

# LICENCIATURA EN: **GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA**

## 1er SEMESTRE

Introducción a la Hotelería

Técnicas de Conservación e Higiene de Alimentos

Técnicas Culinarias

Inglés I

Alimentos y Bebidas

Cocina Nacional I

## 2do SEMESTRE

Inglés II

Recepción Hotelera y Reservas

Gestión de Compras y Almacenes

Panadería I

Gestión Hotelera, Gobernanca y Tecnología de Plantas

Cocina Nacional II

## 3er SEMESTRE

Pastelería I

Nutrición

Gerencia de Habitaciones y Housekeeping

Administración General

Cocina Internacional I

Panadería II

## 4to SEMESTRE

Organización de Eventos y Banquetes

Pastelería II

Enología, Cata y Maridaje

Costos Hoteleros y Gastronómicos

Cocina Internacional II

Gerencia Estratégica

## 5to SEMESTRE

Etiqueta, Ceremonial y Protocolo

Alta Pastelería y Repostería

Marketing Hotelero y Gastronómico

Cocina Internacional III

Dietética

Catering

## 6to SEMESTRE

Charcutería

Administración de Recursos Humanos

Postres y Heladería

Chocolatería, bombonería y Caramelos

Cocina Pre elaborada, Industrial y Rápida

Gestión de Mantenimiento Hotelero y Servicios Auxiliares

## 7mo SEMESTRE

Gastronomía Molecular

Técnicas de Bar y Coctelería

Cocina Vegetariana, Dietética y Especial

Lácteos y Derivados

Gestión Ambiental de la Empresa Hotelera

Elaboración de Menús y Cartas

## 8vo SEMESTRE

Cocina Fusión y Novo Boliviana

Cocina Gourmet

Relaciones Públicas y Atención al Cliente

Diseño y Equipamiento de Restaurantes y Establecimientos Gastronómicos

Alta Dirección de Empresas Hoteleras y Gastronómicas

Taller de Creación y Diseño Gastronómico

## 9no SEMESTRE

Seminario de Grado