

TECNICATURA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

Formación General

Formación de Fundamento

Formación Específica

Prácticas Profesionalizantes

PRIMER AÑO

Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre	Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre	Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre	Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre
----	----	Bromatología de Alimentos, Bebidas y Materias Primas (Asig. 3hs/96hs)		Métodos de Cocción (Asig. 3hs/96hs)		Práctica Profesionalizante I Taller (3hs/96hs) Trabajo de Campo (10 hs)	
		Administración General (Asig. 2hs/32hs)	Legislación Laboral (Asig. 2hs/32hs)	Servicios de Salón y Atención al Cliente (Taller 3hs/96hs)			
		Nutrición (Asig. 2hs/32hs)	Introducción a la Economía (Asig. 2hs/32hs)	Panadería (Taller 4hs/128hs)			

SEGUNDO AÑO

Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre	Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre	Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre	Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre
Francés Gastronómico (Asig. 2hs/64hs)		Costos y Presupuestos (Asig. 3hs/48hs)		Alta Cocina (Asig. 3hs/96hs)		Práctica Profesionalizante II Taller (5hs/160hs) Trabajo de Campo (20 hs)	
				Práctica de Servicio de Salón I (Taller 4hs/128hs)			
				Pastelería y Repostería (Taller 4hs/128hs)			
				Enología (Asig. 3hs/48hs)	Barman (Taller 3hs/48hs)		

TERCER AÑO

Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre	Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre	Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre	Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre
Inglés Gastronómico (Asig. 2hs/64hs)		Contabilidad Aplicada (Asig. 2hs/64hs)		Práctica de Servicio de Salón II (Taller 4hs/128hs)		Práctica Profesionalizante III Taller (5hs/160hs) Trabajo de Campo (20 hs)	
	Tecnologías de la Información y la Comunicación (Asig. 3hs/48hs)	Relaciones Públicas, Ceremonial y Protocolo (Asig. 2hs/64hs)		Cocina Regional (Taller 3hs/96hs)			
	Ética y Deontología Profesional (Asig. 2hs/32hs)			Emprendimientos Gastronómicos (Seminario 2hs/64hs)			
Total horas Formación General: 208		Total horas Formación Fundamento: 400		Total horas Formación Específica: 1104		Total horas Prácticas Prof.: 466	

Espacio de Definición Institucional: ---

TOTAL HORAS DE LA CARRERA: 2178

Requisitos para Inscripción

- ✓ Fotocopia autenticada de las hojas 1 y 2 del D.N.I
- ✓ Fotocopia autenticada del título secundario o constancia de título en trámite.
- ✓ Dos fotos tipo carnet.
- ✓ Certificado de buena salud.

SI NO COMPLETASTE EL SECUNDARIO Y SOS DE MAYOR DE 25

AÑOS PODES ESTUDIAR DE ACUERDO A LA LEY PROVINCIAL

NRO. 1594/17 C.P.E.

CONSULTÁ EN NUESTRAS SEDES UBICADAS EN:

Choele Choele: Pacheco Nro. 460, Teléfono: 02946-443696

Chimpay: Escuela Nro. 358 de 18 a 22

Luis Beltrán: Escuela Nro. 353, de 18 a 22 hs.

Lamarque: Libertad y Rivadavia (Ex CEM Nro. 7) de 18 a 22

**RESIDENCIA MIXTA DE CHOELE
CHOEL**

CUPOS LIMITADOS

WWW.CEAER.EDU.AR

**OFERTA
CEAER
2020
inscripciones
ABIERTAS**

CARRERAS TÉCNICO SUPERIOR

TECNICO SUPERIOR EN GASTRONOMIA

Denominación del título: Técnico Superior en Gastronomía.

Duración de la carrera 3 años

Carga horaria total 2.178 horas reloj.

OBJETIVOS DE LA CARRERA

Instrumentar al egresado para conocer y manejar los pormenores del funcionamiento de una organización y el desenvolvimiento de una correcta administración de recursos materiales y humanos.

Desarrollar capacidad de análisis del contexto general de la economía y de estrategias comerciales en relación con este, para plantearse con solvencia aquellos proyectos laborales que desee llevar a cabo.

Capacitar en el acceso a nuevas propuestas en el ámbito culinario, así como en la investigación sobre productos, técnicas y formas de elaboración.

Dar a conocer las pautas fundamentales que hacen a una nutrición saludable.

Favorecer una participación eficiente como miembro o como coordinador de un equipo de trabajo.

Habilitar para la utilización de tecnologías relacionadas al servicio.

Desarrollar una actitud creativa y de permanente actualización en su campo de experiencia.



CARRERAS TÉCNICO SUPERIOR
OFERTA CEAER 2020 inscripciones ABIERTAS
GASTRONOMÍA Lamarque
Informes e inscripciones:
Anexo Lamarque: Rivadavia 605 de 18 a 22 horas.
www.ceaer.edu.ar - info@ceaer.edu.ar

Finalidad de la formación

La Gastronomía es uno de los servicios que presenta, a nivel internacional, una creciente jerarquización y un importante desarrollo innovador. Este marco general, que envuelve a la actividad en todo el país, ha obligado a un cambio en el perfil de los restaurantes, generando un aumento significativo de la necesidad de capacitación. Es notable el conocimiento gastronómico con que cuentan los comensales y los requerimientos de excelencia en las prestaciones del ámbito. En nuestra región la actividad gastronómica ha favorecido el desarrollo de las comunidades locales, incluyendo la generación de empleos y de emprendimientos diversos. En este contexto, la formación profesional de un Técnico Superior en Gastronomía resulta fundamental, y proporciona a los egresados el acceso a una pronta y adecuada salida laboral. La exigencia actual requiere un Técnico Superior en Gastronomía que sea al mismo tiempo un creador y un ejecutivo con responsabilidades administrativas, capaz de dirigir y coordinar el personal a su cargo, con manejo de los recursos, del control y mantenimiento de altos niveles de calidad tanto en alimentos como en bebidas, que respondan a expectativas y normas nacionales e internacionales de higiene y seguridad, así como una firme comprensión de la cultura gastronómica mundial, de la cocina nacional y de los estándares nutricionales que se manejan hoy en día.

Ámbito Laboral

El Técnico en Gastronomía llevara adelante la Gestión y Administración de organizaciones, en el área gastronómica, podrá producir y comercializar alimentos, asesorando a establecimientos relacionados a la gastronomía sobre el valor nutritivo, económico y social de los alimentos, así como el costo de la alimentación. Se encargara de la Planificación, producción, administración, operación y servicio de centros gastronómicos en el ámbito de la actividad turística. Participara en equipos interdisciplinarios abocados al asesoramiento en temas de Seguridad alimentaria o Nutrición. En Comedores sociales y escolares. Organización de Eventos-Ceremonial y protocolo. Investigación e innovación en temas culinarios.

Ámbito Profesional

El Técnico desarrollará las competencias de su ámbito profesional para trabajar en emprendimientos donde se requieran:

- Capacidad de planificación y gestión.
- Conocimientos amplios en el área gastronómica.
 - Trabajo en equipo.
- Actitud responsable acerca de las normativas y estándares de calidad.
 - Apertura hacia la capacitación.
 - Creatividad.