ▶ REPOSTERÍA Y PASTELERÍA
- ▶ TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
- ▶ TALLER GASTRONÓMICO I
- ▶ INGLÉS GASTRONÓMICO I

05 QUINTO SEMESTRE

- ▶ COCINA BOLIVIANA CONTEMPORÁNEA
- ▶ COCINA INTERNACIONAL II
- ▶ CATERING
- ▶ INVESTIGACIÓN DE BEBIDAS
- ▶ TALLER GASTRONÓMICO III
- ▶ MARCO LEGAL DE LA GASTRONOMÍA
- ▶ FRANCÉS GASTRONÓMICO I

07 SÉPTIMO SEMESTRE

- ▶ INVESTIGACIÓN GASTRONÓMICA II
- ▶ PREPARACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS GASTRONÓMICOS
- ▶ DISEÑO Y MANEJO DE MENÚS
- ▶ ORGANIZACIÓN DE BANQUETES Y EVENTOS
- ▶ TALLER GASTRONÓMICO V
- ▶ MERCADOTECNIA
- ▶ ELECTIVA

02 SEGUNDO SEMESTRE

- ▶ ADMINISTRACIÓN II
- ▶ NUTRICIÓN Y DIETÉTICA II
- ▶ PANADERÍA
- ▶ COMPRAS Y ALMACENES
- ▶ ALIMENTOS Y BEBIDAS II
- ▶ TÉCNICA DE APARATOS E INSTRUMENTOS DE COCINA
- ▶ COCTELERÍA

04 CUARTO SEMESTRE

- ▶ COCINA BOLIVIANA TRADICIONAL
- ▶ COCINA INTERNACIONAL I
- ▶ SOCIEDAD, GASTRONOMÍA Y CULTURA
- ▶ METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN
- ▶ TALLER GASTRONÓMICO II
- ▶ INGENIERÍA DE ALIMENTOS
- ▶ INGLÉS GASTRONÓMICO II

06 SEXTO SEMESTRE

- ▶ COCINA INTERNACIONAL III
- ▶ COSTOS
- ▶ PRESUPUESTOS
- ▶ TALLER GASTRONÓMICO IV
- ▶ ENOLOGÍA
- ▶ INVESTIGACIÓN GASTRONÓMICA I
- ▶ FRANCÉS GASTRONÓMICO II

08 OCTAVO SEMESTRE

- ▶ INVESTIGACIÓN GASTRONÓMICA III
- ▶ PRÁCTICA GASTRONÓMICA
- ▶ SEMINARIO DE MODALIDAD DE TITULACIÓN

REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN

ESTUDIANTES BOLIVIANOS

- 2 Certificados de Nacimiento (originales)
- 1 Fotocopia de Cédula de Identidad
- 2 Fotocopias legalizadas del Título de Bachiller *

* En caso de no contar con el título de bachiller, se aceptará provisionalmente la libreta de 6to de secundaria. Si el título estuviere en trámite, se deberá presentar la boleta de constancia.

ESTUDIANTES EXTRANJEROS

TERRITORIO CHILENO, PERUANO, COLOMBIANO Y BRASILEÑO

- 2 Certificados de Nacimiento con “Apostilla de la Haya”.
- 2 Concentrados de Notas con “Apostilla de la Haya”.

TERRITORIO BOLIVIANO

- Visa estudiantil.
- Carnet de extranjería.
- Homologación de concentrado de notas.

¿Dónde se realiza?

Chile

*Ministerio de Educación,
Secretarías Regionales Ministeriales
*Ministerio de Relaciones Exteriores,
Oficina de atención de público

Perú

*Ministerio de Relaciones Exteriores

Colombia

*En cancillería colombiana

Brasil

*Se realiza en los cartórios autorizados de su país

CONTACTOS

SEDE ACADÉMICA COCHABAMBA:

Campus Universitario Tiquipaya
C. Guillermina Martínez s/n
Teléfonos: (591-4) 4318800 • 4150100
Fax: (591-4) 4315148 • 4315886
Edif. Polifuncional UNIVALLE
Av. Ayacucho N° 256
Teléfono: (591-4) 4150200
Torre Académica América
Av. América N° 165
Teléfono: (591-4) 4150300

OFICINA POTOSÍ:

Calle Hoyos N°41
Teléfono: (591-2) 6224673

SEDE ACADÉMICA SANTA CRUZ:

Campus Eco Smart
Av. Banzer - Séptimo Anillo
y Av. Juan Pablo II
Teléfonos: (591-3) 3000001
77314000
Cel.: (591) 74169067 - 74169068

SEDE ACADÉMICA SUCRE:

