

<b>Tecnicatura Superior en Gastronomía Regional y Cultura Alimentaria – Resolución 102/21</b>			
<b>Cód.</b>	<b>Espacio Curricular</b>	<b>Hs</b>	<b>Rég.</b>
<b>PRIMER AÑO</b>			
1.01	Cultura de la Alimentación de la Región Andina – Centro - Sudamericana	3	Anual
1.02	Gestión para el Emprendimiento	3	Anual
1.03	Introducción a la Cocina Profesional y Artesanal	6	Anual
1.04	Francés Gastronómico	3	1° C.
1.05	Organización de Eventos	4	2° C.
1.06	Cocina fría, Buffet y Catering	4	1° C.
1.07	Gastronomía y Enología	3	1° C.
1.08	Higiene y Seguridad en la Gastronomía	3	2° C.
1.09	Sistemas Alimentarios y Biodiversidad	4	2° C.
1.10	Práctica Profesional I: Productos y Tecnologías Regionales.	9	Anual
<b>SEGUNDO AÑO</b>			
2.11	Saberes Digitales Aplicados al Servicio Gastronómico	4	1° C.
2.12	Cocina Profesional Regional	6	2° C.
2.13	Panadería y Pastelería	5	1° C.
2.14	Química Culinaria	5	Anual
2.15	Costos, Presupuestos y Comercialización de Productos	4	Anual
2.16	Antropología Sociocultural y Cultura Alimentaria	4	Anual
2.17	Inglés Técnico	4	Anual
2.18	Gastronomía sostenible y Turismo	3	2° C.
2.19	Práctica Profesional II: Gastronomía Regional	4	Anual

Carrera: Tecnicatura Superior en Gastronomía Regional y Cultura Alimentaria – Resolución 102/21 CUADRO DE REGIMEN DE CORRELATIVIDADES: Res. Min. Nro. 6114				
<b>Cód.</b>	<b>Espacio Curricular</b>	Para cursar, tener regularizado	Para rendir, tener aprobado	Para promocionar tener aprobado
<b>PRIMER AÑO</b>				
1.01	Cultura de la Alimentación de la Región Andina – Centro - Sudamericana	-	-	-
1.02	Gestión para el Emprendimiento	-	-	-
1.03	Introducción a la Cocina Profesional y	-	-	-
1.04	Francés Gastronómico	-	-	-
1.05	Organización de Eventos	1.04	1.04	-
1.06	Cocina fría, Buffet y Catering	-	-	-
1.07	Gastronomía y Enología	-	-	-
1.08	Higiene y Seguridad en la Gastronomía	1.06	1.06	-
1.09	Sistemas Alimentarios y Biodiversidad	-	-	-
1.10	Práctica Profesional I: Productos y Tecnologías Regionales.	-	1.04 – 1.06 – 1.07	-
<b>SEGUNDO AÑO</b>				
2.11	Saberes Digitales Aplicados al Servicio Gastronómico	1.02	1.02	-
2.12	Cocina Profesional Regional	1.03–1.04 1.06 – 1.07	1.03–1.04 1.06 – 1.07	-
2.13	Panadería y Pastelería	1.01–1.03 1.05 – 1.10	1.01–1.03 1.05 – 1.10	-
2.14	Química Culinaria	1.08 – 1.09	1.08 – 1.09	-
2.15	Costos, Presupuestos y Comercialización de Productos	1.02	1.02	-
2.16	Antropología Sociocultural y Cultura	1.01 – 1.09	1.01 – 1.09	-
2.17	Inglés Técnico	1.10	1.10	-
2.18	Gastronomía sostenible y Turismo	1.07 – 1.08	1.07 – 1.08	-
2.19	Práctica Profesional II: Gastronomía Regional	-	-	1.03–1.06 1.08 – 1.10