



CARRERA DE *Gastronomía* NIVEL TÉCNICO SUPERIOR

**RÉGIMEN ANUAL - SEMESTRAL
GESTIÓN 2026**

Este documento, elaborado principalmente por el Ministerio de Educación, fue complementado con competencias verdes para 12 carreras técnicas y tecnológicas impartidas en 6 Institutos Técnicos Tecnológicos (ITT).

El contenido en competencias verdes fue desarrollado por especialistas en Movilidad Eléctrica, Gestión de Residuos Sólidos y Energías Renovables en el marco del proyecto «Formación en competencias verdes», una iniciativa financiada por el Servicio de Liechtenstein para el Desarrollo (LED) y ejecutado por Swisscontact.

Asimismo, contó con el valioso aporte y la validación conjunta de directivos y docentes de los ITT (Nuevo Amanecer, Potosí, Santa Cruz, INFOCAL Santa Cruz, Ayacucho y Mejillones), así como de representantes del sector productivo vinculado a la economía verde.

Documento de trabajo del proyecto FCV, sujeto a actualizaciones durante su implementación. Su distribución y uso está restringida a docentes de los Institutos Técnicos, autoridades y técnicos participantes del proyecto, hasta la aprobación de su versión final.

GUÍA DE LECTURA PARA DOCENTES

Para facilitar la identificación de los contenidos verdes incorporados en el documento, se ha implementado un sistema de codificación visual por colores. Este recurso permitirá reconocer con precisión en qué asignatura, unidad temática y contenido analítico se integran las competencias verdes, apoyando su planificación pedagógica.

Textos en VERDE:

Indican contenidos y aplicaciones vinculados a la Gestión Integral de Residuos Sólidos.

Textos en AZUL:

Señalan contenidos enfocados en el ámbito de la Movilidad Eléctrica.

Textos en NARANJA:

Corresponden a contenidos orientados a las Energías Renovables.

RECOMENDACIONES DE USO PEDAGÓGICO

Les invitamos a utilizar este recurso visual como una herramienta de apoyo para la planificación de clase. Su aplicación en el aula garantizará que los y las estudiantes desarrollen las competencias verdes necesarias para impulsar un desarrollo productivo sostenible y en armonía con el medio ambiente.

CARRERA DE GASTRONOMÍA

1. PERFILES

1.1. PERFIL DE INGRESO

A continuación, se describen las competencias básicas y vocacionales, así como los conocimientos, habilidades y actitudes con los que deben contar los aspirantes a la carrera de Gastronomía a nivel Técnico Superior:

a) Estudiante regular (Ingreso desde el 1er año de formación)

- **Fundamentos de Comunicación y Lenguaje:** Comprensión lectora, expresión oral y escrita básica; interpretación de textos técnicos sencillos, instrucciones y procedimientos, así como comunicación efectiva en contextos educativos y sociocomunitarios.
- **Fundamentos Matemáticos:** Dominio de operaciones aritméticas básicas, uso de fracciones, porcentajes y regla de tres simple; nociones de medición, conversión de unidades y resolución de problemas aplicados a la ciencia y la tecnología, fortaleciendo la formación integral a partir del pensamiento crítico y el razonamiento lógico en situaciones cotidianas.
- **Fundamentos Biológicos y Químicos:** Conocimientos básicos sobre el cuerpo humano, la higiene y la salud; comprensión de los estados de la materia y los cambios físicos y químicos; y reconocimiento de nociones elementales de química de los alimentos, así como su relación con la salud y el medio ambiente.
- **Competencias de Informática Básica:** Manejo elemental de herramientas informáticas y navegación en entornos digitales; búsqueda eficiente de información; empleo responsable de las tecnologías de la información y la comunicación; y planteamiento de proyectos productivos comunitarios que respondan a las problemáticas, demandas y necesidades del contexto, a partir de las potencialidades y vocaciones productivas locales y regionales, contribuyendo al desarrollo productivo y económico de Bolivia.
- **Actitud y Ética Ciudadana:** Demostración de responsabilidad, disciplina y respeto; fomento del trabajo colaborativo; compromiso sociocomunitario; práctica de valores éticos; y una actitud positiva hacia el aprendizaje técnico-productivo.

b) Técnico Medio y Bachiller Humanístico (Desde el segundo año de formación)

El postulante con formación técnica previa demuestra las siguientes competencias específicas:

- **Diagnóstico en técnicas básicas de cocina:** Aplicación de técnicas culinarias y procedimientos básicos en los procesos de producción de repostería, panadería y cocina; desarrollo de conocimientos y habilidades esenciales en la preparación de alimentos; reconocimiento de utensilios y equipos; organización del área de trabajo; y ejecución adecuada de procedimientos técnicos iniciales.

- **Habilidad en higiene alimentaria:** Aplicación de normas básicas de higiene personal, manipulación de alimentos, limpieza y desinfección de áreas, utensilios y equipos, así como de prácticas orientadas a garantizar la inocuidad alimentaria.
- **Seguridad y producción:** Conocimiento y aplicación de normas de seguridad laboral en la cocina, uso adecuado de equipos y herramientas, prevención de riesgos, organización de procesos productivos y cumplimiento de estándares básicos de calidad.

1.2. PERFIL PROFESIONAL

El perfil profesional es el siguiente:

El Técnico Superior en Gastronomía es un profesional competente en la planificación, elaboración y gestión de productos y servicios gastronómicos regionales, nacionales e internacionales, mediante la aplicación de normas de calidad, inocuidad y seguridad alimentaria, así como de procedimientos técnicos estandarizados. Su formación le permite garantizar la calidad, el valor nutritivo y la presentación de los alimentos, optimizando el uso de recursos y contribuyendo a la seguridad alimentaria. Asimismo, gestiona y administra emprendimientos gastronómicos a través del control de costos, procesos operativos y estrategias básicas de comercialización, desempeñándose con ética y responsabilidad. Finalmente, aplica prácticas sostenibles en todas las etapas del proceso gastronómico, promoviendo el uso eficiente de insumos y el cuidado del medio ambiente para aportar al desarrollo económico.

1.3. CAMPO OCUPACIONAL

- Restaurantes, hoteles y complejos turísticos.
- Empresas de catering, banquetes y organización de eventos.
- Cafeterías, bares, pastelerías, panaderías y emprendimientos gastronómicos sostenibles.
- Comedores institucionales, hospitales, centros educativos y servicios comunitarios.
- Cruceros, líneas aéreas y servicios de alimentación industrial.
- Servicios de gestión ambiental en gastronomía.

2. COMPETENCIAS DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA

El proceso de formación de profesionales en Gastronomía a nivel Técnico Superior prioriza el desarrollo de un conjunto de conocimientos, habilidades, valores y actitudes en el estudiante, evaluables a lo largo del ciclo educativo y demostrables por el profesional en el escenario laboral. A continuación, se describen las competencias desarrolladas de forma dinámica e integradora, y con un enfoque de gastronomía sostenible:

2.1. COMPETENCIAS GENERALES - (CG)

Las competencias genéricas o transversales, requeridas en el campo amplio del área profesional y fundamentales para su ejercicio, son las siguientes, las cuales se evaluarán como criterios de desempeño:

UNIDAD	COMPETENCIA
CG1: Demuestra liderazgo y trabajo en equipo	Organiza equipos de trabajo en entornos gastronómicos, con ética profesional, responsabilidad, equidad de género y compromiso social para lograr eficiencia y calidad en el servicio.
CG2: Emprendimiento e innovación	Desarrolla iniciativas productivas y empresariales en el área gastronómica, con creatividad, innovación y sostenibilidad para generar oportunidades de empleo.
CG3: Responsabilidad social y compromiso con la calidad	Contribuye a la seguridad alimentaria, la prestación de servicios de calidad y la revalorización de la gastronomía nacional, promoviendo prácticas sostenibles y beneficios sociales en su entorno profesional.

2.2. COMPETENCIAS PROFESIONALES BÁSICAS - (CPB)

El conjunto de conocimientos, habilidades y actitudes fundamentales para el ejercicio profesional a desarrollar en el proceso formativo son:

UNIDAD DE COMPETENCIAS	COMPETENCIAS PROFESIONALES BÁSICAS
CPB 1	Elabora alimentos y bebidas utilizando técnicas culinarias nacionales e internacionales, asegurando calidad, inocuidad y el uso sostenible de insumos, herramientas y equipamiento.
CPB 2	Planifica la producción y el servicio de alimentos y bebidas mediante la aplicación de normas de higiene, control de calidad y gestión de residuos.
CPB 3	Implementa proyectos gastronómicos sostenibles, poniendo en práctica conocimientos de costos, planificación, administración y marketing, para responder a las demandas del mercado y fortalecer la gastronomía regional.

2.3. COMPETENCIAS PROFESIONALES ESPECÍFICAS - (CPE)

Las competencias desarrolladas en el proceso formativo, requeridas para el desempeño concreto de su profesión y relacionadas tanto con su contexto laboral como con el área de residuos sólidos, son las siguientes:

ENFOQUE TÉCNICO VERDE	UC	COMPETENCIA
Segregación y aprovechamiento de residuos orgánicos*	UC-1	Aplica procedimientos de segregación, almacenamiento y manipulación de residuos orgánicos en los diferentes servicios gastronómicos, dando cumplimiento a las normas de higiene e inocuidad, y demostrando responsabilidad sanitaria.
	UC-2	Aplica técnicas de aprovechamiento y valorización de residuos orgánicos en los diferentes servicios gastronómicos y de cocina creativa, demostrando creatividad y promoviendo la producción sostenible.
Diseñar e innovar productos gastronómicos	CPE-1	Elabora alimentos y bebidas innovadoras, integrando técnicas culinarias tradicionales y modernas, considerando aspectos referidos a la nutrición, la presentación y las preferencias del mercado.
Promover la gastronomía	CPE-2	Promueve la gastronomía regional y nacional, a través de la investigación aplicada, utiliza metodologías científicas y estrategias de comunicación, coadyuvando a la revalorización de la cultura culinaria.

*Las Unidades de Competencia, son extraídas de la Guía Temática de Residuos Sólidos, vinculada a los contenidos de la Carrera.

2.4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Los resultados de aprendizaje del proceso formativo son los siguientes:

- Coordina y distribuye tareas dentro de un equipo gastronómico.
- Organiza un equipo de trabajo en cocina o servicio de alimentos, asignando roles y responsabilidades claras.
- Integra técnicas innovadoras para mejorar procesos o productos.
- Propone mejoras innovadoras en productos y servicios gastronómicos.
- Aplica buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria.
- Garantiza la inocuidad de los alimentos en la preparación y servicio.
- Coordina la producción de alimentos y bebidas según estándares de calidad.
- Ejecuta la planificación de una jornada gastronómica completa cumpliendo estándares de inocuidad y eficiencia.
- Aplica procedimientos de segregación y clasificación de residuos orgánicos en servicios gastronómicos, cumpliendo normas de higiene, inocuidad y control de calidad.
- Aprovecha estos residuos mediante técnicas de reutilización y valorización, demostrando creatividad y compromiso con la producción sostenible.

3. ESTRUCTURA CURRICULAR

a) Régimen de Estudios:

De acuerdo a las características de la Carrera, la organización curricular se establece bajo un régimen de estudios anualizado.

b) Plan de Estudios de la Carrera de Gastronomía

En adelante se presenta el plan de estudios de la Carrera:

PLAN DE ESTUDIOS				CARRERA: GASTRONOMÍA						
ÁREA DE FORMACIÓN: GASTRONOMÍA Y TURISMO				DENOMINACIÓN DEL TÍTULO PROFESIONAL: TÉCNICO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA						
CARGA HORARIA: 3600 HRS.										
HORAS SEMANA: 30 HORAS MES: 120 HORAS AÑO: 1200										
PRIMER AÑO			SEGUNDO AÑO			TERCER AÑO				
CÓDIGO	ASIGNATURAS	HORAS	CÓDIGO	ASIGNATURAS	HORAS	PRE-REQUISITO	CÓDIGO	ASIGNATURAS	HORAS	PRE-REQUISITO
ISM-101	INOCUIDAD ALIMENTARIA, SEGURIDAD OCUPACIONAL Y MEDIO AMBIENTE	4	FRA-201	FRANCÉS TÉCNICO	2	-	COC-301	COCINA CREATIVA	6	-
ING-102	INGLÉS	2	GNA-202	GASTRONOMÍA NACIONAL	6	-	BAR-302	BAR Y COCTELERÍA	4	-
TEH-103	TÉCNICAS CULINARIAS E HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA	6	RYP-203	REPOSTERÍA Y PASTELERÍA	6	-	ENM-303	ENOLOGÍA Y MARIDAJE	2	-
PRP-104	PROCEDIMIENTOS BÁSICOS DE REPOSTERÍA, PASTELERÍA Y PANADERÍA	6	GIN-204	GASTRONOMÍA INTERNACIONAL	6	-	EBG-304	EVENTOS, BANQUETES Y GARNISH	6	-
IAG-105	INFORMÁTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA	2	PAN-205	PANADERÍA	6	PRP-104	MAG-305	MARKETING GASTRONÓMICO	2	-
NUT-106	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	6	EMP-206	EMPRENDIMIENTO PRODUCTIVO	4	-	IEG-306	INDUSTRIA Y ESPECIALIDADES GASTRONÓMICAS	6	GNA-202
OAB-107	ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	2					TMG-307	TALLER DE MODALIDAD DE GRADUACIÓN	4	-
SER-108	SERVICIO DE COMEDOR, ETIQUETA Y PROTOCOLO	2								

Nota: Los valores sociocomunitarios, la descolonización y despatiarización, el cuidado del medio ambiente, la prevención de la violencia de género, la ética profesional y la articulación con los sectores sociales y productivos bajo un enfoque de emprendimiento deben ser desarrollados en todas las asignaturas por las y los docentes para la formación integral de las y los estudiantes.

