PERFIL PROFESIONAL DEL TÉCNICO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

El profesional Técnico Superior en Gastronomía tiene las competencias, capacidades y habilidades para elaborar alimentos de toda índole, aplicando técnicas y métodos gastronómicos adecuados a cada rama y valiéndose de sus recursos disponibles. Debe ser una persona orientada a crear un buen producto a través de un servicio novedoso de degustaciones, estética y comodidad, y será capaz de crear recetas y platillos en función a los conocimientos adquiridos; podrá también organizar, planificar, trabajar con diferentes grupos y número de personas y formar liderazgo en su entorno laboral.

Será capaz de elaborar programas de seguridad, higiene y cuidado de medio ambiente en áreas de preparación de alimentos, con equidad de género en cada una de las personas con las que se rodea; y podrá realizar un emprendimiento acorde al mercado, implementando todo lo aprendido en su formación técnica y poder ser competitivo en el campo laboral.

UNIDADES TEMÁTICAS BASE Y CONTENIDOS ANALÍTICOS

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMIA	TÉCNICO SUPERIOR	PRIMER SEMESTRE	TECNICAS CULINARIAS	TEC-100	8

UNIDADES TEMÁTICAS BASE	**1. TÉCNICAS Y CORTES** **2. CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS** **3. CONDIMENTOS, ESPECIAS Y HIERBAS AROMÁTICAS** **4. TECNICAS Y MÉTODOS DE COCCIÓN** **5. CLASIFICACION DE SABORES Y SALSAS** **6. ELABORACIÓN DE FONDOS GOURMET** **7. ELABORACIÓN DE SALSAS MADRES Y DERIVADAS** **8. ELABORACIÓN DE GUARNICIONES SIMPLES Y COMPUESTAS** **9. ELABORACION DE MENUS**

CONTENIDOS ANALÍTICOS	CONTENIDO	CONTEXTO DE REALIZACIÓN
	1.TÉCNICAS Y CORTES	
	1.1. Introducción a las técnicas básicas de cocina.	AULA - COCINA
	1.1.1. Manejo de menaje de cocina.	
	1.1.2. Casificación de tablas.	
	1.2. Tipos de cuchillos y tecnicas de corte	
	1.2.1 Mise en place	
	1.3. Cortes en verduras, hortalizas y tuberculos	
	2. CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS	AULA - COCINA
	2.1. Hortalizas	
	2.2. Tubérculos	
	2.3. Legumbres	
	2.4. Cereales	
	2.5. Frutas	
	3. CONDIMENTOS, ESPECIAS Y HIERBAS AROMÁTICAS	AULA - COCINA
	3.1. Origen y procedencia	
	3.2. Clasificación de los condimentos, especias y hierbas	
	3.3. Características de los condimentos, especias y hierbas	
	3.4. Aplicación en la elaboracion del producto	
	4 TÉCNICAS Y MÉTODOS DE COCCIÓN	
	4.1 Métodos	
	4.1.1. Expansión y su Tecnica	
	4.1.2. Concentracion y su Tecnica	
	4.1.3. Mixto y sus Tecnicas	
	4.1.4. Tecnicas de conservacion de alimentos y sus tecnicas.	
	5. CLASIFICACION DE SABORES Y SALSAS	COCINA
	5.1 Historia y origen de las Salsas	
	5.2 Clasificación	
	5.2.1. Jugos: Cárnicos (vacuno, aves, peces y mariscos) y Vegetales	
	5.2.2. Roux	
	5.2.3. Salsas por reduccion	
	5.2.4. Salsas por espesada	
	5.2.4. Salsas por emulsion	
	5.2.5. Mantenquillas compuestas y aceites saborizados	
	5.3 Derivaciones y aplicaciones	
	6. ELABORACIÓN DE FONDOS GOURMET	COCINA
	6.1 Fondo Moreno de Res	
	6.2 Fondo blanco de Ave	
	6.3 Fondo de fumet	

UNIDADES TEMÁTICAS BASE Y CONTENIDOS ANALÍTICOS

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMIA	TÉCNICO SUPERIOR	PRIMER SEMESTRE	TECNICAS CULINARIAS	TEC-100	8

CONTENIDOS ANALÍTICOS	6.4 Fondo de Bisquet **7. ELABORACIÓN DE SALSAS MADRES Y DERIVADAS** 7.1 Salsas por espesado 7.1.1. Salsa Española y Demiglace 7.1.2. Salsa Bechamel y Alemana 7.2 Salsas por emulsion 7.2.1. Salsa Holandesa y Bernaisse 7.2.2. Salsa Mayonesa 7.2.3. Salsa Vinagreta 7.2.4. Mantequillas Compuestas y Aceites Saborizados	COCINA
	8. ELABORACIÓN DE GUARNICIONES SIMPLES Y COMPUESTAS 8.1 Elaboración de Ensaladas y entremeses 8.2 Elaboración de Guarniciones con arroz 8.3 Elaboración de Guarniciones con pastas 8.4 Elaboración de Guarniciones con Tubérculos 8.5 Elaboración de Guarniciones con Hortalizas 8.6 Elaboración de Guarniciones Mixtas	COCINA
	9. ELABORACIÓN DE MENUS 9.1 Origen y características 2.2 Clasificación de menus Estandar	COCINA
BIBLIOGRAFÍA	Eric, J. W. (s.f.). Técnicas culinarias. Blume. Farroel, J. (2009). Escuela del chef. Blume. Oreja, N. P. (s.f.). Técnicas Culinarias. Treulle, J. E. (2018). Técnicas culinarias: Blume.	

UNIDADES TEMÁTICAS BASE Y CONTENIDOS ANALÍTICOS

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMIA	TÉCNICO SUPERIOR	PRIMER SEMESTRE	INGLES TECNICO I	ING-100	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 WARES AND EQUIPMENTS
8.- PRESENTATION OF DISHES

CONTENIDOS ANALÍTICOS

CONTENIDO	CONTEXTO DE REALIZACIÓN
1. INDRUDUCE MYSELF	AULA
1.1. The alphabet	
1.2. Greatins	
1.3. Introducing people	
1.4. Day of the week, months and weeks	
2. USES OF PLURAL AND SINGULAR	AULA
2.1. Artícle a and an	
2.2. The numbers	
2.3. Countable and non countable nous	
2.4. Singular and plural personal nouns	
3. SIMPLE PRESENT	AULA
3.1. The verb to be	
3.2. Affirmative, negative and interrogatives statemets using verb to be	
3.3. The uses of auxilir do and does	
3.4. Affirmative, negative and interrogative statements using auxilir do and do	
4. PRESENT CONTINUOUS	AULA
4.1. Affirmative, negative and interrogative statements using ING	
5. GLOSSARY OF FOOD	AULA
5.1. Fruits	
5.2. Vegetables	
5.3. Cereals	
5.4. Milk products	
5.5. Meats	
5.6. Drinks	
6 DESSERTS	AULA
6.1. Recipes of desserts	
6.2. Useful verbs of desserts	
6.3. Useful grastronomy verbs	
7. KITCHEN WARES AND EQUIPMENTS	AULA
7.1. Bakery wares	
7.2. Pots	
7.3. Frying pans	
7.4. Equipments	
7.5. Glasses and cups	
7.7 Tables cuvers	
8. PRESENTATION OF DISHES	AULA
8.1. Table covering	
8.2. Preposition of place	

BIBLIOGRAFÍA

Basic grammar american english

Master English, Cultural S.A.

Oxford spanish- english dictionary

Top notch fundamental edicion (Richmoon)

English grammar Barnes and Noble college outline series

UNIDADES TEMÁTICAS BASE Y CONTENIDOS ANALÍTICOS

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMIA	TÉCNICO SUPERIOR	PRIMER SEMESTRE	SEGURIDAD INDUSTRIAL Y MEDIO AMBIENTE	SEG-100	4

UNIDADES TEMÁTICAS BASE

1.- INFRAESTRUCTURA ADECUADA
2.- NECESIDADES ESENCIALES EN ÁREAS PRODUCTIVAS
3.- NORMAS TÉCNICAS DE SEGURIDAD Y MEDIO AMBIENTE
4.- EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL
5.- SOPORTE BÁSICO DE VIDA Y BOTIQUÍN DE PRIMEROS AUXILIOS
6. IDENTIFICACIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS, LIQUIDOS Y GASEOSOS
7. CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS: PLASTICO, VIDRIO, PAPEL, ORGÁNICOS
8. RECICLAJE DE RESIDUOS
9. PROTECCIÓN DEL ENTORNO
10. USO EFICENTE DE GAS Y EE

CONTENIDOS ANALÍTICOS

CONTENIDO	CONTEXTO DE REALIZACIÓN
1. INFRAESTRUCTURA ADECUADA	AULA - COCINA
1.1. Cañerías y cámaras para desagües	
1.2. Instalaciones de salida de baños	
1.3. Instalaciones de gas	
1.4. Instalaciones de electricidad	
1.5. Iluminación	
1.6. Paredes	
1.7. Campanas	
1.8. Extractores	
2. NECESIDADES ESENCIALES EN ÁREAS PRODUCTIVAS	AULA - COCINA
2.1. Suministro eléctrico adecuado	
2.2. Suministro de gas adecuado	
2.3. Abastecimiento de agua potable	
2.4. Sistema de Depuración de aguas residuales apropiado	
2.5. Un sistema de eliminación de desperdicios y basuras conforme con las necesidades	
3. NORMAS TECNICAS DE SEGURIDAD Y MEDIO AMBIENTE	AULA - COCINA
3.1. Cocinas, planchas, freidoras	
3.2. Cámaras frigoríficas, hornos	
3.3. Refrigeradores	
3.4. Utensilios y herramientas	
3.5. Extintores y formas de sofocar incendios	
3.6. Uso de extintor	
4. EQUIPOS DE PROTECCION PERSONAL	
4.1. Clasificación de equipos de protección personal	
4.1.1. Protección de vías respiratorias	
4.1.2. Protección de brazos y manos	
4.1.3. Protección de piernas y pies	
4.1.4. Ropa protectora	
4.2. Ventajas y limitaciones de los EPPS	
5. SOPORTE BASICO DE VIDA Y BOTIQUÍN DE PRIMEROS AUXILIOS	AULA - COCINA
5.1. Ciclo de eventos adversos(desastres)	
5.2. Cinemática del trauma	
5.3. Etapas del soporte básico de vida	
5.3.1. Escenario de acción (primera etapa)	

UNIDADES TEMÁTICAS BASE Y CONTENIDOS ANALÍTICOS

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMIA	TÉCNICO SUPERIOR	PRIMER SEMESTRE	SEGURIDAD INDUSTRIAL Y MEDIO AMBIENTE	SEG-100	4

CONTENIDOS ANALÍTICOS	5.3.2. Acercamiento (segunda etapa) 5.3.3. Evaluación inicial (tercera etapa) 5.3.4. Condiciones de alto riesgo 5.3.5. Evaluación secundaria 5.3.6. Transporte de heridos 5.4. Aspectos legales de la atención pre Hospitalaria 5.5. Botiquín de primeros auxilios	
	6. IDENTIFICACION DE RESIDUOS SOLIDOS, LIQUIDOS Y GASEOSOS 6.1. Generación de Residuos 6.1.1. Fuentes de generación 6.1.2. Actividades generadoras de residuos	AULA - COCINA
	7. CLASIFICACION DE RESIDUOS SOLIDOS: PLASTICO, VIDRIO, PAPEL, ORGANICOS 7.1. Tipo de residuos generados 7.1.1. Plástico 7.1.2. Vidrio 7.1.3. Papel 7.1.4. Orgánicos 7.2. Cantidad de residuos generados	AULA - COCINA
	8. RECICLAJE DE RESIDUOS 8.1. Definición de reciclaje 8.2. Principios de reciclaje 8.3. Objetivos de reciclaje 8.4. Beneficios del reciclaje 8.5. Gestión del reciclaje 8.6. Prácticas de reciclaje	AULA - COCINA
	9. PROTECCION DEL ENTORNO 9.1. Gestión ambiental 9.1.1. Ley del Medio Ambiente N.- 1333 9.2. Aspectos ambientales 9.3. Actividades y factores susceptibles de degradar el medio ambiente 9.4. Evaluación de impactos ambientales	AULA - COCINA
	10. USO EFICENTE DE GAS Y EE 10.1. La eficiencia energética 10.1.1. Ahorro y eficiencia energética en hornos 10.1.2. Ahorro y eficiencia energética en iluminación 10.1.3. Ahorro y eficiencia energética en equipos eléctricos 10.1.4. Ahorro y eficiencia energética en climatización de instalaciones	AULA - COCINA

BIBLIOGRAFÍA

Campos, F. G. (2011). Seguridad Alimentaria. I S B N.

Cruz, A. M. (2015). Seguridad Alimentaria. Libro en la caratarata.

Ferradiz, G. (2011). Seguridad Higiene y Gestion de calidad alimentaria. Sintesis.

Villar, L. (s.f.). Las mejores conservas. integral.

C. Ray Asfahl (2000) “Seguridad Industrial y Salud” 4º ed. Prentice Hall. México.

UNIDADES TEMÁTICAS BASE Y CONTENIDOS ANALÍTICOS

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMIA	TÉCNICO SUPERIOR	PRIMER SEMESTRE	PROCEDIMIENTOS BASICOS DE REPOSTERIA Y PASTELERIA	PBR-100	6

UNIDADES TEMÁTICAS BASE	**1.- REPOSTERIA Y PASTELERÍA** **2.- INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO** **3.- ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO EN GRUPO EN REPOSTERIA Y PASTEL** **4.- MATERIAS PRIMAS** **5.- AGENTES LEUDANTES** **6.- ELABORACIONES BÁSICAS**

	CONTENIDO	CONTEXTO DE REALIZACIÓN
CONTENIDOS ANALÍTICOS	**1. REPOSTERIA Y PASTELERÍA**	AULA
	1.1. Introduccion a la reposteria y pasteleria	
	1.2. Sistema de medidas, escala de temperatura	
	1.3. Normas y reglamentos de la reposteria y pasteleria	
	1.4. Perfil profesional del repostero y pastelero (compotencias)	
	1.5. Reconocimientos de los insumos según su clasificacion	
	2. INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO	AULA
	2.1. Ubicación	
	2.2. Normativa	
	2.3. Maquinaria	
	2.3.1. Hornos eléctricos, a gas, conversión forzada, otros	
	2.4. Cámaras frigoríficas	
	2.5. Utensilios y menaje de pastelería y reposteria	
	3. ORGANIGRAMA DEL TRABAJO EN REPOSTERIA Y PASTELERIA	AULA
	3.1. Introduccion	
	3.2. flujograma	
	3.3. Ergonomía del trabajo	
	4. MATERIAS PRIMAS	AULA
	4.1. Materias primas lácteos y derivados	
	4.2. Harinas	
	4.3. Huevos	
	4.4.Aditivos: Endulzantes, colorantes y preservantes	
	4.5. Grasas de origen animal y origen vegetal	
	4.6. Tipos de Chocolates y sus distintas aplicaciones	
	5. AGENTES LEUDANTES	AULA
	5.1. Definición	
	5.2. Características y usos	
	5.3. Leudantes químicos	
	5.2. Leudantes biológicos	
	5.3. Leudantes fisicos	
	6. ELABORACIONES BÁSICAS	AULA / TALLER DE PASTELERIA
	6.1. Orígenes e historia	
	6.2. Fórmulas básicas Bizcochuelos	
	6.3. Masas compactas de corte	
	6.4. Masas líquidas y semilíquidas en inmersion de aceite.	
	6.5. Masas compactas en inmersion de aceite	

BIBLIOGRAFÍA

Blue, g. (2012). Manual practico de reposteria. Blumme.

Gross, O. (s.f.). El ABC de la reposteria. Buenos aires: Planeta.

Herme, P. (s.f.). Postres. Larousse.

Merechal, J. (s.f.). Secretos de la Pasteleria. Prefacio.

El arte de la reposteria. Mexico: Larousse.

UNIDADES TEMÁTICAS BASE Y CONTENIDOS ANALÍTICOS

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMIA	TÉCNICO SUPERIOR	PRIMER SEMESTRE	INOCUIDAD ALIMENTARIA	INO-100	6

UNIDADES TEMÁTICAS BASE	**1.- INTRODUCCIÓN A LA HIGIENE E INOCUIDAD ALIMENTARIA** **2.- PELIGROS EN LOS ALIMENTOS – ETA'S** **3.- BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)** **4.- HACCP (ANÁLISIS DE RIESGO DE LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL)** **5.- PROGRAMAS OPERACIONALES ESTANDARIZADAS SANITARIAS (POES)** **6.- MANEJO DE LA DOCUMENTACIÓN EN PRÁCTICAS DE TALLER**

	CONTENIDO	CONTEXTO DE REALIZACIÓN
CONTENIDOS ANALÍTICOS	**1. INTRODUCCIÓN A LA HIGIENE E INOCUIDAD ALIMENTARIA.** 1.1. Conceptos: Alimentos, inocuidad, higiene, manipulación, cadena alimentaria, contaminación, y otros. 1.2. Contaminación - Directa - Indirecta - Cruzada	AULA
	2. PELIGROS EN LOS ALIMENTOS: ETA´S 2.1. Microbiológica, 2.2. Toxicológica 2.3. Materiales Extraños.	AULA
	3. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM). 3.1. Infraestructura 3.2. Materias primas e insumos 3.3. Personal 3.4. Equipos 3.5. Servicios 3.6. Manejo de desechos 3.7. Control de plagas 3.8. Transporte	AULA
	4. HACCP (ANÁLISIS DE RIESGO DE LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL). 4.1. Historia y origen 4.2. Principios del HACCP	AULA
	5. PROGRAMAS OPERACIONALES ESTANDARIZADAS SANITARIAS (POES). 5.1. Limpieza 5.2. Desinfección	AULA
	6. MANEJO DE LA DOCUMENTACIÓN 6.1. Concepto de documento, importancia, beneficios 6.2. Tipos: plan, instrucciones de trabajo, formularios, registros, manuales, etc. 6.3. Elaboración y aprobación de documentación 6.4. Control de documentos	AULA

BIBLIOGRAFÍA

Campos, F. G. (2011). Seguridad Alimentaria. I S B N.

Cruz, A. M. (2015). Seguridad Alimentaria. Libro en la caratarata.

Ferradiz, G. (2011). Seguridad Higiene y Gestion de calidad alimentaria. Sintesis.

Villar, L. (s.f.). Las mejores concervas. integral.

C. Ray Asfahl (2000) "Seguridad Industrial y Salud" 4° ed. Prentice Hall. México.

UNIDADES TEMÁTICAS BASE Y CONTENIDOS ANALÍTICOS

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMIA	TÉCNICO SUPERIOR	PRIMER SEMESTRE	INFORMATICA APLICADA	INF-100	4

UNIDADES TEMÁTICAS BASE

1.- MICROSOFT WORD

2.- MICROSOFT POWER POINT

3. MICROSOFT EXCEL APLICADO A LA ELABORACIÓN DE PLANILLAS DE COSTOS Y FICHAS TÉCNICAS

4.- FORMULAS, GRÁFICOS E IMPRESIONES

5.- MICROSOFT PUBLISHER APLICADO A LA ELABORACIÓN DE MENÚS

6.- FORMATOS, ESTILOS Y CONFIGURACIONES EN PUBLISHER DE UNA PUBLICACIÓN

7. APLICACIÓN DE INTERNET

CONTENIDOS ANALÍTICOS

CONTENIDO	CONTEXTO DE REALIZACIÓN
1. MICROSOFT WORD	LAB. COMPUTACIÓN
1.1. Abrir, guardar, cerrar	
1.2. Tamaño y tipos de letras	
1.3. Viñetas	
1.4. Interlineados	
1.5. Tablas	
2. MICROSOFT POWER POINT	LAB. COMPUTACIÓN
2.1. Diseño	
2.2. Presentación	
2.3. Transición	
2.4. Animación	
3. MICROSOFT EXCEL APLICADO A LA ELABORACIÓN DE PLANILLAS DE COSTOS Y FICHAS TÉCNICAS	LAB. COMPUTACIÓN
3.1. Microsoff 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, 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	
4. FORMULAS, GRÁFICOS E IMPRESIONES	LAB. COMPUTACIÓN
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	

UNIDADES TEMÁTICAS BASE Y CONTENIDOS ANALÍTICOS

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMIA	TÉCNICO SUPERIOR	PRIMER SEMESTRE	INFORMATICA APLICADA	INF-100	4

CONTENIDOS ANALÍTICOS

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 grafico
4.2.5. Agregar nuevos datos a un grafico
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 paginas
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, abrir
5.1.4 Creación y uso de plantillas
5.2. Cinta de opciones
Inicio
Insertar
Diseño de pagina
Correspondencia
Revisar
Vista
5.3. Trabajo de textos
Buscar y reemplazar
Corrector ortográfico
Estilos y formatos
Párrafos
Tabulaciones
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

UNIDADES TEMÁTICAS BASE Y CONTENIDOS ANALÍTICOS

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMIA	TÉCNICO SUPERIOR	PRIMER SEMESTRE	INFORMATICA APLICADA	INF-100	4

CONTENIDOS ANALÍTICOS	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 Márgenes Orientación Tamaño Encabezado y pie de página Bordes Aplicación de bordes a textos, imágenes, autoforma u objeto Modificación de bordes Guías de regla Guías de diseño Tablas 6.2. Vista e impresión 6.3. Configuración de impresión y vista preliminar **7. APLICACIÓN DE INTERNET** 7.1. Busquedas en red 7.2 Manejo de redes sociales 7.3. Comercio Electronico	LAB. COMPUTACIÓN
BIBLIOGRAFÍA	Manuales básicos de aplicaciones informáticos Manual de paquetes computacionales Elaboracion de prácticas docente	

UNIDADES TEMÁTICAS BASE Y CONTENIDOS ANALÍTICOS

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMIA	TÉCNICO SUPERIOR	SEGUNDO SEMESTRE	COCINA NACIONAL I	CNA- 200	8

UNIDADES TEMÁTICAS BASE	**1.- EVOLUCIÓN DE LA GASTRONOMÍA BOLIVIANA** **2.- LA GASTRONOMÍA EN BOLIVIA** **3.- EVOLUCIÓN DE EQUIPO Y HERRAMIENTAS EN DIFERENTES ÁREAS PRODUCTIVAS** **4.- GASTRONOMÍA DEL DEPARTAMENTO DE LA PAZ** **5.- GASTRONOMÍA DEL DEPARTAMENTO DE ORURO** **6.- GASTRONOMÍA DEL DEPARTAMENTO DE POTOSÍ** **7.- TRABAJO DE CAMPO**

	CONTENIDO	CONTEXTO DE REALIZACIÓN
CONTENIDOS ANALÍTICOS	**1. EVOLUCIÓN DE LA GASTRONOMIA BOLIVIANA**	AULA
	1.1. Época antigua	
	1.2. Época media	
	1.3. Epoca contemporánea	
	2. LA GASTRONOMÍA EN BOLIVIA	AULA / COCINA
	2.1. Antes del coloniaje: Paleoindio, neolitico	
	2.2. En el coloniaje	
	2.3. Después del coloniaje	
	2.4. La cocina actual en Bolivia	
	3. EVOLUCIÓN DE EQUIPOS Y HERRAMIENTAS (UTENSILIOS Y MENAJES) DE LA COCINA BOLIVIA	AULA / COCINA
	3.1. Tiempo antiguo o ancestral.	
	3.2. En la colonia	
	3.3. Tiempos modernos	
	4 GASTRONOMÍA DEL DEPARTAMENTO DE LA PAZ	AULA / COCINA
	4.1. Geografía, recursos agrícolas y ganaderos	
	4.3. Gastronomía de las provincias de La Paz	
	4.4. Historia, origen, características y clasificación de sus platos tipicos.	
	4.6. Platos representativos: ancestrales y comerciales.	
	4.7. Elaboración y preparación.	
	4.8. Visita a ferias provinciales.	
	5. GASTRONOMÍA DEL DEPARTAMENTO DE ORURO	AULA / COCINA
	5.1. Geografía, recursos agrícolas y ganaderos	
	5.2. Gastronomía de las provincias de Oruro	
	5.3. Historia, origen, características y clasificación de sus platos tipicos.	
	5.4. Platos representativos: ancestrales y comerciales.	
	5.5. Elaboración y preparacion.	
	5.6. Visita a ferias provinciales.	
	6. GASTRONOMÍA DEL DEPARTAMENTO DE POTOSÍ	AULA / COCINA
	6.1. Geografía, recursos agrícolas y ganaderos	
	6.2. Gastronomía de las provincias de Potosi	
	6.3**.** Historia, origen, características y clasificación de sus platos tipicos.	
	6.4. Platos representativos: ancestrales y comerciales.	
	6.5. Elaboración y preparación.	

UNIDADES TEMÁTICAS BASE Y CONTENIDOS ANALÍTICOS

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMIA	TÉCNICO SUPERIOR	SEGUNDO SEMESTRE	COCINA NACIONAL I	CNA- 200	8

	6.6. Visita a ferias provinciales. **7. TRABAJO DE CAMPO** 7.1. Visita a Centros gastronómicos 7.2. Participación en eventos gastronómicos del departamento 7.3. Práctica de cultivo de hierbas y hortalizas	
BIBLIOGRAFÍA	Montalvo Rossells, 2009,Sima, La Gastronomia en Potosí y Charcas Gaya Abrego Daniela, 2010, Gobierno municipal autónomo, Cocina Tradicional Cruceña Borrega Reyes Yolanda, 2009,umsa,Viajes por los sabores y saberes de Bolivia Antonio Paredes Candia, 1981, Librería Editorial Popular, La comida popular boliviana. Fernando Suarez Saavedra, 2012, 1ra Edición. Historia de la Gastronomia en Bolivia desde: la época prehispanica hasta nuestros dias. Emilia Romero de Velasco Carolina Guttentac. Aida Gaisborg de Aguirre Acha, 2016, Don Bosco, La cocina en Bolivia	

UNIDADES TEMÁTICAS BASE Y CONTENIDOS ANALÍTICOS

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMIA	TÉCNICO SUPERIOR	SEGUNDO SEMESTRE	INGLES TECNICO II	ING - 200	2

UNIDADES TEMÁTICAS BASE	**1.- INTERPERSONAL RELATIONSHIPS** **2.- CUSTOMER SERVICE** **3.- BAR** **4.- KITCHEN** **5.- PROJECT**

	CONTENIDO	CONTEXTO DE REALIZACIÓN
CONTENIDOS ANALÍTICOS	**1. INTERPERSONAL RELATIONSHIPS**	AULA
	1.1. Even presentation	
	1.2. Meeting people	
	1.3. Giving informacion and information questions	
	1.4. Say goob-bye and thank giving	
	2. CUSTOMER SERVICE	
	2.1. Waiter introducing	AULA
	2.2. Ask for order	
	2.3. Usual questions	
	2.4. Usual answers	
	2.5. Explainning kind of dishes	
	3. BAR	AULA
	3.1. Drinks vocabulary	
	3.2. Useful verbs for making drinks	
	3.3. Mixing	
	3.4. Blending	
	3.5. Kind of glasses used in bar	
	3.6. Bar utensils	
	4.- KITCHEN	AULA
	4.1. International food	
	4.2. International condiments	
	4.3. Kitchen furniture	
	5.- PROJECT	
	5.1. Final works	AULA
	5.2. Making menus and translation	
	5.3. Kind of giving atention to customers	

BIBLIOGRAFÍA	Oxford Spanish- English dictionary Top notch fundamental edicion (Richmoon) Kitchen vocabulary english book

UNIDADES TEMÁTICAS BASE Y CONTENIDOS ANALÍTICOS

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMIA	TÉCNICO SUPERIOR	SEGUNDO SEMESTRE	FRANCES TECNICO I	FRA - 200	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 phonetique 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
	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	AULA

UNIDADES TEMÁTICAS BASE Y CONTENIDOS ANALÍTICOS

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMIA	TÉCNICO SUPERIOR	SEGUNDO SEMESTRE	FRANCES TECNICO I	FRA - 200	2

CONTENIDOS ANALÍTICOS	5.3. Les adjectifs comparatifs - L'infériorité - L'égalité - La superiorité **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 grase - 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	

UNIDADES TEMÁTICAS BASE Y CONTENIDOS ANALÍTICOS

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMIA	TÉCNICO SUPERIOR	SEGUNDO SEMESTRE	REPOSTERIA Y PASTELERIA I	PAS - 200	6

UNIDADES TEMÁTICAS BASE	**1.- MASAS BATIDAS DE ESTRUCTURA AIREADA** **2.- MASAS BATIDAS DE ESTRUCTURA CREMOSA** **3.- MASAS PESADAS** **4.- OTRAS MASAS BATIDAS** **5.- OTRAS MASAS BATIDAS ESPECIALES** **6.- MERENGUES Y MASAS MERENGADAS** **7.- INTRODUCCIÓN AL ARMADO Y DECORADO DE MASAS** **8.- ADIESTRAMIENTO EN DECORACIÓN**

	CONTENIDO	CONTEXTO DE REALIZACIÓN
CONTENIDOS ANALÍTICOS	**1. MASAS BATIDAS DE ESTRUCTURA AIREADA** 1.1. Introducción 1.2. Elaboracion. 1.3. Derivados	AULA / TALLER DE REPOSTERIA
	2. MASAS BATIDAS DE ESTRUCTURA CREMOSA 2.1. Introducion. 2.2. Elaboracion. 2.3.Derivados.	AULA / TALLER DE REPOSTERIA
	3. MASAS PESADAS 3.1. Introduccion. 3.2. Elaboracion. 3.3. Derivados	AULA / TALLER DE REPOSTERIA
	4. OTRAS MASAS BATIDAS 4.1. Introducción. 4.2. Elaboracion. 4.4. Derivados.	AULA / TALLER DE REPOSTERIA
	5. OTRAS MASAS BATIDAS ESPECIALES 5.1. Introducción. 5.2. Elaboración. 5.4. Clasificación.	AULA / TALLER DE REPOSTERIA
	6. MERENGUES Y MASAS MERENGADAS 6.1. Origen e historia. 6.2. Clases de merengues (italiano, frances, asiatico y suizo). 6.3. Tipos de masas merengadas.	AULA / TALLER DE REPOSTERIA
	7. INTRODUCCIÓN AL ARMADO Y DECORADO DE MASAS 7.1. Técnicas básicas de decoración. 7.2. Armado, montado y acabado.	TALLER DE REPOSTERIA
	8. ADIESTRAMIENTO EN DECORACIÓN 8.1. Manejo de boquillas y técnicas. 8.2. Acabado.	TALLER DE REPOSTERIA

BIBLIOGRAFÍA	Blue, g. (2012). Manual practico de reposteria. Blumme. Oswaldo Gross. 2013(s.f.). El ABC de la reposteria. Buenos aires: Editorial Planeta Spain. Herme, P. (s.f.). Postres. Larousse. Merechal, J. (s.f.). Secretos de la pasteleria. Prefacio. El arte de la reposteria. México: Larousse.

UNIDADES TEMÁTICAS BASE Y CONTENIDOS ANALÍTICOS

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMIA	TÉCNICO SUPERIOR	SEGUNDO SEMESTRE	PROCEDIMIENTOS BASICOS DE PANADERIA	PBP - 200	6

UNIDADES TEMÁTICAS BASE

1.- PANADERÍA

2.- INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO

3.- ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO EN PANADERÍA

4.- MATERIAS PRIMAS

5.- MASAS FERMENTADAS

6.- FLUJO DE PRODUCCIÓN

7.- ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES

CONTENIDOS ANALÍTICOS

CONTENIDO	CONTEXTO DE REALIZACIÓN
1. PANADERÍA	AULA
1.1. Introducción.	
1.2. Historia de la panaderia.	
1.3. Perfil profesional de un panadero.	
1.3. Higiene y manipulacion en el area de panaderia.	
2. INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO	AULA /TALLER DE PANADERIA
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.	
3. ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO EN PANADERÍA	AULA /TALLER DE PANADERIA
3.1. Organización de equipos de trabajo.	
3.2. Estructura.	
3.3. Ergonomía del trabajo.	
4. MATERIAS PRIMAS	AULA /TALLER DE PANADERIA
4.1. Materias primas lácteos y derivados.	
4.2. Harinas	
4.3. Huevos	
4.4. Azucar.	
4.5. Grasas.	
4.6. Chocolates.	
4.7. Aditivos y saborizantes.	
5. MASAS FERMENTADAS	AULA /TALLER DE PANADERIA
5.1. Introducción.	
5.2. Funciones de las levaduras.	
5.3. Proceso de elaboración de masa fermentada.	
5.4. Proceso de fermentacion.	
5.5. Proceso de horneado.	
5.6. Proceso de aireado.	

UNIDADES TEMÁTICAS BASE Y CONTENIDOS ANALÍTICOS

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMIA	TÉCNICO SUPERIOR	SEGUNDO SEMESTRE	PROCEDIMIENTOS BASICOS DE PANADERIA	PBP - 200	6

CONTENIDOS ANALÍTICOS	**6. FLUJO DE PRODUCCIÓN** 6.1. Mezclas, tiempo y proceso de elaboración artesanal. 6.2. Fermentación panadera o alcohólica. 6.3. Retensión y tolerancia, pointage y apresto. 6.4. Pesado, greñado. 6.5. Cocción, temperatura e higrometría. 6.6. Reposo y enfriamiento. **7. ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES NACIONALES** 7.1. Origen, historia y costumbres. 7.2. Elaboreacion de Panes por regiones. 7.3. Proceso de elaboración. 7.4. Aplicaciones.	AULA / TALLER DE PANADERIA AULA /TALLER DE PANADERIA
BIBLIOGRAFÍA	Gabriel Edgar, 2010, Mausisebess, Técnicas de panadería profesionales Bretherton, C., 2011. Pasteles, pastas, merengues,tartas, panes dulces y salados. España: Editorial Blume. Yarsá, Ivan, 2013. Pan casero.(primera edición). Barcelona: LAROUSSE Ugáz Andrés, 2017 panadería artensanal. Editorial: LEXUS Hamelman, Jeffrey.(2016).El pan : manual de técnicas y recetas de panadería. España: Artesa Ediciones. Reinhart, Peter.(2016). El aprendiz de panadero. (8va ed.). España: RBA Libros. Antonio Paredes Candia.1981. La cocina popular boliviana. Ed. 1 era.	

