



Técnico Superior en Gastronomía

(RES N° 6193/25) 2 años y medio.

CARRERA SUPERIOR CON TÍTULO OFICIAL

PLAN DE ESTUDIO

ÁREA	AÑO	ASIGNATURA	CURSADA	CARGA HORARIA SEMANAL
PRÁCTICAS	1°	Cocina I	Cuatrimestral	4.5 hs
	1°	Cocina II	Cuatrimestral	4.5 hs
	1°	Panadería	Cuatrimestral	4.5 hs
	1°	Pastelería	Cuatrimestral	4.5 hs
TEÓRICAS	1°	Compras y Presupuesto	Cuatrimestral	3 hs
	1°	Gastronomía I	Cuatrimestral	4.5 hs
	1°	Materias Primas	Cuatrimestral	3 hs
	1°	Tecnologías Digitales aplicadas a la Gastronomía	Cuatrimestral	3 hs
	1°	Buenas Prácticas en la elaboración Gastronómica	Cuatrimestral	4.5 hs
	1°	Nutrición	Cuatrimestral	3 hs
	1°	Práctica Profesionalizante I (Aproximación al campo laboral)	Anual	4.5 hs
	1°	Marketing	Anual	1 hs
Al finalizar el 1° Año, recibís una certificación de Panadero-a (Res. 3284/23)				
PRÁCTICAS	2°	Cocina III	Cuatrimestral	4.5 hs
	2°	Cocina IV	Cuatrimestral	4.5 hs
	2°	Repostería I	Cuatrimestral	4.5 hs
	2°	Repostería II	Cuatrimestral	4.5 hs
TEÓRICAS	2°	Cultura, tecnología y sociedad	Anual	3 hs
	2°	Bebidas y Destilados I	Cuatrimestral	3 hs
	2°	Bebidas y Destilados II	Cuatrimestral	3 hs
	2°	Gastronomía III	Cuatrimestral	4.5 hs
	2°	Gastronomía IV	Cuatrimestral	4.5 hs
2°	Práctica Profesionalizante II (Diseño de proyectos gastronómicos)	Anual	4.5 hs	
Al finalizar el 2° Año, recibís dos certificaciones: Cocinero-a (Res. 3204/23) - Pastelero-a (Res. 3203/23):				
PRÁCTICAS	3°	Productos Gourmet	Cuatrimestral	6 hs
TEÓRICAS	3°	Legislación Laboral en Gastronomía	Cuatrimestral	6 hs
	3°	Tendencias Gastronómicas y Cultura Alimentaria	Cuatrimestral	3 hs
	3°	Práctica Profesionalizante III (Implementación de proyectos gastronómicos)	Cuatrimestral	15 hs