

PLAN DE ESTUDIOS

GASTRONOMÍA – 3 años – TÉCNICO SUPERIOR

<u>1er año</u>	<u>2do año</u>	<u>3er año</u>
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Inocuidad Alimentaria, Seguridad Ocupacional y Medio Ambiente ➤ Inglés ➤ Técnica culinaria e historia de la Gastronomía ➤ Procedimientos básicos de repostería, pastelería y panadería ➤ Informática aplicada a la Gastronomía ➤ Nutrición y Dieta ➤ Organización y gestión de alimentos y bebidas ➤ Servicio de Comedor, etiqueta y Protocolo 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Frances técnico ➤ Gastronomía Nacional ➤ Repostería y pastelería ➤ Gastronomía Internacional ➤ Panadería ➤ Emprendimiento Productivo 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Cocina Creativa ➤ Bar y Coctelería ➤ Enología y maridaje ➤ Eventos, banquetes y garnichs ➤ Marketing Gastronómico ➤ Industria y especialidades gastronómicas ➤ Taller de Modalidad de graduación