UNIDADES TEMÁTICAS BASE Y CONTENIDOS ANALÍTICOS

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMIA	TÉCNICO SUPERIOR	SEGUNDO SEMESTRE	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	NUT - 200	6

UNIDADES TEMÁTICAS BASE

1.- ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y ALIMENTOS
2.- EL METABOLISMO Y EL PROCESO DIGESTIVO
3.- EL AGUA
4.- MACRONUTRIENTES
5.- MICRONUTRIENTES
6.- CEREALES, LEGUMINOSAS, TUBÉRCULOS, VERDURAS, FRUTAS
7.- LECHES Y DERIVADOS
8.- CARNES ROJAS, ROSADAS, OSCURAS, BLANCAS
9.- NECESIDAD DE ENERGÍA
10.- ELABORACIÓN DE MENÚ SEMANAL
11.- DISTRIBUCIÓN DE ENERGÍA EN EL MENÚ

CONTENIDOS ANALÍTICOS

CONTENIDO	CONTEXTO DE REALIZACIÓN
1. ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y ALIMENTOS	AULA
1.1. Definición de alimentación, nutrición y alimentos	
1.2. Características de los alimentos:	
1.2.1. Psicosensoriales, Nutricionales, higiénico sanitarias	
1.3. Requisitos de un buen alimento	
1.4. Clasificación de los alimentos	
2. EL METABOLISMO Y EL PROCESO DIGESTIVO	AULA
2.1. Fases del metabolismo	
2.2. Estructura del aparato digestivo	
2.3. Proceso de la digestión	
2.4. Enzimas digestivas	
2.5. Metabolismo celular	
3. EL AGUA	AULA
3.1. Definición	
3.2. Ciclo y estados del agua	
3.3. Función del agua en el organismo	
3.4. Necesidad diaria	
3.5. Aplicación del agua dentro la cocina	
4. MACRONUTRIENTES	AULA
4.1. Carbohidratos	
4.2. Grasas	
4.3. Proteínas	
4.4. Funciones dentro el organismo	
4.5. Necesidad diaria	
4.6. Aplicación de los macronutrientes dentro la cocina	
5. MICRONUTRIENTES	AULA
5.1. Vitaminas, origen	
5.2. Clasificación de las vitaminas	
5.3. Función que realizan en el organismo	
5.4. Alimentos ricos en vitaminas	
5.5. Necesidad diaria de vitaminas	
5.6. Minerales	
5.7. Función de los minerales en el organismo.	

UNIDADES TEMÁTICAS BASE Y CONTENIDOS ANALÍTICOS

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMIA	TÉCNICO SUPERIOR	SEGUNDO SEMESTRE	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	NUT - 200	6

CONTENIDOS ANALÍTICOS	5.8. Necesidad diaria de los minerales 5.9. Alimentos ricos en minerales 5.10. Aplicación de los micronutrientes en la cocina	
	6. CEREALES, LEGUMINOSAS, TUBÉRCULOS, VERDURAS, FRUTAS	AULA
	6.1. Origen y procedencia 6.2. Composición nutricional 6.3. Clasificación y características 6.4. Digestibilidad 6.5. Aplicación culinaria	
	7. LECHE Y DERIVADOS	AULA
	7.1. Composición nutricional 7.2. Clasificación y características 7.3. Digestibilidad 7.4. Aplicación culinaria	
	8. CARNES ROJAS, ROSADAS, OSCURAS, BLANCAS	AULA
	8.1. Composición nutricional 8.2. Clasificación y categorías 8.3. Necesidad diaria 8.4. Digestibilidad 8.5. Almacenaje 8.6. Aplicación culinaria	
	9. NECESIDAD DE ENERGÍA	AULA
	9.1. Cálculo de Peso corporal 9.2. Necesidad de energía diaria 9.3. Cálculo de energía completa 9.4. Distribución de energía	
	10. ELABORACIÓN DE MENÚ SEMANAL	AULA
	10.1. Definición 10.2. Componentes del menú 10.3. Normas para elaborar menús 10.4. Secuencia de platos	
	11. DISTRIBUCIÓN DE ENERGÍA EN EL MENÚ 11.1. Tabla de alimentos 11.2. Gramaje de alimentos que intervienen en un menú 11.3. Comparación de necesidades energéticas y nutrimentos 11.4. Aplicación del menú en la cocina	

BIBLIOGRAFÍA

Anchia, d. i. (2000). Alimentos; Composicion y propiedades. España: Interamericana.

Cameron, f. (2000). Ciencia de los alimentos nutricion y salud. mexico: Limusa.

Cameron, f. (2006). Ciencia de los Alimentos; Nutricion y Salud. Mexico: Limusa.

Graciano, e. (2013). Nutricion y Dietetica. Buenos Aires: Academia Culinaria Profesional de las Americas.

Martome, f. j. (2015). Nutrición Ciencia de la Alimentacion. Argentina: Cámara Argentina.

Publica, m. d. (1992). Tabla de composicion de alimentos. La Paz - Bolivia: Publicado copn el apoyo de Unicef.

UNIDADES TEMÁTICAS BASE Y CONTENIDOS ANALÍTICOS

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMIA	TÉCNICO SUPERIOR	TERCER SEMESTRE	COCINA NACIONAL II	CNA-300	6

UNIDADES TEMÁTICAS BASE	**1.- GASTRONOMIA DE COCHABAMBA** **2.- GASTRONOMIA DE CHUQUISACA** **3.- GASTRONOMIA DE TARIJA** **4.- TRABAJO DE CAMPO**	
CONTENIDOS ANALÍTICOS	**CONTENIDO**	**CONTEXTO DE REALIZACIÓN**
	1. GASTRONOMIA DE COCHABAMBA 1.1. Geografía, recursos agrícolas y ganaderos 1.2. Gastronomía de las provincias de Cochabamba 1.3. Historia, origen, características y clasificación de sus platos tipicos. 1.4. Platos representativos: ancestrales y comerciales. 1.5. Elaboración y preparación. 1.6. Visita a ferias provinciales.	AULA / COCINA
	2. GASTRONOMIA DE CHUQUISACA 2.1. Geografía, recursos agrícolas y ganaderos 2.2. Gastronomía de las provincias de Chuquisaca 2.3. Historia, origen, características y clasificación de sus platos tipicos. 2.4. Platos representativos: ancestrales y comerciales. 2.5. Elaboración y preparación. 2.6. Visita a ferias provinciales.	AULA / COCINA
	3. GASTRONOMIA DE TARIJA 3.1. Geografía, recursos agrícolas y ganaderos 3.2. Gastronomía de las provincias de Tarija: zona de los valles y Chaco. 3.3. Historia, origen, características y clasificación de sus platos tipicos. 3.4. Platos representativos: ancestrales y comerciales. 3.5. Elaboración y preparación. 3.6. Visita a ferias provinciales.	AULA / COCINA
	4. TRABAJO DE CAMPO 4.1.Visita a centros gastrónomicos. 4.2. Participación en eventos gastronómicos nacionales.	
BIBLIGRAFIA	Gaya Abrego Daniela, 2010, Gobierno Municipal autónomo, Cocina tradicional Cruceña. Borrega Reyes Yolanda, 2009,Umsa,Viajes por los sabores y saberes de Bolivia. Antonio Paredes Candia, 1990, Librería editorial popular, La comida popular Boliviana. Aida Gaisborg de Aguirre Acha, 2016, Don Bosco, La cocina en Bolivia.	

UNIDADES TEMÁTICAS BASE Y CONTENIDOS ANALÍTICOS

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMIA	TÉCNICO SUPERIOR	TERCER SEMESTRE	COCINA INTERNACIONAL I	CIN-300	8

UNIDADES TEMÁTICAS BASE

1.- CARNES , PESCADOS Y MARISCOS
2.- COCINA VEGETARIANA Y HUEVOS
3.- COCINA EUROPEA
4.-GASTRONOMIA FRANCESA
5.- GASTRONOMIA ITALIANA
6.- GASTRONOMIA ESPAÑOLA
7.- GASTRONOMIA MEDITERRAEA
8.- GASTRONOMIA DE OTRAS COCINAS EUROPEAS

CONTENIDOS ANALÍTICOS

CONTENIDO	CONTEXTO DE REALIZACIÓN
1. CARNES, PESCADOS Y MARISCOS	AULA / COCINA
1.1. Propiedadees y uso de los diferentes cárnicos.	
1.2. Clasificación, cortes y categorias.	
1.3. Elaboración y preparaciones.	
1.4. Limpieza, desinfección, conservación y métodos de cocción.	
2. COCINA VEGETARIANA Y HUEVOS	AULA / COCINA
2.1. Propiedadees y uso de los diferentes insumos vegetarianos.	
2.2. Clasificación.	
2.3. Elaboración y preparaciones.	
2.4. Limpieza, desinfección, conservación y métodos de cocción.	
3. COCINA EUROPEA	AULA / COCINA
3.1. Geografia y paises componentes.	
3.2. Recursos agricolas y ganaderos.	
3.3. Características de la gastronomia europea.	
3.4. Platos representativos y comerciales.	
4. GASTRONOMIA FRANCESA	AULA / COCINA
4.1. Geografia y paises componentes.	
4.2. Recursos agrícolas y ganaderos.	
4.3. Caracteristicas de la gastronomia Francesa y su clasificacion por regiones.	
4.4. Origen e historia de los platos tipicos.	
4.5. Platos representativos.	
5. GASTRONOMIA ITALIANA	AULA / COCINA
5.1. Geografia y paises componentes.	
5.2. Recursos agrícolas y ganaderos.	
5.3. Caracteristicas de la gastronomia Italiana y su clasificacion por regiones.	
5.4. Origen e historia de los platos tipicos.	
5.5. Platos representativos.	
6. GASTRONOMIA ESPAÑOLA	AULA / COCINA
6.1. Geografia y paises componentes.	
6.2. Recursos agrícolas y ganaderos.	
6.3. Características de la gastronomia Española y su clasificación por regiones.	
6.4. Origen e historia de los platos tipicos.	
6.5. Platos representativos.	
7. GASTRONOMIA MEDITERRANEA	AULA / COCINA
7.1. Geografía y paises componentes.	
7.2. Recursos agricolas y ganaderos.	
7.3. Caracteristícas de la gastronomia Mediterranea y su clasificación por regiones.	
7.4. Origen e historia de los platos tipicos.	
7.5. Platos representativos y comerciales.	
8. GASTRONOMIA DE OTRAS COCINAS EUROPEAS	AULA / COCINA
8.1. Gastronomia de Alemania, Iralanda, Portugal, Suiza y Paises bajos.	
8.2. Características de la gastronomia.	
8.3. Platos representativos.	

BIBLIOGRAFÍA

Medina, I. (2017). Cocina por Pais de España. ISBN.

Milona, M. (2007). Culinaria Grecia. konemen.

Piras, C. (2004). Especialidades de Italia . Koneman .

Trutter, M. (2007). Un paseo culinario por España. Koneman .

