



UNIVERSIDAD CATÓLICA DE CUYO
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN, BIOQUÍMICAS Y FARMACÉUTICAS

CARRERA: TÉCNICATURA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

PLAN DE ESTUDIOS 2006

PRIMER AÑO

Código	Asignaturas	Carácter	Correlatividades
01	Administración	Anual	-
02	Contabilidad I	Anual	-
03	Idioma I	Anual	-
04	Alimentos y Gastronomía	Anual	-
05	Nociones de Filosofía y Antropología	Anual	-

Primer Semestre

06	Informática Aplicada	Semestral	-
07	Panadería y Pastelería I	Semestral	-
08	Cocina I	Semestral	-

Segundo Semestre

09	Panadería y Pastelería II	Semestral	04- 07
10	Cocina II	Semestral	04 - 08
11	Service	Semestral	07-08
12	Higiene y Seguridad alimentaria	Semestral	04 - 07-08

Carga Horaria: 924 hs./ año

SEGUNDO AÑO

Código	Asignaturas	Carácter	Correlatividades
13	Gestión de Empresas Gastronómicas	Anual	01-02-06
14	Idioma II	Anual	03
15	Recursos Humanos	Anual	01-02
16	Teología I	Anual	05

Primer Semestre

17	Cocina III	Semestral	10-12
18	Panadería y Pastelería III	Semestral	09-12
19	Enología	Semestral	11

Segundo Semestre



UNIVERSIDAD CATÓLICA DE CUYO
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN, BIOQUÍMICAS Y FARMACÉUTICAS

20	Alimentos y Bebidas	Semestral	19
21	Organización de reuniones sociales y empresariales	Semestral	12-13-19
22	Cocina IV	Semestral	17
23	Introducción a la Hotelería y Turismo	Semestral	-
24	Pasantía	-	*

* Para cursar la Pasantía se deberá tener rendidas y aprobadas con examen final: Cocina I, Cocina II, Pastelería I y Pastelería II (Reglamento Práctica Profesional)

* Para rendir la Pasantía se deberá tener regularizadas las materias de 2do año de la carrera y haber rendido y aprobado examen final de Cocina IV y Pastelería III (Reglamento Práctica Profesional)

Carga Horaria: 1046 hs./ año

Carga horaria para el título intermedio 1970 horas

Título: Técnico Universitario en Gestión Gastronómica