

## Tecnicatura Superior en Alta Cocina

- **Área de formación:** Gastronomía
- **Título que otorga:** Técnico/a Superior en Alta Cocina
- **Duración:** 2 años y medio
- **Cantidad de horas:** 2560 horas cátedra/ 1708 horas reloj
- **Requisitos:** Secundario Completo
- **Perfil del/a egresado/a:** Estarás capacitado/a para elaborar, presentar, conservar e innovar productos de cocina avanzada y de laboratorio aplicando técnicas y métodos que requieren conocimientos profundos y actualizados, utilizando protocolos y normas de seguridad laboral, ambiental, calidad y buenas prácticas de manipulación alimentaria vigentes. Asimismo, podrás asesorar, planificar, organizar y coordinar los procesos de producción atendiendo a las demandas del mercado con una mirada innovadora y de máximo rendimiento de los recursos disponibles.
- **Contenidos:**

Año-Cuatrimestre	Espacio Curricular	Duración	Carga Horaria Semanal	Total de Horas
1° 1 C	Comunicación oral y escrita	C	4 HC	64 HC
	Ética y Responsabilidad Social	C	4 HC	64 HC
	Introducción a la gastronomía	C	4 HC	64 HC
	Psicología y dinámica de grupos	C	4 HC	64 HC
	Inglés gastronómico I	C	4 HC	64 HC
	Higiene y Seguridad alimentaria	C	6 HC	96 HC
1° 2 C	Relaciones laborales	C	4 HC	64 HC
	Nutrición	C	4 HC	64 HC

	Informática aplicada	C	4 HC	64 HC
	Francés gastronómico I	C	4 HC	64 HC
	Prevención de riesgos en el trabajo gastronómico	C	4 HC	64 HC
	Materias primas	C	6 HC	96 HC
	Prácticas Profesionalizantes I	C	10 HC	160 HC
2° 1 C	Cocina básica	C	4 HC	64 HC
	Preparaciones básicas en pastelería	C	4 HC	64 HC
	Servicio de salón. Ceremonial y protocolo	C	4 HC	64 HC
	Inglés gastronómico II	C	4 HC	64 HC
	Enología y maridaje	C	4 HC	64 HC
	Organización del proceso de producción	C	6 HC	96 HC
	Organización de eventos	C	4 HC	64 HC
	Cocina de producción	C	4 HC	64 HC
2° 2 C	Cocina de restaurante	C	4 HC	64 HC
	Cocina latinoamericana	C	4 HC	64 HC
	Francés gastronómico II	C	4 HC	64 HC
	Cocina saludable	C	4 HC	64 HC
	Marketing gastronómico	C	4 HC	64 HC
	Costos y presupuestos gastronómicos	C	4 HC	64 HC
	Prácticas Profesionalizantes II	C	10 HC	160 HC

3° 1 C	Prácticas profesionales III	C	12 HC	192 HC
	Cocina internacional	C	4 HC	64 HC
	Pastelería Avanzada	C	4 HC	64 HC
	Cocina avanzada	C	4 HC	64 HC
	Taller de cocina creativa	C	6 HC	96 HC