

**CURSO TÉCNICO NIVEL Terciario  
GASTRONOMÍA BINACIONAL - Plan 2015**

**PERFIL DE INGRESO:**

Egresados de la Ecuación Media Superior en sus diferentes modalidades.

**ESQUEMA CURRICULAR**  
**CURSO TECNICO TERCARIO 050**  
**PLAN 2015**

**ORIENTACIÓN: 39B GASTRONOMIA-BINACIONAL**

Año	Semestre	ASIGNATURAS				Horas Estudiante						Créditos Educativos	Horas Docente						
		Código	Área	Componente	Descripción	Horas sem relol de 60'	Horas sem aula de 45'	Seminarios	Integradas	Horas prácticas	Total horas aula (45') semestrales (16 semanas)		Horas sem relol de 60'	Horas sem aula de 45'	Integradas	Seminarios	Práctica Profesional	Coordinación	Total horas semestrales (16 semanas)
1	1	3301	06101	CT	Cocina I	7,5	10	-	-	-	-	160	16	7,5	10	-	-	-	160
		663	38005	CT	Seguridad e Higiene alimentaria	2,25	3	-	-	-	-	48	5	2,25	3	-	-	-	48
		2920	4801	CF	Bromatología	2,25	3	-	-	-	-	48	6	2,25	3	-	-	-	48
		3782	55281	CF	Comunicación oral y escrita (Idioma español)	3,75	5	-	-	-	-	80	8	3,75	5	-	-	-	80
		568	55282	CT	Comunicación oral y escrita (portugués)	3	4	-	-	-	-	64	6	3	4	-	-	-	64
		3321	16631	CT	Francés Técnico	1,5	2	-	-	-	-	32	4	1,5	2	-	-	-	32
		637	37401	CF	Relaciones Humanas	20,3	27	-	-	-	-	432	45	24	32	-	-	-	512
1	2	3301	06102	CT	Cocina II	7,5	10	-	-	-	-	160	16	7,5	10	-	-	-	160
		9610	31821	CT	Pastelería I	4,5	6	-	-	-	-	96	9	4,5	6	-	-	-	96
		6721	74751	CT	Técnicas de servicios	3,75	5	-	-	-	-	80	8	3,75	5	-	-	-	80
		146	17135	CF	Gestión del emprendimiento gastronómico	3	4	-	-	-	-	64	6	3	4	-	-	-	64
		568	55282	CF	Comunicación oral y escrita (portugués)	3,75	5	-	-	-	-	80	8	3,75	5	-	-	-	80
		3782	55281	CF	Comunicación oral y escrita (Idioma español)	22,5	30	-	-	-	-	480	47	26,3	35	-	-	-	560
		3301	06103	CT	Cocina III	4,5	6	-	-	-	-	96	9	4,5	6	-	-	-	96
2	3	9610	31822	CT	Pastelería II	4,5	6	-	-	-	-	96	9	4,5	6	-	-	-	96
		3301	17021	CT	Gastronomía Regional y cocinas del mundo	3	4	-	-	-	-	64	6	3	4	-	-	-	64
		286	14321	CT	Enología, elaboración de bebidas y coctelería	3	4	-	-	-	-	64	6	3	4	-	-	-	64
		5331	30962	CF	Nutrición	3	4	-	-	-	-	64	6	3	4	-	-	-	64
		149	31732	CT	Planificación de oferta gastronómica y análisis de costos	2,25	3	-	-	-	-	48	5	2,25	3	-	-	-	48
					<b>Totales</b>	<b>20,3</b>	<b>27</b>					<b>432</b>	<b>49</b>	<b>20,3</b>	<b>27</b>				<b>432</b>
		3301	06104	CT	Cocina IV	1,5	10	-	-	-	-	160	16	7,5	10	-	-	-	160
2	4	9610	31823	CT	Pastelería III	4,5	6	-	-	-	-	96	9	4,5	6	-	-	-	96
		6721	68731	CT	Servicios gastronómicos	3,75	5	-	-	-	-	80	8	3,75	5	-	-	-	80
		535	96311	CF	Química de alimentos	3	4	-	-	-	-	64	6	3	4	-	-	-	64
		3301	08021	CT	C+ID	2,25	3	-	-	-	-	48	5	2,25	3	-	-	-	48
					<b>Total</b>	<b>21</b>	<b>28</b>					<b>448</b>	<b>44</b>	<b>21</b>	<b>28</b>				<b>448</b>
<b>Totales horas cursos</b>					<b>1912</b>	<b>Totales horas docentes</b>					<b>1912</b>	<b>Totales horas docentes</b>					<b>1912</b>		

**DURACIÓN:** 4 semestres

**CRÉDITO EDUCATIVO:**

Título: TÉCNICO EN GASTRONOMÍA

**PERFIL DE EGRESO:**

Las competencias adquiridas en este curso le permitirán al egresado:

- Operar los diferentes equipos, instrumentos, máquinas y herramientas, para el desarrollo de la profesión.
- Aplicar técnicas de producción y de servicios, considerando los aspectos higiénicos - sanitarios, socio - ambientales e histórico - culturales.
- Elaborar y organizar preparaciones de la carta menú.
- Sugerir sustituciones en preparaciones de dieta.
- Enfatizar y revalorizar la cocina regional respetando técnicas e ingredientes.
- Difundir oferta gastronómica regional.
- Realizar proyectos acotados a los tipos de servicio.
- Demostrar y determinar la solución mas conveniente para los distintos servicios.
- Montar los servicios gastronómicos en función del mismo.
- Ejecutar los servicios gastronómicos en sus diferentes etapas.
- Verificar la calidad y cantidad de los insumos.
- Asistir y asesorar en la compra de insumos y venta de los servicios.
- Poner en práctica las acciones necesarias para la protección del medio ambiente y la seguridad laboral.
- Conformar equipos de trabajo multidisciplinarios que gestionen acciones relacionadas con la especialidad.
- Comunicar y describir la oferta gastronómica en español y portugués.
- Incorporar técnicas innovadoras de elaboración y manipulación, para lograr una amplia gama de texturas, aromas y sabores.
- Jerarquizar nivel de propuesta gastronómica, considerando las características del servicio, disponibilidad de ingredientes de estación, aspectos económicos, nutricionales y maridaje.
- Elaborar preparaciones sustituyendo ingredientes, teniendo en cuenta patologías mas frecuentes.
- Elaborar y preparar platos gourmet con carnes no tradicionales.
- Relacionar conceptos y técnicas de la pastelería clásica con aplicaciones de nuevas tendencias.

**HABILITACIÓN:**

Al campo laboral

**Se dicta en:**

Hotelería Gral. Aguilar 1180 Tels.: 2924 6912/2924 9609