4. DESCRIPCIÓN DE LOS ESPACIOS DE FORMACIÓN

➡ a) Primer Año de Formación:

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMÍA	TÉCNICO SUPERIOR	PRIMER AÑO	INOCUIDAD ALIMENTARIA, SEGURIDAD OCUPACIONAL Y MEDIO AMBIENTE	ISM-101	4
UNIDADES TEMÁTICAS BASE	1. INTRODUCCIÓN A LA HIGIENE E INOCUIDAD ALIMENTARIA 2. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) 3. PELIGROS EN LOS ALIMENTOS – ETA 4. HACCP (ANÁLISIS DE RIESGO DE LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL) 5. PROGRAMAS OPERACIONALES ESTANDARIZADOS SANITARIOS (POES) 6. INFRAESTRUCTURA ADECUADA 7. NECESIDADES Y USO EFICIENTE DE GAS Y EE, EN ÁREAS PRODUCTIVAS 8. NORMAS TÉCNICAS DE SEGURIDAD, LIMPIEZA Y MEDIO AMBIENTE 9. SOPORTE BÁSICO DE VIDA Y BOTIQUÍN DE PRIMEROS AUXILIOS 10. IDENTIFICACIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS, LÍQUIDOS Y GASEOSOS 11. CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS COMO PLÁSTICO, VIDRIO, PAPEL Y ORGÁNICOS 12. MANEJO DE LA DOCUMENTACIÓN EN PRÁCTICAS DE TALLER				
CONTENIDOS ANALÍTICOS	CONTENIDO			CONTEXTO DE REALIZACIÓN	
	1. INTRODUCCIÓN A LA HIGIENE E INOCUIDAD ALIMENTARIA 1.1. Conceptos: Alimentos, inocuidad, higiene, manipulación, cadena alimentaria, contaminación, y otros 1.2. Contaminación 1.2.1. Directa 1.2.2. Cruzada			AULA	
	2. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) 2.1. Infraestructura 2.2. Materias primas e insumos 2.3. Personal 2.4. Equipos 2.5. Servicios 2.6. Manejo de desechos 2.7. Control de plagas 2.8. Transporte			COCINA	
	3. PELIGROS EN LOS ALIMENTOS: ETA 3.1. Microbiológica 3.2. Toxicológica y de materiales extraños			COCINA	
	4. HACCP (ANÁLISIS DE RIESGO DE LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL) 4.1. Historia y origen 4.2. Principios del HACCP			COCINA	
	5. PROGRAMAS OPERACIONALES ESTANDARIZADOS SANITARIOS (POES) 5.1. Limpieza 5.2. Desinfección			COCINA	
	6. INFRAESTRUCTURA ADECUADA 6.1. Cañerías y cámaras para desagües 6.2. Instalaciones de salida de baños 6.3. Instalaciones de gas 6.4. Instalaciones de electricidad 6.5. Iluminación 6.6. Paredes 6.7. Campanas 6.8. Extractores			COCINA	

CONTENIDOS ANALÍTICOS	CONTENIDO	CONTEXTO DE REALIZACIÓN
	7. NECESIDADES Y USO EFICIENTE DE GAS Y EE, EN ÁREAS PRODUCTIVAS 7.1. La eficiencia energética 7.1.1. Ahorro y eficiencia energética en hornos 7.1.2. Ahorro y eficiencia energética en iluminación 7.1.3. Ahorro y eficiencia energética en equipos eléctricos 7.1.4. Ahorro y eficiencia energética en climatización de instalaciones 7.2. Suministro eléctrico adecuado 7.2.1. Suministro de gas adecuado 7.2.2. Abastecimiento de agua potable 7.2.3. Sistema apropiado de depuración de aguas residuales 7.2.4. Sistema de eliminación de desperdicios y basuras conforme con las necesidades	AULA/COCINA
	8. NORMAS TÉCNICAS DE SEGURIDAD, LIMPIEZA Y MEDIO AMBIENTE 8.1. Cocinas, planchas, freidoras 8.2. Cámaras frigoríficas, hornos 8.3. Refrigeradores 8.4. Utensilios y herramientas 8.5. Extintores y formas de sofocar incendios 8.6. Uso de extintor 8.7. PRODUCCIÓN MÁS LIMPIA Y CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE 8.7.1. Cumplimiento normativo en el cuidado del medio ambiente 8.7.2. Identificación de aspectos ambientales en el sector gastronómico 8.7.3. Producción más limpia 8.7.4. Características y clasificación de la gestión básica de residuos	AULA/COCINA
	9. SOPORTE BÁSICO DE VIDA Y BOTIQUÍN DE PRIMEROS AUXILIOS 9.1. Ciclo de eventos adversos (desastres) 9.2. Cinemática del trauma 9.3. Etapas del soporte básico de vida 9.3.1. Escenario de acción (primera etapa) 9.3.2. Acercamiento (segunda etapa) 9.3.3. Evaluación inicial (tercera etapa) 9.3.4. Evaluación secundaria 9.3.5. Transporte de heridos 9.4. Aspectos legales de la atención pre hospitalaria 9.5. Botiquín de primeros auxilios	AULA/COCINA
	10. IDENTIFICACIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS, LÍQUIDOS Y GASEOSOS 10.1. Generación de residuos 10.1.1. Fuentes de generación 10.1.2. Actividades generadoras de residuos	AULA/COCINA
	11. CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS: PLÁSTICO, VIDRIO, PAPEL Y ORGÁNICOS 11.1. Tipo de residuos generados y su impacto ambiental 11.1.1. Plástico 11.1.2. Vidrio 11.1.3. Papel 11.1.4. Orgánicos 11.2. Cantidad de residuos generados 11.3. Clasificación y segregación en la fuente 11.4. Efluentes líquidos generados en los procesos de producción 11.5. Buenas prácticas ambientales	TALLER
	12. MANEJO DE LA DOCUMENTACIÓN EN PRÁCTICAS DE TALLER 12.1. Concepto de documento, importancia y beneficios 12.2. Tipos: plan, instrucciones de trabajo, formularios, registros, manuales, y otros 12.3. Elaboración y aprobación de documentación 12.4. Control de documentos	TALLER

- Campos, F. G. (2011). *Seguridad alimentaria*.
- Cruz, A. M. (2015). *Seguridad alimentaria*. Los Libros de la Catarata.
- Ferradiz, G. (2011). *Seguridad, higiene y gestión de calidad alimentaria*. Síntesis.
- Villar, L. (s.f.). *Las mejores conservas*. Editorial Integral.
- Asfahl, C. R. (2000). *Seguridad industrial y salud* (4.ª ed.). Prentice Hall.
- Ley 755 Ley de *Gestión Integral de Residuos*. Gaceta Oficial. Estado Plurinacional de Bolivia.
- NB 758 Medio Ambiente - *Características, listado y definiciones de los residuos peligrosos y no peligrosos*
- Van Hoof, B., Monroy, N., & Saer, A. (2008). *Producción más limpia: Paradigma de gestión ambiental*. Alfaomega- Universidad de los Andes.
- Fellows, P. (2017). *Tecnología del procesamiento de los alimentos: principios y prácticas* (3.ª ed.). Acribia.
- Severiche-Sierra, C. (2022). *Identificación de aspectos ambientales: una herramienta para su aplicación*. IPSA Scientia, Revista Científica Multidisciplinaria.
- Ley N.º 755 (2015). *Ley de Gestión Integral de Residuos*. Gaceta Oficial del Estado Plurinacional de Bolivia.
- Instituto Boliviano de Normalización y Calidad (IBNORCA). (s.f.). *Norma Boliviana NB 758: Medio ambiente - Características, listado y definiciones de los residuos peligrosos y no peligrosos*.
- Van Hoof, B., Monroy, N. y Saer, A. (2008). *Producción más limpia: paradigma de gestión ambiental*. Alfaomega - Universidad de los Andes.
- Fellows, P. (2017). *Tecnología del procesamiento de los alimentos: principios y prácticas* (3.ª ed.). Editorial Acribia.
- Severiche-Sierra, C. (2022). *Identificación de aspectos ambientales: una herramienta para su aplicación*. IPSA Scientia, Revista Científica Multidisciplinaria.

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMÍA	TÉCNICO SUPERIOR	PRIMER AÑO	INGLÉS	ING-102	2
UNIDADES TEMÁTICAS BASE	1. INTRODUCE MYSELF 2. USES OF PLURAL AND SINGULAR NOUNS 3. SIMPLE PRESENT 4. PRESENT CONTINUOUS 5. GLOSSARY OF FOOD 6. DESSERTS 7. KITCHEN WARE AND EQUIPMENT 8. PRESENTATION OF DISHES 9. INTERPERSONAL RELATIONSHIPS 10. CUSTOMER SERVICE 11. BAR 12. KITCHEN				
	CONTENIDO			CONTEXTO DE REALIZACIÓN	
CONTENIDOS ANALÍTICOS	1. INTRODUCE MYSELF 1.1. The alphabet 1.2. Greetings and farewells 1.3. Introducing people 1.4. Day of the week, months and weeks			AULA	
	2. USES OF PLURAL AND SINGULAR 2.1. Article a and an 2.2. The numbers 2.3. Countable and uncountable nouns 2.4. Singular and plural personal nouns			AULA	
	3. SIMPLE PRESENT 3.1. The verb to be 3.2. Affirmative, negative and interrogatives statements using verb to be 3.3. The uses of auxiliary do and does			AULA	
	4. PRESENT CONTINUOUS 4.1. Affirmative, negative and interrogative statements using ing			COCINA	
	5. GLOSSARY OF FOOD 5.1. Fruits 5.2. Vegetables 5.3. Cereals 5.4. Milk products 5.5. Meats 5.6. Drinks			COCINA	
	6. DESSERTS 6.1. Recipes of desserts 6.2. Useful verbs of desserts 6.3. Useful gastronomy verbs			COCINA	
	7. KITCHEN WARE AND EQUIPMENT 7.1. Bakery wares 7.2. Pots 7.3. Frying pans 7.4. Equipment 7.5. Glasses and cups 7.6. Tables cover			COCINA	
	8. PRESENTATION OF DISHES 8.1. Table covering 8.2. Preposition of place			COCINA	

	CONTENIDO	CONTEXTO DE REALIZACIÓN
CONTENIDOS ANALÍTICOS	9. INTERPERSONAL RELATIONSHIPS	COCINA
	9.1. Even presentation	
	9.2. Meeting people	
	9.3. Giving information and information questions	
	9.4. Saying goodbye and giving thanks	
	10. CUSTOMER SERVICE	COCINA
	10.1. Waiter introducing	
	10.2. Ask for order	
	10.3. Usual questions	
	10.4. Usual answers	
	10.5. Explaining kind of dishes	
	11. BAR	AULA
	11.1. Drinks vocabulary	
	11.2. Useful verbs for making drinks	
	11.3. Mixing	
	11.4. Blending	
	11.5. Kind of glasses used in bar	
	12. KITCHEN	AULA
	12.1. International food	
	12.2. International condiments	
	12.3. Kitchen furniture	
BIBLIOGRAFÍA	● Cultural, S. A. (Ed.). (s.f.). Master English: Curso metodológico de la lengua inglesa. Cultural S. A. ● Gordon, D. R. (1991). English grammar. Barnes y Noble Books. (College Outline Series). ● Oxford University Press. (2008). Oxford Spanish-English Dictionary / Diccionario Oxford Español-inglés. Oxford University Press. ● Saslow, J., y Ascher, A. (2015). Top Notch: Fundamentals (3.ª ed.). Pearson Education. ● Schramper Azar, B. (2016). Basic English Grammar (4.ª ed.). Pearson Education.	