UNIDADES TEMÁTICAS BASE Y CONTENIDOS ANALÍTICOS

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMIA	TÉCNICO SUPERIOR	TERCER SEMESTRE	FRANCÉS TÉCNICO II	FRA - 300	2

UNIDADES TEMÁTICAS BASE	**1.- INTRODUCTION AU FRANÇAIS** **2.- LES QUESTIONS SUR LES OBJ** **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 phonetique 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

UNIDADES TEMÁTICAS BASE Y CONTENIDOS ANALÍTICOS

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMIA	TÉCNICO SUPERIOR	TERCER SEMESTRE	FRANCÉS TÉCNICO II	FRA - 300	2

CONTENIDOS ANALÍTICOS	**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 superiorité	AULA
	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 grase - La cuisson mixte 6.3. La manipulation et conservation des aliments	AULA
BIBLIOGRAFÍA	Dictionary, Vox Le Robert Bienvenue, Glencoe French 1.Conrad J. Schmitt Bechere Les Fomes De La Conjugaison	

UNIDADES TEMÁTICAS BASE Y CONTENIDOS ANALÍTICOS

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMIA	TÉCNICO SUPERIOR	TERCER SEMESTRE	REPOSTERIA Y PASTELERIA II	PAS - 300	4

UNIDADES TEMÁTICAS BASE	**1.- CUBIERTAS** **2.- HOJALDRES** **3.- POSTRES FRIOS Y CALIENTES** **4.- CHOCOLATERIA** **5.- BOMBONERIA**	
CONTENIDOS ANALÍTICOS	**CONTENIDO**	**CONTEXTO DE REALIZACIÓN**
	1.- CUBIERTAS 1.1. Tipos de crema y su tecnica. 1.2. Jaleas, ganache y decoracion con frutas 1.3. Glaseado. Efecto espejo. 1.4. Fondant y Elaboracion de mazapan crudo y cocido. 1.5. Armado de tortas. 1.6. Aplicación y tecnica.	AULA/TALLER DE PASTELERIA
	2.- HOJALDRES 2.1. Historia. 2.2. Clasificacion. 2.3. Tecnicas de elaboracion. 2.4. Conservacion. 2.5. Elaboraciones diversas.	AULA/ TALLER DE PASTELERIA
	3.- POSTRES FRIOS Y CALIENTES 3.1. Introduccion. 3.2. Origen y definicion. 3.3. Caracteristicas. 3.4. Materias y equipamiento. 3.5 Elaboracion de postres.	AULA/ TALLER DE PASTELERIA
	4.- CHOCOLATERIA 4.1. Introduccion. 4.2. Tipos de chocolotate. 4.3. Tecnicas de Templado. 4.4. Elaboracion practica.	AULA/ TALLER DE PASTELERIA
	5.- BOMBONERIA 5.1. Introduccion. 5.2. Clasificacion. 5.3. Tecnicas. 5.4. Elaboración práctica.	AULA/ TALLER DE PASTELERIA
BIBLIOGRAFÍA	Blue, g. (2012). Manual practico de reposteria. Blumme. Oswaldo Gross (s.f.). El ABC de la reposteria. Buenos aires: Planeta. Herme, P. (s.f.). Postres. Larousse. Merechal, J. (s.f.). Secretos de la pasteleria. Prefacio. El arte de la reposteria. Mexico: Larousse.	

UNIDADES TEMÁTICAS BASE Y CONTENIDOS ANALÍTICOS

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMIA	TÉCNICO SUPERIOR	TERCER SEMESTRE	PANADERIA I	PAN-300	4

UNIDADES TEMÁTICAS BASE

1.-MASAS FERMENTADAS

2.- PANES REPRESENTATIVOS INTERNACIONALES

3.- BOLLERIA

4.- PANES FESTIVOS

CONTENIDOS ANALÍTICOS

CONTENIDO	CONTEXTO DE REALIZACIÓN
1. MASAS FERMENTADAS	AULA
1.1. Origen y técnicas	
1.2. Proceso de elaboración.	
1.3. Clasificación de las masas fermentadas.	
2. PANES REPRESENTATIVOS INTERNACIONALES	AULA -TALLER DE PANADERIA
2.1. Origen, técnicas de proceso y preparación del Pan de Estados Unidos.	
2.2. Origen, técnicas de proceso y preparación del Pan de Irlanda.	
2.3. Origen, técnicas de proceso y preparación del Pan de Italia	
2.4. Origen, técnicas de proceso y preparación del Pan de Austria.	
2.5. Origen, técnicas de proceso y preparación de Brasil	
2.6. Origen, técnicas de proceso y preparación del Pan de Francia.	
2.7. Origen, técnicas de proceso y preparación del Pan de España.	
2.8. Origen, técnicas de proceso y preparación del Pan de Inglaterra.,	
2.9. Otra preparaciones	
3. BOLLERÍA	AULA - TALLER DE PANADERIA
3.1. Origen e historia.	
3.2. Técnicas, proceso, y preparación de Bolleria simple.	
3.3. Técnicas, proceso y preparación de Bolleria rellena.	
3.4. Otras preparaciones.	
4. PANES FESTIVOS	AULA- TALLER DE PANADERIA
4.1. Origen e historia.	
4.2. Técnicas, proceso, y preparación.	

BIBLIOGRAFÍA

Gabriel Edgar, 2010, Mausisebess, Técnicas de panadería profesionales

Bretherton, C., 2011. Pasteles, pastas, merengues,tartas, panes dulces y salados. España: Editorial Blume.

Yarsá, Ivan, 2013. Pan casero. Primera edición. Barcelona: LAROUSSE

Ugáz Andrés, 2017 panadería artensanal. Editorial: LEXUS

Reinhart, Peter.(2016). El aprendiz de panadero. (8va ed.). España: RBA Libros.

Hamelman, Jeffrey.(2016).El pan : manual de técnicas y recetas de panadería. España: Artesa Ediciones.

UNIDADES TEMÁTICAS BASE Y CONTENIDOS ANALÍTICOS

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMIA	TÉCNICO SUPERIOR	TERCER SEMESTRE	SERVICIO DE COMEDOR, ETIQUETA Y PROTOCOLO	SER-300	6

UNIDADES TEMÁTICAS BASE

1. ETIQUETA SOCIAL.
2. IMAGEN PERSONAL Y DISCRECION.
3. RELACIONES PUBLICAS.
4. CLASIFICACIÓN DE RESTAURANTES
5. TIPOS DE MONTAJE DE MESAS.
6. MONTAJE DE LA MESA.
7. ETIQUETA EN LA MESA.
8. TIPOS DE SERVICIO.
9. DOCUMENTOS DE SERVICIO.
10. MENU
11. ATENCIÓN AL CLIENTE
12. PLANIFICACIÓN DE SALONES
13. CEREMONIAL. ETIQUETA Y PROTOCOLO

CONTENIDOS ANALÍTICOS

CONTENIDO	CONTEXTO DE REALIZACIÓN
1. ETIQUETA SOCIAL.	AULA
1.1. Nomas basicas de educacion y responsabilidad.	
1.2. Puntualidad en el trabajo como en la vida social.	
1.3. Puntualidad para el invitado como para el anfitrion.	
1.4. Presentaciones.	
1.5. conversaciones dentro y fuera de la empresa.	
2. IMAGEN PERSONAL Y DISCRECION.	AULA
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.	
3. RELACIONES PUBLICAS.	AULA
3.1. Comunicación con las personas.	
3.2. Comunicación verbal dentro y fuera de la empresa.	
3.3. Comunicación oral, como hablar un publico.	
3.4. Comunicación gestual y mimica.	
3.5. Comunicación escrita.	
4. CLASIFICACIÓN DE RESTAURANTES	AULA
4.1. Clasificion deacuerdo a tenedores.	
4.2. Clasificacion deacuerdo a la especialidad.	
4.3. Clasificacion por tematica.	
4.4. Tipos de recepciones.	
5. TIPOS DE MONTAJE DE MESAS.	AULA - TALLER
5.1. Clasificacion de montajes de mesa.	
5.2. Montaje de mesas en eventos.	
6. MONTAJE DE LA MESA.	AULA - TALLER
6.1. Manteleria y centros de mesa.	
6.2. Vajilla.	
6.3. Cuberteria.	
6.4. Cristaleria.	
6.5. Armado de servilletas.	

UNIDADES TEMÁTICAS BASE Y CONTENIDOS ANALÍTICOS

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMIA	TÉCNICO SUPERIOR	TERCER SEMESTRE	SERVICIO DE COMEDOR, ETIQUETA Y PROTOCOLO	SER-300	6

CONTENIDOS ANALÍTICOS	**7. ETIQUETA EN LA MESA.** 7.1. El correcto uso de los cubiertos. 7.2. El correcto uso de la cristaleria. 7.3. El correcto uso de la servilletas.	AULA - TALLER
	8. TIPOS DE SERVICIO. 8.1. Introducción. 8.2. Servicio a la inglesa. 8.3. Servicio a la francesa. 8.4. Servicio a la americana. 8.5. Servicio a la rusa o carro gueridon.	AULA - TALLER
	9. DOCUMENTOS DE SERVICIO. 9.1. Comanda 9.2. Control interno 9.3. Hoja de traspaso. 9.4. Nota de remisión. 9.5. Nota de devolución. 9.6. Hoja recapitulativa de ventas. 9.7. Tabla de sueldo del personal de servicio por puntos. 9.8. Tabla de sueldo del personal de servicion por porcentaje.	AULA - TALLER
	10. MENU 10.1 El menu: Composición y elaboración del menu. 10.2 La carta: Clásica y moderna. 10.3 Tipos de menu	AULA - TALLER
	11. ATENCIÓN AL CLIENTE 11.1. Recepción al cliente. 11.2. Presentación del menu o carta.	AULA - TALLER
	12. PLANIFICACIÓN DE SALONES 12.1 Armado de salones 12.2 Organización de horarios en salones	AULA - TALLER
	13. CEREMONIAL. ETIQUETA Y PROTOCOLO 13.1. Definición de ceremonia, etiqueta y protocolo. 13.2. Características. 13.3 Reglas ceremoniales.	AULA - TALLER

BIBLIOGRAFÍA

Alvarado, T. O. (2011). Protocolo y organizacion de eventos. Lexus.

Cuadrado, C. (s.f.). Las buenas Maneras contadas con secillez. MAEVA.

Gines, J. R. (s.f.). Planificacion y direccion de servicios de y eventos en restaurantes 2012

Martinez, J. L. (s.f.). Direccion de alimentos y bebidas en hoteles. Noriega .

Mesalles, L. (2006). Eventos reuniones y banquetes. Laertes.

UNIDADES TEMÁTICAS BASE Y CONTENIDOS ANALÍTICOS

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMIA	TÉCNICO SUPERIOR	CUARTO SEMESTRE	COCINA NACIONAL III	CNA- 400	8

UNIDADES TEMÁTICAS BASE

1. **SANTA CRUZ**
2. **BENI**
3. **PANDO**
4. **TRABAJO DE CAMPO**

CONTENIDOS ANALÍTICOS

CONTENIDO	CONTEXTO DE REALIZACIÓN
1. SANTA CRUZ	
1.1. Geografía, recursos agrícolas y ganaderos	AULA - COCINA
1.2. Gastronomía de las provincias de Santa Cruz	
1.3. Historia, origen, características y clasificación de sus platos tipicos.	
1.4. Platos representativos: ancestrales y comerciales.	
1.5. Elaboración y preparación.	
1.6. Visita a ferias provinciales.	
2. BENI	
2.1. Geografía, recursos agrícolas y ganaderos	AULA - COCINA
2.2. Gastronomía de las provincias de Beni: zona de los llanos y amazonia.	
2.3. Historia, origen, características y clasificación de sus platos tipicos.	
2.4. Platos representativos: ancestrales y comerciales.	
2.5. Elaboración y preparación.	
2.6. Visita a ferias provinciales.	
3. PANDO	
3.1. Geografía, recursos agrícolas y ganaderos	AULA - COCINA
3.2. Gastronomía de las provincias de Pando: zona de los llanos y amazonia.	
3.3. Historia, origen, características y clasificación de sus platos tipicos.	
3.4. Platos representativos: ancestrales y comerciales.	
3.5. Elaboración y preparación.	
3.6. Visita a ferias provinciales.	
4. TRABAJO DE CAMPO	
4.1. Visita a centros gastronomicas	
4.2. Participacíon en eventos gastronomicos del departamento	
4.3. Revalorización de platos de antaño de Bolivia	

BIBLIOGRAFÍA

De la Vega Fernández, 2011, Atlas, La nueva Cocina Boliviana

Montalvo Rossells, 2009, Sima, la gastronomía en Potosí y Charcas

Gaya Abrego Daniela, 2010, gobierno municipal Autónomo, Cocina Tradicional Cruceña

Borrega Reyes Yolanda, 2009,UMSA.Viajes por los Sabores y Saberes de Bolivia

Antonio Paredes Candía, 1990, Librería Editorial Popular, La Comida Popular Boliviana.