Campus Las Delicias
Pje. Guillermina de Ruiz N° 1
Zona Bajo Delicias
Teléfonos: (591-4) 6441664
6443887 • 6462783
Fax: (591-4) 6912809

SEDE ACADÉMICA LA PAZ:

Campus Miraflores
Torre Académica
Av. Argentina N° 2083
Nueva Torre Innovación
Av. Argentina N° 2067,
ingreso pasaje Kattia
Teléfonos: (591-2) 2001800
2246725/6/7

SEDE ACADÉMICA TRINIDAD:

Campus El Gran Paitití
Av. Reyes s/n
Teléfonos: (591-3) 4621238
4625144
Cel.: (591) 78295555



/Univalle



/Univalle Bolivia



univalle_bolivia

www.univalle.edu

¿Por qué estudiar Licenciatura en Gastronomía en nuestro Sistema Nacional de Educación Superior?

Univalle para toda la vida

- ▶ Software gratuito para nuestra comunidad universitaria.
- ▶ Internacionalización del perfil académico.
- ▶ Programa de becas para nuestros estudiantes, titulados, docentes y administrativos.
- ▶ Descuento del 20% en el sistema Hospitalario Univalle.
- ▶ Acceso a nuestras bibliotecas físicas y virtuales.
- ▶ Ingreso gratuito a campos deportivos.
- ▶ Beca Generación para hijos de titulados.
- ▶ Descuento del 30% en la Facultad de Postgrado.
- ▶ Alumni Univalle Bolivia, la red de contactos profesionales más importante del país.

Centros de Práctica

- ▶ Laboratorios de gastronomía equipados con alta tecnología para prácticas en cocina.
- ▶ Laboratorios de: pastelería, panadería y repostería.
- ▶ Laboratorio de cata sensorial.
- ▶ Gabinete de coctelería y servicios gastronómicos.
- ▶ Prácticas especializadas y cursos con reconocidos chefs internacionales.



Laboratorio de Cocina



Laboratorio de Panadería

SISTEMA NACIONAL DE EDUCACIÓN SUPERIOR

OFERTA ACADÉMICA

	Cochabamba	La Paz	Sucre	Trinidad	Santa Cruz
Facultad de Ciencias de la Salud					
Medicina (6 años)	•	•			•
Odontología (5 años)	•	•			
Bioquímica y Farmacia (4.5 años)	•	•			•
Lic. en Fisioterapia y Kinesiología (4 años)	•	•			•
Lic. en Enfermería Clínico-Quirúrgica (4 años)	•				
Lic. en Nutrición y Dietética (4 años)	•	•			
Facultad de Ciencias Empresariales y Sociales					
Ing. Comercial (4 años)	•	•	•	•	•
Ing. en Comercio Internacional (4 años)	•	•	•	•	•
Lic. en Derecho y Ciencias Jurídicas (4 años)	•	•	•	•	
Lic. en Comunicación y Medios Digitales (4 años)	•	•			
Lic. en Administración de Empresas (4 años)	•	•	•	•	
Lic. en Psicología (4 años)		•	•		
Lic. en Contaduría Pública (4 años)	•	•	•	•	
Ing. Financiera y de Riesgos (4 años)	•	•	•		
Ing. en Ciencia de Datos e Inteligencia de Negocios (4 años)	•	•	•		•
Facultad de Informática y Electrónica					
Ing. Biomédica (4 años)	•	•			•
Ing. Electrónica (4 años)	•	•			
Ing. de Telecomunicaciones (4 años)	•	•			
Ing. de Sistemas Informáticos (4 años)	•	•	•	•	•
Facultad de Arquitectura, Urbanismo y Diseño					
Lic. en Arquitectura y Urbanismo (4.5 años)	•	•	•	•	•
Lic. en Diseño de Interiores y Paisajismo (4 años)	•	•			
Lic. en Diseño Gráfico y Comunicación Visual (4 años)	•	•	•		•
Facultad de Gastronomía y Turismo					
Lic. en Gastronomía (4 años)	•	•			•
Lic. en Turismo y Hotelería (4 años)	•	•			
Facultad de Tecnología					
Ing. Petroquímica (4.5 años)	•				
Ing. Civil (4 años)	•	•	•	•	•
Ing. de Petróleo, Gas y Energías (4.5 años)	•	•			
Ing. en Industrias Alimentarias (4 años)	•				
Ing. Aeronáutica (4.5 años)	•				
Ing. Electromecánica (4.5 años)	•				
Ing. Mecánica y de Automatización Industrial (4.5 años)	•	•			•
Ing. Industrial y de Sistemas (4 años)		•	•		
Ing. Industrial (4 años)	•	•			•