

**02 FACULTAD DE CIENCIAS
ECONÓMICAS Y EMPRESARIALES**

**CONOCE TU
CARRERA**



by Unifranz

**Bolivian
Culinary
Center**

ESTUDIA

GASTRONOMÍA Y ARTES CULINARIAS

MENCIONES DE ESPECIALIZACIÓN

- INNOVACIÓN GASTRONÓMICA
- EMPRENDIMIENTO GASTRONÓMICO

**GRADÚATE CON EXPERIENCIA,
APRENDE HACIENDO**

UNIFRANZ
UNIVERSIDAD PRIVADA
FRANZ TAMAYO
Internacionalízate

**INNOVACIÓN
EN EDUCACIÓN**

MENCIONES PROFESIONALES

ESPECIALÍZATE EN COMPETENCIAS DEL HOY Y MAÑANA

Las empresas de ahora requieren cada vez más especialistas, por eso desarrollarás habilidades y competencias específicas de tu interés, escogiendo una mención de especialización que te diferenciará y distinguirá en tu desempeño profesional, y lo mejor, permitirá que te enfoques en aquello que te apasiona y te hará destacar a la hora de buscar un empleo con un requerimiento específico.

¡Potencia las oportunidades de tu profesión con una formación actualizada y menciones de especialización!

APRENDE HACIENDO Y RESUELVE CASOS REALES

¿TE IMAGINAS SALIR DE LA UNIVERSIDAD CON UN PROYECTO QUE SOLUCIONE UN PROBLEMA REAL DE LA SOCIEDAD?

Sé el creador de un proyecto integrador junto a tutores especializados que te formarán a través de casos 100% prácticos y reales, para que así tengas las capacidades suficientes para enfrentar tus primeras experiencias laborales de manera exitosa.

PROYECTOS INTEGRADORES

SOMOS UNA UNIVERSIDAD QUE DESARROLLA TU TALENTO, TE CONECTA AL MUNDO Y AMPLÍA TU VISIÓN GLOBAL

Disfruta de una experiencia internacional que cumple con los más altos estándares educativos, donde aprenderás junto a docentes de nivel mundial, pasarás clases espejo, una herramienta que te permitirá ser parte de una clase en línea de manera simultánea con universidades de distintos países, practicarás un nuevo idioma y podrás ser parte de eventos académicos internacionales que ampliarán tu visión para que puedas formarte como un profesional competitivo. **Amplía tu visión del mundo y crea una red colaborativa conociendo personas de todas partes del mundo gracias a nuestro programa INTERNACIONALÍZATE**, que te permitirá realizar intercambios universitarios en países de América Latina, Norteamérica, Asia y Europa.

INTERNACIONALÍZATE

PLAN DE ESTUDIOS: 4 AÑOS



PRIMER SEMESTRE

INTRODUCCIÓN A LAS TÉCNICAS CULINARIAS
COCINA CREATIVA I
PASTELERÍA Y REPOSTERÍA I
MARKETING GASTRONÓMICO
CONTABILIDAD BÁSICA
COCINA REGIONAL BOLIVIANA
INGLÉS I

SEGUNDO SEMESTRE

COCINA CREATIVA II
COCINA AL VACÍO
PASTELERÍA Y REPOSTERÍA II
ADMINISTRACIÓN ESTRATÉGICA
INNOVACIÓN EN PRÁCTICAS SOSTENIBLES
CONTABILIDAD DE COSTOS
INGLÉS II

TERCER SEMESTRE

COCTELERÍA Y BAR
PROYECTO INTEGRADOR INTERMEDIO I
SERVICIO EN SALA Y SUMILLERÍA
CALIDAD DEL SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE
GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
TÉCNICAS AVANZADAS DE COCINA
INGLÉS III

CUARTO SEMESTRE

GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD
ALIMENTARIA
DECORACIÓN Y ARMADO DE BANQUETES
Y EVENTOS
GASTRONOMÍA SOSTENIBLE
COCINA ANDINA Y DE LOS VALLES
RELACIONES PÚBLICAS
INGLÉS IV
COCINA INTELIGENTE
ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN
DE ESTADOS FINANCIEROS

QUINTO SEMESTRE

PROYECTO INTEGRADOR INTERMEDIO II
COCINA AMAZÓNICA Y DEL CHACO
TÉCNICA DE INSTRUMENTOS Y
EQUIPAMIENTO GASTRONÓMICO
CATERING
COCINA FUSIÓN
PASTELERÍA Y REPOSTERÍA III
INGENIERÍA DE ALIMENTOS
COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS
TALLER DE INCUBADORA DE EMPRESAS
EMPRENDIMIENTO E INNOVACIÓN

SEXTO SEMESTRE

COCINA INTERNACIONAL
CORTES Y CARNES
ENOLOGÍA
BARISMO Y CAFETERÍA
GASTRONOMÍA MOLECULAR
LABORATORIO DE PRUEBAS
MODELO Y PLAN DE NEGOCIOS
GESTIÓN DE MYPES Y NEGOCIOS
FAMILIARES