Aida Gaisborg de Aguirre Acha, 2016, Don Bosco. La Cocina en Bolivia

UNIDADES TEMÁTICAS BASE Y CONTENIDOS ANALÍTICOS

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMIA	TÉCNICO SUPERIOR	CUARTO SEMESTRE	COCINA INTERNACIONAL II	CIN-400	8

UNIDADES TEMÁTICAS BASE

1. **COCINA ASIÁTICA**
2. **COCINA AFRICANA**
3. **COCINA DE OCEANIA**

CONTENIDOS ANALÍTICOS

CONTENIDO	CONTEXTO DE REALIZACIÓN
1. COCINA ASIÁTICA	
1.1. Geografía y paises componentes	AULA - COCINA
1.2. Recursos agrícolas y ganaderos	
1.3. Caracteristícas de la gastronomía asiática	
1.4. Origen e historia de los platos tipicos	
1.5. Platos representativos y comerciales	
1.6. Cocina Japonesa	
1.7. Cocina China	
1.8. Cocina Hindú, otras cocinas.	
2. COCINA AFRICANA	AULA - COCINA
2.1. Geografía y paises componentes	
2.2. Recursos agricolas y ganaderos	
2.3. Caracteristícas de la gastronomía africana	
2.4. Origen e historia de los platos tipicos	
2.5. Platos representativos y comerciales	
2.6. Cocina Egpcia	
2.7. Cocina de Madagascar	
2.8. Coicna de Sudafrica	
3. COCINA DE OCEANIA	AULA - COCINA
3.1. Geografía y paises componentes	
3.2. Recursos agrícolas y ganaderos	
3.3. Características de la gastronomía oceania	
3.4. Origen e historia de los platos tipicos	
3.5. Platos representativos y comerciales	
3.6. Cocina de Australia	
3.7. Cocina de Nueva Zelanda	
3.8. Cocina de Australia	

BIBLIOGRAFÍA

Cocina Asiatica. (2006). Blume.

Cocina Oriental. (2012). Intituto Culinario de México.

El Libro Esencial de la Cocina Asiatica. (s.f.). Kooneman Houston.

Medina, I. (2007). Ccocina Japonesa. ISBN.

Medina, I. (2017). Ccocina China. ISBN.

Un Viaje Culinario por la Geografia e Historia de la Gastronomia. (s.f.). Sosa.

UNIDADES TEMÁTICAS BASE Y CONTENIDOS ANALÍTICOS

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMIA	TÉCNICO SUPERIOR	CUARTO SEMESTRE	GARNISH	GAR-400	6

UNIDADES TEMÁTICAS BASE

1. **INTRODUCCIÓN AL GARNISH E HISTORIA**
2. **DIBUJO TÉCNICO Y PERSPECTIVAS**
3. **GARNISH COMESTIBLE**
4. **TALLADO EN VEGETALES Y CARVING FRUIT**
5. **ESCULTURA EN MANTEQUILLA**
6. **ESCULTURA EN CHOCOLATE**
7. **MONTAJE DECORATIVO Y CENTROS DE MESA**

CONTENIDOS ANALÍTICOS

CONTENIDO	CONTEXTO DE REALIZACIÓN
1. INTRODUCCION AL GARNISH E HISTORIA	
1.1. El arte del Mukimono (Garnish)	AULA
1.2. Historia del Ikebana y su influencia en el Mukimono	
2. DIBUJO TÉCNICO Y PERSPECTIVAS	
2.1. Herramientas de garnish	AULA
2.2. Alto y bajo relieve	
2.3. Superficies cóncavas y convexas	
2.4. Perspectivas en vista 3D	
2.5. Concervacion de tallados	
3. GARNISH COMESTIBLE	
3.1. Decoración con hortalizas, frutas y otros.	TALLER
3.2. Armado de figuras y diseños.	
3.3. Conservación de tallados	
4. TALLADO EN VEGETALES Y CARVING FRUIT	
4.1. Técnicas básicas en el tallado	TALLER
4.2. Tallado de frutas y vegetales respetando el diseño	
4.3. Montado	
4.4. Conservación de tallados	
5. ESCULTURA EN MANTEQUILLA	
5.1. Herramientas para el tallado en mantequilla	TALLER
5.2. Utensilios que se emplea en el tallado	
5.3. Conservación del la escultura	
6. ESCULTURA EN CHOCOLATE	
6.1. Técnicas básicas en chocolate	TALLER
6.2. Herramientas para el tallado en chocolate	
6.2. Tallado de chocolate respetando el diseño	
6.3. Montado	
6.4. Conservación de la escultura	
7. MONTAJE DECORATIVOS Y CENTROS DE MESA	
7.1. Presentación y exposición	AULA

UNIDADES TEMÁTICAS BASE Y CONTENIDOS ANALÍTICOS

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMIA	TÉCNICO SUPERIOR	CUARTO SEMESTRE	GARNISH	GAR-400	6

	7.2. Conocer el lugar de presentacion para realizar el montaje 7.3. Cuidar el transporte para el traslado de los tallados	
BIBLIOGRAFÍA	Alvarado, V. P. (2012). Tallado Artístico. Estado De México: Red Tercer Milenio. Audry, O. (1998). Decoración En La Mesa. México: Clio Loachamin, M. (2015). Creación De Un Suplemento Para Tallado En Frutas Y Verduras: Universidad Tecnológica Israel. Pillo, M. G. (2013). Análisis Situacional De Las Técnicas De Garnish,: Instituto Superior Tecnológico De Turismo Y Hotelería	

UNIDADES TEMÁTICAS BASE Y CONTENIDOS ANALÍTICOS

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMIA	TÉCNICO SUPERIOR	CUARTO SEMESTRE	PANADERÍA II	PAN-400	4

UNIDADES TEMÁTICAS BASE	**1. PANADERIA INDUSTRIAL** **2. FLUJO DE PRODUCCIÓN** **3. ELABORACIÓN DE MASAS ESPECIALES**	
CONTENIDOS ANALÍTICOS	**CONTENIDO**	**CONTEXTO DE REALIZACIÓN**
	1. PANADERIA INDUSTRIAL 1.1. Introduccion y Definición 1.2. Área de produccion y equipamiento 1.3. Bases tecnicas 1.4. Higrometria **2. FLUJO DE PRODUCCIÓN** 2.1. Mezclas, tiempo y velocidad en las maquinas 2.2. Fermentación 2.3. Retención y tolerencia, pointage y apresto 2.4. Pesado, y boleado. 2.5. Greñado 2.6. Cocción, manejo de temperatura e higrometria 2.7. Reposo y enfriado o aereado. **3. ELABORACIÓN DE MASAS ESPECIALES** 3.1. Panes clásicos o regionales. 3.2. Panes de semillas y hierbas 3.3. Panes para atención de eventos 3.4. Panaderia festiva 3.5. Panaderia rellena	AULA-TALLER TALLER
BIBLIOGRAFÍA	Gabriel Edgar, 2010, Mausisebess, Técnicas de panadería profesionales Bretherton, C., 2011. Pasteles, pastas, merengues,tartas, panes dulces y salados. España: Editorial Blume. Yarsá, Ivan, 2013. Pan casero.(primera edición). Barcelona: LAROUSSE Ugáz Andrés, 2017 panadería artensanal. Editorial: LEXUS Hamelman, Jeffrey.(2016).El pan : manual de técnicas y recetas de panadería. España: Artesa Ediciones. Reinhart, Peter.(2016). El aprendiz de panadero. (8va ed.). España: RBA Libros.	

UNIDADES TEMÁTICAS BASE Y CONTENIDOS ANALÍTICOS

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMIA	TÉCNICO SUPERIOR	CUARTO SEMESTRE	PRODUCTOS GASTRONÓMICOS	PGA-400	4

UNIDADES TEMÁTICAS BASE

1. **ASPECTOS GENERALES DE LA COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS**
2. **MERCADO Y SEGMENTACION DE MERCADOS**
3. **COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR**
4. **INVESTIGACIÓN DE MERCADOS**
5. **MARKETING MIX**

CONTENIDOS ANALÍTICOS

CONTENIDO	CONTEXTO DE REALIZACIÓN
1.- ASPECTOS GENERALES DE LA COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS 1.1. Definición de mercadoecnia 1.2. Orientación de la mercadotecnia a la producción 1.3. Importancia de la mercadotectnia 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 típos de mercado 2.2. Segmentación de mercados - Razones, concepto, estrategias y criterios	AULA
3. COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR 3.1. Definición 3.2. Factores que influye en el estilo de vida de los consumidores - Internos y externos 3.3. Proceso de compra 3.4. Modelos de comportamiento del consuidor	AULA
4. INVESTIGACIÓN DE MERCADOS 4.1. Conceptos definiciones, objetivos e importancias 4.2. Limitaciones de la investigación de mercados 4.3. Necesidades que satisface la investigación 4.4. Sistema de Informacion de mercadotecnia 4.5. Planeación y diseño de la investigación	AULA
5. MARKETING MIX 5.1. Estrategia de Producto 5.2. Estrategia de Precio 5.3. Estrategia de Plaza 5.4. Estrategia de Pomoción	AULA

BIBLIOGRAFÍA

Al Ries, J. T. (s.f.). La Guerra del Marketing. Interamericana de Mexico.

Arellano Cueva, Rolando (2000). Marketing, Enfoque América Latina. México: Mc Graw Hill

Hiebing, Roman G. Jr, Cooper, Scott W. (2003). Como preparar el exitoso plan de mercadotecnia. México: Mc Graw Hill

Gustavo, N. (S.F.). Introducción al Marketing. Estrauss.

