

PLAN DE ESTUDIOS

ÁREA DE FORMACIÓN: GASTRONOMÍA Y
TURISMO

CARGA HORARIA: 3600 Hrs.

HORAS SEMANA: 30 - HORAS MES: 120 - HORAS AÑO: 1200

CARRERA: GASTRONOMÍA

DENOMINACIÓN DEL TÍTULO PROFESIONAL:
TÉCNICO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

PRIMER AÑO			SEGUNDO AÑO				TERCER AÑO			
CÓDIGO	ASIGNATURAS	HORAS	CÓDIGO	ASIGNATURAS	HORAS	PRE REQUISITO	CÓDIGO	ASIGNATURAS	HORAS	PRE REQUISITO
ISM-101	INOCUIDAD ALIMENTARIA, SEGURIDAD OCUPACIONAL Y MEDIO AMBIENTE	4	FRA-201	FRANCS TÉCNICO	2	-	COC-301	COCINA CREATIVA	6	-
ING-102	INGLÉS	2	GNA-202	GASTRONOMÍA NACIONAL	6	-	BAR-302	BAR Y COCTELERÍA	4	-
TEH-103	TÉCNICAS CULINARIAS E HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA	6	RYP-203	REPOSTERÍA Y PASTELERÍA	6	-	ENM-303	ENOLOGÍA Y MARIDAJE	2	-
PRP-104	PROCEDIMIENTOS BÁSICOS DE REPOSTERÍA, PASTELERÍA Y PANADERÍA	6	GIN-204	GASTRONOMÍA INTERNACIONAL	6	-	EBG-304	EVENTOS, BANQUETES Y GARNISH	6	-
IAG-105	INFORMÁTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA	2	PAN-205	PANADERÍA	6	PRP-104	MAG-305	MARKETING GASTRONÓMICO	2	-
NUT-106	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	6	EMP-206	EMPRENDIMIENTO PRODUCTIVO	4	-	IEG-306	INDUSTRIA Y ESPECIALIDADES GASTRONOMICAS	6	GNA-202
OAB-107	ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	2					TMG-307	TALLER DE MODALIDAD DE GRADUACIÓN	4	-
SER-108	SERVICIO DE COMEDOR, ETIQUETA Y PROTOCOLO	2								

Nota: Los Valores Sociocomunitarios, descolonización y despatriarcalización, cuidado del medio ambiente, prevención de la violencia de género, ética profesional, y la articulación con los sectores sociales y productivo bajo un enfoque de emprendimiento, deben ser desarrolladas en todas las asignaturas por las y los docentes para la formación integral de las y los estudiantes.