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMÍA	TÉCNICO SUPERIOR	PRIMER AÑO	TÉCNICAS CULINARIAS E HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA	TEH-103	6
UNIDADES TEMÁTICAS BASE	1. HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA 2. TERMINOLOGÍA CULINARIA 3. CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS 4. CONDIMENTOS, ESPECIAS Y HIERBAS AROMÁTICAS 5. TÉCNICAS Y CORTES 6. MÉTODOS Y TÉCNICAS DE COCCIÓN 7. ELABORACIÓN DE FONDOS GOURMET 8. CLASIFICACIÓN Y ELABORACIÓN DE SALSAS MADRES Y DERIVADAS 9. CORTES Y LIMPIEZA DE CARNES, PESCADOS Y MARISCOS 10. TÉCNICAS DE COCCIÓN EN HUEVO 11. ELABORACIÓN DE GUARNICIONES SIMPLES Y COMPUESTAS 12. ELABORACIÓN DE MENÚS 13. PRODUCCIÓN MÁS LIMPIA				
	CONTENIDO			CONTEXTO DE REALIZACIÓN	
CONTENIDOS ANALÍTICOS	1. HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA			AULA	
	1.1. Época antigua				
	1.2. Época media				
	1.3. Época contemporánea				
	2. TERMINOLOGÍA CULINARIA			AULA	
	2.1. Conceptos de terminología culinaria				
	3. CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS			COCINA	
	3.1. Hortalizas				
	3.2. Tubérculos				
	3.3. Legumbres				
	3.4. Cereales				
	3.5. Frutas				
	4. CONDIMENTOS, ESPECIAS Y HIERBAS AROMÁTICAS			AULA	
	4.1. Origen y procedencia				
	4.2. Clasificación de los condimentos, especias y hierbas				
	4.3. Características de los condimentos, especias y hierbas				
	4.4. Aplicación en la elaboración del producto				
	5. TÉCNICAS Y CORTES			COCINA	
	5.1. Cortes de sala				
	5.2. Cortes de cocina				
	6. MÉTODOS Y TÉCNICAS DE COCCIÓN			COCINA	
	6.1. Métodos				
	6.1.1. Expansión y su técnica				
	6.1.2. Concentración y su técnica				
	6.1.3. Mixto y sus técnicas				
	7. ELABORACIÓN DE FONDOS GOURMET			COCINA	
	7.1. Fondo moreno de res				
	7.2. Fondo blanco de ave				
	7.3. Fondo <i>fumet</i>				
	8. CLASIFICACIÓN Y ELABORACIÓN DE SALSAS MADRES Y DERIVADAS			COCINA	
	8.1. Historia y origen de las salsas				
	8.2. Clasificación				
	8.2.1. Jugos cárnicos (vacuno, aves, peces y mariscos) y vegetales				
	8.2.2. Roux				
	8.2.3. Salsas por reducción				
	8.2.4. Salsas por espesada				
	8.2.5. Salsas por emulsión				
	8.3. Salsas calientes				

	CONTENIDO	CONTEXTO DE REALIZACIÓN
CONTENIDOS ANALÍTICOS	8.3. Salsas calientes 8.3.1. Salsa holandesa y bearnesa 8.4. Salsas frías 8.4.1. Salsa mayonesa 8.5. Salsa vinagreta 8.6. Mantequillas compuestas y aceites saborizados 8.6.1. Mantequillas compuestas y aceites saborizados 8.6.2. Derivaciones y aplicaciones 9. CORTES Y LIMPIEZA DE CARNES, PESCADOS Y MARISCOS 9.1. Cortes en verduras, hortalizas y tubérculos 9.1.1. Clasificación y cortes en carnes 9.1.2. Cortes en bovinos 9.1.3. Cortes en porcinos 9.1.4. Cortes en ovinos 9.1.5. Cortes en aves 9.1.6. Pescados y mariscos 9.1.7. Cortes y limpieza de despojos y menudencias 10. TÉCNICAS DE COCCIÓN DE HUEVO 10.1. Estructura y composición 10.2. Diferentes variedades de huevos 10.3. Almacenamiento y conservación 10.4. Uso culinario 10.5. Diferentes métodos de cocción y preparación 11. ELABORACIÓN DE GUARNICIONES SIMPLES Y COMPUESTAS 11.1. Elaboración de ensaladas y entremeses 11.2. Elaboración de guarniciones con arroz 11.3. Elaboración de guarniciones con pastas 11.4. Elaboración de guarniciones con tubérculos 11.5. Elaboración de guarniciones con hortalizas 11.6. Elaboración de guarniciones mixtas 12. ELABORACIÓN DE MENÚS 12.1. Origen y características 12.2. Clasificación de menús estándar 12.3. Redacción de menús 13. PRODUCCIÓN MÁS LIMPIA 13.1. Objetivos de la producción más limpia PML en gastronomía 13.2. Aplicación de PML en procesos gastronómicos 13.3. Optimización de uso de recursos como el agua y las materias primas 13.4. Valorización de residuos orgánicos e inorgánicos generados en gastronomía 13.4.1. Cáscaras y restos de comida 13.4.2. Aceites comestibles usados 13.5. Generación de nuevas oportunidades de desechos clasificados	COCINA COCINA COCINA AULA AULA
BIBLIOGRAFÍA	- Eric, J. W. (s.f.). Técnicas culinarias. Blume. - Farrow, J. (2009). <i>Escuela de chefs: técnicas paso a paso para la práctica culinaria</i>. Editorial Blume. - Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente. (2011). <i>Hacia una producción más limpia: Guía para la aplicación continua de una estrategia ambiental preventiva integrada</i>. PNUMA. - Pérez Oreja, N., Mayor Rivas, G., y Navarro Tomás, V. J. (2002). <i>Técnicas culinarias</i>. Síntesis. - Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (2019). <i>El estado mundial de la agricultura y la alimentación 2019: Progresos en la lucha contra la pérdida y el desperdicio de alimentos</i>. FAO - Wright, J., y Treuillé, E. (1997). <i>Guía completa de las técnicas culinarias</i>. Editorial Blume.	

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMÍA	TÉCNICO SUPERIOR	PRIMER AÑO	PROCEDIMIENTOS BÁSICOS DE REPOSTERÍA, PASTELERÍA Y PANADERÍA	PRP-104	4
UNIDADES TEMÁTICAS BASE	1. HISTORIA DE LA REPOSTERÍA, PASTELERÍA Y PANADERÍA 2. INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO 3. MATERIAS PRIMAS 4. AGENTES LEUDANTES 5. TIPOS DE MASAS EN PASTELERÍA Y REPOSTERÍA 6. MERENGUES Y MASAS MERENGUADAS 7. TIPOS EN PANADERÍA 8. PREFERMENTOS Y MASAS MADRE 9. FLUJO DE PRODUCCIÓN 10. ELABORACIONES BÁSICAS EN PASTELERÍA Y REPOSTERÍA 11. ELABORACIONES BÁSICAS DE PANADERÍA				
	CONTENIDO			CONTEXTO DE REALIZACIÓN	
CONTENIDOS ANALÍTICOS	1. HISTORIA DE LA REPOSTERÍA, PASTELERÍA Y PANADERÍA 1.1. Repostería 1.1.1. La repostería en la edad media 1.1.2. Principales exponentes de la repostería 1.1.3. Evolución de la repostería 1.2. Pastelería 1.2.1. Principales exponentes de la pastelería 1.2.2. La evolución de la pastelería 1.3. Panadería 1.3.1. Origen de la panadería 1.3.2. La prehistoria 1.3.3. Renacimiento al siglo XIX 1.3.4. La revolución industrial			AULA	
	2. INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO 2.1. Ubicación de áreas de trabajo 2.2. Normativa 2.3. Equipos de panificación 2.3.1. Hornos semi industriales 2.3.2. Cámaras fermentadoras 2.3.3. Cámaras de refrigeración 2.3.4. Cámaras frigoríficas 2.4. Utensilios y menaje de panadería			COCINA	
	3. MATERIAS PRIMAS 3.1. Materias primas lácteos y derivados 3.2. Harinas 3.3. Huevos 3.4. Azúcar 3.5. Grasas 3.6. Chocolates 3.7. Aditivos y saborizantes			COCINA	
	4. AGENTES LEUDANTES 4.1. Leudantes físicos 4.2. Leudantes biológicos 4.3. Leudantes químicos			AULA	
	5. TIPOS DE MASAS EN PASTELERÍA Y REPOSTERÍA 5.1. Masas líquidas 5.2. Masas semi líquidas 5.3. Masas batidas 5.3.1. Masas estructuradas aireadas 5.3.2. Masas estructuradas cremosas 5.3.3. Masas batidas especiales 5.4. Masas pesadas			COCINA	

	CONTENIDO	CONTEXTO DE REALIZACIÓN
CONTENIDOS ANALÍTICOS	6. MERENGUES Y MASAS MERENGUADAS 6.1. Origen e historia 6.2. Tipos de merengues (italiano, francés, suizo) 6.3. Tipos de masas merengadas	COCINA
	7. TIPOS EN PANADERÍA 7.1. Panadería básica 7.2. Panadería tradicional 7.3. Panadería artesanal 7.4. Panadería semi industrial 7.5. Panadería industrial 7.6. Proceso de panificación	COCINA
	8. PREFERMENTOS Y MASAS MADRE 8.1. Introducción 8.2. Funciones de la levadura 8.3. Procesos de elaboración de masa fermentada 8.4. Procesos de fermentación 8.5. Procesos de horneado 8.6. Procesos de aireados	COCINA
	9. FLUJO DE PRODUCCIÓN 9.1. Mezclas tiempo y procesos de elaboración 9.2. Fermentación panadera y alcohólica 9.3. Retención y tolerancia, <i>pointage</i> y apresto 9.4. Pesado y greñado 9.5. Cocción, temperatura e higrometría 9.6. Reposo y enfriamiento	COCINA
	10. ELABORACIONES BÁSICAS EN REPOSTERÍA Y PASTELERÍA 10.1. Masas clásicas básicas 10.1.1. Crepes, panqueques, cupcakes, queques, pionono, brownie 10.2. Elaboración de bizcochos y cremas 10.2.1. <i>Genoise</i> , bizcochuelo, crema pastelera, crema inglesa 10.3. Rellenos	COCINA
	11. ELABORACIONES BÁSICAS DE PANADERÍA 11.1. Masas base de pan blanco 11.2. Masas base de panes integrales 11.3. Masas base de panes dulces	
BIBLIOGRAFÍA	● Paredes Candia, A. (1981). <i>La cocina popular boliviana</i> (1.ª ed.). ● Le Cordon Bleu. (2012). <i>Manual práctico de repostería</i>. Blume. ● Larousse Editorial. (2012). <i>El arte de la repostería</i>. Larousse. ● Gross, O. (2013). <i>El ABC de la pastelería</i>. Planeta. ● Hermé, P. (2012). <i>Larousse de los postres</i>. Larousse. ● Maréchal, J. (2010). <i>Secretos de la pastelería</i>. Blume. ● Ugaz, A. (2011). <i>Panadería artesanal</i>. Lexus. ● Yarza, I. (2013). <i>Pan casero</i> (1.ª ed.). Larousse. ● Reinhart, P. (2006). <i>El aprendiz de panadero: el arte de hacer un pan extraordinario</i>. RBA Libros. ● Sebess, M. y Sebess, P. (2010). <i>Técnicas de panadería profesional</i>. Mausi Sebess / Interamericana.	

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMÍA	TÉCNICO SUPERIOR	PRIMER AÑO	INFORMÁTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA	IAG-105	2
UNIDADES TEMÁTICAS BASE	1. MICROSOFT WORD 2. MICROSOFT POWER POINT 3. MICROSOFT EXCEL APLICADO A LA GASTRONOMÍA 4. FÓRMULAS, GRÁFICOS E IMPRESIONES 5. MICROSOFT PUBLISHER APLICADO A LA ELABORACIÓN DE MENÚS 6. FORMATOS, ESTILOS Y CONFIGURACIONES EN PUBLISHER DE UNA PUBLICACIÓN 7. USO DE HERRAMIENTAS AUDIOVISUALES Y DE EDICIÓN 8. USO DE PLATAFORMAS VIRTUALES				
CONTENIDOS ANALÍTICOS	CONTENIDO			CONTEXTO DE REALIZACIÓN	
	1. MICROSOFT WORD 1.1. Abrir, guardar, cerrar 1.2. Tamaño y tipos de letras 1.3. Viñetas 1.4. Interlineados 1.5. Tablas			AULA	
	2. MICROSOFT POWER POINT 2.1. Diseño 2.2. Presentación 2.3. Transición 2.4. Animación			AULA	
	3. MICROSOFT EXCEL APLICADO A LA GASTRONOMÍA 3.1. Microsoft Excel 3.1.1. Abrir, guardar, cerrar 3.1.2. Libro de trabajo 3.1.3. Hoja de cálculo 3.1.4. Tipos de datos 3.1.5. Combinar y dividir celdas 3.2. Formato de celdas 3.2.1. Formato de número 3.2.2. Alineación 3.2.3. Fuentes y estilos de texto 3.2.4. Bordes y rellenos 3.2.5. Proteger celda 3.3. Operaciones con celdas y rangos 3.3.1. Edición de celdas 3.3.2. Autorrelleno 3.3.3. Copiar formato de celdas 3.3.4. Nombrar celdas y rangos 3.3.5. Trabajo con celdas y rangos 3.3.6. Listas personalizadas			AULA	
	4. FÓRMULAS, GRÁFICOS E IMPRESIONES 4.1. Fórmulas 4.1.1. Elementos de una formula 4.1.2. Operadores (aritméticos, de comparación y referenciales) 4.1.3. Prioridad de los operadores 4.1.4. Creación de fórmulas 4.1.5. Referencias en las fórmulas 4.1.6. Fórmulas con funciones 4.1.7. Fórmulas con estructuras condicionales 4.2. Gráficos e imágenes 4.2.1. Tipos de gráficos 4.2.2. Creación de gráficos 4.2.3. Personalizar gráficos 4.2.4. Formatear partes de un gráfico 4.2.5. Agregar nuevos datos a un gráfico			AULA	

CONTENIDOS ANALÍTICOS	CONTENIDO	CONTEXTO DE REALIZACIÓN
	4.2.6. Líneas de tendencia 4.2.7. Gráficos combinados 4.2.8. Insertar imágenes 4.2.9. Edición de imágenes 4.2.10. Uso de WordArt 4.3. Impresiones 4.3.1. Configuración de página 4.3.2. Saltos de página 4.3.3. Áreas de impresión 4.3.4. Impresión de títulos 4.3.5. Encabezados y pie de páginas 4.3.6. Vista preliminar 4.3.7. Impresión completa del libro 5. MICROSOFT PUBLISHER APLICADO A LA ELABORACIÓN DE MENÚ 5.1. Publisher 5.1.1. ¿Qué es el Publisher? 5.1.2. Ventajas 5.1.3. Crear, guardar y abrir 5.1.4. Creación y uso de plantillas 5.2. Cinta de opciones 5.2.1. Inicio 5.2.2. Insertar 5.2.3. Diseño de página, correspondencia, revisar 5.2.4. Vista 5.3. Trabajo de textos, buscar y reemplazar 5.3.1. Corrector ortográfico, estilos y formatos, párrafos y tabulaciones 5.3.2. Numeración y viñetas 5.4. Manejo de ilustraciones 5.4.1. Manejo de imágenes como fondos 5.4.2. Transparencias 5.4.3. Ajustes de imágenes 5.4.4. Importación de imágenes 5.4.5. Ajuste de texto con imágenes 6. FORMATO, ESTILO, ILUSTRACIONES, VISTA E IMPRESIÓN DE UNA PUBLICACIÓN 6.1. Formato y estilo de una publicación 6.1.1. Márgenes, orientación y tamaño 6.1.2. Encabezado y pie de página 6.1.3. Bordes 6.1.4. Aplicación de bordes a textos, imágenes, autoforma u objeto 6.1.5. Modificación de bordes 6.1.6. Guías de regla y guías de diseño 6.1.7. Tablas 7. USO DE HERRAMIENTAS AUDIOVISUALES Y DE EDICIÓN 7.1. Edición de videos 7.2. Edición de fotografías e imágenes 8. USO DE PLATAFORMAS VIRTUALES 8.1. Herramientas de almacenamiento en la nube 8.2. Herramientas de mensajería 8.3. Herramientas de trabajo colaborativo 8.4. Herramientas para video conferencias	AULA AULA AULA AULA
BIBLIOGRAFIA	● Elaboración de prácticas docente ● Manuales básicos de aplicaciones informáticas ● Manual de paquetes computacionales	