UNIDADES TEMÁTICAS BASE Y CONTENIDOS ANALÍTICOS

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMIA	TÉCNICO SUPERIOR	QUINTO SEMESTRE	COCINA CREACION I	CRE-500	8

UNIDADES TEMÁTICAS BASE	**1. COCINA DE CREACION** **2. RÉPLICA E INNOVACIÓN** **3. COCINA NOVOANDINA** **4. COCINA FUSIÓN**	
CONTENIDOS ANALÍTICOS	**CONTENIDO**	**CONTEXTO DE REALIZACION**
	1. COCINA DE CREACIÓN 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. Inovación de diversas preparaciones con insumos que se dispongan	AULA - COCINA
	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	AULA - COCINA
	3. COCINA NOVOANDINA 3.1. Fusión de productos andinos en la elaboración de platos gourmet.	AULA - COCINA
	4. COCINA FUSIÓN 4.1. Investigación de materia prima que se puede usar en gastronomia 4.2. Creación de nuevas recetas para problemas orgánicos y que sean comerciales	AULA - COCINA
BIBLIOGRAFÍA	Adria, A. (S.F.). Los Postres Del Bully. Peninsula. Adria, F. (1983-1993). El Bully. Peninsula. Fernández, C. (S.F.). Cocina Molecular Y Fusión . Lexus. Gutiérrez, J. (S.F.). Asfalto Culinario Laboratorio De Arzak. Everest. Myhrvolo, N. (S.F.). Modernist Cuisine. Tasdem. Roca, J. (S.F.). Cocina Al Vacío. Montagud	

UNIDADES TEMÁTICAS BASE Y CONTENIDOS ANALÍTICOS

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMIA	TÉCNICO SUPERIOR	QUINTO SEMESTRE	COCINA INTERNACIONAL III	CIN-500	8

UNIDADES TEMÁTICAS BASE	**1.- COCINA NORTE AMERICANA** **2.- COCINA CENTRO AMERICANA** **3.- COCINA SUD AMERICANA**	
CONTENIDOS ANALÍTICOS	**CONTENIDO**	**CONTEXTO DE REALIZACIÓN**
	1. COCINA NORTE AMERICANA 1.1. Geografia y paises componentes. 1.2. Recursos agricolas y ganaderos. 1.3. Caracteristicas de la gastronomia Norte Americana y su clasificacion por regiones. 1.4. Origen e historia de los platos tipicos. 1.5. Platos representativos. 1.6. Preparaciones varias	AULA - COCINA
	2. COCINA CENTRO AMERICANA 2.1. Geografia y paises componentes. 2.2. Recursos agricolas y ganaderos. 2.3. Caracteristicas de la gastronomia Centro Americana y su clasificación por regiones. 2.4. Origen e historia de los platos tipicos. 2.5. Platos representativos. 2.6. Preparaciones varias	AULA - COCINA
	3. COCINA SUD AMERICANA 3.1. Geografia y paises componentes. 3.2. Recursos agricolas y ganaderos. 3.3. Características de la gastronomia Sud Americana y su clasificación por regiones. - Perú (costa y serrania) - Brasil - Argentina - Chile - Ecuador - Paraguay - Uruguay - Colombia	AULA - COCINA

BIBLIOGRAFÍA

Centro Subregional Latinfoods Para América del Sur, U. D. (1998). Platos Tipicos de Paises de América Latina : Inta.

Miranda, J. A. (2016). La Comida Norte Americana y sus Influencias. Quito Ecuador: Universidad San Francisco De Quito USFQ.

Fernández, C. C. (2009). Plantas Comestibles de Centroamérica. Costa Rica: Inbio.

Sosa. (2016). Un Viaje Culinario por la Geografía y la Historia de la Gastronomía. Cataluña-España: Sosa Ingridients S.L.

UNIDADES TEMÁTICAS BASE Y CONTENIDOS ANALÍTICOS

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMIA	TÉCNICO SUPERIOR	QUINTO SEMESTRE	ENOLOGIA Y MARIDAJE	ENM-500	6

UNIDADES TEMÁTICAS BASE

1. VITICULTURA
2. CICLO VEGETATIVO DE LA VID
3. LOS FACTORES DE PRODUCCIÓN VITÍCOLA
4. ZONAS PRODUCTORAS DE VINO
5. NUTRICIÓN Y FERTILIZACIÓN
6. TIPOS DE VINO, VINOS VARIETALES Y VINOS DE ALTURA
7. CATA Y DEGUSTACIÓN
8. MARIDAJE

CONTENIDOS ANALÍTICOS

CONTENIDO	CONTEXTO DE REALIZACION
1. VITICULTURA	AULA
1.1. Definición	
1.2. Características de la planta	
1.3. Tipos de plantas	
2. CICLO VEGETATIVO DE LA VID	AULA
2.1. Desarrollo de los órganos vegetativos	
2.2. Desarrollo de los frutos	
3. LOS FACTORES DE PRODUCCIÓN VITICOLA	AULA
3.1. Influencia de la temperatura	
3.2. Influencia de la humedad	
3.3. Los micro climas	
3.4. Concepto de pago viticola	
4. ZONAS PRODUCTORAS DE VINO	AULA
4.1. Vinos Europeos	
4.2. Vinos Americanos	
4.3. Vinos Bolivianos	
4.4. Trabajo de campo. (Visita a los viñedos)	
5. NUTRICIÓN Y FERTILIZACIÓN	AULA
5.1. Generalidades	
5.2. Nutrición mineral de los suelos de la viña	
5.3. Determinación de la formula del abonado	
5.4. Protección del viñedo	
5.5. Zonas vitivinicolas de Bolivia	
6. TIPOS DE VINO, VINOS VARIETALES Y VINOS DE ALTURA	TALLER
6.1. Vinos Europeos	
6.2. Vinos Americanos	
6.3. Vinos Bolivianos	
6.4. Trabajo de campo. (Visita a los viñedos)	
7. CATA Y DEGUSTACIÓN	TALLER
7.1. Analisis sensorial (vista, olfato y gusto)	
7.2. Parametros comparativos entre colores, aromas y sabores	
7.3. Rueda de sabores, olores y defectos.	
8. MARIDAJE	TALLER
8.1. Introducción, definición	
8.2. Resaltes del vino	
8.3. Resaltes de los platos	
8.4. Armonia entre vinos y platos	

BIBLIOGRAFÍA

Gallego, J. G. (2002). Maridaje, Enología y Cata de Vinos. Málaga: Innovación y Cualificación.

Harold Mcgee. 2012. El diccionario de los alimentos. Ed. Editorial.

Saldaña, I. P. (2008). Guía De Vinos Y Maridajes. Málaga: Junta De Andalucía.

UNIDADES TEMÁTICAS BASE Y CONTENIDOS ANALÍTICOS

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMIA	TÉCNICO SUPERIOR	QUINTO SEMESTRE	EMPRENDIMIENTO PRODUCTIVO I	EMP-500	4

UNIDADES TEMÁTICAS BASE

1. **MERCADO Y GENERACION DE IDEAS**
2. **ESTUDIO DE MERCADO**
3. **COSTOS Y PRESUPUESTOS**
4. **EDUCACIÓN EMPRENDEDORA**
5. **PYME Y GESTIÓN DE NEGOCIOS**
6. **ESTRUCTURA DE PLAN DE NEGOCIOS**

CONTENIDOS ANALÍTICOS

CONTENIDO	CONTEXTO DE REALIZACION
1. MERCADO Y GENERACIÓN DE IDEAS	AULA
1.1. Viavilidad del producto	
1.2. Generacion de idea	
2. ESTUDIO DE MERCADO	AULA
2.1.- Planificacion	
2.2.- Muestreo	
2.3.- Trabajo de campo	
2.4.- Analisis y tabulacion de resultados	
3. COSTOS Y PRESUPUESTOS	AULA
3.1. Identificacion de costos fijos	
3.2. Identificacion de costos variables	
3.3. Determinacion de punto de equilibrio.	
3.4. Analisis costo y beneficio.	
4. EDUCACIÓN EMPRENDEDORA	AULA
4.1. Idea de negocios	
4.2. El espiritu empendedor	
4.3. Emprendimiento	
4.4. Emprendiemiento en Bolivia	
5. PYME Y GESTIÓN DE NEGOCIOS	
6. ESTRUCTURA DE PLAN DE NEGOCIOS	

BIBLIOGRAFÍA

Investigación de Mercado, Luara Fisher

Mercadotecnia Philip Kotler

Contabilidad de Costos, Henry Rivera

Emprendimiento Empresarial, Juan A. Vasquez

UNIDADES TEMÁTICAS BASE Y CONTENIDOS ANALÍTICOS

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMÍA	TÉCNICO SUPERIOR	QUINTO SEMESTRE	TALLER DE MODALIDAD DE GRADUACIÓN I	TMG-500	4

UNIDADES TEMÁTICAS BASE	**1. INTRODUCCIÓN** **2. MODALIDADES DE GRADUACIÓN** **3. METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN** **4. TÉCNICAS DE REDACCIÓN Y EXPOSICIÓN** **5. PRESENTACIÓN Y SUSTENTACIÓN DEL PERFIL**	
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 Socioproductivo 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. METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN 3.1. Conceptualización y características de la investigación 3.2 Tipos de investigación 3.2.1 Cualitativa 3.2.2 Cuantitativa 3.3 Métodos de investigación 3.3.1 Método inductivo 3.3.2 Método deductivo 3.3.3 Método compartivo 3.3.4 Método científico 3.4 Instrumentos y técnicas de recolección de datos 3.5. Estructura del diseño de investigación 3.5.1. Título	**AULA**

UNIDADES TEMÁTICAS BASE Y CONTENIDOS ANALÍTICOS

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMÍA	**TÉCNICO SUPERIOR**	**QUINTO SEMESTRE**	**TALLER DE MODALIDAD DE GRADUACIÓN I**	**TMG-500**	**4**

	3.5.2. Planteamiento del problema 3.5.3. Objetivos de la investigación 3.5.4. Justificación y factibilidad 3.5.5. Alcances y limitaciones **4. TÉCNICAS DE REDACCIÓN Y EXPOSICIÓN** 4.1. Técnicas de redacción 4.2. Oratoria 4.3. Uso de medios tecnológicos 4.4 Uso de recursos gráficos (cuadros, tablas, figuras) **5. PRESENTACIÓN Y SUSTENTACIÓN DEL PERFIL** 5.1 Presentación del documento de perfil 5.2 Exposición sustentatoria del perfil	**AULA** **AULA**
BIBLIOGRAFÍA	Gómez M., M. (2006). Introducción a la metodología de la investigación científica. Buenos Aires: Córdova. Hernández Sampieri, R. (2003). Metodología de la investigación. México: Mc Graw Hill. Mejía Mejía, E. (2005). Metodología de la investigación científica. Lima: &Baptista. Mora, M. E. (2006). Metodología de la investigación. México: McGraw Hill. Botta, M y Warley, J. (2002). Tesis, Tesinas, Monografías e Informes. Buenos Aires. Argentina: Ed. Biblos Contreras, A y Ochoa, R. (2010). Manual de redacción científica. Guadalajara. México Ediciones de la noche Mejía, R. (2009). Metodología de la Investigación: tesis, tesinas, monografías. La Paz. Bolivia. Reyes, P. (2010). Bioestadística aplicada. México D.F., México: Editorial Trillas	

UNIDADES TEMÁTICAS BASE Y CONTENIDOS ANALÍTICOS

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMIA	TÉCNICO SUPERIOR	SEXTO SEMESTRE	COCINA CREACION II	CRE-600	8

UNIDADES TEMÁTICAS BASE

1. **NOUVELLE COUSINE**
2. **COCINA DE AUTOR**
3. **COCINA DE VANGUARDIA**
4. **PASTELERIA Y REPOSTERIA DE VANGUARDIA**
5. **PANADERIA DE VANGUARDIA**
6. **DECONSTRUCCION Y RECONSTRUCCION DE PLATOS**

CONTENIDOS ANALÍTICOS

CONTENIDO	CONTEXTO DE REALIZACIÓN
1. NUVELLE COUSINE 1.1. Técnicas actuales de preparación de platos.	AULA-COCINA
2. COCINA DE AUTOR 2.1. Normativa y aplicaciónes en la cocina del autor. 2.2. Sustituciones y aplicaciones en la creacion de recetas. 2.3. Afinidades y conbinaciones clasicas y modernas.	AULA-COCINA
3. COCINA DE VANGUARDIA 3.1. Introducción a la cocina de vanguardia. 3.2. Características y alta cocina. 3.3. Historia de la cocina molecular. 3.4. Cocina molecular.	AULA-COCINA
4. PASTELERIA Y REPOSTERIA DE VANGUARDIA 4.1. Introducción a la repostería de vanguardia 4.2. Características de la alta reposteria 4.3. Historia de la pasteleria y reposteria molecular 4.4. Elaboracion de la pasteleria y reposteria molecular.	AULA-TALLER DE PASTELERIA
5. PANADERIA DE VANGUARDIA 5.1. Introducción a la panaderia de vanguardia. 5.2. Características de la alta panaderia.	AULA- TALLER DE PANADERIA
6. DECONSTRUCCIÓN Y RECONSTRUCCIÓN DE PLATOS 6.1. Articulacion de texturas, aromas y sabores 6.2. Conbinación de técnicas	AULA-COCINA

BIBLIOGRAFÍA

Adria, A. (S.F.). Los Postres Del Bully. Peninsula.

