

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 |