**GASTRONOMÍA OBJETIVO HOLÍSTICO DE LA CARRERA**

Formamos profesionales a nivel Técnico Medio con valores sociocomunitarios, principios de convivencia y conocimientos teóricos prácticos en la evolución gastronómica, técnicas culinarias, inocuidad y seguridad alimentaria, procedimientos básicos de la panadería, repostería y pastelería, a través de la elaboración creativa de proyectos de emprendimiento e innovación productiva, considerando las características sociales, económicas y culturales de su contexto y el cuidado del medioambiente, para revalorizar saberes y conocimientos ancestrales que contribuyan al cuidado de la salud, el desarrollo productivo, la seguridad y soberanía alimentaria en el Estado Plurinacional de Bolivia.

**PERFIL DE SALIDA**

* Aplica las técnicas culinarias y procedimientos básicos en procesos de producción de repostería, panadería y cocina, desarrollando un trabajo eficiente y responsable.
* Manipula adecuadamente los utensilios, herramientas y equipos tecnológicos, aplicando normas de higiene y seguridad; demostrando responsabilidad, trabajo en equipo basado en valores sociocomunitarios y equidad de género.
* Realiza preparaciones innovadoras de cocina, panadería y repostería, asumiendo prácticas de cuidado y preservación de la Madre Tierra y el medioambiente.
* Emprende proyectos productivos gastronómicos individuales y comunitarios, respondiendo a las demandas, problemáticas, necesidades del contexto desde las potencialidades y vocaciones productivas locales y regionales.

**CAMPO DE ACCIÓN LABORAL**

* Desempeña trabajos en establecimientos gastronómicos, demostrando higiene y una correcta manipulación de alimentos.
* Desempeña con eficiencia el trabajo de maitre en la atención al cliente en establecimientos gastronómicos de alta cocina y diferentes eventos.
* Realiza trabajo operativo en emprendimientos y proyectos gastronómicos en entidades públicas y privadas.
* Operario de equipos gastronómicos en restaurantes, panaderías y reposterías.
* Desempeña el trabajo de repostero en emprendimientos propios, públicos o privados.
* Promotor de emprendimientos productivos y propuestas de innovación en el ámbito gastronómico.
* Otros en el marco del perfil profesional.

