



Nuestro compromiso es proporcionar una educación de calidad que prepare a nuestros estudiantes para el mundo laboral.



ESTUDIA CON NOSOTROS

El profesional Técnico Superior en Gastronomía de INFOCAL Cochabamba tiene las competencias para desarrollar actividades de dirección, planeación, producción y servicios en todos los ámbitos de la industria gastronómica.

El método práctico de aprendizaje permite al estudiante crear sus propios platos y recetas, favoreciendo su inserción laboral.

Campo Laboral

- Hoteles y resorts
- Restaurantes, bares, cafeterías y pastelerías
- Empresas de catering y centros de eventos
- Comedores colectivos de empresas, colegios, universidades, etc.
- Locales de comida rápida.
- Hospitales y clínicas.
- Emprender y gestionar tu propio negocio.

DATOS GENERALES DE LA CARRERA

	DURACIÓN: 3 años
	NIVEL DEL TITULACIÓN: Técnico Superior
	MODALIDAD DE ESTUDIO 70% práctica - 30% teoría
	4 MODALIDADES DE TITULACIÓN



R.M. 0191/2025

Técnico Superior

GASTRONOMÍA

Plan de Estudios

PRIMER **AÑO**

INOCUIDAD ALIMENTARIA, SEGURIDAD OCUPACIONAL Y MEDIO AMBIENTE
INGLÉS
TÉCNICAS CULINARIAS E HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA
PROCEDIMIENTOS BÁSICOS DE REPOSTERÍA, PASTELERÍA Y PANADERÍA
INFORMÁTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
SERVICIO DE COMEDOR, ETIQUETA Y PROTOCOLO

SEGUNDO **AÑO**

FRANCÉS TÉCNICO
GASTRONOMÍA NACIONAL
REPOSTERÍA Y PASTELERÍA
GASTRONOMÍA INTERNACIONAL
PANADERÍA
EMPRENDIMIENTO PRODUCTIVO
PASANTIA I

TERCER **AÑO**

COCINA CREATIVA
BAR Y COCTELERÍA
ENOLOGÍA Y MARIDAJE
EVENTOS, BANQUETES Y GARNISH
MARKETING GASTRONÓMICO
INDUSTRIA Y ESPECIALIDADES GASTRONÓMICAS
TALLER DE MODALIDAD DE GRADUACIÓN
PASANTIA II

¿Por qué estudiar Gastronomía?

- Es una carrera creativa que te permite experimentar diferentes técnicas y métodos culinarios que le darán un sello distintivo a tus platos.
- Aprenderás todo sobre los alimentos y su preparación, para preparar platos deliciosos, dignos de la alta cocina, se necesita mucho más que buenos ingredientes y destreza culinaria.
- Desarrollarás creatividad y capacidad de innovación. La creatividad y la gastronomía van de la mano, un gran chef debe tener la capacidad de inventar, innovar e improvisar.
- El mundo laboral de la carrera de Gastronomía es sumamente extenso, además que adquirirás conocimientos, realizarás prácticas empresariales que te brindaran las herramientas necesarias para dirigir tu propio negocio.
- Porque cocinar es un arte, no un trabajo, y te apasiona hacerlo.



GASTRONOMÍA

ADMISIONES

GESTIÓN 2026

- Original y fotocopia del Diploma de Bachiller.
- Original y fotocopia del carnet de identidad.
- Fotocopia del Certificado de nacimiento.
- 2 fotografías de 3X4 fondo azul.
- Croquis del domicilio (opcional).
- Cancelar 1ra cuota en Cajas del Centro Tupuraya.
- Número de celular con WhatsApp
- Contar con correo electrónico (gmail).

IMPORTANTE:

Toda la documentación debe ser presentada en un folder amarillo con nepaco.

Turnos Habilitados:

Mañana: 07:30 - 12:00

Tarde: 13:30 -18:00

Noche: 18:00 - 22:00

Jefe de Carrera

T.S. Jesus Cartorcen Marcos

✉ 70352330

📍 Subsede Tupuraya: Av. General Galindo # 1406

- ● ● **Subsede Tupuraya:** Av. General Galindo # 1406 -
Telfs: (591-4) 4242660 - 42922777
- ● ● **Subsede Arocagua:** Av. Villazón Km 3 (acera norte)
Telfs: (591-4) 4716776 - 4716777
- ● ● www.infocalcbba.edu.bo



Sistema de
Gestión
ISO 9001:2015
www.tuv.com
ID: 9000001922