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMÍA	TÉCNICO SUPERIOR	PRIMER AÑO	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	NUT-106	6
UNIDADES TEMÁTICAS BASE	1. ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN 2. ALIMENTOS Y NUTRIENTES 3. MACRONUTRIENTES 4. MICRONUTRIENTES 5. METABOLISMO BASAL Y EL SISTEMA DIGESTIVO 6. TRANSFORMACIÓN DE LOS NUTRIENTES EN EL CUERPO 7. NECESIDAD ENERGÉTICA 8. TABLAS DE VALOR NUTRICIONAL 9. ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA 10. NUTRICIÓN Y SALUD 11. ELABORACIÓN DE MENÚS EN BASE A REQUERIMIENTOS				
	CONTENIDO			CONTEXTO DE REALIZACIÓN	
CONTENIDOS ANALÍTICOS	1. ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN 1.1. Concepto de nutrición 1.2. Concepto de alimentación 1.3. Concepto de dietética			AULA	
	2. ALIMENTOS Y NUTRIENTES 2.1. Clasificación de alimentos y nutrientes 2.2. El agua 2.3. Función de los nutrientes			AULA	
	3. MACRONUTRIENTES 3.1. Carbohidratos 3.2. Grasas 3.3. Proteínas 3.4. Funciones dentro del organismo 3.5. Necesidad diaria 3.6. Aplicación de los macronutrientes dentro de la cocina			COCINA	
	4. MICRONUTRIENTES 4.1. Vitaminas, origen 4.2. Clasificación de las vitaminas 4.3. Función de los micronutrientes en el organismo 4.4. Alimentos ricos en vitaminas 4.5. Necesidad diaria de vitaminas 4.6. Minerales 4.7. Función de los minerales en el organismo 4.8. Necesidad diaria de los minerales 4.9. Alimentos ricos en minerales 4.10. Aplicación de los micronutrientes en la cocina			AULA	
	5. METABOLISMO BASAL Y EL SISTEMA DIGESTIVO 5.1. Fases del metabolismo 5.2. Estructura del aparato digestivo 5.3. Proceso de la digestión 5.4. Enzimas digestivas 5.5. Metabolismo celular			AULA	
	6. TRANSFORMACIÓN DE LOS NUTRIENTES EN EL CUERPO 6.1. Transformación de los azúcares 6.2. Transformación de las grasas 6.3. Transformación de las proteínas 6.4. Transformación de las vitaminas			COCINA	
	7. NECESIDAD ENERGÉTICA 7.1. Cálculo del peso corporal 7.2. Necesidad de energía diaria 7.3. Cálculo de energía completa 7.4. Distribución de energía			AULA	

	CONTENIDO	CONTEXTO DE REALIZACIÓN
CONTENIDOS ANALÍTICOS	8. TABLAS DE VALOR NUTRICIONAL 8.1. Tablas de alimentos 8.2. Gramaje de alimentos que intervienen en un menú	AULA
	9. ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA 9.1. Requisitos básicos 9.2. Dietas para diferentes edades 9.3. Dietas según necesidades particulares	AULA
	10. NUTRICIÓN Y SALUD 10.1. Enfermedades ligadas a defectos de nutrición 10.2. Enfermedades y nutrición	COCINA
	11. ELABORACIÓN DE LOS MENÚS EN BASE A REQUERIMIENTOS 11.1. Definición 11.2. Componentes del menú 11.3. Normas para elaborar menús 11.4. Secuencia de platos	AULA
BIBLIOGRAFIA	● Anzaldúa Morales, A. (1994). <i>La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica</i>. Acribia. ● Cameron, A. G. (2000). <i>Ciencia de los alimentos, nutrición y salud</i> (1.ª ed.). Limusa ● Cameron, A. G. (2006). <i>Ciencia de los alimentos, nutrición y salud</i> (2.ª ed.). Limusa. ● Garciano, E. (2013). <i>Nutrición y dietética</i>. Academia Culinaria Profesional de las Américas. ● Martone, F. J. (2015). <i>Nutrición: ciencia de la alimentación</i>. Cámara Argentina del Libro. ● Ministerio de Previsión Social y Salud Pública e Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). (1992). <i>Tabla de composición de alimentos bolivianos</i>. Publicado con el apoyo de UNICEF.	

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMÍA	TÉCNICO SUPERIOR	PRIMER AÑO	ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	OAB-107	2
UNIDADES TEMÁTICAS BASE	1. RECURSOS HUMANOS Y LA ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS 2. ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES DEL PERSONAL DEL RESTAURANTE (DE SALA) 3. ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES EN COCINA 4. ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES EN BAR 5. ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES EN REPOSTERÍA Y PASTELERÍA 6. ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES EN PANADERÍA 7. ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES DEL PERSONAL DE ECONOMATO (COMPRAS Y ALMACENES) 8. DOCUMENTACIÓN DE ÁREAS DE COMPRAS, ALMACENAMIENTO Y PRODUCCIÓN				
CONTENIDOS ANALÍTICOS	CONTENIDO			CONTEXTO DE REALIZACIÓN	
	1. RECURSOS HUMANOS Y LA ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS 1.1. Cambios en la visión de recursos humanos 1.2. El personal 1.3. La organización en empresas gastronómicas 1.4. Organigrama de empresas gastronómicas			AULA	
	2. ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES DEL PERSONAL DEL RESTAURANTE (DE SALA) 2.1. Organigrama del área de restaurante (sala) 2.2. Funciones del personal del restaurante (sala) 2.2.1. Funciones del jefe de sala (maitre) 2.2.2. Funciones del segundo maitre 2.2.3. Funciones del jefe de sector 2.2.4. Funciones del jefe de rango 2.2.5. Funciones del sumiller (sommelier) 2.2.6. Funciones del camarero de mesa 2.2.7. Funciones del camarero de barra 2.2.8. Funciones del encargado de caja 2.3. Documentos del área de restaurante (sala)			COCINA	
	3. ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES EN COCINA 3.1. Organigrama del área de cocina 3.2. Funciones del personal del área de cocina 3.2.1. Funciones del chef ejecutivo 3.2.2. Funciones del chef operativo o de cocina 3.2.3. Funciones del sous chef 3.2.4. Funciones del chef de partida 3.2.5. Funciones del garde manger 3.2.6. Funciones del cocinero 3.2.7. Funciones del entremetier 3.2.8. Funciones del poissonnier 3.2.9. Funciones del rotisseur 3.2.10. Funciones del saucier 3.2.11. Funciones del ayudante de cocina 3.2.12. Funciones del personal de limpieza 3.3. Documentos del área de cocina			COCINA	
	4. ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES EN BAR 4.1. Organigrama del área de bar 4.2. Funciones del personal de bar 4.2.1. Funciones del jefe de bar o bar tender 4.2.2. Funciones del ayudante de barra 4.2.3. Funciones de los coperos 4.3. Documentos del bar			COCINA	
	5. ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES EN REPOSTERÍA Y PASTELERÍA 5.1. Organigrama de la repostería y pastelería 5.2. Funciones del personal de repostería y pastelería 5.2.1. Funciones del chef repostero o pastelero 5.2.2. Funciones del pâtissier o pastelero 5.2.3. Funciones del ayudante de pastelería			COCINA	

CONTENIDOS ANALÍTICOS	CONTENIDO	CONTEXTO DE REALIZACIÓN
	6. ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES EN PANADERÍA 6.1. Organigrama de la panadería 6.2. Funciones del personal del área de panadería 6.2.1. Funciones del jefe de producción 6.2.2. Funciones del panadero 6.2.3. Funciones del ayudante de panadería	COCINA
	7. ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES DEL PERSONAL DE ECONOMATO (COMPRAS Y ALMACENES) 7.1. Organigrama del área de economato 7.2. Funciones del personal de economato 7.3. Organización del área de economato y almacenes	COCINA
	8. DOCUMENTACIÓN DE ÁREAS DE COMPRAS, ALMACENAMIENTO Y PRODUCCIÓN 8.1. Sistema de control de compras 8.2. Registros de compras 8.3. Registros de almacenamiento 8.4. Registros de producción	COCINA
BIBLIOGRAFIA	● Alvarado, T. O. (2011). <i>Protocolo y organización de eventos</i>. Lexus ● Editorial CEP. (2010). <i>Manual de ayudantes de cocina: Formación para el empleo</i>. CEP ● Martínez, J. L. (2002). <i>Dirección de alimentos y bebidas en hoteles</i>. Limusa / Noriega. ● Martínez Núñez, K., y Yoel Betancourt, M. (2005). <i>Estado actual del desarrollo de las ciencias culinarias</i>. Editorial Universitaria. ● Sánchez Anaya, E. (1998). <i>Manual de administración y gastronomía</i>. Trillas.	

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMÍA	TÉCNICO SUPERIOR	PRIMER AÑO	SERVICIO DE COMEDOR, ETIQUETA Y PROTOCOLO	SER-108	2
UNIDADES TEMÁTICAS BASE	1. ETIQUETA SOCIAL. 2. IMAGEN PERSONAL Y DISCRECIÓN 3. RELACIONES PÚBLICAS 4. CLASIFICACIÓN DE RESTAURANTES 5. TIPOS DE MONTAJE DE MESAS 6. ETIQUETA EN LA MESA 7. TIPOS DE SERVICIO 8. DOCUMENTOS DE SERVICIO 9. MENÚ 10. ATENCIÓN AL CLIENTE 11. PLANIFICACIÓN DE SALONES 12. CEREMONIAL, ETIQUETA Y PROTOCOLO				
	CONTENIDO			CONTEXTO DE REALIZACIÓN	
CONTENIDOS ANALÍTICOS	1. ETIQUETA SOCIAL. 1.1. Normas básicas de educación y responsabilidad 1.2. Puntualidad en el trabajo como en la vida social 1.3. Puntualidad para el invitado como para el anfitrión 1.4. Presentaciones 1.5. Conversaciones dentro y fuera de la empresa			AULA	
	2. IMAGEN PERSONAL Y DISCRECIÓN 2.1. Cómo vestir para cada ocasión 2.2. Cómo hablar y saludar 2.3. Cómo presentarse a sí mismo 2.4. Cuándo utilizar la palabra tú o usted			AULA	
	3. RELACIONES PÚBLICAS 3.1. Comunicación con las personas 3.2. Comunicación verbal dentro y fuera de la empresa 3.3. Comunicación oral, cómo hablar en público 3.4. Comunicación gestual y mímica 3.5. Comunicación escrita			AULA- TALLER	
	4. CLASIFICACIÓN DE RESTAURANTES 4.1. Clasificación de acuerdo a tenedores 4.2. Clasificación de acuerdo a la especialidad 4.3. Clasificación por temática 4.4. Tipos de recepciones			COCINA	
	5. TIPOS DE MONTAJE DE MESAS 5.1. Clasificación de montajes de mesa 5.2. Montaje de mesas en eventos			COCINA	
	6. ETIQUETA EN LA MESA 6.1. El correcto uso de los cubiertos 6.2. El correcto uso de la cristalería 6.3. El correcto uso de las servilletas			COCINA	
	7. TIPOS DE SERVICIO 7.1. Introducción 7.2. Servicio a la inglesa 7.3. Servicio a la francesa 7.4. Servicio a la americana 7.5. Servicio a la rusa o carro guéridon			COCINA	
	8. DOCUMENTOS DE SERVICIO 8.1. Comanda 8.2. Control interno 8.3. Hoja de traspaso 8.4. Nota de remisión 8.5. Nota de devolución			AULA	

	CONTENIDO	CONTEXTO DE REALIZACIÓN
CONTENIDOS ANALÍTICOS	9. MENÚ 9.1 El menú, composición y elaboración del menú 9.2 La carta clásica y moderna 9.3 Tipos de menú	COCINA
	10. ATENCIÓN AL CLIENTE 10.1. Recepción al cliente 10.2. Presentación del menú o carta	AULA
	11. PLANIFICACIÓN DE SALONES 11.1. Armado de salones 11.2. Organización de horarios en salones	COCINA
	12. CEREMONIAL, ETIQUETA Y PROTOCOLO 12.1. Definición de ceremonia, etiqueta y protocolo 12.2. Características 12.3. Reglas ceremoniales	AULA
BIBLIOGRAFIA	● Alvarado, T. O. (2011). <i>Protocolo y organización de eventos</i>. Lexus. ● Cuadrado, C. (s.f.). <i>Las buenas maneras contadas con sencillez</i>. Maeva. ● Gines, J. R. (s.f.). <i>Planificación y dirección de servicios de y eventos en restaurantes</i>. ● Martínez, J. L. (s.f.). <i>Dirección de alimentos y bebidas en hoteles</i>. Noriega. ● Mesalles, L. (2006). <i>Eventos reuniones y banquetes</i>. Laertes.	

