



# GASTRONOMÍA & ARTE CULINARIO (GAC) TÉCNICO SUPERIOR

Plan de Estudios R.M. 184/2014



Num.

- 1 • Arte culinario y conceptos de cocina I
- 2 • Higiene y manipulación de alimentos I
- 3 • Arte culinario y conceptos de cocina II
- 4 • Higiene y manipulación de alimentos II
- 5 • Arte culinario y conceptos de cocina III
- 6 • Higiene y manipulación de alimentos III
- 7 • Tecnología y técnicas del bar I
- 8 • Metodología de la investigación
- 9 • Tecnología y técnicas del bar II
- 10 • Historia y desarrollo de sociedades
- 11 • Técnicas básicas del barista
- 12 • Administración I

Primer  
Semestre

Num.

- 13 • Fundamentos de la organización en A y B
- 14 • Nutrición I
- 15 • Organización y gestión de la cocina
- 16 • Nutrición II
- 17 • Organización y gestión del bar y restaurante
- 18 • Nutrición III
- 19 • Cocina básica I
- 20 • Inglés I
- 21 • Cocina básica II
- 22 • Inglés II
- 23 • Cocina básica III
- 24 • Inglés III

Segundo  
Semestre

### Num.

- 25 • Cocina de nivel intermedio I
- 26 • Refrigeración y conservación de alimentos I
- 27 • Cocina de nivel intermedio II
- 28 • Refrigeración y conservación de alimentos II
- 29 • Cocina de nivel intermedio III
- 30 • Matemática aplicada
- 31 • Conocimientos básicos de pastelería I
- 32 • Costos en alimentos y bebidas I
- 33 • Conocimientos básicos de pastelería II
- 34 • Costos en alimentos y bebidas II
- 35 • Conocimientos básicos de pastelería III
- 36 • Costos en alimentos y bebidas III

## Tercer Semestre

## Cuarto Semestre

### Num.

- 37 • Cocina avanzada I
- 38 • Técnicas de servicio en restaurantes y banquetes
- 39 • Cocina avanzada II
- 40 • Prácticas de etiqueta y protocolo en el restaurante I
- 41 • Cocina avanzada III
- 42 • Prácticas de etiqueta y protocolo en el restaurante II
- 43 • Nivel intermedio de pastelería I
- 44 • Organización y gestión del depto. de eventos y banquetes I
- 45 • Nivel intermedio de pastelería II
- 46 • Organización y gestión del depto. de eventos y banquetes II
- 47 • Nivel intermedio de pastelería III
- 48 • Pensamiento contemporáneo y cosmovisiones

### Num.

- 49 • Cultura gastronómica de Bolivia
- 50 • Aymara I
- 51 • Cocina boliviana I
- 52 • Aymara II
- 53 • Cocina boliviana II
- 54 • Ingeniería de menús y diseño de cartas I
- 55 • Técnicas avanzadas de pastelería I
- 56 • Ingeniería de menús y diseño de cartas II
- 57 • Técnicas avanzadas de pastelería II
- 58 • Prevención laboral y del medio ambiente
- 59 • Técnicas avanzadas de pastelería III
- 60 • Fundamentos de marketing

## Quinto Semestre

## Sexto Semestre

### Num.

- 61 • Enología y cata de vinos I
- 62 • Plan de marketing I
- 63 • Enología y cata de vinos II
- 64 • Plan de marketing II
- 65 • Técnicas de comercialización
- 66 • Seguridad industrial
- 67 • Diseño de material promocional
- 68 • Ética y deontología profesional I
- 69 • Marketing directo
- 70 • Ética y deontología profesional II
- 71 • Creatividad en la cocina I
- 72 • Creatividad en la cocina II