

## 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:

[educacionsuperiortecnicaturas@gmail.com](mailto:educacionsuperiortecnicaturas@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 tercerizada.

### 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