**CONTENIDOS POR AÑO DE ESCOLARIDAD**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **4TO AÑO DE EDUCACIÓN SECUNDARIA COMUNITARIA PRODUCTIVA** | | | | | | |
| PERFIL DE SALIDA | | | * Conoce y aplica normas de inocuidad alimentaria, seguridad ocupacional y medioambiente en gastronomía. * Conoce y aplica prácticas de actuación de primeros auxilios ante los incidentes y lesiones más comunes en el ámbito de la gastronomía. * Utiliza los utensilios, herramientas y equipos tecnológicos en los talleres de cocina, con responsabilidad y trabajo en equipo. * Elabora productos gastronómicos básicos aplicando técnicas culinarias. | | | |
| **1er TRIMESTRE** | | | **2do TRIMESTRE** | | | **3er TRIMESTRE** |
|  | **MÓDULO 1**  **INOCUIDAD ALIMENTARIA, SEGURIDAD OCUPACIONAL Y MEDIO AMBIENTE** |  |  | **MÓDULO 2**  **INFORMÁTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA** |  | 1. **MICRONUTRIENTES**    1. Vitaminas    2. Clasificación de las vitaminas    3. Función que realizan en el organismo    4. Alimentos ricos en vitaminas    5. Necesidad diaria de vitaminas    6. Minerales    7. Función de los minerales en el organismo    8. Necesidad diaria de los minerales    9. Alimentos ricos en minerales    10. Aplicación de los micronutrientes en la cocina   **MÓDULO 4**  **TÉCNICAS CULINARIAS E HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA I**   1. **HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA Y TERMINOLOGÍA CULINARIA**    1. Época antigua    2. Época media    3. Época contemporánea    4. Nuevas tendencias gastronómicas    5. Terminología culinaria 2. **CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS**    1. Hortalizas    2. Tubérculos    3. Legumbres    4. Cereales    5. Frutas |
| 1. **OFIMÁTICA APLICADA**    1. Procesadores de texto    2. Hojas de cálculo    3. Presentaciones multimedia    4. Aplicaciones de la ofimática aplicado a la gastronomía 2. **MICROSOFT EXCEL APLICADO A LA GASTRONOMÍA**    1. Fórmulas    2. Operadores aritméticos    3. Prioridad de los operadores    4. Fórmulas con funciones    5. Cálculo de ingredientes y cantidades con Excel    6. Elaboración de los gastos por mes    7. Documentos con Excel aplicados a la gastronomía 3. **GRÁFICOS E IMÁGENES EN LA ELABORACIÓN DE MENÚS**    1. Edición de gráficos utilizando aplicaciones       1. Publisher       2. Microsoft Paint       3. Corel Draw       4. Photoshop | | |
| 1. **SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL**    1. Normas de seguridad industrial; ISO 45001    2. Manipulación de alimentos    3. Contaminación       1. Directa       2. Cruzada    4. Señalización de seguridad industrial    5. Código de colores de seguridad industrial 2. **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)**    1. Infraestructura    2. Materias primas e insumos    3. Personal    4. Equipos    5. Servicios    6. Manejo de desechos    7. Control de plagas    8. Transporte 3. **INFRAESTRUCTURA Y USO EFICIENTE DE ENERGÍAS**    1. Instalaciones hidráulicas y sanitarias    2. Instalaciones de gas y su uso eficiente    3. Instalaciones eléctricas y su uso eficiente    4. Iluminación    5. Campanas    6. Extractores | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. **PRIMEROS AUXILIOS**    1. Los primeros auxilios    2. Principios básicos y normas de actuación en primeros auxilios    3. Reconocimiento de signos vitales y reanimación    4. Material y locales de primeros auxilios    5. Tipos de riesgos 2. **DERECHO LABORAL**    1. Derecho al trabajo y al empleo    2. Ley General del Trabajo    3. Responsabilidades y derechos del trabajador y empleador 3. **SISTEMAS DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001**    1. Sistemas de gestión ambiental ISO 14001    2. Consumo y uso responsable de los recursos naturales    3. Manejo eficiente del agua    4. Ahorro de energía    5. Manejo de residuos sólidos y líquidos    6. Aplicación de políticas ambientales acústicas, visuales y respiratorias    7. Análisis de la contaminación del medioambiente    8. Empresas que cumplen con la ISO 14001 en Bolivia | 1. **FORMATO, VISTA E IMPRESIÓN DE PUBLICACIONES**    1. Formato y estilo de una publicación       1. Márgenes orientación tamaño       2. Encabezado y pie de página       3. Bordes       4. Modificación de bordes 2. **USO DE APLICACIONES AUDIO VISUALES Y DE EDICIÓN**    1. Edición de fotografías e imágenes    2. Edición de videos 3. **USO DE PLATAFORMAS VIRTUALES**    1. Herramientas de almacenamiento en la nube    2. Herramientas de mensajería    3. Herramientas de trabajo colaborativo    4. Herramientas para video conferencias   **MÓDULO 3 NUTRICIÓN Y DIETÉTICA I**   1. **ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN**    1. Concepto de nutrición    2. Concepto de alimentación    3. Clasificación de alimentos y nutrientes 2. **MACRONUTRIENTES**    1. Carbohidratos    2. Grasas    3. Proteínas    4. Funciones dentro el organismo    5. Necesidad diaria    6. Aplicación de los macronutrientes dentro la cocina | 1. **CONDIMENTOS, ESPECIAS Y HIERBAS AROMÁTICAS**    1. Origen y procedencia    2. Clasificación de los condimentos, especias y hierbas    3. Aplicación en la elaboración del producto |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **5TO AÑO DE EDUCACIÓN SECUNDARIA COMUNITARIA PRODUCTIVA** | | | | | | |
