

LICENCIATURA EN

Artes Culinarias y Negocios Gastronómicos

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y EMPRESARIALES



Universidad
Rafael Landívar
Identidad Jesuita en Guatemala

Objetivos

de la carrera:

- Formar profesionales con las competencias necesarias para la producción óptima de alimentos y bebidas, capaces de desarrollar y adaptar procesos operativos y de promoción de los negocios gastronómicos, utilizando herramientas administrativas que permitan diseñar estrategias de diferenciación e innovación con perspectiva global y estándares de alto nivel de las más prestigiosas cadenas internacionales.

Podrás trabajar como:

- Administrador de restaurantes, bares, cafés, bistrós, servicios de catering, hoteles, lugares de ocio que ofrecen servicios de alimentos y bebidas, tanto de pequeñas y grandes cadenas como de empresas locales que ofrecen servicio con altos estándares de calidad.
- Gerente de alimentos y bebidas, gerente de bar o chef ejecutivo corporativo.
- Creador de emprendimientos para establecer empresas de alimentos y bebidas.

Al optar por la salida intermedia del Técnico Universitario en Artes Culinarias, podrás trabajar como:

- Cocinero profesional, Chef de partie o Chef de línea, Jefe de cocina, Sous chef o chef ejecutivo en cocinas de mediana y alta producción.
- Bartender, barista, sommelier de vino y cerveza, mixólogo, jefe de bar, entre otros.
- Jefe/supervisor de producción de alimentos a gran escala, para eventos y convenciones, servicios de catering y entrega a domicilio.

LICENCIATURA EN

Artes Culinarias y Negocios Gastronómicos

Información general:

Título obtenido: Licenciado (a) en Artes Culinarias y Negocios Gastronómicos

Período de estudio: 4 años (los dos primeros años cuentan con salida de Técnico en Áreas Operativas de Alimentos y Bebidas)

Grado académico: Licenciatura

Con opción a salida intermedia de: Técnico en Artes Culinarias (primeros 2 años)

Plan y horario: Plan fin de semana, sábado de 7:00 a 17:40 horas

Prácticas de la Carrera:

- 300 horas - Cocina
- 300 horas - Barismo
- 300 horas - Electivo en área de preferencia

Sujeto a cupo

*Sujeto a cupo, día entre semana: Viernes 16:00 a 20:00 horas, Sábado medio día

PÉNSUM DE ESTUDIO*

Primer año

Primer Semestre

Estrategias de Comunicación Lingüística
Introducción a las Artes Culinarias
Elaboración de Mise en Place
Técnicas Culinarias
Nutrición Aplicada a la Industria
Gastronómica
Técnicas de Barismo

Segundo Semestre

Protocolo
Operación de Bar
Repostería y Panadería
Gastronomía Guatemalteca
Magis Landivariano
Sanidad en Establecimientos
Gastronómicos
Práctica Parcial Culinaria I

Segundo año

Tercer Semestre

Técnicas de Conservación de Alimentos
Beer Sommelier
Taller de Coctelería
Bases de Investigación I
Gastronomía Europea
Propedéutico de Matemática Aplicada
Etiqueta y Servicio

Cuarto Semestre

Gastronomía Asiática
Gastronomía Latinoamericana
Enología y Maridaje
Producción para Eventos y Convenciones
Estrategias de Razonamiento
Práctica Parcial Culinaria II
Ética Aplicada

Tercer año

Quinto Semestre

Analítica y Laboratorio de Datos I
Control de Costos y Cadena de Valor
Gastronómica
Operación de Negocios Gastronómicos
Operación de Eventos y Reuniones
Matemática Aplicada
Food Marketing
Optativo Gastronómico 1
Inglés 1

sexto Semestre

Administración de Negocios
Gastronómicos
Electivo de Humanidades
Optimización de la Producción
Gastronómica
Optativo Gastronómico 2
Análisis Cuantitativo Aplicado a Negocios
Gastronómicos
Métodos de Investigación Aplicada I
Práctica Parcial Optativo Gastronómico
Inglés 2

Cuarto año

Séptimo Semestre

Gestión de Eventos y Reuniones
Food and Beverage Management
Food Public Relations and Promotion
Instalaciones y Mantenimiento de Equipo
Emprendimiento e Innovación
Electivo de Realidad
Inglés 3

Octavo Semestre

Marco Legal de los Negocios
Gastronómicos
Taller de Tendencias Culinarias
Food Technology
Turismo y Patrimonio Gastronómico
Formulación de Proyectos
Gastronómicos**
Administración de Recursos Humanos en
Negocios Gastronómicos
Inglés 4

*Sujeto a cambios

**Curso de Cierre



MÁS DE 200 INSTITUCIONES
PARA INTERCAMBIOS
ESTUDIANTILES

+60 AÑOS DE
TRAYECTORIA
Y EXPERIENCIA

15 AÑOS DE
ACREDITACIONES
INTERNACIONALES

Ventajas de **estudiar esta carrera**

- Conocimiento y aplicación de las técnicas culinarias avanzadas para la creación y producción de platillos en las diferentes líneas de producción.
- Laboratorios con tecnología avanzada y uso de simuladores especializados.
- Adquisición de conocimientos sobre las principales gastronomías del mundo, incluso la gastronomía guatemalteca.
- Podrás aplicar todos los conocimientos adquiridos en el área de bebidas, con relación a la preparación de coctelería sumillería, barismo y las principales técnicas de combinación de platillos y maridajes.

MATRÍCULA Y CUOTA

Matrícula vigente con descuento*

Q 718.00

Matrícula ordinaria vigente

Q 779.00

Cuota mensual promedio primer semestre vigente

Q 959.00

*El pago de matrícula con descuento aplica al pagarse antes del 31 de octubre del año en curso.

Observaciones:

El valor de matrícula no es reembolsable.

El pago de matrícula puede efectuarse en agencias de Banco Industrial o Interbanco.

El estudiante debe contar previamente con su número de carné.

La cuota mensual varía según pensum vigente, asignación de cursos y ciclo académico.

El procedimiento para la inscripción, así como el valor de la matrícula y cuotas, puede variar sin previo aviso.

PBX: 7722-9900 

Correo electrónico: infolandivar@url.edu.gt

    **/urlxela**



**Universidad
Rafael Landívar**
Identidad Jesuita en Guatemala



**Campus San Alberto Hurtado, S.J.
de Quetzaltenango**