 Segundo Año de Formación:

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMÍA	TÉCNICO SUPERIOR	SEGUNDO AÑO	FRANCÉS TÉCNICO	FRA-201	2
UNIDADES TEMÁTICAS BASE	1. INTRODUCTION AU FRANÇAIS 2. LES QUESTIONS SUR LES OBJETS 3. LES ACHATS 4. DANS LA CUISINE 5. FAIRE DE LA CUISINE 6. LA PRÉPARATION DU REPAS				
CONTENIDOS ANALÍTICOS	CONTENIDO			CONTEXTO DE REALIZACIÓN	
	1. INTRODUCTION AU FRANÇAIS 1.1. La phonétique française - L'alphabet - Les voyelles - Les consonants - Les chansons 1.2. Salutations et présentations personnelles - Dialogues formels - Dialogues informels - Vocabulaire nécessaire			AULA	
	2. LES QUESTIONS SUR LES OBJETS 2.1. Comment poser des questions - Les phrases pour poser une question et réponse pour les objets 2.2. Les articles en français - Les articles définis - Les articles indéfinis 2.3. Les couleurs 2.4. Vocabulaire des fruits et légumes			AULA	
	3. LES ACHATS 3.1. En achetant 3.2. Les adjectifs démonstratifs 3.3. Des questions et réponses dans les achats 3.4. Les chiffres - Les nombres cardinaux - Les nombres ordinaux - Dire l'heure 3.5. Les adjectifs possessifs 3.6. La formation du pluriel			AULA	
	4. DANS LA CUISINE 4.1. Les ustensiles de cuisine - Vocabulaire sur la cuisine - Définitions de l'usage des ustensiles 4.2. La descriptions d'existence - Il y a - Il n'y a pas 4.3. Unités de mesure 4.4. Unités de quantités 4.5. Les prépositions			AULA-TALLER	
	5. FAIRE DE LA CUISINE 5.1. Les verbes - Conjugaison en présent indicatif - Les verbes utiles pour la cuisine 5.2. Les adjectifs utiles pour la cuisine 5.3. Les adjectifs comparatifs - L'infériorité - L'égalité - La supériorité			AULA-TALLER	

CONTENIDOS ANALÍTICOS	CONTENIDO	CONTEXTO DE REALIZACIÓN
	6. LA PRÉPARATION DU REPAS 6.1. Les méthodes de coupes 6.2. Les méthodes cuisson • La cuisson au sec • La cuisson dans le liquide • La cuisson au moyen gras • La cuisson mixte 6.3. La manipulation et conservation des aliments	AULA
BIBLIOGRAFÍA	• Bienvenue, Glencoe French 1. Conrad J. Schmitt. • Comecial English For Gastronomy French. • Bechere Les Fomes De La Conjugaison. • Dictionary, Vox Le Robert.	

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMÍA	TÉCNICO SUPERIOR	SEGUNDO AÑO	GASTRONOMÍA NACIONAL	GNA-202	6
UNIDADES TEMÁTICAS BASE	1. LA GASTRONOMÍA EN BOLIVIA 2. HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA EN BOLIVIA 3. TÉCNICAS ANCESTRALES 4. ESTUDIO DE LOS INGREDIENTES ORIGINARIOS 5. HISTORIA DE LOS DIFERENTES PLATILLOS DE LA ZONAS GEOGRÁFICAS 6. COCINA DEL ALTIPLANO 7. COCINA DEL VALLE 8. COCINA DEL ORIENTE 9. TRABAJO DE CAMPO				
	CONTENIDO			CONTEXTO DE REALIZACIÓN	
	1. LA GASTRONOMÍA EN BOLIVIA 1.1. Antes de la colonización 1.2. En la colonización 1.3. Después de la colonización			AULA	
	2. HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA EN BOLIVIA 2.1. Historia, origen, características y clasificación de sus platos típicos 2.2. Gastronomía en las provincias			AULA	
	3. TÉCNICAS ANCESTRALES 3.1. Técnicas en la colonización 3.2. Técnicas en cada platillo ancestral			COCINA	
	4. ESTUDIO DE LOS INGREDIENTES ORIGINARIOS 4.1. Ingredientes originarios de Bolivia 4.2. Ingredientes originarios por regiones			AULA	
	5. HISTORIA DE LOS DIFERENTES PLATILLOS DE LA ZONAS GEOGRÁFICAS 5.1. Historia y origen de los platillos por zonas geográficas 5.2. Características y clasificación de sus platos típicos por zonas geográficas			COCINA	
	6. COCINA DEL ALTIPLANO (POTOSÍ, ORURO Y LA PAZ) 6.1. Geografía, recursos agrícolas y ganaderos 6.2. Ingredientes 6.3. Platos típicos			COCINA	
	7. COCINA DEL VALLE (CHUQUISACA, COCHABAMBA Y TARIJA) 7.1. Geografía, recursos agrícolas y ganaderos 7.2. Ingredientes 7.3. Platos típicos			COCINA	
	8. COCINA DEL ORIENTE 8.1. Geografía, recursos agrícolas y ganaderos 8.2. Ingredientes 8.3. Platos típicos			COCINA	
9. TRABAJO DE CAMPO					
BIBLIOGRAFIA	● Aguirre Acha, A. G. de. (2016). La cocina en Bolivia. Editorial Don Bosco. ● Paredes Candia, A. (1981). La comida popular boliviana. Librería Editorial Popular. ● Borrega Reyes, Y. (2009). Viajes por los sabores y saberes de Bolivia. Instituto de Investigación Cultural para el Desarrollo / Universidad Mayor de San Andrés (UMSA). ● Romero de Velasco, E., y Guttentag, W. (1993). La cocina tradicional boliviana. Editorial Los Amigos del Libro. ● Suárez Saavedra, F. (2012). Historia de la gastronomía en Bolivia: Desde la época prehispánica hasta nuestros días (1.ª ed.). Editorial Kipus.				

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMÍA	TÉCNICO SUPERIOR	SEGUNDO AÑO	REPOSTERÍA Y PASTELERÍA	RYP-203	4
UNIDADES TEMÁTICAS BASE	1. INTRODUCCIÓN AL ARMADO Y DECORACIÓN DE BIZCOCHOS 2. ADIESTRAMIENTO EN DECORACIÓN 3. CUBIERTAS 4. HOJALDRES 5. POSTRES FRÍOS Y CALIENTES 6. CHOCOLATERÍA 7. BOMBONERÍA 8. HELADERÍA				
CONTENIDOS ANALÍTICOS	CONTENIDO			CONTEXTO DE REALIZACIÓN	
	1. INTRODUCCIÓN AL ARMADO Y DECORACIÓN DE TORTAS 1.1. Técnicas básicas del armado de tortas 1.2. Tipos de rellenos y bizcochos			COCINA	
	2. ADIESTRAMIENTO EN DECORACIÓN 2.1. Manejo de boquilla y técnicas 2.2. Aplicación y uso de boquillas			COCINA	
	3. CUBIERTAS 3.1. Tipos de cremas y sus técnicas 3.2. Jaleas, baño espejo, ganache y decoración de frutas 3.3. Fondant, elaboración de mazapán crudo y cocido 3.4. Aplicación de la técnica			COCINA	
	4. HOJALDRES 4.1. Historia 4.2. Clasificación 4.3. Técnicas de elaboración 4.4. Conservación 4.5. Elaboraciones diversas			COCINA	
	5. POSTRES FRÍOS Y CALIENTES 5.1. Introducción 5.2. Origen y definición 5.3. Características 5.4. Elaboración práctica			COCINA	
	6. CHOCOLATERÍA 6.1. Introducción 6.2. Tipos de chocolate 6.3. Elaboración de chocolate artesanal 6.4. Técnicas del templado 6.5. Elaboración práctica			COCINA	
	7. BOMBONERÍA 7.1. Introducción 7.2. Clasificación 7.3. Técnicas 7.4. Elaboración práctica			COCINA	
	8. HELADERÍA 8.1. Historia 8.2. Clasificación 8.3. Heladería artesanal 8.4. Heladería industrial 8.5. Tendencias en helados			COCINA	
BIBLIOGRAFIA	- Gross, O. (2013). <i>El ABC de la repostería</i>. Editorial Planeta. - Hermé, P. (2006). <i>Larousse de los postres</i>. Ediciones Larousse. - Le Cordon Bleu. (2001). <i>Guía completa de las técnicas culinarias: Postres</i>. Editorial Blume. - Maréchal, J. (2010). <i>Macarons: Secretos de pastelería</i>. Cute Ediciones / Boutique de Ideas.				

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMÍA	TÉCNICO SUPERIOR	SEGUNDO AÑO	GASTRONOMÍA INTERNACIONAL	GIN-204	6
UNIDADES TEMÁTICAS BASE	1. GASTRONOMÍA EUROPEA 2. GASTRONOMÍA ASIÁTICA 3. GASTRONOMÍA CENTRO Y NORTEAMERICANA 4. GASTRONOMÍA SUD AMERICANA				
CONTENIDOS ANALÍTICOS	CONTENIDO			CONTEXTO DE REALIZACIÓN	
	1. GASTRONOMÍA EUROPEA			COCINA	
	1.1. Geografía y países componentes				
	1.2. Recursos agrícolas y ganaderos				
	1.3. Características de la gastronomía europea				
	1.4. GASTRONOMÍA FRANCESA			COCINA	
	1.4.1. Geografía				
	1.4.2. Recursos agrícolas y ganaderos				
	1.4.3. Características de la gastronomía francesa y su clasificación por regiones				
	1.4.4. Origen e historia de los platos típicos				
	1.4.5. Platos representativos				
	1.5. GASTRONOMÍA ITALIANA			COCINA	
	1.5.1. Geografía				
	1.5.2. Recursos agrícolas y ganaderos				
	1.5.3. Características de la gastronomía italiana y su clasificación por regiones				
	1.5.4. Origen e historia de los platos típicos				
	1.5.5. Platos representativos				
	1.6. GASTRONOMÍA ESPAÑOLA			COCINA	
	1.6.1. Geografía				
	1.6.2. Recursos agrícolas y ganaderos				
	1.6.3. Características de la gastronomía española y su clasificación por regiones				
	1.6.4. Origen e historia de los platos típicos				
	1.6.5. Platos representativos			COCINA	
	1.7. GASTRONOMÍA MEDITERRÁNEA				
	1.7.1. Geografía y países componentes				
	1.7.2. Recursos agrícolas y ganaderos				
	1.7.3. Características de la gastronomía mediterránea y su clasificación por regiones				
	1.7.4. Origen e historia de los platos típicos				
	1.7.5. Platos representativos				
	1.8. GASTRONOMÍA DE OTRAS COCINAS EUROPEAS			COCINA	
	1.8.1. Gastronomía de Alemania, Irlanda, Portugal, Suiza y Países Bajos				
	1.8.2. Características de la gastronomía				
	1.8.3. Platos representativos				
	2. GASTRONOMÍA ASIÁTICA			COCINA	
	2.1. Geografía y países componentes				
	2.2. Recursos agrícolas y ganaderos				
	2.3. Características de la gastronomía asiática				
	2.4. GASTRONOMÍA CHINA			COCINA	
	2.4.1. Geografía				
	2.4.2. Recursos agrícolas y ganaderos				
	2.4.3. Características de la gastronomía china y su clasificación por regiones				
	2.4.4. Origen e historia de los platos típicos				
	2.4.5. Platos representativos				
	2.5. GASTRONOMÍA COREANA			COCINA	
	2.5.1. Geografía				
	2.5.2. Recursos agrícolas y ganaderos				
	2.5.3. Características de la gastronomía coreana y su clasificación por regiones				
	2.5.4. Origen e historia de los platos típicos				
	2.5.5. Platos representativos				

	CONTENIDO	CONTEXTO DE REALIZACIÓN
CONTENIDOS ANALÍTICOS	2.6. GASTRONOMÍA JAPONESA 2.6.1. Geografía 2.6.2. Recursos agrícolas y ganaderos 2.6.3. Características de la gastronomía japonesa y su clasificación por regiones 2.6.4. Origen e historia de los platos típicos 2.6.5. Platos representativos 2.7. GASTRONOMÍA DE LA INDIA 2.7.1. Geografía 2.7.2. Recursos agrícolas y ganaderos 2.7.3. Características de la gastronomía hindú y su clasificación por regiones 2.7.4. Origen e historia de los platos típicos 2.7.5. Platos representativos 2.8. GASTRONOMÍA TAILANDESA 2.8.1. Geografía 2.8.2. Recursos agrícolas y ganaderos 2.8.3. Características de la gastronomía tailandesa y su clasificación por regiones 2.8.4. Origen e historia de los platos típicos 2.8.5. Platos representativos 2.9. GASTRONOMÍA DE OTRAS COCINAS DE ASIA 2.9.1. Gastronomía de otras regiones de Asia 2.9.2. Características de la gastronomía 2.9.3. Platos representativos	COCINA COCINA COCINA COCINA
	3. GASTRONOMÍA CENTRO Y NORTEAMERICANA 3.1. Geografía y países componentes 3.2. Recursos agrícolas y ganaderos 3.3. Características de la gastronomía centro y norte américa su clasificación por regiones 3.4. Origen e historia de los platos típicos 3.5. Platos representativos 3.6. Preparaciones varias	
	4. GASTRONOMÍA SUD AMERICANA 4.1. Geografía y países componentes 4.2. Recursos agrícolas y ganaderos 4.3. Características de la gastronomía Sud Americana y su clasificación por regiones 4.3.1. Perú (costa y serranía) 4.3.2. Brasil 4.3.3. Argentina 4.3.4. Chile 4.3.5. Ecuador 4.3.6. Paraguay 4.3.7. Uruguay 4.3.8. Colombia	
BIBLIOGRAFIA	● Medina, I. (2005). <i>Cocina por país: España</i>. Ediciones El País / Santillana. ● Milona, M. (2004). <i>Culinaria Grecia: Especialidades culinarias</i>. Könnemann. ● Piras, C. (Ed.). (2004). <i>Culinaria Italia: Especialidades culinarias</i>. Könnemann. ● Trutter, M. (Ed.). (2004). <i>Culinaria España: Un paseo culinario por el país</i>. Könnemann.	

