

UNIVALLE

LO TIENE TODO

LIC. EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS



01 PRIMER SEMESTRE

- ▶ ADMINISTRACIÓN APLICADA
- ▶ HISTORIA Y GEOGRAFÍA GASTRONÓMICA
- ▶ COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS
- ▶ BASES DEL SERVICIO PROFESIONAL
- ▶ FUNDAMENTOS CULINARIOS APLICADOS I
- ▶ MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
- ▶ INTRODUCCIÓN A LAS CIENCIAS GASTRONÓMICAS

03 TERCER SEMESTRE

- ▶ ECONOMÍA EN EL SECTOR GASTRONÓMICO
- ▶ ELECTIVA I
- ▶ TALLER DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS II
- ▶ PANADERÍA Y REPOSTERÍA AVANZADOS
- ▶ METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN GASTRONÓMICA
- ▶ TALLER DE SERVICIOS CULINARIOS
- ▶ CONTABILIDAD DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
- ▶ PRÁCTICA GASTRONÓMICA INTEGRADORA I

05 QUINTO SEMESTRE

- ▶ COCINA CONTEMPORÁNEA
- ▶ COCINA ASIÁTICA
- ▶ TALLER DE SERVICIO DE CATERING
- ▶ INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN GASTRONÓMICA
- ▶ COCINA MEDITERRÁNEA
- ▶ ENOLOGÍA
- ▶ SUFICIENCIA DE INGLÉS
- ▶ PRÁCTICA GASTRONÓMICA INTEGRADORA II

07 SÉPTIMO SEMESTRE

- ▶ ELECTIVA IV
- ▶ TALLER DE EMPRENDIMIENTO GASTRONÓMICO
- ▶ ELECTIVA V
- ▶ ORGANIZACIÓN DE EVENTOS
- ▶ ELECTIVA VI
- ▶ SEMINARIO DE MODALIDAD DE TITULACIÓN I

02 SEGUNDO SEMESTRE

- ▶ BARTENDING Y BARISMO
- ▶ NUTRICIÓN APLICADA A LA GASTRONOMÍA
- ▶ FUNDAMENTOS DE LA PANADERÍA Y REPOSTERÍA APLICADOS
- ▶ LOGÍSTICA DE COMPRAS Y ALMACENAMIENTO
- ▶ FUNDAMENTOS CULINARIOS APLICADOS II
- ▶ TALLER DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS I

04 CUARTO SEMESTRE

- ▶ COCINA BOLIVIANA TRADICIONAL
- ▶ COCINA EUROPEA
- ▶ TALLER DE COSTOS Y ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS
- ▶ MÉTODOS ESTADÍSTICOS EN LA GASTRONOMÍA
- ▶ TALLER DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS III
- ▶ TALLER DE ATENCIÓN AL CLIENTE
- ▶ CULTURA, SOCIEDAD Y ALIMENTACIÓN

06 SEXTO SEMESTRE

- ▶ ELECTIVA II
- ▶ ELECTIVA III
- ▶ COCINA LATINOAMERICANA
- ▶ TALLER DE DISEÑO CULINARIO Y PENSAMIENTO CREATIVO
- ▶ COCINA CONSCIENTE
- ▶ PASTELERÍA DE VANGUARDIA
- ▶ COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR Y TÉCNICAS DEL NEUROMARKETING
- ▶ DISEÑO Y MANEJO DE MENÚS

08 OCTAVO SEMESTRE

- ▶ PRÁCTICA GASTRONÓMICA INTEGRADORA III
- ▶ SEMINARIO DE MODALIDAD DE TITULACIÓN II

PLAN DE ESTUDIOS

TÍTULO OTORGADO:

Licenciatura en Ciencias
Gastronómicas

DURACIÓN:

4 AÑOS

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 estuviese 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

LIC. EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS

COSTO PRIMER SEMESTRE

COSTO NORMAL	DESCUENTO ADICIONAL	____ETAPA ____%	Nro DE CUOTAS	CUOTA MENSUAL	FORMULARIO DE BECA

Descuento adicional por el pago al contado 5%

¿Cómo realizo la reserva?

Presentar en las oficinas de Plataforma de Información o al Asesor Educativo de contacto los siguientes documentos:

- Fotocopia simple Carnet Identidad anverso y reverso del Estudiante.
- Fotocopia simple Carnet Identidad anverso y reverso del Padre y/o Madre/Tutor.
- Pago de mínimo de reserva Bs _____ en Cajas de Univalle, depósito y/o transferencia a la Cuenta N° _____ del BNB en M/N. Este monto es parte de su primera cuota.

FECHA LÍMITE PROMOCIÓN

(Sujeto a disponibilidad de cupos)

INICIO DE CLASES