



Presentación por Escuelas



Escuela Superior Alta Gastronomía

La Escuela que tenemos

Equipo de Gestión: Directora Lourdes Pintos - Secretaria Judith Nández
Administrativa Contable- Romina Oliver
Administrativas Escolar- Ludmila Figueredo
Carolina Graña

Cantidad de Estudiantes: 193

Cantidad de docentes: 34

Oferta Educativa 2026:

BTP Gastronomía 3er año - Turno Vespertino (2 grupos)
CTT Gestión de Empresas Turísticas (Sem. 3y4) Vesp./Noct.
CTT Gastronomía (Sem. 1 y 2) Turno Vesp./Noct. (2 grupos)
CTT Gastronomía (Sem. 3 y 4) Turno Matutino (2 grupos)

Figuras de acompañamiento con las que cuenta el centro:

Profesora Adscripta Carolina Rodríguez Efectiva (Turno Vespertino/nocturno)

Profesora Sofia Saucedo Interina (Matutino)

Indicadores de aprobación por nivel educativo:

- 90% Bachillerato
- 95% Cursos Técnicos Terciarios
- 96% Capacitaciones

Nuestros escenarios de trabajo



Hacia dónde queremos ir:

- Impulsar la Educación Técnica Terciaria contextualizada al medio, integrando las necesidades locales del sector productivo y turístico.
- Promover la formación práctica con énfasis en el uso de productos regionales, la valoración de la identidad culinaria y la articulación con emprendimientos de la zona.
- Fomentar intercambios formativos con estudiantes de otros centros del país.
- Fortalecer la propuesta educativa profesionalizante dando respuesta a las necesidades de nuestros estudiantes y de la comunidad que a lo largo del año se acerca a la escuela buscando formación profesional.

Capacitaciones Profesionales Iniciales

- Parrilla Gourmet
- Pastelería
- Barista
- Galletería
- Pastas y Salsas
- Conservación de alimentos
- Cocina al wok