

CAPÍTULO V_ESTRUCTURA CURRICULAR - 5.1. Mapa curricular

MAPA TECNICATURA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA							
CAMPO DE LA FORMACIÓN GENERAL		CAMPO DE LA FORMACIÓN DE FUNDAMENTO		CAMPO DE LA FORMACIÓN ESPECÍFICA		CAMPO DE LA PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE	
PRIMER AÑO							
1° Cuatrimestre	2° Cuatrimestre	1° Cuatrimestre	2° Cuatrimestre	1° Cuatrimestre	2° Cuatrimestre	1° Cuatrimestre	2° Cuatrimestre
	Tecnologías de la Información y la Comunicación (Taller 3hs/48hs)	Buenas Prácticas Bromatológicas (Asig. 3hs/48hs)	Tecnología de los alimentos (Asig. 3h/48h)	Materias primas (Asig. 3hs/48hs)	Servicio de salón y atención al cliente (Taller 3hs/48hs)	Prácticas profesionalizantes I (Taller 4hs/64hs)	Prácticas Profesionalizantes II (Taller 4hs/64hs)
			Nutrición (Asig. 3hs/48hs)	Panadería (Taller 4hs/64hs)	Panadería avanzada (Taller 4hs/64hs)		
SEGUNDO AÑO							
		Inglés gastronómico (Asig./Taller 3hs/48hs) Idioma Extranjero I	Francés gastronómico (Asig./Taller 3hs/48hs) Idioma Extranjero II	Pastelería (Taller 4hs/64hs)		Prácticas Profesionalizantes III (Taller 4h/64hs)	Prácticas Profesionalizantes IV (Taller 4h/64hs)
				Enología (Taller 3hs/48hs)	Coctelería, infusiones y gestión de la barra (Taller 3hs/48hs)		
				Cocina Argentina (Taller 4h/64h)	Cocina Patagónica (Taller 4h/64h)		
				Rutas gastronómicas (Asig. 3hs/48hs)			
TERCER AÑO							
Deontología profesional y ejercicio profesional (Asig. 3hs/48hs)		Administración gastronómica (Asig. 3hs/48hs)	Ingeniería del menú (Asig. 3hs/48hs)	Producción y servicios de catering y eventos (Taller 4hs/64hs)	Postres de restaurante y pastelería de vanguardia (Taller 4hs/64hs)	Prácticas Profesionalizantes V (Taller 4h/ 64h)	Prácticas Profesionalizantes VI (Taller 4h/ 64h)
				Cocina Internacional (Taller 4h/64h)	Cocina de Vanguardia (Taller 4h/64h)		
Total Campo de la Formación General: 96 HS (5%)		Total Campo de la Formación de Fundamento: 336 HS (19%)		Total Campo de la Formación Específica: 816 HS (46%)		Total Campo de la Práctica Profesionalizante: 512 HS (29%)	
PORCENTAJES Y CANTIDAD DE HORAS CALCULADAS EN UN DC DE 1700 HS							
5% - 85HS		20% - 340HS		45% - 765HS		10% - 170HS	
20% RESTANTE SE DIVIDE PRINCIPALMENTE ENTRE CFE Y CFPP - 340HS							