



TECNICATURA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA . Res N° 909-DGE-22

SEDE CENTRAL

MÓDULOS	PERFILES DOCENTES SUGERIDOS (la enunciación no está jerárquicamente presentada ni excluye otras titulaciones afines)
PRIMER AÑO	
CARGOS	
Legislación	Abogado con formación docente, Lic. o Prof. Universitario en Historia o títulos equivalentes con experiencia laboral o formación en la temática.
Comunicación en los Sistemas Gastronómicos	Prof. o Lic. en Comunicación Social o Prof. o Lic. en Lengua o títulos equivalente
Producción	Ing. Agrónomo o títulos equivalentes con experiencia laboral o formación en la temática
Bromatología	
Tecnología de los alimentos	Ingeniero en Alimentos, Lic. en Bromatología o títulos equivalentes con experiencia laboral o formación en la temática.
Administración gastronómica	Lic. en Comercialización, Lic. en Administración de Empresas o títulos equivalentes con experiencia laboral o formación en la temática.
Enología	Lic. en Enología o títulos equivalentes con experiencia laboral o formación en la temática.
Panadería y Pastelería básica	
Preparaciones básicas de cocina	Lic. en Gastronomía o títulos equivalentes con experiencia laboral o formación en la temática.
Práctica Profesionalizante I	Lic. en Gastronomía o títulos equivalentes con formación pedagógica.
Demostrativa I	
Demostrativa II	Lic. en Gastronomía o #Técnicos Superior Gastronomía. # Como excepcionalidad se habilita los perfiles técnicos superior debido a la inexistencia de perfiles profesionales específicos que cumplan con el marco normativo vigente. Las designaciones son suplentes a término en este caso por el año académico.
Nutrición	Lic. en Nutrición, Lic. en Bromatología o títulos equivalentes con experiencia laboral o formación en la temática.
Inglés I	Prof. de Lenguas Extranjeras .Inglés.
Matemática	Prof. de Matemática
Informática I	Lic. en Sistemas. Licenciado o Ing. en Informática o título equivalente
SEGUNDO AÑO	
CARGOS	
Vitivinicultura	Ing. Agrónomo o títulos equivalentes con experiencia laboral o formación en la temática.
Administración Gastronómica II	Lic. en Enología o títulos equivalentes con experiencia laboral o

Administración Gastronómica II	formación en la temática.
Análisis sensorial	Lic. en Enología o títulos equivalentes con experiencia laboral o formación en la temática.
Demostrativa III: Cocina Regional	Lic. en Gastronomía o #Técnicos Superior Gastronomía. # Como excepcionalidad se habilita los perfiles técnicos superior debido a la inexistencia de perfiles profesionales específicos que cumplan con el marco normativo vigente. Las designaciones son suplentes a término en este caso por el año académico.
Demostrativa IV: Pastelería de avanzada y vanguardia	
Elaboraciones regionales	
Elaboraciones de pastelería	Lic. en Gastronomía o títulos equivalentes con experiencia laboral o formación en la temática.
Práctica Profesoinalizante II	Lic. en Gastronomía o títulos equivalentes con formación pedagógica.
Dietología	Lic. en Nutrición, Lic. en Bromatología o títulos equivalentes con experiencia laboral o formación en la temática.
Informática II	Lic. en Sistemas. Licenciado o Ing. en Informática o título equivalente
Historia regional	Lic. o Prof. Universitario en Historia o títulos equivalentes con experiencia laboral o formación en la temática.
Inglés II	Prof. de Lenguas Extranjeras. Inglés.
Maridaje	Sommelier o títulos equivalentes con experiencia laboral o formación en la temática.
TERCER AÑO	
CARGOS	
Gestión gastronómica	Lic. en Comercialización, Lic. en Administración de Empresas o títulos equivalentes con experiencia laboral o formación en la temática.
Medios audiovisuales	Lic. en Comunicación Social o títulos equivalentes con experiencia laboral o formación en la temática.
Demostrativa V: Cocina Internacional	Lic. en Gastronomía o #Técnicos Superior Gastronomía. # Como excepcionalidad se habilita los perfiles técnicos superior debido a la inexistencia de perfiles profesionales específicos que cumplan con el marco normativo vigente. Las designaciones son suplentes a término en este caso por el año académico.
Demostrativa VI: Panadería y pastelería para eventos, moderna de avanzada e industrializada	
Cocina Internacional	
Cocina para eventos y buffet	Lic. en Gastronomía o títulos equivalentes con experiencia laboral o formación en la temática.
Proyecto Gastronómicos	
Práctica Profesionalizante III	Lic. en Gastronomía o títulos equivalentes con formación pedagógica.
Protocolo y ceremonial	Lic. en Protocolo, Ceremonial y Organización de eventos o títulos equivalentes con experiencia laboral o formación en la temática.
Francés	Profesor de Lenguas Extranjeras. Francés