SÉPTIMO SEMESTRE

PRÁCTICA PROFESIONAL I
PROYECTO INTEGRADOR INTERMEDIO III
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN
AMBIENTACIÓN Y ADECUACIÓN DE
EMPRESAS GASTRONÓMICAS
TRADICIONES Y COSTUMBRES
INTELIGENCIA ARTIFICIAL APLICADA

OCTAVO SEMESTRE

PRÁCTICA PROFESIONAL II
PROYECTO INTEGRADOR FINAL
TALLER DE GRADO

NUEVA CARRERA PROGRAMA 100% INNOVADOR



MODALIDADES DE TITULACIÓN

TESIS
TRABAJO DIRIGIDO
EXÁMEN DE GRADO
PROYECTO DE GRADO
GRADUACIÓN POR EXCELENCIA

PERFIL PROFESIONAL:

¿Te apasiona transformar los ingredientes en arte, innovar con la ciencia de los alimentos y, además, liderar tu propio imperio gastronómico?

La Licenciatura en Gastronomía y Artes Culinarias de UNIFRANZ es la carrera ideal para llevar tu talento al siguiente nivel. Aquí desarrollarás excelencia técnica, criterio creativo e innovación científica aplicada a la cocina. Te formarás para gestionar integralmente operaciones culinarias, dirigir equipos, emprender con estrategia y diseñar propuestas gastronómicas contemporáneas con identidad boliviana y visión internacional.



ÁREAS DE FORMACIÓN:



Producción y elaboración culinaria



Sala, servicio y sumillería



Gestión Empresarial



Cultura Gastronómica



Ciencia Aplicada en gastronomía



Personas y gestión del cliente

PODRÁS TRABAJAR EN:



Restaurantes, bares y cafeterías



Industrias alimentarias



Empresas de catering



Emprendimientos gastronómicos propios



Consultoras y agencias gastronómicas



Proyectos de sostenibilidad y responsabilidad social en gastronomía



Instituciones educativas y academias de cocina



Proyectos de promoción gastronómica y festivales culinarios



Medios de comunicación y crítica gastronómica

PODRÁS TRABAJAR COMO:



Chef Ejecutivo y de Cocina



Jefe de Sala (Maitre)



Curador Culinario



Gerente Gastronómico



Barista y Bartender Profesional



Ingeniero de Alimentos



Chef Pastelero o Repostero



Especialista en Marketing Gastronómico



Sommelier



Decorador de Banquetes y Eventos Gastronómicos

CON TUS COMPETENCIAS PROFESIONALES SERÁS CAPAZ DE:



NUESTRO ALIADO ESTRATÉGICO:

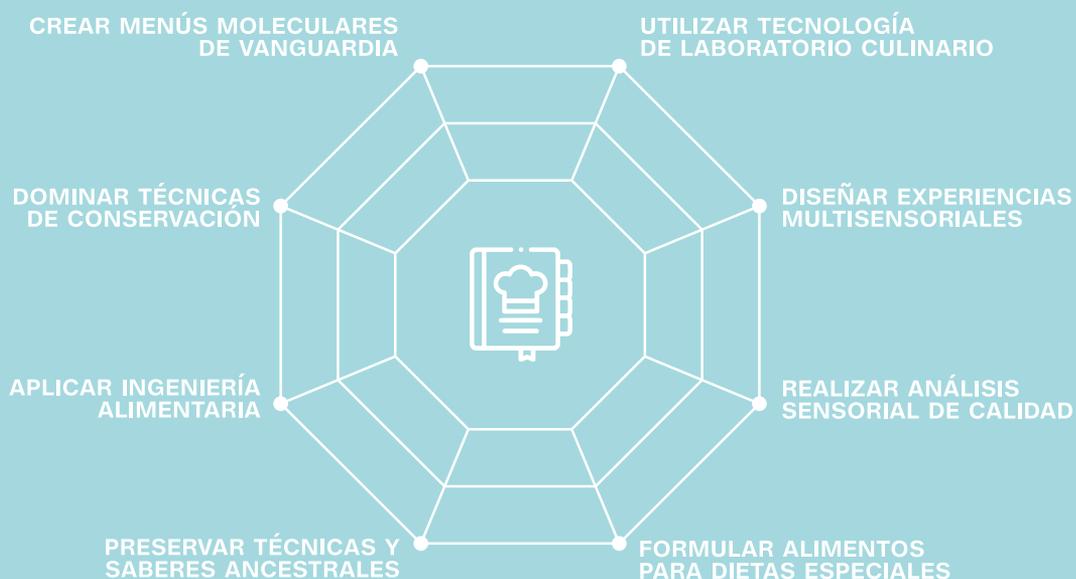


basque
culinary
center

Basque Culinary Center es un referente mundial en formación e investigación culinaria ubicada en San Sebastian, España. Esta institución está conformada por un ecosistema único donde formación, innovación, investigación y emprendimiento coexisten con el objetivo de desarrollar e impulsar la gastronomía, nuestra alianza nos aporta conocimiento, metodologías de vanguardia y redes globales que fortalecen y proyectan el crecimiento del sector gastronómico boliviano.