Adria, F. (1983-1993). El Bully. Peninsula.

Fernández, C. (S.F.). Cocina Molecular Y Fusión . Lexus.

Gutiérrez, J. (S.F.). Asfalto Culinario Laboratorio De Arzak. Everest.

Myhrvolo, N. (S.F.). Modernist Cuisine. Tasdem.

Roca, J. (S.F.). Cocina Al Vacío. Montagud

UNIDADES TEMÁTICAS BASE Y CONTENIDOS ANALÍTICOS

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMIA	TÉCNICO SUPERIOR	SEXTO SEMESTRE	BAR Y COCTELERIA	BAR-600	6

UNIDADES TEMÁTICAS BASE

1. INTRODUCCIÓN Y GENERALIDADES
2. LA BARRA
3. CLASIFICACIÓN DE BEBIDAS
4. TÉCNICAS DE ELABORACIÓN
5. ORIGENES Y MATERIAS PRIMAS
6. FAMILIA DE LOS COCKTELES
7. ELABORACIÓN DE COCKTELES DE MANERA CLASICA
8. RESPONSABILIDAD DE LA VENTA Y CONSUMO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS
9. MIXOLOGIA MOLECULAR
10. FLAIR

CONTENIDOS ANALÍTICOS

CONTENIDO	CONTEXTO DE REALIZACION
1. INTRODUCCIÓN Y GENERALIDADES	AULA
1.1. Organización del departamento de bar	
1.2. Manejo de herramientas, equipamiento y utensilios de bar	
2. LA BARRA	AULA - BAR
2.1. Historia de la barra	
2.2. Tipos de barra	
2.3. Partes de una barra	
2.4. Cristaleria, utensilios y equipo de barra	
2.5.Instalaciones	
3. CLASIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS	AULA - BAR
3.1. Destilados	
3.2. Fermentados	
3.3. Licores y bitters	
4. TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	AULA - BAR
4.1. Coctelera	
4.2. Licuadora	
4.3. Directo en vaso	
4.4. Mixta	
5. ORIGENES Y MATERIAS PRIMAS	AULA - BAR
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	
6. FAMILIA DE LOS COCKTELES	AULA -BAR
6.1. Los cobblers	
6.2. Los collins	
6.3. Los coolers	
6.4. Los cups	
6.5. Los daisies	
6.6. Los eggnos	
6.7. Los fixes	
6.8. Los highballs	
6.9. Los julep	

UNIDADES TEMÁTICAS BASE Y CONTENIDOS ANALÍTICOS

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMIA	TÉCNICO SUPERIOR	SEXTO SEMESTRE	BAR Y COCTELERIA	BAR-600	6

CONTENIDOS ANALÍTICOS	6.10. Los flip 6.11. Los martinis 6.12. Los sours **7. ELABORACIÓN DE COCKTELES DE MANERA CLÁSICA** 7.1. Dosificación de bebidas 7.2. Técnicas de mixologia 7.3. Aguas Minerales 7.4. Jugos de frutas naturales 7.5. Los Frozen 7.6. Los Mocteles	AULA - BAR
	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	AULA
	9. MIXOLOGIA MOLECULAR 9.1. Historia de la mixologia molecular. 9.2. Técnicas 9.3. Elaboración	AULA -BAR
	10. FLAIR 10.1. Modalidades de flair 10.2. Práctica de flair	AULA - BAR

BIBLIOGRAFÍA

Génova, F. D. (S.F.). Barman Científico. Siglo XXI.

Pichin, S. P. (S.F.). Tragos Mágicos. Riverside.

Wondrich, D. (S.F.). Absinthe Cocktal To Whiskwy Smash

UNIDADES TEMÁTICAS BASE Y CONTENIDOS ANALÍTICOS

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMIA	TÉCNICO SUPERIOR	SEXTO SEMESTRE	SERVICIO DE CATERING	SDC-600	8

UNIDADES TEMÁTICAS BASE

1. ORGANIZACIÓN DE EVENTOS
2. DESARROLLO DEL EVENTO
3. TIPOS DE EVENTOS
4. SERVICIOS ADICIONALES
5. PRÁCTICA TIPOS DE BUFFET Y BANQUETES

CONTENIDOS ANALÍTICOS

CONTENIDO	CONTEXTO DE REALIZACION
1. ORGANIZACIÓN DE EVENTOS	AULA
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 oferta gastronomica	
2. DESARROLLO DEL EVENTO	AULA
2.1. Características del personal a trabajar	
2.2. Elaboración del orden de servicio	
2.3. Actividades previas al evento	
2.4. Actividades a desarrollarse en el evento	
2.5. Actividades post evento	
3. TIPOS DE EVENTOS	AULA
3.1. Diseño de salones	
- Seminarios	
- Congresos	
- Cenas y fiestas, otros	
3.2. Elaboracion de cartas para eventos	
- Diseño de invitaciones	
3.3. Montaje de buffet y banquetes.	
4. SERVICIOS ADICIONALES	AULA
4.1. Servicio de quesos, vinos y fiambres	
4.2. Servicio del té Britanico	
5. PRÁCTICA TIPOS DE BUFFET Y BANQUETES.	AULA
5.1. Buffet de desayuno	
5.2. Buffet de cocina nacional	
5.3. Buffet de cocina internacional	
5.4. Buffet de bocaditos	
5.5. Buffet de postres.	
5.6. Buffet de desayuno nacional.	

BIBLIOGRAFÍA

Alvarado, T. O. (2011). Protocolo y organizacion de eventos. Lexus.

Cuadrado, C. (s.f.). Las buenas Maneras contadas con secillez. MAEVA.

Gines, J. R. (s.f.). Planificacion y direccion de servicios de y eventos en restaurantes . Sintesis S.A. 2012 .

Martinez, J. L. (s.f.). Direccion de alimentos y bebidas en hoteles . Noriega .

Mesalles, L. (2006). Eventos reuniones y banquetes . Laertes

UNIDADES TEMÁTICAS BASE Y CONTENIDOS ANALÍTICOS

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMIA	TÉCNICO SUPERIOR	SEXTO SEMESTRE	EMPRENDIMIENTO PRODUCTIVO II	EMP-600	4

UNIDADES TEMÁTICAS BASE	**1. LA EMPRESA (NEGOCIO) Y SUS OBLIGACIONES** **2. FORTALECIMIENTO DEL EMPRENDIMIENTO TIC** **3. EL PLAN DE NEGOCIO** **4. PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO PRODUCTIVO (PEP)**

	CONTENIDO	CONTEXTO DE REALIZACION
CONTENIDOS ANALÍTICOS	**1. LA EMPRESA (NEGOCIO) Y SUS OBLIGACIONES** 1.1. Como constituir una empresa 1.2. Proceso para patentar 1.3. Estructura de contratos	AULA
	2. FORTALECIMIENTO DEL EMPRENDIMIENTO TIC 2.1. Concepción tecnológica y a un modelo de negocio 2.2. Social media en el plan de mercado 2.3. Utilización de la WEB y SEO (Optimización de Motores de Búsqueda)	AULA
	3. EL PLAN DE NEGOCIO 3.1. Elaboración del Plan de negocio 3.2. Estructura de presentación sobre un proyecto o emprendimiento, ante potenciales clientes o accionistas	
	4. PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO PRODUCTIVO (PEP) 4.1. Sección Preliminar Tapa Portada Dedicatoria Agradecimiento Indice 1. Título del Proyecto de Emprendimiento productivo 2. Autoevaluación como emprendedor 3. Objetivo del Emprendimiento Productivo 4. Desarrolle su Idea Propio o individual, Familiar o Comunitario 5. Identifique su mercado y y desarrolle un plan de mercado 6. Organice su negocio 7. Costee sus productos o servicios 8. Estime su capital inicial 9. Elabore planes financieros 10. Conozca sus responsabilidades y elija una forma legal para su negocio 11. Evalué su información y elabore un plan de acción 12. Conclusión 14. Fuentes de información y bibliografía 15. Anexos	AULA
BIBLIOGRAFÍA	Estructura Básica de una memoria de Proyecto de Grado, Abraham Omonte Rivero Curso Internacional sobre preparacion y evaluacion de proectos, Ed. Trillas	

UNIDADES TEMÁTICAS BASE Y CONTENIDOS ANALÍTICOS

CARRERA	NIVEL	CURSO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS SEMANA
GASTRONOMIA	TÉCNICO SUPERIOR	SEXTO SEMESTRE	TALLER DE MODALIDAD DE GRADUACION II	TMG-600	4

UNIDAD TEMATICA BASE

1. DESARROLLO DE LA MODALIDAD DE GRADUACION

2. ELABORACIÓN DE DOCUMENTO FINAL SEGÚN MODALIDAD DE GRADUACIÓN

3. PRESENTACIÓN DEL DOCUMENTO FINAL SEGÚN MODALIDAD DE GRADUACIÓN

4. DEFENSA INTERNA

CONTENIDOS ANALITICOS

CONTENIDO	CONTEXTO DE REALIZACIÓN
1. DESARROLLO DE LA MODALIDAD DE GRADUACIÓN	AULA
1.1 Planificación de la modalidad de graduación	
1.2 Ejecución de la modadlidad de graduación	
1.3. Análisis e interpretación de resultados	
1.4. Conclusiones y recomendaciones	
2. ELABORACION DE DOCUMENTO FINAL SEGÚN MODALIDAD DE GRADUACIÓN	AULA
3. PRESENTACIÓN DEL DOCUMENTO FINAL SEGÚN MODALIDAD DE GRADUACIÓN	AULA
4. DEFENSA INTERNA	AULA/TALLER/LABORATORIO/CAMPO

BIBLIOGRAFIA

Gómez M., M. (2006). Introducción a la metodología de la investigación científica. Buenos Aires: Córdova.

Hernández Sampieri, R. (2003). Metodología de la investigación. México: Mc Graw Hill.

Mejía Mejía, E. (2005). Metodología de la investigación científica. Lima: &Baptista.

Mora, M. E. (2006). Metodología de la investigación. México: McGraw Hill.

Botta, M y Warley, J. (2002). Tesis, Tesinas, Monografías e Informes. Buenos Aires. Argentina: Ed. Biblos

Contreras, A y Ochoa, R. (2010). Manual de redacción científica. Guadalajara. México Ediciones de la noche

Mejía, R. (2009). Metodología de la Investigación: tesis, tesinas, monografías. La Paz. Bolivia.

Reyes, P. (2010). Bioestadística aplicada. México D.F., México: Editorial Trillas