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMÍA	TÉCNICO SUPERIOR	SEGUNDO AÑO	PANADERÍA	PAN-205	6
UNIDADES TEMÁTICAS BASE	1. MATEMÁTICA APLICADA A LA PANADERÍA 2. MASAS FERMENTADAS 3. ELABORACIÓN DE PANES NACIONALES 4. PANES REPRESENTATIVOS INTERNACIONALES 5. BOLLERÍA 6. PANES FESTIVOS 7. PANADERÍA INDUSTRIAL 8. FLUJO DE PRODUCCIÓN 9. ELABORACIONES ESPECIALES				
	CONTENIDO			CONTEXTO DE REALIZACIÓN	
CONTENIDOS ANALÍTICOS	1. MATEMÁTICA APLICADA A LA PANADERÍA 1.1. Conversión de volumen y peso 1.2. Porcentaje panadero 1.3. Aplicación del porcentaje panadero			AULA-COCINA	
	2. MASAS FERMENTADAS 2.1. Introducción 2.2. Funciones de las levaduras 2.3. Procesos de elaboración de masas fermentadas 2.4. Procesos de fermentación 2.5. Procesos de horneados 2.6. Procesos de aireados			AULA-COCINA	
	3. ELABORACIÓN DE PANES NACIONALES 3.1. Origen e historia 3.2. Técnicas, procesos y preparación de panes nacionales			AULA-COCINA	
	4. PANES REPRESENTATIVOS INTERNACIONALES 4.1. Origen, técnicas de proceso y preparación del pan de Estados Unidos 4.2. Origen, técnicas de proceso y preparación del pan de Irlanda 4.3. Origen, técnicas de proceso y preparación del pan de Italia 4.4. Origen, técnicas de proceso y preparación del pan de Austria 4.5. Origen, técnicas de proceso y preparación del pan de Brasil 4.6. Origen, técnicas de proceso y preparación del pan de Francia 4.7. Origen, técnicas de proceso y preparación del pan de España 4.8. Origen, técnicas de proceso y preparación del pan de Inglaterra 4.9. Otras preparaciones			COCINA	
	5. BOLLERÍA 5.1. Origen e historia 5.2. Técnicas, proceso, y preparación de bollería simple 5.3. Técnicas, proceso y preparación de bollería rellena 5.4. Otras preparaciones			COCINA	
	6. PANES FESTIVOS 6.1. Origen e historia 6.2. Técnicas, procesos y preparaciones			COCINA	
	7. PANADERÍA INDUSTRIAL 7.1. Introducción y definición 7.2. Área de producción y equipamiento 7.3. Bases técnicas 7.4. Higrometría			COCINA	
	8. FLUJO DE PRODUCCIÓN EN PANADERÍA INDUSTRIAL 8.1. Mezclas tiempo y procesos de elaboración artesanal 8.2. Fermentación panadera o alcohólica 8.3. Retención y tolerancia, pointage y apresto 8.4. Cocción temperatura 8.5. Reposo y enfriamiento			COCINA	

CONTENIDOS ANALÍTICOS	CONTENIDO	CONTEXTO DE REALIZACIÓN
	9. ELABORACIÓN DE MASAS ESPECIALES 9.1. Panes clásicos o regionales 9.2. Panes de semillas y hierbas 9.3. Panes para atención de eventos 9.4. Panadería rellena	COCINA
BIBLIOGRAFIA	● Bretherton, C. (2011). <i>Pasteles, pastas, merengues, tartas, panes dulces y salados</i>. Editorial Blume. ● Gabriel, E. (2010). <i>Técnicas de panadería profesionales</i>. Mausí Sebess. ● Hamelman, J. (2016). <i>El pan: Manual de técnicas y recetas de panadería</i>. Artesa Ediciones. ● Reinhart, P. (2016). <i>El aprendiz de panadero: Pautas y recetas para elaborar panes únicos</i> (8.ª ed.). RBA Libros. ● Ugáz, A. (2017). <i>Panadería artesanal</i>. Lexus Editores. ● Yarza, I. (2013). <i>Pan casero</i> (1.ª ed.). Editorial Larousse.	

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMÍA	TÉCNICO SUPERIOR	SEGUNDO AÑO	EMPRENDIMIENTO PRODUCTIVO	EMP-206	2
UNIDADES TEMÁTICAS BASE	1. INTRODUCCIÓN 2. EL EMPRENDIMIENTO 3. ECONOMÍA CIRCULAR Y EMPRENDIMIENTO 4. IDENTIFICAR OPORTUNIDADES EN EL MERCADO (ACTITUD) 5. INVESTIGACIÓN DE MERCADOS 6. PLAN DE MARKETING 7. INNOVACIÓN (APTITUD) 8. COSTOS (PODER) 9. PUNTO DE EQUILIBRIO 10. FIJACIÓN DE PRECIOS 11. ANÁLISIS FINANCIERO 12. ELEVATOR PITCH 13. HABILIDADES DE UN EMPRENDEDOR 14. FORMALIZACIÓN DEL NEGOCIO 15. LEAN STARTUP 16. MODELO DE NEGOCIO CANVAS 17. PLAN DE NEGOCIOS 18. EJERCICIOS Y DINÁMICAS				
CONTENIDOS ANALÍTICOS	CONTENIDO			CONTEXTO DE REALIZACIÓN	
	1. INTRODUCCIÓN 1.1. Diagnóstico 1.2. Análisis FODA 1.3. Árbol de problemas 1.4. Diagrama de pescado Ishikawa			AULA	
	2. EL EMPRENDIMIENTO 2.1. ¿Qué es emprender? 2.2. ¿Qué es lo que hace que un emprendedor sea exitoso aparte de tener una idea de negocio innovadora?			AULA	
	3. ECONOMÍA CIRCULAR Y EMPRENDIMIENTO 3.1. Fundamentos de economía circular 3.1.1. Principios de economía circular 3.1.2. Diferencia con el modelo lineal 3.1.3. Ciclo de vida en productos 3.2. Aplicación en la producción 3.2.1. Reducción, reutilización y reciclaje (3R) 3.2.2. Uso eficiente de materiales e insumos 3.3. Emprendimiento sostenible 3.3.1. Oportunidades de negocio en la economía circular 3.3.2. Propuesta de valor con enfoque ambiental 3.3.3. Nociones básicas de modelos de negocio			AULA/CAMPO	
	4. IDENTIFICAR OPORTUNIDADES EN EL MERCADO (ACTITUD) 4.1. Análisis Pestle 4.2. Pirámide de Maslow 4.3. Análisis y segmentación de mercado			AULA	
	5. INVESTIGACIÓN DE MERCADOS 5.1. Técnicas y herramientas de investigación 5.2. Ejemplos 5.3. Cómo hacer una investigación de mercados			AULA	
	6. PLAN DE MARKETING 6.1. Concepto 6.2. Para qué sirve el plan de marketing 6.3. Objetivos 6.4. Cómo hacer un plan de marketing 6.5. Marketing digital 6.6. Lecturas y videos complementarios			AULA	

CONTENIDO	CONTEXTO DE REALIZACIÓN
7. INNOVACIÓN (APTITUD) 7.1. Definición 7.2. Tipos de innovación 7.3. ¿Dónde innovar? 7.4. Modelo Scamper	AULA
8. COSTOS 8.1. Tipos de costos 8.2. Depreciación 8.3. Rentabilidad vs impacto ambiental	AULA
9. PUNTO DE EQUILIBRIO 9.1. Cálculo del punto de equilibrio 9.2. Indicadores de rentabilidad	AULA
10. FIJACIÓN DE PRECIOS 10.1. Objetivos de la fijación de precios 10.2. Métodos de fijación de precios 10.3. Ejemplos	AULA
11. ANÁLISIS FINANCIERO 11.1. Valor Actual Neto (VAN) 11.2. Tasa Interna de Retorno (TIR) 11.3. ¿Qué diferencias existen entre VAN y TIR? 11.4. Relación costo - beneficio	AULA
12. ELEVATOR PITCH 12.1. Definiciones 12.2. Características 12.3. Beneficios 12.4. Importancia 12.5. Preguntas para elaborar un Elevator Pitch adecuado 12.6. Proceso	AULA
13. HABILIDADES DE UN EMPRENDEDOR 13.1. Definición 13.2. Tipo de habilidades 13.3. Habilidades blandas sostenibles 13.4. Principales habilidades con las que un emprendedor debe contar 13.5. Perfil del emprendedor verde	AULA
14. FORMALIZACIÓN DEL NEGOCIO 14.1. SEPREC 14.2. Servicio Nacional de Impuestos 14.3. Gestora Pública de Seguridad de Largo Plazo 14.4. Licencia de Funcionamiento 14.5. SENASAG 14.6. Ministerio de Trabajo y Previsión Social 14.7. Caja Nacional de Salud y afines	AULA
15. LEAN STARTUP 15.1. Conceptos clave 15.2. Fases del ciclo del aprendizaje Lean Startup 15.3. Preguntas clave, ejemplos y otros	AULA
16. MODELO DE NEGOCIO CANVAS 16.1. Bloques del modelo de negocio Canvas 16.2. Ejemplo de aplicación del modelo de negocio Canvas, de acuerdo a la carrera 16.3. Preguntas clave para el llenado del modelo de negocio Canvas	AULA

	CONTENIDO	CONTEXTO DE REALIZACIÓN
CONTENIDOS ANALÍTICOS	17. PLAN DE NEGOCIOS 17.1. Para qué sirve un plan de negocios 17.2. Objetivos del plan de negocios 17.3. Estructura mínima del plan de negocios 17.4. Preguntas de apoyo, ejemplos y otros	AULA
	18. EJERCICIOS Y DINÁMICAS 18.1. Análisis de contexto 18.2. Identificación de problemas y necesidades 18.3. Ejercicios de segmentación 18.4. Investigación de mercado 18.5. Ejercicio “Tipo de innovación” 18.6. Ejercicios de innovación y creatividad 18.7. Dinámica Scamper 18.8. Cálculo de la depreciación 18.9. Identificación y clasificación de costos 18.10. Identificación de punto de equilibrio 18.11. Fijación de precios 18.12. Indicadores de rentabilidad 18.13. Ejercicios de análisis financiero 18.14. Dinámica de creación de valor 18.15. Dinámica del modelo Canvas 18.16. Plan de negocios	AULA
BIBLIOGRAFIA	● Cuervo, A., Ribeiro, D., y Roig, S. (2007). <i>Emprendimiento: Fundamentos y casos prácticos</i>. Thomson. ● De la Fuente, I., y Cardona, M. (2018). <i>Emprendimiento: De la idea a la acción</i>. McGraw-Hill Interamericana. ● Drucker, P. F. (2002). <i>La innovación y el empresario innovador: La práctica y los principios</i>. Editorial Apóstrofe. ● González, J. A., & Guzmán, V. (2014). <i>Desarrollo de un plan de negocio: Guía para emprendedores</i>. ESIC. ● Ministerio de Desarrollo Productivo y Economía Plural. (2025). <i>Guía de economía circular</i>. Gobierno del Estado Plurinacional de Bolivia. ● Ministerio de Educación del Estado Plurinacional de Bolivia. (2023). <i>Texto de aprendizaje de la asignatura de Emprendimiento Productivo</i> (1.ª ed.). Ideas Gráficas Print. ● Osterwalder, A., & Pigneur, Y. (2010). <i>Generación de modelos de negocio: Un manual para visionarios, revolucionarios y retadores</i>. Editorial Deusto. ● Vallejo, G. (2015). <i>Innovación y emprendimiento: Claves para el éxito empresarial</i>. Editorial Díaz de Santos.	

