**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 Titulobase de Técnico en Gerenciamiento enServicios 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 Titulobase de Técnico en Gerenciamiento enServicios 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 Titulobase de Técnico en Gerenciamiento enServicios Gastronómicos* Técnico en Gerenciamiento de Servicios

Gastronómicos |
| 9 | Prácticas Profesionalizantes I | * Profesor de la Modalidad Técnico

Profesional en Concurrencia con Titulobase de Técnico en Gerenciamiento enServicios 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 Titulobase de Técnico en Gerenciamiento enServicios Gastronómicos y TécnicoSuperior 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 Titulobase de Técnico en Gerenciamiento enServicios 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.