Agencia de Aprendizaje a lo largo de la vida

Tecnicatura Superior en Gastronomía

- **Área de formación**: Hotelería y Gastronomía
- **Título que otorga**: Técnico/a Superior en Gastronomía
- **Duración**: 3 años
- **Cantidad de horas**: 2.830 horas cátedra
- **Requisitos**: Secundario Completo
- **Perfil del egresado/a:** Estarás capacitado/a para diseñar y gestionar los procesos de producción e intervenir en la elaboración gastronómica, respetando las normas específicas que regulan las condiciones exigidas de higiene, seguridad y calidad, atendiendo a las demandas del mercado.
- **Contenidos:**

ÁREA FORMATIVA	INSTANCIA CURRICULAR	MODALIDAD	CONDICIONES	Hs. CAT. SEM.	TOTAL
Sector Gastronomía	Industria de la hospitalidad	Materia obligatoria	Cuatrimestral	3	48
Sector Gastronomía	Establecimientos gastronómicos	Materia obligatoria	Cuatrimestral	3	48
Sector Gastronomía	Introducción a la gastronomía	Materia obligatoria	Cuatrimestral	3	48
Sector Gastronomía	Principios de la economía	Materia obligatoria	Cuatrimestral	3	48
Producción Gastronómica	Bromatología	Materia obligatoria	Cuatrimestral	3	48
Producción Gastronómica	Cocina Básica	Taller obligatorio	Cuatrimestral	6	96
Producción Gastronómica	Cocina de Producción	Taller obligatorio	Cuatrimestral	6	96
Producción Gastronómica	Cocina de Satisfacción	Taller obligatorio	Cuatrimestral	6	96
Producción Gastronómica	Cocina de Avanzada	Taller obligatorio	Cuatrimestral	6	96
Producción Gastronómica	Cocina del Mundo	Taller obligatorio	Cuatrimestral	6	96
Producción	Enología y Maridaje	Taller	Cuatrimestral	3	48

Gastronómica		obligatorio			
Producción Gastronómica	Higiene de los Alimentos	Materia obligatoria	Cuatrimestral	3	48
Producción Gastronómica	Nutrición	Materia obligatoria	Cuatrimestral	3	48
Producción Gastronómica	Panadería Básica	Taller obligatorio	Cuatrimestral	6	96
Producción Gastronómica	Panadería Especializada	Taller obligatorio	Cuatrimestral	6	96
Producción Gastronómica	Pastelería Clásica	Taller obligatorio	Cuatrimestral	6	96
Producción Gastronómica	Principios de Cocina	Materia obligatoria	Cuatrimestral	3	48
Producción Gastronómica	Seguridad Laboral y Primeros auxilios	Materia obligatoria	Cuatrimestral	3	48
Producción Gastronómica	Servicios de Catering para Eventos, Buffer y Cóctel	Taller obligatorio	Cuatrimestral	6	96
Producción Gastronómica	Seminario de Profundización y/o Actualización	Seminario Optativo	Cuatrimestral	3	48
Gestión y Administración de Recursos en Organizaciones Gastronómicas	Administración de Recursos Humanos	Materia obligatoria	Cuatrimestral	3	48
Gestión y Administración de Recursos en Organizaciones Gastronómicas	Ceremonial y Protocolo	Materia obligatoria	Cuatrimestral	3	48
Gestión y Administración de Recursos en Organizaciones Gastronómicas	Comercialización	Materia obligatoria	Cuatrimestral	3	48
Gestión y Administración de Recursos en Organizaciones Gastronómicas	Compras y Gestión de Stock	Materia obligatoria	Cuatrimestral	3	48
Gestión y Administración de Recursos en Organizaciones Gastronómicas	Contabilidad y Finanzas	Materia obligatoria	Cuatrimestral	3	48

Gestión y Administración de Recursos en Organizaciones Gastronómicas	Costos y Presupuesto	Materia obligatoria	Cuatrimestral	3	48
Gestión y Administración de Recursos en Organizaciones Gastronómicas	Francés	Materia obligatoria	Cuatrimestral	4	64
Gestión y Administración de Recursos en Organizaciones Gastronómicas	Francés Técnico	Materia obligatoria	Cuatrimestral	3	48
Gestión y Administración de Recursos en Organizaciones Gastronómicas	Gerenciamiento de Empresas Gastronómicas	Materia obligatoria	Cuatrimestral	3	48
Gestión y Administración de Recursos en Organizaciones Gastronómicas	Informática	Taller obligatorio	Cuatrimestral	4	64
Gestión y Administración de Recursos en Organizaciones Gastronómicas	Aplicaciones Informáticas	Taller obligatorio	Cuatrimestral	3	48
Gestión y Administración de Recursos en Organizaciones Gastronómicas	Inglés	Materia obligatoria	Cuatrimestral	4	64
Gestión y Administración de Recursos en Organizaciones Gastronómicas	Inglés Técnico	Materia obligatoria	Cuatrimestral	3	48
Gestión y Administración de Recursos en Organizaciones Gastronómicas	Organización de Eventos Gastronómicos	Materia obligatoria	Cuatrimestral	3	48
Gestión y Administración de Recursos en	Principios de Organización y Administración de	Materia obligatoria	Cuatrimestral	3	48

Organizaciones Gastronómicas	Empresas				
Gestión y Administración de Recursos en Organizaciones Gastronómicas	Relaciones Laborales y Legislación	Materia obligatoria	Cuatrimestral	4	64
Gestión y Administración de Recursos en Organizaciones Gastronómicas	Elaboración de Menúes y Cartas	Materia obligatoria	Cuatrimestral	3	48
Gestión y Administración de Recursos en Organizaciones Gastronómicas	Profundización de Idioma	Materia optativa	Cuatrimestral	3	48
Prácticas Profesionalizantes	Práctica Profesionalizante I: Observación de Organizaciones Gastronómicas	Taller obligatorio	Cuatrimestral	30 horas repartidas en no más de 4 semanas	114
Prácticas Profesionalizantes	Práctica Profesionalizantes II: Producción Gastronómica	Taller obligatorio	Cuatrimestral	108 horas repartidas en no más de 8 semanas	212
Prácticas Profesionalizantes	Práctica Profesionalizante III: Asesoramiento a Empresas Gastronómicas	Taller obligatorio	Cuatrimestral	90 horas repartidas en no más de 60 semanas	184
Materias Optativas	Nivelación en Francés	Materia optativa	Cuatrimestral	3	48
Materias Optativas	Nivelación en Inglés	Materia optativa	Cuatrimestral	3	48