| PERFIL DE SALIDA | | | * Conoce y aplica procedimientos y técnicas culinarias. * Aplica los procedimientos básicos de repostería, pastelería y panadería, en la elaboración de recetas en el taller de gastronomía con responsabilidad y trabajo en equipo. * Elabora productos gastronómicos, aplicando criterios de nutrición y dietética. | | | |
| **1er TRIMESTRE** | | | **2do TRIMESTRE** | **3er TRIMESTRE** | | |
|  | **MÓDULO 5**  **TÉCNICAS CULINARIAS E HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA II** |  | 1. **MATERIAS PRIMAS Y AGENTES LEUDANTES**    1. Materias primas: harina, huevos, azúcar grasa, chocolates, lácteos aditivos y saborizantes    2. Agentes leudantes: físicos, biológicos, químicos 2. **TIPOS DE PANADERÍA**    1. Panadería básica    2. Panadería tradicional    3. Panadería Artesanal    4. Panadería semi industrial    5. Panadería industrial 3. **PREFERMENTOS Y MASAS MADRE**    1. Procesos de elaboración de masa fermentada    2. Procesos de fermentación    3. Procesos de horneado    4. Procesos de aireados 4. **FLUJO DE PRODUCCIÓN**    1. Mezclas tiempo y procesos de elaboración    2. Fermentación panadera y alcohólica    3. Retención y tolerancia, pointage y apresto    4. Pesado y greñado    5. Cocción, temperatura e higrometría    6. Reposo y enfriamiento   **MÓDULO 7 PROCEDIMIENTOS BÁSICOS DE REPOSTERÍA,**  **PASTELERÍA Y PANADERÍA II**   1. **ELABORACIONES BÁSICAS DE PANADERÍA**    1. Masas basase de pan blanco    2. Masa base de panes integrales y dulces    3. Masas liquidas y semi líquidas    4. Masas estructuradas aireadas y quebradas |  | **MÓDULO 7 PROCEDIMIENTOS BÁSICOS DE REPOSTERÍA,**  **PASTELERÍA Y PANADERÍA II** |  |
| 1. **CLASIFICACIÓN Y CORTES**    1. Cortes en verduras, hortalizas y tubérculos    2. Cortes y limpieza de carnes    3. Clasificación y cortes en carnes       1. Cortes en bovinos       2. Cortes en porcinos       3. Cortes en ovinos       4. Cortes en aves       5. Pescados y mariscos    4. Cortes y limpieza de despojos y menudencias 2. **TÉCNICAS Y MÉTODOS DE COCCIÓN**    1. Métodos       1. Expansión y su técnica       2. Concentración y su técnica       3. Mixto y sus técnicas 3. **ELABORACIÓN DE SALSAS MADRES Y DERIVADAS**    1. Historia y origen de las salsas    2. Clasificación    3. Jugos: cárnicos (vacuno, aves, peces y mariscos) y vegetales    4. Roux    5. Salsas por reducción    6. Salsas por espesada    7. Salsas por emulsión    8. Salsas calientes       1. Salsa holandesa y bernaisse    9. Salsas frías       1. Salsa mayonesa    10. Mantequillas compuestas y aceites saborizados | | | 1. **MASAS QUEBRADAS**    1. Pie de limón, manzana y otros    2. Repostería nacional       1. Cuñapé       2. Roscas de maíz       3. Empanadas de maíz 2. **MERENGUES Y MASAS MERENGUADAS**    1. Merengue italiano    2. Merengue francés    3. Merengue suizo   **MÓDULO 8 NUTRICIÓN Y DIETÉTICA II**   1. **NECESIDAD ENERGÉTICA**    1. Necesidad energética    2. Peso corporal    3. Energía diaria    4. Tablas de valor nutricional de los alimentos    5. Gramaje de alimentos que intervienen en un menú 2. **ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA**    1. Requisitos básicos    2. Dietas para diferentes edades    3. Dietas según necesidades particulares    4. Enfermedades ligadas a defectos de nutrición 3. **ELABORACIÓN DEL MENÚ SEMANAL**    1. Componentes del menú    2. Normas para elaborar menús    3. Secuencia de platos | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. **ELABORACIÓN DE FONDOS GOURMET**    1. Fondo moreno de res    2. Fondo blanco de ave    3. Fondos de gourmet 2. **ELABORACIÓN DE GUARNICIONES SIMPLES Y COMPUESTAS**    1. Ensaladas    2. Entremeses    3. Guarniciones con arroz    4. Guarniciones con pastas    5. Guarniciones con tubérculos    6. Guarniciones con hortalizas    7. Guarniciones mixtas   **MÓDULO 6 PROCEDIMIENTOS BÁSICOS DE REPOSTERÍA,**  **PASTELERÍA Y PANADERÍA I**   1. **HISTORIA DE LA PANADERÍA**    1. Origen de la panadería    2. Renacimiento al siglo XIX    3. La revolución industrial    4. Época contemporánea 2. **INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO**    1. Ubicación de áreas de trabajo    2. Equipos de panificación       