

## Tecnicatura Superior en Emprendimientos Gastronómicos

- **Área de formación:** Turismo, Hotelería y Afines
- **Título que otorga:** Técnico/a Superior en Emprendimientos Gastronómicos
- **Duración:** 3 años
- **Cantidad de horas:** 2758 horas cátedra
- **Requisitos:** Secundario Completo
- **Perfil del egresado/a:** Estarás capacitado/a para diseñar y gestionar emprendimientos gastronómicos y para realizar tareas relativas a los procesos de planificación de la producción y de la elaboración de productos alimenticios aptos para el consumo, conforme con las condiciones exigidas de higiene, seguridad y calidad.
- **Contenidos:**

ÁREA FORMATIVA	INSTANCIA CURRICULAR	CONDICIONES DE CURSADA	HS.CÁT. SEM.
Análisis del Sector Servicios Gastronómicos	Introducción a la Gastronomía	Materia cuatrimestral	3
Análisis del Sector Servicios Gastronómicos	Industria de la hospitalidad	Materia cuatrimestral	3
Análisis del Sector Servicios Gastronómicos	Principios de Economía	Materia cuatrimestral	3
Análisis del Sector Servicios Gastronómicos	Herramientas de Investigación	Materia cuatrimestral	4
Análisis del Sector Servicios Gastronómicos	Organización empresarial	Materia cuatrimestral	3
Proceso de Producción Gastronómica	Elaboraciones a base de vegetales, cereales y huevos	Taller cuatrimestral	9
Proceso de Producción Gastronómica	Elaboraciones a base de carnes	Taller cuatrimestral	9
Proceso de Producción Gastronómica	Elaboración de pizzas y pastas	Taller cuatrimestral	6
Proceso de Producción Gastronómica	Elaboraciones de buffet	Taller cuatrimestral	6
Proceso de Producción Gastronómica	Servicios de catering	Taller cuatrimestral	4
Proceso de Producción Gastronómica	Cocina nacional e internacional	Taller cuatrimestral	4

Proceso de Producción Gastronómica	Taller de primeros auxilios	Taller cuatrimestral	3
Proceso de Producción Gastronómica	Seguridad e higiene en la Gastronomía	Materia anual	3
Proceso de Producción Gastronómica	Elaboraciones de Panadería	Materia cuatrimestral	5
Proceso de Producción Gastronómica	Pastelería básica	Taller cuatrimestral	6
Proceso de Producción Gastronómica	Repostería	Materia cuatrimestral	4
Proceso de Producción Gastronómica	Bebidas	Materia cuatrimestral	3
Proceso de Producción Gastronómica	Elementos de Química	Materia cuatrimestral	4
Proceso de Producción Gastronómica	Nutrición	Materia cuatrimestral	4
Proceso de Producción Gastronómica	Laboratorio de tecnología de los alimentos	Laboratorio cuatrimestral	5
Proceso de Producción Gastronómica	Taller de Francés técnico	Taller cuatrimestral	4
Proceso de Producción Gastronómica	Seminario de actualización / profundización	Seminario cuatrimestral	3
Gestión y Administración Gastronómica	Introducción general a la microempresa	Materia cuatrimestral	4
Gestión y Administración Gastronómica	Elementos de Administración y Contabilidad	Materia anual	4
Gestión y Administración Gastronómica	Comercialización	Materia cuatrimestral	3
Gestión y Administración Gastronómica	Recursos humanos	Materia cuatrimestral	4
Gestión y Administración Gastronómica	Compras y gestión de stock	Materia cuatrimestral	3
Gestión y Administración Gastronómica	Organización de eventos gastronómicos	Materia cuatrimestral	5
Gestión y Administración Gastronómica	Taller de conducción de equipos de trabajo	Taller cuatrimestral	4
Gestión y Administración Gastronómica	Taller de comunicación escrita	Taller cuatrimestral	3
Gestión y Administración Gastronómica	Inglés	Taller cuatrimestral	3
Gestión y Administración Gastronómica	Inglés técnico	Taller cuatrimestral	3
Gestión y Administración	Taller de Informática	Taller cuatrimestral	3

Gastronómica			
Gestión y Administración Gastronómica	Seminario de actualización / profundización	Seminario cuatrimestral	3
Prácticas Profesionales	Práctica Profesional 1: Observación organizacional	Taller cuatrimestral	3 sem. por 10 hs.
Prácticas Profesionales	Práctica Profesional 2: Organización de la producción	Taller cuatrimestral	4 sem. por 15 hs.
Prácticas Profesionales	Práctica Profesional 3: Diseño de Emprendimientos Gastronómicos	Taller cuatrimestral	