**PERFILES DE TITULACIÓN TECNICATURA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA**

| **Año** | **Ref.** | **UNIDADES CURRICULARES** | **PERFILES DE TITULACIÓN** |
| --- | --- | --- | --- |
|  |
| L | 1 | Nutrición y Salud | * Lic. en Nutrición * Médico especialista en Nutrición * Ingeniero en Alimentos * Lic. en Enfermería * Técnico en Nutrición |
| 2 | Cocina Básica: técnicas | * Chef * Técnico Superior en Gastronomía. * Profesor de la Modalidad Técnico   Profesional en Concurrencia con Titulo  base de Técnico en Gerenciamiento en  Servicios Gastronómicos   * Técnico en Gerenciamiento de Servicios   Gastronómicos |
| 3 | Seguridad e Higiene | * Lic. en Bromatología con formación o experiencia en el nivel * Ingeniero Químico con formación o experiencia en el nivel * Lic. en Seguridad Alimentaria |
| 4 | Informática Aplicada a la Gastronomía | * Profesor de Informática * Profesor de Tecnología para el nivel * Profesor de Tecnología de la Información y la Comunicación con formación/experiencia docente en el nivel. * Licenciado en Sistemas con formación/experiencia docente en el nivel. * Licenciado en Tecnologías de la Información y la Comunicación con formación/experiencia docente en el nivel. * Ingeniero en Sistemas con formación/experiencia docente en el nivel |
| 5 | Panadería | * .Maestro Panadero * Panadero Profesional * Técnico Superior en Gastronomía * Profesor de la Modalidad Técnico   Profesional en Concurrencia con Titulo  base de Técnico en Gerenciamiento en  Servicios Gastronómicos |
| 6 | Procesos Políticos Económicos y el Mundo del Trabajo | * Profesor en Ciencias Jurídicas para el nivel * Profesor en Ciencias Políticas para el nivel * Profesor en Ciencias Sociales para el nivel * Profesor en Economía para el nivel * Profesor en Ciencias contables para el nivel * Abogado con formación/experiencia docente en el nivel * Licenciado en Sociología con formación/experiencia docente en el nivel * Contador con formación/experiencia docente en el nivel. |
| 7 | Repostería | * Maestro Repostero * Repostero Profesional * Técnico Superior en Gastronomía |
| 8 | Comidas Rápidas y Viandas | * Cocinero Profesional * Chef Profesional * Profesor de la Modalidad Técnico   Profesional en Concurrencia con Titulo  base de Técnico en Gerenciamiento en  Servicios Gastronómicos   * Técnico en Gerenciamiento de Servicios   Gastronómicos |
| 9 | Prácticas Profesionalizantes I | * Profesor de la Modalidad Técnico   Profesional en Concurrencia con Titulo  base de Técnico en Gerenciamiento en  Servicios Gastronómicos   * Técnico en Gerenciamiento de Servicios   Gastronómicos   * Técnico Superior en Gastronomía |
| 2° | 10 | Pastelería y Postres | * Maestro Repostero * Repostero Profesional * Técnico Superior en Gastronomía |
| 11 | Introducción a las Bebidas | * Ingeniero en Alimentos * Ingeniero en Alimentos y Bebidas * Técnico en Alimentos y Bebidas * Técnico superior en tecnología de los   alimentos   * Técnico en Gerenciamiento de Servicios   Gastronómicos   * Técnico Superior en Gastronomía. |
| 12 | Francés Técnico | * Prof. de Francés. |
| 13 | Protocolo y Ceremonial | * Técnico Superior en Protocolo y   Ceremonial |
| 14 | Cocina Local y Regional | * Cocinero Profesional * Chef * Técnico Superior en Gastronomía * Técnico en Gerenciamiento de Servicios   Gastronómicos |
| 15 | Organización y Administración de Empresas Gastronómicas | * Prof. en Economía * Prof. en Ciencias Contables * Lic. En Administración de Empresas * Contador Público Nacional * Técnico en Administración de Empresas * Técnico en Gerenciamiento de Servicios |
| 16 | Cocina Internacional | * Profesor de la Modalidad Técnico   Profesional en Concurrencia con Titulo  base de Técnico en Gerenciamiento en  Servicios Gastronómicos y Técnico  Superior en Gastronomía.   * Cocinero Profesional * Chef * Técnico Superior en Gastronomía * Técnico en Gerenciamiento de Servicios   Gastronómicos |
| 17 | Legislación Laboral | * Abogado * Lic. En Derecho * Prof. En Ciencias jurídicas |
| 3° | 18 | Practicas Profesionalizantes II | * Profesor de la Modalidad Técnico   Profesional en Concurrencia con Titulo  base de Técnico en Gerenciamiento en  Servicios Gastronómicos   * Técnico en Gerenciamiento de Servicios   Gastronómicos   * Técnico Superior en Gastronomía |
| 19 | Taller Culinario | * Cocinero Profesional * Chef * Técnico Superior en Gastronomía * Técnico en Gerenciamiento de Servicios * Gastronómicos |
| 20 | Enología y coctelería | * Enólogo * Somelier * Técnico Especialista en Bebidas * Técnico Superior en Gastronomía |
| 21 | Cultura y Comunicación Contemporánea | * Profesor en Letras para el nivel. * Profesor en Lengua y Literatura para el nivel. * Lic. en comunicación social con formación/experiencia docente en el nivel. |
| 22 | Cocina Tradicional Argentina | * Cocinero Profesional * Chef * Técnico Superior en Gastronomía |
| 23 | Ingles Técnico | * Prof. de Inglés |
| 24 | Comidas Dietéticas | * Cocinero Profesional * Chef * Técnico Superior en Gastronomía |
| 25 | Costos, Presupuestos y Comercialización de Productos Gastronómicos | * Prof. en Economía * Prof. en Ciencias Contables * Lic. En Administración de Empresas * Contador Público Nacional * Técnico en Administración de Empresas |

**Observación:** Se pueden considerar otras titulaciones de nivel superior **afines** a los espacios curriculares.