

# PLAN DE ESTUDIO

## Pastelero Profesional (RES N° 149/11)

**DURACIÓN DE 2 AÑOS**

ÁREA	AÑO	ASIGNATURA	CURSADA	CARGA HORARIA SEMANAL
PRÁCTICAS	1°	Pastelería Aplicada I	Anual	3.75 hs
	1°	Panadería y Pastelería	Anual	4 hs
TEÓRICAS	1°	Instalaciones y Equipamientos Gastronómicos: uso y mantenimiento.	Anual	1.5 hs
	1°	Buenas Prácticas para la Elaboración de Alimentos	Anual	1.5 hs
	1°	EDI: Informática	Anual	1.5 hs
	1°	EDI: Química Culinaria	Cuatrimestral	1.5 hs
	1°	EDI: Marketing Gastronómico	Cuatrimestral	1.5 hs
	1°	EDI: Food Styling	Cuatrimestral	1.5 hs
	1°	Práctica Profesionalizante I	Cuatrimestral	1.5 hs
	1°	Materias Primas y Nutrición	Anual	2.25 hs
PRÁCTICAS	2°	Pastelería Aplicada II	Anual	3.75 hs
	2°	Repostería	Anual	4 hs
TEÓRICAS	2°	Costos y Compras	Anual	2.25 hs
	2°	Organización de Eventos	Anual	1.5 hs
	2°	Práctica Profesionalizante II	Cuatrimestral	1.5 hs
	2°	EDI: Análisis Sensorial Gastronómico	Cuatrimestral	1.5 hs