1. Hornos semi industriales       2. Cámaras fermentadoras       3. Cámaras de refrigeración       4. Cámaras frigoríficas    3. Utensilios y menaje de panadería | * 1. Empanadas y rollos   2. Galletas integrales, con sabores y bicolores   3. Alfajores  1. **MASAS BATIDAS**    1. Queque básico y sus variaciones    2. Brazo gitano 2. **MASAS FRITAS**    1. Donas    2. Tawa tawas    3. Buñuelos    4. Pastel de api 3. **MASAS QUEBRADAS**    1. Pie de limón, manzana y otros    2. Repostería nacional    3. Cuñapé    4. Roscas de maíz    5. Empanadas de maíz 4. **MERENGUES Y MASAS MERENGADAS**    1. Merengue italiano    2. Merengue francés    3. Merengue suizo | **MÓDULO 9**  **TALLER DE MODALIDAD DE GRADUACIÓN Y DESARROLLO DE LA CREATIVIDAD**   1. **CREATIVIDAD, INNOVACIÓN EMPRENDEDURISMO**    1. Creatividad e innovación    2. Emprendimiento    3. Cualidades de un emprendedor    4. Estudio de mercado    5. Modelo de negocio    6. Plan de negocio    7. De la idea a la acción 2. **MODALIDADES DE GRADUACIÓN EN EL BACHILLERATO TÉCNICO HUMANÍSTICO**    1. Modalidades de graduación       1. Proyecto de Emprendimiento Productivo       2. Proyecto de Innovación       3. Práctica Laboral Comunitaria    2. Perfil de grado |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **6TO AÑO DE EDUCACIÓN SECUNDARIA COMUNITARIA PRODUCTIVA** | | | | | | | | |
| PERFIL DE SALIDA | | | * Elabora productos gastronómicos de la cocina nacional e internacional. * Brinda servicios ante los requerimientos del mercado local, aplicando etiqueta y protocolo. * Utiliza la terminología culinaria en lengua castellana, extranjera y originaria. * Conoce y desarrolla sus funciones de acuerdo a la organización de empresas gastronómicas. * Elabora proyecto de emprendimiento productivo gastronómico, respondiendo a las demandas, problemáticas y necesidades del contexto con creatividad y trabajo en equipo. | | | | | |
| **1er TRIMESTRE** | | | **2do TRIMESTRE** | | | **3er TRIMESTRE** | | |
|  | **MÓDULO 10**  **SERVICIO DE COMEDOR ETIQUETA Y PROTOCOLO** |  |  | **MÓDULO 12**  **INGLÉS TÉCNICO** |  |  | **MÓDULO 14 ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE ALIMENTOS Y**  **BEBIDAS** |  |
| 1. **ETIQUETA Y PROTOCOLO**    1. Normas básicas de educación    2. Puntualidad como invitado    3. Puntualidad como anfitrión 2. **RELACIONES PÚBLICAS**    1. Vestimenta para cada ocasión    2. Los modos de hablar y saludar    3. Formas de presentación    4. Comunicación oral    5. Comunicación gestual y mímica    6. Comunicación escrita 3. **TIPOS DE MONTAJE DE MESAS**    1. Clasificación de montajes de mesa    2. Montaje de mesas en eventos 4. **ETIQUETA EN LA MESA**    1. El correcto uso de los cubiertos    2. El correcto uso de la cristalería    3. El correcto uso de la servilleta 5. **ATENCIÓN AL CLIENTE**    1. Recepción al cliente    2. Presentación del menú o carta 6. **PLANIFICACIÓN DE SALONES**    1. Armado de salones    2. Organización de horarios en salones 7. **DOCUMENTOS DE SERVICIO**    1. Comanda    2. Control interno    3. Hoja de traspaso    4. Nota de remisión | | | 1. **PRESENT CONTINUOUS**    1. Affirmative, negative and interrogative statements using ING 2. **GLOSSARY OF FOOD**    1. Fruits    2. Vegetables    3. Cereals    4. Milk products    5. Meats    6. Drinks 3. **DESSERTS**    1. Recipes of desserts    2. Useful verbs of desserts    3. Useful gastronomy verbs 4. **KITCHEN WARES AND EQUIPMENTS**    1. Bakery wares    2. Pots    3. Frying pans    4. Equipment’s    5. Glasses and cups    6. Tables cuvers 5. **PRESENTATION OF DISHES**    1. Table covering    2. Preposition of place 6. **INTERPERSONAL RELATIONSHIPS**    1. Even presentation    2. Meeting people | | |
| 1. **ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS**    1. Organigrama en empresas gastronómicas    2. Organigrama del área de restaurante    3. Funciones del personal del restaurante    4. Funciones del jefe de sala/ maitre    5. Funciones del jefe de sector    6. Funciones del jefe de rango    7. Funciones del sumiller    8. Funciones del camarero de mesa    9. Funciones del camarero de barra    10. Funciones del encargado de caja 2. **ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES EN COCINA**    1. Organigrama del área de cocina    2. Funciones del personal del área de cocina       1. Funciones del chef ejecutivo       2. Funciones del chef operativo o de cocina       3. Funciones del sous chef       4. Funciones del chef de partida       5. Funciones del garde manger       6. Funciones del cocinero       7. Funciones del entremetier       8. Funciones del poissonnier       9. Funciones del rotisseur       10. Funciones del sausier       11. Funciones del ayudante de cocina       12. Funciones del personal de limpieza | | |

