

Tecnicatura Superior en Organización de Operaciones **Gastronómicas**

Código Espacio	Espacio Curricular	Correlativas	
1er Año		Cursada	Final
1	Sociología de las Organizaciones	---	---
2	Introducción a la Gastronomía	---	---
3	Cocina I (Local, Regional y Nacional)	---	---
4	Servicios y Atención al Cliente	---	---
5	Práctica I – 1era Parte	---	---
6	Fundamentos de la Gastronomía	5	2
7	Operaciones con Alimentos y Bebidas	4	2
8	Tecnología de la Información y las Comunicaciones	---	---
9	Cocina II (Internacional y A la Carta)	3	2
10	Francés Gastronómico	2	---
11	Práctica I – 2da Parte	3	2 y 5
2do Año			
12	Informática	8	---
13	Economía y Finanzas	---	---
14	Elaboración del Menú	7 y 9	2 y 3
15	Cocina III (Naturalista y Salud)	9	3
16	Práctica Profesional II – 1era Parte	11	5
17	Higiene y Seguridad	6	---
18	Organización y Operaciones Gastronómicas	14	7 y 4
19	Inglés Gastronómico	6	2
20	Taller de Pastelería	9	3
21	Cocina IV (Molecular)	15	9
22	Práctica Profesional II – 2da Parte	16	11
3er Año			
23	Portugués	12	2 y 7
24	Nutrición de Servicios de Gastronomía	6	2
25	Marketing Gastronómico	19	14
26	Práctica Profesional III – 1era Parte	18	6
27	Protocolo y Ceremonial	18	12
28	Ética y Deontología Profesional	22	16
29	Bromatología	15	6
30	Organización y Administración de Servicios Gastronómicos	22	12
31	Diseño y Equipamiento Gastronómico	---	---
32	Práctica Profesional III – 2da Parte	26	22