

SISTEMA DE CURSADO

la educación
evoluciona
para vos

- **TÍTULO A OTORGAR:**
"Técnico Superior en
Servicios Gastronómicos"
- **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:

educationsuperiortecnicaturas@gmail.com
0299- 4494218

TECNICATURA SUPERIOR EN SERVICIOS GASTRONÓMICOS

PLAN N° 754



Perfil Profesional

Competencia General

El **Técnico Superior en Servicios Gastronómicos** podrá aportar conocimientos, habilidades y creatividad en el campo de la gastronomía en general, con estándares de calidad propios de la gastronomía. Se lo define como emprendedor y profesional con una orientación en servicios como viandas, catering y organización de Eventos; desarrollando sus competencias en emprendimientos propios o de manera terciarizada.

Competencias Específicas

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

Para ello podrá:

- Concebir a la gastronomía como un servicio estratégico adaptable a las necesidades territoriales
- Reconocer las materias primas para combinarlas de manera creativa y saludable.
- Desarrollar tareas en las áreas operativas de la cocina y del restaurante.
- Confeccionar menús y cartas de bebidas.
- Elaborar cocina saludable y sanitaria con insumos locales y regionales.
- Desarrollar todas las tareas que se requieran en un servicio a terceros, sea como empleado o emprendedor.
- Brindar al visitante una oferta gastronómica como servicio local.
- Organizar y prestar servicios gastronómicos.
- Formular y administrar su propio emprendimiento.

PRIMER AÑO

PRIMER CUATRIMESTRE

- Comprensión de Textos
- Comprensión de Números
- Higiene de los Alimentos I
- Introducción a la Gastronomía

SEGUNDO CUATRIMESTRE

- Informática
- Enología
- Atención al Cliente
- Cocina I

SEGUNDO AÑO

PRIMER CUATRIMESTRE

- Cocina II
- Marketing
- Higiene de los Alimentos II
- Inglés

SEGUNDO CUATRIMESTRE

- Nutrición
- Administración
- Bebidas
- Prácticas Profesionalizantes I

TERCER AÑO

PRIMER CUATRIMESTRE

- Cocina III
- Organización de Eventos
- Gastronomía y Turismo
- Compras y Almacenes

SEGUNDO CUATRIMESTRE

- Adm. de la empresa gastronómica
- Cocina IV
- Prácticas Profesionalizantes II
- Emprendimiento Gastronómico