

LICENCIATURA EN:

GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA

Plan de Estudios

1er. SEMESTRE

dos y Técnicas de Estudio
Idiomas I
Técnicas Culinarias
Introducción a La Hotelería
Técnicas de Conservación e Higiene de Alimentos
Administración I
Cocina Nacional I

2do. SEMESTRE

Derecho Empresarial
Idiomas II
Contabilidad Básica
Recepción Hotelera y Reservas
Panadería I
Gestión Hotelera y Tecnología de Plantas
Cocina Nacional II

3er. SEMESTRE

Housekeeping
Inocuidad Alimentaria en el Departamento de Alimentos y Bebidas
Nutrición
Pastelería I
Gestión de Compras y Almacenes
Panadería II
Cocina Internacional I

4to. SEMESTRE

Organización de Eventos y Banquetes
Enología Cata y Maridaje (Vinos y Cerveza)
Costos Hoteleros y Gastronómicos
Pastelería II
Gestión Estratégica
Cocina Internacional II

5to. SEMESTRE

Etiqueta Ceremonial y Protocolo
Marketing Hotelero y Gastronómico
Alta Pastelería y Repostería
Dietética
Catering
Cocina Internacional III

6to. SEMESTRE

Administración de Recursos Humanos
Charcutería y Conservas
Heladería, Lácteos y Derivados
Chocolatería Bombonería y Caramelos
Cocina Pre-Elaborada Industrial y Rápida
Gestión del Mantenimiento Hotelero y Servicios Auxiliares
Práctica Empresarial

7mo. SEMESTRE

Cocina Vegetariana Dietética y Especial
Gastronomía Molecular
Técnicas de Bar y Coctelería
Elaboración de Cartas y Menús
Gestión Ambiental de la Empresa Hotelera
Preparación y Evaluación de Proyectos
Taller de Grado

8vo. SEMESTRE

Cocina Fusión y Novo Boliviana
Cocina Gourmet
Taller de Creación y Diseño Gastronómico
Diseño y Equipamiento de Restaurantes y Establecimientos Gastronómicos
Alta Dirección de Empresas Hoteleras y Gastronómicas
Seminario de Grado

Requisitos de Inscripción

Fotocopia Simple de Cédula de Identidad. / Certificado de Nacimiento Original / 4 Fotografías 4x4 fondo azul / Fotocopia Legalizada del Título de Bachiller.

(En caso de encontrarse en trámite, el postulante podrá inscribirse con fotocopia legalizada de la libreta de último curso de educación secundaria en el plazo de 1 año)