

PLAN DE ESTUDIO 2025					
GASTRONOMÍA					
Asignaturas	Código	Total Horas Semana	Total Horas al Semestre	Créditos	Requisitos
1er. SEMESTRE					
ADMINISTRACIÓN APLICADA	ADM 100	5	100	4,0	Ninguno
HISTORIA Y GEOGRAFÍA GASTRONÓMICA	HIS 100	5	100	4,0	Ninguno
COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS	COM 100	5	100	4,0	Ninguno
BASES DEL SERVICIO PROFESIONAL	BAS 100	5	100	4,0	Ninguno
FUNDAMENTOS CULINARIOS APLICADOS I	FUN 100	7	140	5,6	Ninguno
MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	MDA 100	5	100	4,0	Ninguno
INTRODUCCIÓN A LAS CIENCIAS GASTRONÓMICAS	INT 100	6	120	4,8	Ninguno
TOTAL		38	760	30,4	
2do. SEMESTRE					
BARTENDING Y BARISMO	BAR 200	5	100	4,0	Ninguno
NUTRICIÓN APLICADA A LA GASTRONOMÍA	NUT 200	5	100	4,0	COM 100
FUNDAMENTOS DE LA PANADERÍA Y REPOSTERÍA APLICADOS	FUN 200	6	120	4,8	Ninguno
LOGÍSTICA DE COMPRAS Y ALMACENAMIENTO	LOG 200	5	100	4,0	Ninguno
FUNDAMENTOS CULINARIOS APLICADOS II	FCA 200	6	120	4,8	FUN 100
TALLER DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS I	TAL 200	6	120	4,8	Ninguno
ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN	ANT 200	5	100	4,0	Ninguno
TOTAL		38	760	30,4	
3er. SEMESTRE					
ECONOMÍA EN EL SECTOR GASTRONÓMICO	ECO 300	4	80	3,2	ADM 100
ELECTIVA I	ELE 300	4	80	3,2	Ninguno
TALLER DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS II	TAL 300	4	80	3,2	TAL 200
PANADERÍA Y REPOSTERÍA AVANZADOS	PAN 300	6	120	4,8	FUN 200
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN GASTRONÓMICA	MET 300	3	60	2,4	Ninguno
TALLER DE SERVICIOS CULINARIOS	TSC 300	6	120	4,8	FCA 200
CONTABILIDAD DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	CON 300	6	120	4,8	ADM 100
PRACTICA GASTRONÓMICA INTEGRADORA I	PRA 300	5	100	4,0	APROBAR HASTA 2DO SEMESTRE
TOTAL		38	760	30,4	
4to. SEMESTRE					
COCINA BOLIVIANA TRADICIONAL	CBT 400	6	120	4,8	TSC 300
COCINA EUROPEA	COE 400	6	120	4,8	FCA 200
TALLER DE COSTOS Y ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS	TAL 400	6	120	4,8	CON 300
MÉTODOS ESTADÍSTICOS EN LA GASTRONOMÍA	MET 400	5	100	4,0	MET 300
TALLER DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS Y BEBIDA III	TTA 400	7	140	5,6	TAL 300
TALLER DE ATENCIÓN AL CLIENTE	TAC 400	2	40	1,6	Ninguno
CULTURA, SOCIEDAD Y ALIMENTACIÓN	CUL 400	6	120	4,8	ANT 200
TOTAL		38	760	30,4	
5to. SEMESTRE					
COCINA CONTEMPORÁNEA	COC 500	6	120	4,8	Ninguno
COCINA ASIÁTICA	COA 500	6	120	4,8	Ninguno
TALLER DE SERVICIO DE CATERING	TAL 500	4	80	3,2	TAL 400
INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN GASTRONÓMICA	INV 500	5	100	4,0	Ninguno
COCINA MEDITERRÁNEA	COM 500	6	120	4,8	COE 400
ENOLOGÍA	ENO 500	6	120	4,8	Ninguno
SUFICIENCIA DE INGLÉS	ING 500	0	0	0,0	Ninguno
PRACTICA GASTRONÓMICA INTEGRADORA II	PRA 500	5	100	4,0	APROBAR HASTA 4TO SEMESTRE
TOTAL		38	760	30,4	

6to. SEMESTRE					
ELECTIVA II	ELE 600	4	80	3,2	Ninguno
ELECTIVA III	ELI 600	4	80	3,2	Ninguno
COCINA LATINOAMERICANA	COL 600	6	120	4,8	Ninguno
TALLER DE DISEÑO CULINARIO Y PENSAMIENTO CREATIVO	TAL 600	5	100	4,0	INV 500
COCINA CONSCIENTE	COC 600	4	80	3,2	TTA 400
PASTELERÍA DE VANGUARDIA	PAS 600	6	120	4,8	PAN 300
COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR Y TÉCNICAS DEL NEUROMARKETING	COM 600	4	80	3,2	Ninguno
DISEÑO Y MANEJO DE MENÚS	DIS 600	5	100	4,0	Ninguno
TOTAL		38	760	30,4	
7mo. SEMESTRE					
ELECTIVA IV	ELE 700	4	80	3,2	Ninguno
TALLER DE EMPRENDIMIENTO GASTRONÓMICO	TEG 700	8	160	6,4	Ninguno
ELECTIVA V	ELV 700	4	80	3,2	Ninguno
ORGANIZACIÓN DE EVENTOS	ORG 700	8	160	6,4	TAC 400
ELECTIVA VI	EVI 700	4	80	3,2	Ninguno
SEMINARIO DE MODALIDAD DE TITULACIÓN I	SEM 700	0	200	8,0	APROBAR HASTA 6TO SEMESTRE
TOTAL		28	760	30,4	
8vo. SEMESTRE					
PRACTICA GASTRONÓMICA INTEGRADORA III	PPR 800	0	360	14,4	APROBAR HASTA 7MO SEMESTRE
SEMINARIO DE MODALIDAD DE TITULACIÓN II	SEM 800	0	400	16,0	APROBAR HASTA 7MO SEMESTRE
TOTAL		0	760	30,4	
TOTAL		256	6080	243,2	