| **PLAN DE ESTUDIOS**  ***“Tec. Sup. en Cocinas Regionales y Cultura Alimentaria”***  RESOL. N°0993-E-14 (cohorte 2014)  RESOL. N°2817-E-15 (cohorte 2015)  RESOL. N°0394-E-16 (cohorte 2016) | | | | | **PLAN DE ESTUDIOS**  ***“Tec. Sup. en Administración de Servicios Gastronómicos”***  RESOL. N°4457-E-17 (cohorte 2017 y 2018)  RESOL. N°11892-E-19 (cohorte 2019 y 2020)  RESOL. N°2849-E-21 (cohorte 2021) | | | | |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **UNIDAD CURRICULAR** | **A** | **1° C** | **2° C** | **EQ** | **UNIDAD CURRICULAR** | **A** | **1° C** | **2° C** | **EQ** | **OBSERVACIONES** |
| **Espacios curriculares** | | | | | **PRIMER AÑO** | | | | |  |
| Enología (1° AÑO) | 3 |  |  |  | Enología y Coctelería | 3 |  |  | TOTAL |  |
| Ceremonial y Protocolo (2° AÑO) | 3 |  |  |  | Organización de Eventos, Protocolo y Ceremonial | 5 |  |  | **PARCIAL** | **Queda pendiente todos los contenidos curriculares de Org. de Eventos.** |
| Bromatología, Higiene y Seguridad (1° AÑO) | 3 |  |  |  | Seguridad, Higiene y Bromatología | 3 |  |  | TOTAL |  |
| Francés Gastronómico (1° AÑO) | 3 |  |  |  | Francés Técnico | 3 |  |  | TOTAL |  |
| Nutrición (1° AÑO) | 3 |  |  |  | Nutrición |  | 3 |  | TOTAL |  |
|  |  |  |  |  | Servicios de Alimentos y Bebidas |  | 4 |  |  | **DEBE CURSARLA** |
|  |  |  |  |  | Redacción y Oratoria |  | 3 |  |  | **DEBE CURSARLA** |
| Introducción a la Gastronomía (1° AÑO) | 6 |  |  |  | Introducción a la Gastronomía |  | 4 |  | TOTAL |  |
| Gastronomía I |  |  | 4 | TOTAL |  |
|  |  |  |  |  | Dietología aplicada a Servicios Gastronómicos |  |  | 3 |  | **DEBE CURSARLA** |
| Historia de la Alimentación y Procesos del Gusto (1° AÑO) | 4 |  |  |  | Historia de la Gastronomía |  |  | 3 | TOTAL |  |
| Herramientas de Comunicación e Informática (2° AÑO) | 3 |  |  |  | Herramientas de la Comunicación e Informática |  |  | 3 | TOTAL |  |
| **Espacios curriculares** | | | | | **SEGUNDO AÑO** | | | | |  |
| Práctica Laboral I (2° AÑO) | 5 |  |  |  | Organización de Emprendimientos Gastronómicos I | 4 |  |  | TOTAL |  |
|  |  |  |  |  | Gestión de Recursos Humanos | 5 |  |  |  | **DEBE CURSARLA** |
|  |  |  |  |  | Inglés Técnico | 3 |  |  |  | **DEBE CURSARLA** |
| Administración y Marketing (3°AÑO) | 4 |  |  |  | Marketing para Servicios Gastronómicos | 5 |  |  | TOTAL |  |
|  |  |  |  |  | Principios de Economía y Finanzas | 3 |  |  |  | **DEBE CURSARLA** |
| Gastronomía (2° AÑO) | 6 |  |  |  | Gastronomía II |  | 4 |  | TOTAL |  |
|  |  |  |  |  | Gestión de Calidad Gastronómica |  | 5 |  |  | **DEBE CURSARLA** |
| Panadería (2° AÑO)  Pastelería (3°AÑO) | 6  6 |  |  |  | Gastronomía III |  |  | 4 | TOTAL |  |
|  |  |  |  |  | Derecho aplicado a la Industria Gastronómica |  |  | 5 |  | **DEBE CURSARLA** |
| **Espacios curriculares** | | | | | **TERCER AÑO** | | | | |  |
| Práctica Laboral II (3°AÑO) | 6 |  |  |  | Organización de Emprendimientos Gastronómicos II | 4 |  |  | TOTAL |  |
|  |  |  |  |  | Formulación y Evaluación de Proyectos | 4 |  |  |  | **DEBE CURSARLA** |
| Análisis y Costos de Procesos (2° AÑO) | 3 |  |  |  | Costos y Presupuestos | 5 |  |  | TOTAL |  |
| Gastronomía Regional I (2°AÑO)  Gastronomía Regional II (3°AÑO) | 6  6 |  |  |  | Gastronomía IV |  | 4 |  | TOTAL |  |
|  |  |  |  |  | Arquitectura y Diseño Gastronómico |  | 5 |  |  | **DEBE CURSARLA** |
| Gastronomía Internacional (3°AÑO) | 5 |  |  |  | Gastronomía V |  |  | 4 | TOTAL |  |
|  |  |  |  |  | Trabajo Final |  |  | 4 |  | **DEBE CURSARLA** |
| Productos y Tecnologías Regionales (1° AÑO) | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Química Culinaria (1° AÑO) | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Primeros Auxilios (1° AÑO) | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Biodiversidad y Sistemas Alimentarios (1° AÑO) | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Antropolog. Sociocultural y Cultura Alimentaria (2° AÑO) | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Agroindustria Rural (3°AÑO) | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Metodología de la Investigación Gastronómica (3°AÑO) | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |