

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) Comercialización y Marketing Gastronómico (Asig. 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 Profes.: 466	
Espacio de Definición Institucional: --							
TOTAL HORAS DE LA CARRERA: 2178							