➡ c) Tercer Año de Formación:

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMÍA	TÉCNICO SUPERIOR	TERCER AÑO	COCINA CREATIVA	COC-301	6
UNIDADES TEMÁTICAS BASE	1. INTRODUCCIÓN A LA COCINA CREATIVA 2. RÉPLICA E INNOVACIÓN 3. COCINA NOVOANDINA 4. COCINA FUSIÓN 5. NOUVELLE CUISINE 6. COCINA DE AUTOR 7. COCINA DE VANGUARDIA 8. PASTERERÍA Y REPOSTERÍA DE VANGUARDIA 9. PANADERÍA DE VANGUARDIA 10. DECONSTRUCCIÓN Y RECONSTRUCCIÓN DE PLATOS 11. CLASIFICACIÓN EN FUENTE Y PROCESOS DE VALORIZACIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS				
CONTENIDOS ANALÍTICOS	CONTENIDO			CONTEXTO DE REALIZACIÓN	
	1. INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA CREATIVA 1.1. Uso de varias técnicas de elaboración en la composición de productos 1.2. Uso y mezcla de productos naturales, elaborados y procesados 1.3. Innovación de diversas preparaciones con insumos que se dispongan			AULA	
	2. RÉPLICA E INNOVACIÓN 2.1. Mediante el uso de los sentidos, observan, olfatean, degustan lo que tienen en frente, para realizar la réplica del plato			COCINA	
	3. COCINA NOVOANDINA 3.1. Mediante el uso de productos andinos elaboran de platos gourmet			AULA – COCINA	
	4. COCINA FUSIÓN 4.1. Investigación de materia prima que se puede usar en gastronomía 4.2. Creación de nuevas recetas para problemas orgánicos y que sean comerciales			AULA – COCINA	
	5. NOUVELLE CUISINE 5.1. Técnicas actuales de preparación de platos			AULA – COCINA	
	6. COCINA DE AUTOR 6.1. Normativa y aplicaciones en la cocina del autor 6.2. Sustituciones y aplicaciones en la creación de recetas 6.3. Afinidades y combinaciones clásicas y modernas			AULA – COCINA	
	7. COCINA DE VANGUARDIA 7.1. Introducción a la cocina de vanguardia 7.2. Características y alta cocina 7.3. Historia de la cocina molecular 7.4. Cocina molecular			AULA – COCINA	
	8. PASTERERÍA Y REPOSTERÍA DE VANGUARDIA 8.1. Introducción a la repostería de vanguardia 8.2. Características de la alta repostería 8.3. Historia de la pastelería y repostería molecular 8.4. Elaboración de la pastelería y repostería molecular			AULA – COCINA	
	9. PANADERÍA DE VANGUARDIA 9.1. Introducción a la panadería de vanguardia 9.2. Características de la alta panadería			AULA - COCINA	
	10. DECONSTRUCCIÓN Y RECONSTRUCCIÓN DE PLATOS 10.1. Articulación de texturas, aromas y sabores 10.2. Combinación de técnicas			AULA – COCINA	

CONTENIDOS ANALÍTICOS	CONTENIDO	CONTEXTO DE REALIZACIÓN
	11. CLASIFICACIÓN EN FUENTE Y PROCESOS DE VALORIZACIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS 11.1. Conceptos básicos de compost 11.2. Aplicación de técnicas alternativas de residuos orgánicos 11.2.1. Residuos orgánicos 11.2.2. Valorización de residuos 11.2.3. Compost 11.3. Clasificación en fuente de los residuos orgánicos e inorgánicos 11.4. Almacenamiento temporal y control de vectores 11.5. Procesos de valorización de residuos orgánicos	AULA – COCINA
BIBLIOGRAFIA	● Adrià, A. (1998). <i>Los postres de El Bulli</i>. Editorial Península. ● Adrià, F., Julià, A., & Soler, J. (1993). <i>El Bulli: El sabor del Mediterráneo (1983-1993)</i>. Península. ● Fernández, C. (2014). <i>Cocina molecular y fusión</i>. Lexus. ● Gutiérrez, J. (2005). <i>Asfalto culinario: El laboratorio de Arzak</i>. Everest. ● Ministerio de Medio Ambiente y Agua. (2015). <i>Reglamento Ambiental para el Sector Industrial Manufacturero (RASIM)</i>. Gobierno del Estado Plurinacional de Bolivia. ● Myhrvold, N., Young, C., y Bilet, M. (2011). <i>Modernist cuisine: El arte y la ciencia de la cocina</i>. Taschen. ● Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2013). <i>Guía sobre el compostaje de residuos orgánicos</i>. FAO. ● Roca, J., y Brugués, S. (2003). <i>La cocina al vacío</i>. Montagud Editores.	

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMÍA	TÉCNICO SUPERIOR	TERCER AÑO	BAR Y COCTELERÍA	BAR-302	4
UNIDADES TEMÁTICAS BASE	1. INTRODUCCIÓN Y GENERALIDADES 2. LA BARRA 3. CLASIFICACIÓN DE BEBIDAS 4. TÉCNICAS DE ELABORACIÓN 5. ORÍGENES Y MATERIAS PRIMAS 6. FAMILIA DE LOS CÓCKTELES 7. ELABORACIÓN DE COCKTELES DE MANERA CLÁSICA 8. RESPONSABILIDAD DE LA VENTA Y CONSUMO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS 9. MIXOLOGÍA MOLECULAR 10. FLAIR				
CONTENIDOS ANALÍTICOS	CONTENIDO			CONTEXTO DE REALIZACIÓN	
	1. INTRODUCCIÓN Y GENERALIDADES 1.1. Organización del departamento de bar 1.2. Manejo de herramientas, equipamiento y utensilios de bar			AULA	
	2. LA BARRA 2.1. Historia de la barra 2.2. Tipos de barra 2.3. Partes de una barra 2.4. Cristalería, utensilios y equipo de barra 2.5. Instalaciones			BARRA	
	3. CLASIFICACIÓN DE BEBIDAS 3.1. Destilados 3.2. Fermentados 3.3. Licores y bitters			BARRA -COCINA	
	4. TÉCNICAS DE ELABORACIÓN 4.1. Coctelera 4.2. Licuadora 4.3. Directo en vaso 4.4. Mixta			BARRA -COCINA	
	5. ORÍGENES Y MATERIAS PRIMAS 5.1. Origen y fabricación del ron 5.2. Origen y fabricación de tequila 5.3. Origen y fabricación del gin 5.4. Origen y fabricación del vodka 5.5. Origen y fabricación del whisky 5.6. Origen y fabricación de la cerveza 5.7. Origen y fabricación del pisco y singani			BARRA -COCINA	
	6. FAMILIA DE LOS CÓCKTELES 6.1. Los cobblers 6.2. Los collins 6.3. Los coolers 6.4. Los cups 6.5. Los daisies 6.6. Los eggnogs 6.7. Los fixes 6.8. Los highballs 6.9. Los juleps 6.10. Los flips 6.11. Los martinis 6.12. Los sours			BARRA	
	7. ELABORACIÓN DE COCKTELES DE MANERA CLÁSICA 7.1. Dosificación de bebidas 7.2. Técnicas de mixología 7.3. Aguas minerales 7.4. Jugos de frutas naturales 7.5. Los frozen 7.6. Los mocteles			BARRA	

CONTENIDOS ANALÍTICOS	CONTENIDO	CONTEXTO DE REALIZACIÓN
	8. RESPONSABILIDAD DE LA VENTA Y CONSUMO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS 8.1. Concepto 8.2. Venta objetiva 8.3. Venta subjetiva 8.4. Regla del semáforo	BARRA
	9. MIXOLOGIA MOLECULAR 9.1. Historia de la mixología molecular 9.2. Técnicas 9.3. Elaboración	BARRA
	10. FLAIR 10.1. Modalidades de flair 10.2. Práctica de flair	BARRA
BIBLIOGRAFIA	● Di Génova, F. (2006). <i>El barman científico: Tratado de alcoholemia orientativa</i>. Siglo XXI Editores. ● Policastro, S. «Pichín». (1955). <i>Tragos mágicos</i>. Riverside Agency. ● Wondrich, D. (2015). <i>Imbibe! From Absinthe Cocktail to Whiskey Smash, a Salute in Stories and Drinks to "Professor" Jerry Thomas, Pioneer of the American Bar</i>. Perigee Books.	

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMÍA	TÉCNICO SUPERIOR	TERCER AÑO	ENOLOGÍA Y MARIDAJE	ENM-303	2
UNIDADES TEMÁTICAS BASE	1. HISTORIA DE LA ENOLOGÍA 2. VITICULTURA 3. CICLO VEGETATIVO DE LA VID 4. LOS FACTORES DE PRODUCCIÓN VITÍCOLA 5. ZONAS PRODUCTORAS DE VINO 6. NUTRICIÓN Y FERTILIZACIÓN 7. TIPOS DE VINO, VINOS VARIETALES Y VINOS DE ALTURA 8. CATA Y DEGUSTACIÓN 9. MARIDAJE 10. PROCESO DE ELABORACIÓN DE VINO BASE Y TRABAJO DE CAMPO				
CONTENIDOS ANALÍTICOS	CONTENIDO			CONTEXTO DE REALIZACIÓN	
	1. HISTORIA DE LA ENOLOGÍA 1.1. Introducción 1.2. Desarrollo de la enología en Bolivia 1.3. Conceptos de calidad y tipo de vinos 1.4. Esquematización del proceso de elaboración de vinos 1.5. Composición del vino			AULA	
	2. VITICULTURA 2.1. Definición 2.2. Características de la planta 2.3. Tipos de plantas			AULA-TALLER	
	3. CICLO VEGETATIVO DE LA VID 3.1. Desarrollo de los órganos vegetativos 3.2. Desarrollo de los frutos			AULA	
	4. LOS FACTORES DE PRODUCCIÓN VITÍCOLA 4.1. Influencia de la temperatura 4.2. Influencia de la humedad 4.3. Los micro climas 4.4. Concepto de pago vitícola			AULA-TALLER	
	5. ZONAS PRODUCTORAS DE VINO 5.1. Vinos europeos 5.2. Vinos americanos 5.3. Vinos bolivianos 5.4. Trabajo de campo (Visita a los viñedos)			AULA	
	6. NUTRICIÓN Y FERTILIZACIÓN 6.1. Generalidades 6.2. Nutrición mineral de los suelos de la viña 6.3. Determinación de la fórmula del abonado 6.4. Protección del viñedo 6.5. Zonas vitivinícolas de Bolivia			AULA	
	7. TIPOS DE VINO, VINOS VARIETALES Y VINOS DE ALTURA 7.1. Vinos europeos 7.2. Vinos americanos 7.3. Vinos bolivianos 7.4. Trabajo de campo (Visita a los viñedos)			AULA-TALLER	
	8. CATA Y DEGUSTACIÓN 8.1. Análisis sensorial (vista, olfato y gusto) 8.2. Parámetros comparativos entre colores, aromas y sabores 8.3. Rueda de sabores, olores y defectos			TALLER	
	9. MARIDAJE 9.1. Introducción, definición 9.2. Resaltes del vino 9.3. Resaltes de los platos 9.4. Armonía entre vinos y platos			TALLER	

CONTENIDOS ANALÍTICOS	CONTENIDO	CONTEXTO DE REALIZACIÓN
	10. PROCESO DE ELABORACIÓN DE VINO BASE 10.1. Elaboración de vino base para destilación 10.2. Controles y dosificación de conservantes 10.3. Los efectos de los orujos y borras en el destilado 10.4. Clases de destilación y tipos de alambique 10.5. Procesos físicos y químicos en el alambique 10.6. Controles en el proceso de destilación	TRABAJO DE CAMPO
BIBLIOGRAFIA	● García Gallego, J. (2002). <i>Maridaje, enología y cata de vinos</i>. Innovación y Cualificación. ● McGee, H. (2012). <i>La cocina y los alimentos: Enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida</i>. Debate. ● Saldaña, I. P. (2008). <i>Guía de vinos y maridajes</i>. Consejería de Agricultura y Pesca / Junta de Andalucía.	

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMÍA	TÉCNICO SUPERIOR	TERCER AÑO	EVENTOS, BANQUETES Y GARNISH	EBG-304	6
UNIDADES TEMÁTICAS BASE	1. ORGANIZACIÓN DE EVENTOS 2. ELABORACIÓN DE ALIMENTOS Y ORGANIZACIÓN DE EVENTOS CON ENFOQUE SOSTENIBLE 3. DESARROLLO DEL EVENTO 4. TIPOS DE EVENTOS 5. SERVICIOS ADICIONALES 6. PRÁCTICA TIPOS DE BUFFET Y BANQUETES 7. INTRODUCCIÓN AL GARNISH E HISTORIA 8. DIBUJO TÉCNICO Y PERSPECTIVAS 9. GARNISH COMESTIBLE 10. TALLADO EN VEGETALES Y CARVING FRUIT 11. ESCULTURA EN MANTEQUILLA 12. ESCULTURA EN CHOCOLATE 13. MONTAJE DECORATIVO Y CENTROS DE MESA				
CONTENIDOS ANALÍTICOS	CONTENIDO			CONTEXTO DE REALIZACIÓN	
	1. ORGANIZACIÓN DE EVENTOS 1.1. Conceptos y terminologías de organización de eventos 1.2. Organigrama y funciones de una empresa de eventos 1.3. Funciones del comité organizador 1.4. Organización del evento 1.5. Brigadas de trabajo 1.6. Elaboración de la oferta gastronómica			AULA	
	2. ELABORACIÓN DE ALIMENTOS Y ORGANIZACIÓN DE EVENTOS CON ENFOQUE SOSTENIBLE 2.1. Producción alimentaria responsable y gestión de eventos 2.2. Residuos orgánicos en la elaboración de alimentos 2.3. Identificación y clasificación de residuos orgánicos 2.4. Prevención y minimización de residuos orgánicos 2.5. Gestión sostenible de residuos orgánicos			AULA	
	3. DESARROLLO DEL EVENTO 3.1. Características del personal a trabajar 3.2. Elaboración del orden de servicio 3.3. Actividades previas al evento 3.4. Actividades a desarrollarse en el evento 3.5. Actividades post evento			AULA	
	4. TIPOS DE EVENTOS 4.1. Diseño de salones 4.1.1. Seminarios 4.1.2. Congresos 4.1.3. Cenas, fiestas y otros 4.2. Elaboración de cartas para eventos 4.2.1. Diseño de invitaciones 4.3. Montaje de buffet y banquetes			COCINA	
	5. SERVICIOS ADICIONALES 5.1. Servicio de quesos, vinos y fiambres 5.2. Servicio del té británico			COCINA	
	6. PRÁCTICA TIPOS DE BUFFET Y BANQUETES 6.1. Buffet de desayuno 6.2. Buffet de cocina nacional 6.3. Buffet de cocina internacional 6.4. Buffet de bocaditos 6.5. Buffet de postres 6.6. Buffet de desayuno nacional			COCINA	

