



# Técnico/a Superior en Servicios Gastronómicos

(RES N° 6176/25) Duración de 3 años

**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
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
PRÁCTICAS	3°	Arte Culinario I	Cuatrimestral	4.5 hs
	3°	Arte Culinario II	Cuatrimestral	4.5 hs
	3°	Práctica Profesionalizante III (Gestión de proyecto gastronómico)	Anual	4.5 hs
TEÓRICAS	3°	Legislación Laboral en Gastronomía	Cuatrimestral	3 hs
	3°	Administración de Organizaciones Gastronómicas	Cuatrimestral	3 hs
	3°	Gestión de la Calidad Gastronómica	Cuatrimestral	3 hs
	3°	Gestión de Alimentos y Bebidas	Cuatrimestral	3 hs
	3°	Ética Profesional en el Servicio Gastronómico	Cuatrimestral	3 hs
	3°	Comercialización y Marketing Gastronómico	Cuatrimestral	3 hs