

**la educación
evoluciona
para vos**

SISTEMA DE CURSADO

- **TÍTULO A OTORGAR:**
"Técnico Superior en
Gastronomía"
- **MODALIDAD DE CURSADO:**
Presencial- Intensivo
Régimen Cuatrimestral
- **DÍAS DE CURSADO**
Viernes de 17:00 A 21:00 HS
Sábados de 09:00 A 18:00 HS
+ encuentros de prácticas (4 horas
semanales)
- **DURACIÓN**
3 años- A término
- **CONDICIONES DE
INGRESO**
Estudios Secundarios Completos

Contacto:

educacionsuperior tecnicaturas@gmail.com
0299- 4494218

TECNICATURA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

PLAN N° 678



Perfil Profesional

Competencia General

El Técnico Superior en Gastronomía podrá aportar conocimientos, habilidades y creatividad en el campo de la gastronomía en general y en particular en la gastronomía local, en clave a estándares de calidad propios de la gastronomía. Se lo define como emprendedor y vehículo de transmisión cultural, en tanto propone un rescate de la cultura gastronómica local, a partir de los recursos de la producción local e histórica.

Competencias Específicas

La carrera desarrolla capacidades que le permiten, una vez completada la trayectoria formativa, hacer desempeños en las siguientes áreas de competencia:

- Concebir la gastronomía local como dimensión del patrimonio cultural local.
- Recuperar insumos y materia prima local y ancestral.
- Proponer comidas y bebidas típicas y originarias del lugar.
- Desarrollar tareas en las áreas operativas de la cocina y el restaurante
- Confeccionar menús y cartas de bebidas
- Elaborar cocina saludable y sanitaria con insumos locales.
- Organizar y prestar servicios gastronómicos. Desarrollar las tareas que se requieran en un servicio a terceros, sea como empleado o emprendedor.
- Promover la cultura local gastronómica en las fiestas populares
- Brindar al visitante una oferta gastronómica como atractivo local.
- Proveerse del sistema productivo local a la vez de ponerlo en valor.
- Favorecer prácticas agroecológicas en la selección de insumos o productos.
- Formular y administrar su propio emprendimiento.

Objetivo de la Carrera

El objetivo de esta carrera es la formación técnica de recurso humano que resalte y ponga en valor los recursos e insumos locales, fortaleciendo el patrimonio cultural local, en una estrecha vinculación con el sistema agropecuario local. La gastronomía es un servicio central en la actividad turística; y en este sentido, se observa que más allá de ser un servicio básico del turismo, la gastronomía ha evolucionado en muchos casos hasta alcanzar incluso la categoría

de atractivo turístico en sí mismo. Hoy es frecuente hablar de patrimonio gastronómico. Esto es así y convierte también a la gastronomía como un vehículo más de transmisión cultural.

PRIMER AÑO

PRIMER CUATRIMESTRE

- Comprensión de Textos
- Comprensión de Números
- Patrimonio Local
- Introducción a la Gastronomía

SEGUNDO CUATRIMESTRE

- Nutrición
- Higiene de los Alimentos I
- Economía Social Alimentaria
- Cocina I

SEGUNDO AÑO

PRIMER CUATRIMESTRE

- Cocina II
- Administración
- Agroecología Local
- Inglés

SEGUNDO CUATRIMESTRE

- Higiene de los Alimentos II
- Gastronomía y Turismo
- Cocina III
- Prácticas Profesionalizantes I

TERCER AÑO

PRIMER CUATRIMESTRE

- Cocina IV
- Marketing
- Bebidas
- Compras y Almacenes

SEGUNDO CUATRIMESTRE

- Prácticas Profesionalizantes II
- Emprendimiento Gastronómico