7.5. Nota de devolución

1. **MENÚ**
   1. El menú composición y elaboración del menú
   2. La carta clásica y moderna
   3. Tipos de menú

**MÓDULO 11**

**INTRODUCCIÓN A GASTRONOMÍA NACIONAL**

1. **GASTRONOMÍA DEL ALTIPLANO**
   1. Gastronomía de las provincias
   2. Historia, origen, características y clasificación de los platos típicos
   3. Platos representativos ancestrales y comerciales
      1. Elaboración y preparación
2. **GASTRONOMÍA DE LOS VALLES**
   1. Gastronomía de las provincias
   2. Historia, origen, características y clasificación de los platos típicos
   3. Platos representativos ancestrales y comerciales
   4. Giving information and information questions
   5. Say good-bye and thank giving
3. **CUSTOMER SERVICE**
   1. Waiter introducing
   2. Ask for order
   3. Usual questions
   4. Usual answers
   5. Explaining kind of dishes
4. **BAR**
   1. Drinks vocabulary
   2. Useful verbs for making drinks
   3. Mixing
   4. Blending
   5. Kind of glasses used in bar
5. **KITCHEN**
   1. International food
   2. International condiments
   3. Kitchen furniture

**MÓDULO 13**

**INTRODUCCIÓN A GASTRONOMÍA INTERNACIONAL**

1. **ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES EN REPOSTERÍA Y PASTELERÍA**
   1. Organigrama de la repostería y pastelería
   2. Funciones del personal de repostería y pastelería
      1. Funciones del chef repostero o pastelero
      2. Funciones del patissier o pastelero
      3. Funciones del ayudante de pastelería
2. **ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES EN PANADERÍA**
   1. Organigrama de la panadería
   2. Funciones del personal del área de panadería
      1. Funciones del jefe de producción
      2. Funciones del panadero
      3. Funciones del ayudante de panadería
3. **ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES DEL PERSONAL DE COMPRAS Y ALMACENES**
   1. Organigrama del área de economato
   2. Funciones del personal de economato

2.3.1.

Elaboración y preparación

* 1. Organización del área de compras y

1. **GASTRONOMÍA DEL ORIENTE**
   1. Gastronomía de las provincias
   2. Historia, origen, características y clasificación de sus platos típicos
   3. Platos representativos ancestrales y comerciales
2. **ELABORACIÓN DE FONDOS GOURMET**
   1. Fondo oscuro
   2. Fondo claro
   3. Fondo de fumet
3. **ELABORACIÓN DE SALSAS MADRES Y DERIVADAS**

almacenes

**MÓDULO 15**

**TALLER DE MODALIDAD DE GRADUACIÓN**

1. **DEFENSA DE GRADO**
   1. Ejecución de las modalidades de graduación.
   2. Defensa de grado

3.3.1.

Elaboración y preparación

* 1. Salsa velouté
  2. Salsa española
  3. Salsa de tomate
  4. Salsa holandesa
  5. Mayonesa

1. **ELABORACIÓN DE GUARNICIONES SIMPLES Y COMPUESTAS**
   1. Elaboración de ensaladas y entremeses
   2. Elaboración de guarniciones con arroz
   3. Elaboración de guarniciones con pastas
2. **ELABORACIÓN DE MENÚS**
   1. Clasificación de menús estándar
   2. Redacción de menús