



# ADMINISTRACIÓN DE HOTELES & RESTAURANTES (AHR) TÉCNICO SUPERIOR

Plan de Estudios R.M. 184/2014



## Num.

- 1 • Historia y evolución de la industria de la hospitalidad
- 2 • Teoría del turismo
- 3 • Administración I
- 4 • Geografía turística de Bolivia
- 5 • Administración II
- 6 • Metodología de la investigación
- 7 • Organización y gestión hotelera
- 8 • Historia y desarrollo de las sociedades
- 9 • Gestión y tecnología de alojamiento I
- 10 • Impacto ambiental de la actividad hotelera
- 11 • Gestión y tecnología de alojamiento II
- 12 • Eficiencia energética y energías renovables

Primer  
Semestre

Segundo  
Semestre

## Num.

- 13 • Tecnología del área de recepción I
- 14 • Inglés I
- 15 • Tecnología del área de recepción II
- 16 • Inglés II
- 17 • Tecnología del área de recepción III
- 18 • Inglés III
- 19 • Contabilidad I
- 20 • Aymara I
- 21 • Contabilidad II
- 22 • Aymara II
- 23 • Control de costos en habitaciones
- 24 • Lavandería

### Num.

- 25 • Normatividad turística I
- 26 • Seguridad en establecimientos de hospedaje
- 27 • Normatividad turística II
- 28 • Organización del servicio de mantenimiento
- 29 • Diseño y equipamiento de eco-hoteles I
- 30 • Legislación laboral aplicada
- 31 • Diseño y equipamiento de eco-hoteles II
- 32 • Gestión de recursos humanos I
- 33 • Estadística aplicada I
- 34 • Gestión de recursos humanos II
- 35 • Estadística aplicada II
- 36 • Atención al cliente

## Tercer Semestre

## Cuarto Semestre

### Num.

- 37 • Fundamentos de la organización en A y B
- 38 • Inocuidad y control de calidad en los alimentos
- 39 • Organización y gestión de la cocina
- 40 • Higiene y manipulación de alimentos
- 41 • Cocina básica I
- 42 • Fundamentos de nutrición
- 43 • Cocina básica II
- 44 • Ingeniería de menús y diseño de cartas
- 45 • Cocina básica III
- 46 • Organización y gestión del bar y el restaurante
- 47 • Restaurantes temáticos y restaurantes sostenibles
- 48 • Pensamiento contemporáneo y cosmovisiones

### Num.

- 49 • Prácticas de etiqueta y protocolo en el restaurante I
- 50 • Tecnología y técnicas del bar I
- 51 • Prácticas de etiqueta y protocolo en el restaurante II
- 52 • Tecnología y técnicas del bar II
- 53 • Organización y gestión del depto. de eventos y banquetes I
- 54 • Enología y cata de vinos I
- 55 • Costos en alimentos y bebidas I
- 56 • Enología y cata de vinos II
- 57 • Costos en alimentos y bebidas II
- 58 • Prácticas sostenibles para hoteles y restaurantes
- 59 • Costos en alimentos y bebidas III
- 60 • Certificaciones mundiales a la calidad y sostenibilidad

## Quinto Semestre

## Sexto Semestre

### Num.

- 61 • Fundamentos de marketing
- 62 • Estructura del mercado turístico boliviano
- 63 • Plan de marketing I
- 64 • Ética y deontología profesional I
- 65 • Plan de marketing II
- 66 • Ética y deontología profesional II
- 67 • Técnicas de comercialización
- 68 • Innovación técnica y tecnológica en la hotelería del siglo XXI
- 69 • Diseño de material promocional
- 70 • Formulación y evaluación de proyectos I
- 71 • Marketing directo
- 72 • Formulación y evaluación de proyectos II