

UNIVERSIDAD PRIVADA DEL VALLE						PLAN DE ESTUDIOS	
SISTEMA NACIONAL DE EDUCACION SUPERIOR							
Carrera: LICENCIATURA EN GASTRONOMIA							
Departamento: TURISMO Y GASTRONOMIA							Código : LGS
Asignaturas	Código	H.Teor.	H.Prac.	H. Tot. Sem.	H.Tot.	Créditos	Requisitos
1er. SEMESTRE							
ADMINISTRACION I	ADM1S1	2	2	4	80	6	
HISTORIA DE LA GASTRONOMIA	HDG1G1	2	2	4	80	6	
NUTRICION Y DIETETICA I	NYD1G1	2	4	6	120	8	
QUIMICA DE ALIMENTOS	QAL1Q5	2	4	6	120	8	
ALIMENTOS Y BEBIDAS I	AYB1H1	2	4	6	120	8	
SANIDAD E HIGIENE	SEH1G1	2	2	4	80	6	
LENGUAJE Y REDACCION	LEN1D1	2	2	4	80	6	
TOTAL		14	20	34	680	48	
2do. SEMESTRE							
ADMINISTRACION II	ADM2S2	2	2	4	80	6	ADM1S1
NUTRICION Y DIETETICA II	NYD2G2	2	4	6	120	8	NYD1G1
PANADERIA	PND1G2	2	4	6	120	8	
COMPRAS Y ALMACENES	CYA1G2	2	2	4	80	6	
ALIMENTOS Y BEBIDAS II	AYB2H2	2	4	6	120	8	AYB1H1
TECNICA DE APARATOS E INSTRUM. DE COCINA	TAM1G2	2	2	4	80	6	
COCTELERIA	CTL1G2	2	2	4	80	6	AYB1H1
TOTAL		14	20	34	680	48	
3er. SEMESTRE							
GASTRONOMIA EN EL SERVICIO DEL HOSPEDAJE	GSH1G3	2	2	4	80	6	AYB2H2
ANIMACION Y AMBIENTACION DE ESPACIOS	AAE1G3	2	4	6	120	8	AYB2H2
CONSERVACION Y MANTENIM. DE ALIMENTOS	CMA1G3	2	2	4	80	6	TAM1G2
REPOSTERIA Y PASTELERIA	RYP1G3	2	4	6	120	8	PND1G2
TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS	TDA1G3	2	4	6	120	8	QAL1Q5
TALLER GASTRONOMICO I	TAG1G3	0	6	6	120	6	AYB2H2
INGLES GASTRONOMICO I	ING1D1	2	2	4	80	6	
TOTAL		12	24	36	720	48	
4to. SEMESTRE							
COCINA BOLIVIANA TRADICIONAL	CBT1G4	2	4	6	120	8	TAG1G3
COCINA INTERNACIONAL I	COI1G4	2	4	6	120	8	TAG1G3
SOCIEDAD, GASTRONOMIA Y CULTURA	SGC1G4	2	2	4	80	6	
METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION	MDI1C5	2	2	4	80	6	
TALLER GASTRONOMICO II	TAG2G4	0	6	6	120	6	TAG1G3
INGENIERIA DE ALIMENTOS	IDA1G4	2	2	4	80	6	TDA1G3
INGLES GASTRONOMICO II	ING2D2	2	2	4	80	6	ING1D1
TOTAL		12	22	34	680	46	
5to. SEMESTRE							
COCINA BOLIVIANA CONTEMPORANEA	CBC1G5	2	4	6	120	8	CBT1G4
COCINA INTERNACIONAL II	COI2G5	2	4	6	120	8	COI1G4
CATERING	CTR1G5	2	4	6	120	8	TAG2G4
INVESTIGACION DE BEBIDAS	IDB1G5	2	2	4	80	6	CTL1G2
TALLER GASTRONOMICO III	TAG3G5	0	6	6	120	6	TAG2G4
MARCO LEGAL DE LA GASTRONOMIA	MLG1G5	2	2	4	80	6	
FRANCES GASTRONOMICO I	FRG1G5	2	2	4	80	6	
TOTAL		12	24	36	720	48	
6to. SEMESTRE							
COCINA INTERNACIONAL III	COI3G6	2	4	6	120	8	COI2G5
COSTOS	COS1G6	2	2	4	80	6	ADM2S2
PRESUPUESTOS	PRE1G6	2	2	4	80	6	
TALLER GASTRONOMICO IV	TAG4G6	0	6	6	120	6	TAG3G5
ENOLOGIA	ENO1G6	2	4	6	120	8	CTL1G2
INVESTIGACION GASTRONOMICA I	IGA1G6	2	4	6	120	8	TAG3G5
FRANCES GASTRONOMICO II	FRG2G6	2	2	4	80	6	FRG1G5
TOTAL		12	24	36	720	48	
7mo. SEMESTRE							
INVESTIGACION GASTRONOMICA II	IGA2G7	2	4	6	120	8	IGA1G6
PREPARACION Y EVAL. DE PROY. GASTRONOM.	PEG1G7	2	4	6	120	8	COS1G6
DISEÑO Y MANEJO DE MENUS	DMM1G7	2	2	4	80	6	TAG4G6
ORGANIZACION DE BANQUETES Y EVENTOS	OBE1G7	2	2	4	80	6	TAG4G6
TALLER GASTRONOMICO V	TAG5G7	0	6	6	120	6	TAG4G6
MERCADOTECNIA	MER1G7	2	2	4	80	6	PRE1G6
ELECTIVA	ELE1G7	2	2	4	80	6	
TOTAL		12	22	34	680	46	
8vo. SEMESTRE							
INVESTIGACION GASTRONOMICA III	IGA3G8	2	4	6	120	8	IGA2G7
PRACTICA GASTRONOMICA	PPG1G8		12	12	240	12	APROBAR HASTA 7mo. SEMESTRE
SEMINARIO DE MODALIDAD DE TITULACION	SMT1G8				400	40	APROBAR HASTA 7mo. SEMESTRE
TOTAL		2	16	18	760	60	
Horas Teóricas: 1800 Horas Prácticas: 3840 Horas Totales: 5640 Total Créditos: 392							

La asignatura de SEMINARIO DE MODALIDAD DE TITULACION es la etapa final y pública del proceso de Titulación Académica.