

OBJETIVOS

Los objetivos del programa son:

- Formar profesionales en gastronomía.
- Desarrollar la capacidad creativa, intelectual y personal.
- Contribuir a la generación de profesionales que propongan proyectos de negocios para el desarrollo gastronómico.
- Liderar la elaboración de nuevos modelos de negocio en el sector gastronómico a través de la innovación y tecnología.

CAMPO LABORAL

- Empezar su propio negocio de servicios gastronómicos.
- Consultor y asesor de empresas gastronómicas.
- Administradores en unidades de manejo de alimentos de hospitales, clínicas, centros militares, policiales, centros de rehabilitación y afines.
- Chefs ejecutivos en los diferentes establecimientos de alimentos y bebidas.
- Cocineros de partida específicas en diferentes áreas de servicio gastronómico, en establecimientos hoteleros y no hoteleros, en cruceros y embarcaciones.
- Promotor gastronómico en empresas públicas y privadas.

MODALIDADES DE ADMISIÓN

- Examen de Ingreso.
- Convenios y Becas Institucionales.

MODALIDADES DE TITULACIÓN

Práctica Integral Técnico Universitario Superior.



591- -4231756 Interno: 36328



fcyt.umss.edu.bo/pregrado/quimica



<http://websis.umss.edu.bo>



Calle Sucre y Parque La Torre



**UNIVERSIDAD
MAYOR DE SAN SIMÓN**
Ciencia y Conocimiento desde 1832



FACULTAD DE CIENCIAS Y
TECNOLOGÍA



TÉCNICO UNIVERSITARIO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA



¡Únete al Grupo de WhatsApp!

PRESENTACIÓN

El Dpto. de Química y Alimentos de la FCyT presenta el Programa Desconcentrado de Técnico Superior en Gastronomía fue creado por Resolución del H.C.U. N° 020/24 del 26 de marzo del 2024 iniciando sus actividades en la gestión II/2024. Este programa funciona bajo convenio interinstitucional de UMSS-GAM de Cliza con la proyección para constituirse como carrera a nivel de Licenciatura.

MISIÓN

El Programa de Técnico Universitario Superior en Gastronomía de la FCyT, es un proceso de formación universitario con liderazgo en la generación de profesionales emprendedores en el área disciplinaria, con valores éticos en la cultura gastronómica, aportando con nuevos conocimientos y habilidades a través de la práctica e investigación, vinculada a las necesidades de la sociedad y desarrollo del departamento y del país.

VISIÓN

El Programa de Técnico Universitario Superior de Gastronomía de la FCyT-UMSS, tiene como visión la formación de profesionales altamente competitivos, con valores sociales y éticos, que promuevan y contribuyan al mejoramiento de la actividad gastronómica y optimicen el valor agregado turístico a nivel local, regional, nacional e internacional.

PERFIL PROFESIONAL

El Técnico Universitario Superior en Gastronomía titulado de la Universidad Mayor de San Simón está capacitado para responder a las demandas del sector altamente competitivas y exigentes en el ámbito nacional e internacional. Así mismo, promueve e incentiva el emprendimiento productivo en el campo culinario, con conocimientos sólidos en técnicas de preparación y gestión de alimentos y bebidas, creatividad gastronómica e inocuidad alimentaria. Estos profesionales son competitivos en habilidades prácticas y de investigación en el ámbito de la seguridad alimentaria y de la industria gastronómica, nacional e internacional.



MALLA CURRICULAR

NIVEL ASIGNATURA

A	HISTORIA Y ANTROPOLOGÍA DE LA GASTRONOMÍA
A	COSTOS Y PRESUPUESTOS
A	INGLÉS PARA LA GASTRONOMÍA
A	INOCUIDAD ALIMENTARIA
A	TÉCNICAS BÁSICAS CULINARIAS
A	TÉCNICAS DE PASTELERÍA I
B	NUTRICIÓN
B	QUÍMICA DE ALIMENTOS
B	FRANCÉS PARA LA GASTRONOMÍA
B	COCINA TRADICIONAL BOLIVIANA VALLES
B	COCINA INTERNACIONAL I
B	TÉCNICAS DE PANADERÍA BÁSICA
C	INDUSTRIA DE LOS CEREALES
C	INDUSTRIAS LÁCTEAS
C	TALLER DE REDACCIÓN Y COMUNICACIÓN
C	EMPRENDIMIENTO GASTRONÓMICO
C	COCINA TRADICIONAL BOLIVIANA ALTIPLANO
C	COCINA INTERNACIONAL II
D	INDUSTRIA DE BEBIDAS
D	TÉCNICAS DE SERVICIO, ETIQUETA Y PROTOCOLO
D	COCINA TRADICIONAL BOLIVIANA ORIENTE
D	TÉCNICAS DE COCINA MOLECULAR
D	TÉCNICAS DE PASTELERÍA II
D	TÉCNICAS DE PANADERÍA INDUSTRIAL
E	DISEÑO DE EVENTOS Y BANQUETES
E	COCTELERÍA Y ENOLOGÍA
E	GESTIÓN TURÍSTICA DEL PATRINOMIO CULINARIO
E	INNOVACIÓN Y CREACIÓN GASTRONÓMICA
E	PASTELERÍA AVANZADA
F	PRÁCTICA INTEGRAL TUS