

Estructura Curricular "Técnico Superior en Gastronomía"

Nº	Espacio Curricular	Carga Horaria (hs cátedras)	R.G.	E.F.	F.E.	P.P.	Activ. Práct. Formativas (hs. cátedras)
01	Matemática	4		4			2
02	Alimentos	2			2		1
03	Lengua extranjera: Inglés Técnico	3		3			1
04	Introducción a la Cocina	4			4		3
05	Cocina Básica	4			4		3
06	Relaciones Humanas	3		3			
07	Química	4			4		2
08	Biología de los Alimentos	2		2			1
09	Administración	2		2			1
10	Informática I	2	2				1
11	Estado, Sociedad y Trabajo	2	2				
12	Prácticas Profesionalizantes I	4				4	
	Total de Horas Primer Año	36	4	14	14	4	

13	Marketing	3		3			1
14	Informática II	4		4			2
15	Cocinas Étnicas	3			3		2
16	Costos	3			3		1
17	Lengua extranjera: Francés Técnico	2		2			1
18	Bromatología	3			3		2
19	Gerenciamiento y organización de eventos	3			3		1
20	Personal y Relaciones Públicas	2		2			
21	Alimentos y su conservación	2			2		1
22	Legislación	2		2			
23	Ética y Deontología	3	3				1
23	Microbiología de los Alimentos	2			2		1
24	Prácticas Profesionalizantes II	4				4	
	Total de Horas Segundo Año	36	3	13	16	4	
25	Derechos Humanos	3	3				1
26	Repostería y Pastelería	5			5		4
27	Gastronomía	3			3		2
28	Producción de Alimentos	5			5		4
29	Nutrición	2			2		1
30	Gestión de la Calidad	2			2		1
31	Higiene y Seguridad Alimentaria	2			2		
32	Sanidad en la producción de Alimentos	2			2		
33	Catering	2			2		1
34	Lengua Extranjera: Portugués Técnico	2		2			1
35	Prácticas Profesionalizantes III	8				8	
	Total de Horas Tercer Año	36	3	2	23	8	
	Total Horas de Trayectoria y Total Horas por campo	108	10	29	53	16	42
	Total de horas cátedras para U.D.I. por fuera de campo.	6					