CON TUS COMPETENCIAS DE ESPECIALIZACIÓN EN INNOVACIÓN GASTRONÓMICA SERÁS CAPAZ DE:

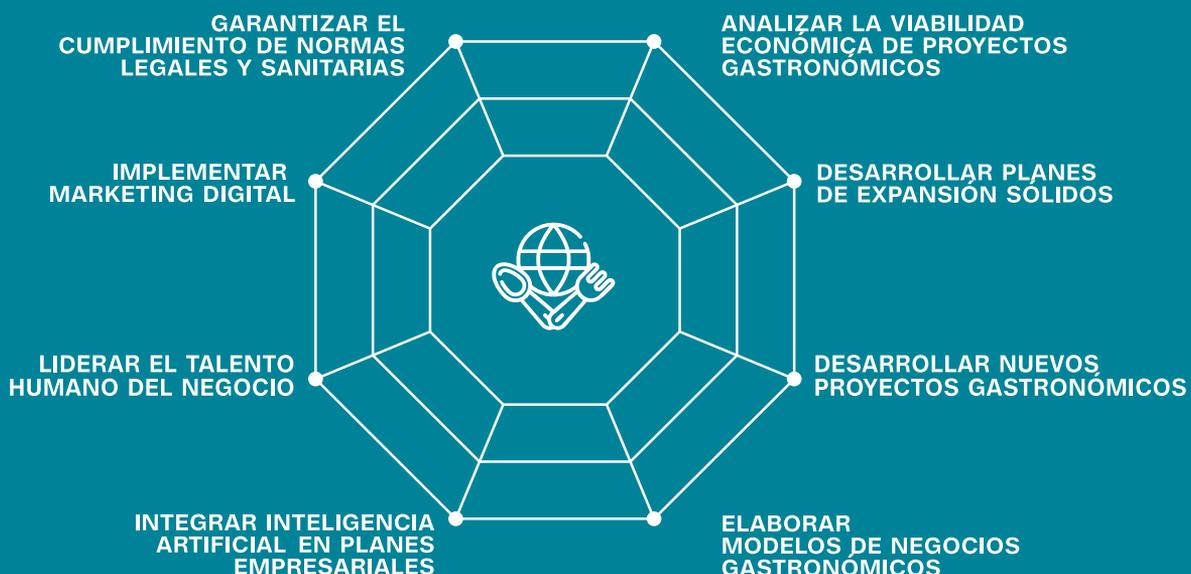


INNOVACIÓN GASTRONÓMICA

Como especialista en Innovación Gastronómica, sabrás desenvolverte en la experimentación culinaria de vanguardia, aplicando la ciencia, la tecnología y la creatividad para desarrollar nuevas texturas, sabores y experiencias sensoriales. Integrarás conocimientos de gastronomía molecular, ingeniería de alimentos y cocina fusión, preservando las tradiciones ancestrales con una visión contemporánea e innovadora.



CON TUS COMPETENCIAS DE ESPECIALIZACIÓN EN EMPRENDIMIENTO GASTRONÓMICO SERÁS CAPAZ DE:



EMPRENDIMIENTO GASTRONÓMICO

Como especialista en Emprendimiento Gastronómico, sabrás desenvolverte en la creación, gestión y expansión de empresas culinarias rentables, aplicando herramientas de inteligencia artificial, marketing digital y análisis financiero. Desarrollarás modelos de negocio innovadores con visión sostenible, liderando equipos y asegurando el cumplimiento de los estándares legales y sanitarios del sector.





EXCELENCIA INTERNACIONAL



NUESTROS ALIADOS EN EL MUNDO

EDUCACIÓN STEM LATINOAMÉRICA

Latimpacto
LATIN AMERICAN VENTURE PHILANTHROPY NETWORK

MARCA
Movilidad Académica Regional

Pacto Global
Red Bolivia

UP
Universidad de Palermo

RECLA
Red de Educación Continua de Latinoamérica y Europa

Naciones Unidas

MONDRAGON
HUMANITY AT WORK
Finance Industry Retail Knowledge

RAUI América
Red de Administradores Universitarios

The Millennium Project

RIBER

Organización Universitaria Interamericana
OUI IOHE

URSULA
UNIÓN DE RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSIDAD LATINOAMERICANA

basque culinary center

www.unifranz.edu.bo

FACEBOOK: [unifranz.edu](https://www.facebook.com/unifranz.edu)

INSTAGRAM: [@unifranz](https://www.instagram.com/unifranz)

TIKTOK: [@unifranz.oficial](https://www.tiktok.com/@unifranz.oficial)

WHATSAPP: +591 71502211

YOUTUBE: [@Unifranz](https://www.youtube.com/@Unifranz)

LINKEDIN: [@universidad-franz-tamayo](https://www.linkedin.com/company/universidad-franz-tamayo)