	CONTENIDO	CONTEXTO DE REALIZACIÓN
CONTENIDOS ANALÍTICOS	7. INTRODUCCIÓN AL GARNISH E HISTORIA 7.1. El arte del Mukimono (Garnish) 7.2. Historia del Ikebana y su influencia en el Mukimono	COCINA
	8. DIBUJO TÉCNICO Y PERSPECTIVAS 8.1. Herramientas de Garnish 8.2. Alto y bajo relieve 8.3. Superficies cóncavas y convexas 8.4. Perspectivas en vista 3D 8.5. Conservación de tallados	COCINA
	9. GARNISH COMESTIBLE 9.1. Decoración con hortalizas, frutas y otros 9.2. Armado de figuras y diseños 9.3. Conservación de tallados	COCINA
	10. TALLADO EN VEGETALES Y CARVING FRUIT 10.1. Técnicas básicas en el tallado 10.2. Tallado de frutas y vegetales respetando el diseño 10.3. Montado 10.4. Conservación de tallados	COCINA
	11. ESCULTURA EN MANTEQUILLA 11.1. Herramientas para el tallado en mantequilla 11.2. Utensilios que se emplean en el tallado 11.3. Conservación de la escultura	COCINA
	12. ESCULTURA EN CHOCOLATE 12.1. Técnicas básicas en chocolate 12.2. Herramientas para el tallado en chocolate 12.3. Tallado de chocolate respetando el diseño 12.4. Montado 12.5. Conservación de la escultura	COCINA
	13. MONTAJE DECORATIVO Y CENTROS DE MESA 13.1. Presentación y exposición 13.2. Conocer el lugar de presentación para realizar el montaje 13.3. Cuidar el transporte para el traslado de los tallados	COCINA-TALLER
BIBLIOGRAFIA	● Alvarado, T. O. (2011). <i>Protocolo y organización de eventos</i>. Lexus. ● Alvarado, V. P. (2012). <i>Tallado artístico</i>. Red Tercer Milenio. ● Audry, O. (1998). <i>Decoración en la mesa</i>. Clío. ● Cuadrado, C. (2004). <i>Las buenas maneras contadas con sencillez</i>. Maeva. ● Ginés, J. R. (2012). <i>Planificación y dirección de servicios y eventos en restaurantes</i>. Editorial Síntesis. ● Jácome Cruz, M. P., & Taipe Silva, J. A. (2024). <i>Gastronomía y sostenibilidad</i>. Rimana. ● Loachamin, M. (2015). <i>Creación de un suplemento para tallado en frutas y verduras</i> (Tesis de grado, Universidad Tecnológica Israel). Repositorio Institucional UTEIS. ● Martínez, J. L. (2002). <i>Dirección de alimentos y bebidas en hoteles</i>. Limusa / Noriega Editores. ● Mesalles, L. (2006). <i>Eventos, reuniones y banquetes: Organización y gestión</i>. Laertes Editorial. ● Pillo, M. G. (2013). <i>Análisis situacional de las técnicas de garnish en los establecimientos de alimentos y bebidas</i> (Tesis de grado, Instituto Superior Tecnológico de Turismo y Hotelería "Los Andes").	

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMÍA	TÉCNICO SUPERIOR	TERCER AÑO	MARKETING GASTRONÓMICO	MKG-305	2
UNIDADES TEMÁTICAS BASE	1. ASPECTOS GENERALES DE LA COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS 2. MERCADO Y SEGMENTACIÓN DE MERCADOS 3. COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR 4. INVESTIGACIÓN DE MERCADOS 5. MIX DE MARKETING 6. FOTOGRAFÍA DE PRODUCTO 7. NEUROMARKETING 8. DISEÑO DE UN PLAN DE MARKETING GASTRONÓMICO Y TRABAJO DE CAMPO				
	CONTENIDO			CONTEXTO DE REALIZACIÓN	
CONTENIDOS ANALÍTICOS	1. ASPECTOS GENERALES DE LA COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS 1.1. Definición de mercadotecnia 1.2. Orientación de la mercadotecnia a la producción 1.3. Importancia de la mercadotecnia 1.4. Funciones de la mercadotecnia - Investigación de mercados 1.5. La nueva mercadotecnia - Modelo de las 6 P - Modelo de las 6 P y las 3 C - Mercadotecnia guerrillera			AULA	
	2. MERCADO Y SEGMENTACIÓN DE MERCADOS 2.1. Mercado - Conceptos y tipos de mercado 2.2. Segmentación de mercados - Razones, concepto, estrategias y criterios			AULA	
	3. COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR 3.1. Definición 3.2. Factores que influyen en el estilo de vida de los consumidores Internos y externos 3.3. Proceso de compra 3.4. Modelos de comportamiento del consumidor			AULA	
	4. INVESTIGACIÓN DE MERCADOS 4.1. Conceptos, definiciones, objetivos e importancia 4.2. Limitaciones de la investigación de mercados 4.3. Necesidades que satisface la investigación 4.4. Sistema de Información de mercadotecnia 4.5. Planeación y diseño de la investigación			AULA	
	5. MIX DE MARKETING 5.1. Estrategia de producto 5.2. Estrategia de precio 5.3. Estrategia de plaza 5.4. Estrategia de promoción			AULA	
	6. FOTOGRAFÍA DE PRODUCTO 6.1. Introducción 6.2. Tipos de fondos 6.3. Tipos de Iluminación 6.4. Limpieza y preparación del producto 6.5. Utilización de trípode 6.6. Muestra solo el producto a la venta 6.7. Pruebas de diferentes encuadres, composiciones y ángulos 6.8. Edición y retoques			AULA	
	7. NEUROMARKETING 7.1. Principios de neuromarketing 7.2. El neuromarketing al servicio de la publicidad 7.3. Determinar los factores que influyen en el proceso de decisión de compra			AULA	

CONTENIDOS ANALÍTICOS	CONTENIDO	CONTEXTO DE REALIZACIÓN
BIBLIOGRAFÍA	7.4. Determinar las herramientas por el neuromarketing para medir las emociones de los consumidores 7.5. Electroencefalografía 7.6. Medición del neuromarketing 7.7. Avances en el campo de las neurociencias 8. DISEÑO DE UN PLAN DE MARKETING GASTRONÓMICO Y TRABAJO DE CAMPO 8.1. Análisis del mercado gastronómico 8.2. Características del consumidor 8.3. Definición del tipo de marketing 8.4. Aplicación de conocimientos	CAMPO
	● Arellano Cueva, R. (2000). <i>Marketing: Enfoque América Latina</i>. McGraw-Hill Interamericana. ● Hiebing, R. G., Jr., y Cooper, S. W. (2003). <i>Cómo preparar un exitoso plan de mercadotecnia</i>. McGraw-Hill Interamericana. ● Ries, A., & Trout, J. (1986). <i>La guerra del marketing</i>. McGraw-Hill / Interamericana de México. ● Stanton, W. J., Etzel, M. J., y Walker, B. J. (2007). <i>Fundamentos de marketing</i> (14.ª ed.). McGraw-Hill Interamericana.	

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMÍA	TÉCNICO SUPERIOR	TERCER AÑO	INDUSTRIA Y ESPECIALIDADES GASTRONÓMICAS	IEG-306	6
UNIDADES TEMÁTICAS BASE	1. COCINA VEGETARIANA 2. COCINA VEGANA 3. ENCURTIDO 4. CONSERVAS 5. CHACINERÍA Y CHARCUTERÍA 6. PRODUCTOS TRANSFORMADOS				
CONTENIDOS ANALÍTICOS	CONTENIDO			CONTEXTO DE REALIZACIÓN	
	1. COCINA VEGETARIANA 1.1. Introducción 1.2. Características 1.3. Clasificación 1.4. Cocina fría 1.5. Cocina caliente 1.6. Pastelería vegetariana 1.7. Aplicación			COCINA	
	2. COCINA VEGANA 2.1. Introducción 2.2. Características 2.3. Clasificación 2.4. Cocina fría 2.5. Cocina caliente 2.6. Pastelería vegana 2.7. Aplicación			COCINA	
	3. ENCURTIDOS 3.1. Introducción 3.2. Características 3.3. Clasificación 3.4. Técnicas de encurtidos 3.5. Encurtidos fría 3.6. Encurtidos calientes 3.7. Aplicación			COCINA	
	4. CONSERVAS 4.1. Introducción 4.2. Características 4.3. Clasificación 4.4. Medios de conservación 4.5. Salmueras 4.6. Almíbares 4.7. Deshidratación 4.8. Aceites 4.9. Curado 4.10. Aplicación			AULA-COCINA	
	5. CHACINERÍA Y CHARCUTERÍA 5.1. Introducción 5.2. Características 5.3. Clasificación 5.4. Jamones 5.5. Fiambres			AULA-COCINA	
	6. PRODUCTOS TRANSFORMADOS 6.1. Introducción 6.2. Características			AULA-COCINA	

CONTENIDOS ANALÍTICOS	CONTENIDO	CONTEXTO DE REALIZACIÓN
BIBLIOGRAFIA	• Durand, P. (2002). <i>Tecnología de los productos de charcutería y salazones</i>. Editorial Acribia. • Rivera Pohl, J. (2009). <i>Cocina fácil para veganos y vegetarianos</i>. Homo Vegetus. • Roca, J., y Brugués, S. (2003). <i>La cocina al vacío</i>. Montagud Editores. • Saldaña, I. P. (2008). <i>Guía de vinos y maridajes</i>. Consejería de Agricultura y Pesca / Junta de Andalucía. • Schiffner, E., Oppel, K., y Lortzing, D. (1997). <i>Elaboración casera de carne y embutidos</i>. Acribia.	AULA-COCINA

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMÍA	TÉCNICO SUPERIOR	TERCER AÑO	TALLER DE MODALIDAD DE GRADUACIÓN	TMG-307	4
UNIDADES TEMÁTICAS BASE	1. INTRODUCCIÓN 2. MODALIDADES DE GRADUACIÓN 3. PRESENTACIÓN Y SUSTENTACIÓN DEL PERFIL 4. DESARROLLO DE LA MODALIDAD DE GRADUACIÓN 5. ELABORACIÓN DE DOCUMENTO FINAL SEGÚN MODALIDAD DE GRADUACIÓN 6. PRESENTACIÓN DEL DOCUMENTO FINAL SEGÚN MODALIDAD DE GRADUACIÓN 7. DEFENSA INTERNA				
CONTENIDOS ANALÍTICOS	CONTENIDO			CONTEXTO DE REALIZACIÓN	
	1. INTRODUCCIÓN 1.1. Generalidades 1.1.1. Contextualización del área de formación			AULA	
	2. MODALIDADES DE GRADUACIÓN 2.1. Proyecto de grado 2.1.1. Definición y características del proyecto de grado 2.1.2. Formato para proyecto de grado 2.1.3. Presentación del perfil de proyecto de grado 2.2. Proyecto socio productivo 2.2.1. Definición y características del proyecto sociocomunitario productivo 2.2.2. Formato para proyecto sociocomunitario productivo 2.2.3. Presentación del perfil de proyecto sociocomunitario productivo 2.3. Proyecto de emprendimiento productivo 2.3.1. Definición y características de emprendimiento productivo 2.3.2. Formato para proyecto de emprendimiento productivo 2.3.3. Presentación del perfil de proyecto de emprendimiento productivo 2.4. Trabajo dirigido externo 2.4.1. Definición y características de trabajo dirigido externo 2.4.2. Formato para trabajo dirigido externo 2.4.3. Presentación del perfil de trabajo dirigido externo 2.5. Graduación por excelencia 2.5.1. Definición y características de graduación por excelencia 2.5.2. Normativa para la graduación por excelencia			AULA	
	3. PRESENTACIÓN Y SUSTENTACIÓN DEL PERFIL 3.1. Presentación del documento de perfil 3.2. Exposición sustentadora del perfil			AULA	
	4. DESARROLLO DE LA MODALIDAD DE GRADUACIÓN 4.1. Planificación de la modalidad de graduación 4.2. Ejecución de la modalidad de graduación 4.3. Análisis e interpretación de resultados 4.4. Conclusiones y recomendaciones			AULA	
	5. ELABORACIÓN DE DOCUMENTO FINAL SEGÚN MODALIDAD DE GRADUACIÓN			AULA	
	6. PRESENTACIÓN DEL DOCUMENTO FINAL SEGÚN MODALIDAD DE GRADUACIÓN			AULA	
	7. DEFENSA INTERNA			AULA	

BIBLIOGRAFIA

- Botta, M., & Warley, J. (2002). *Tesis, tesinas, monografías e informes: Nuevas normas y técnicas de investigación y redacción*. Editorial Biblos.
- Contreras, A., y Ochoa, R. (2010). *Manual de redacción científica: Escribir artículos científicos y tesis de grado*. Editorial La Noche.
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., y Baptista Lucio, P. (2003). *Metodología de la investigación* (3.ª ed.). McGraw-Hill Interamericana.
- Mejía Mejía, E. (2005). *Metodología de la investigación científica*. Universidad Nacional Mayor de San Marcos.
- Mejía, R. (2009). *Metodología de la investigación: Tesis, tesinas, monografías*. Editorial Unitas.
- Mora, M. E. (2006). *Metodología de la investigación*. McGraw-Hill Interamericana.
- Reyes, P. (2010). *Bioestadística aplicada*. Trillas.
- Rodríguez, M. A. (2010). *Técnicas de redacción y estilo para la comunicación escrita* (Archivo PDF). <https://investigar1.files.wordpress.com/2010/05/tc3a9cnicas-de-redaccic3b3n.pdf>



LED SERVICIO DE
LIECHTENSTEIN
PARA EL DESARROLLO



swisscontact

Swisscontact
Fundación Suiza de Cooperación para el Desarrollo
www.formaciontecnicabolivia.org
www.swisscontact.org
Facebook: Formación Técnica Profesional Bolivia