



TECNICATURA UNIVERSITARIA EN
Gastronomía

PLAN DE ESTUDIOS

PRIMER AÑO

- Prácticas Profesionalizantes I
- Gastronomía Básica
- Gastronomía sostenible y Turismo
- Panadería y pastelería
- Higiene y Seguridad
- Gastronomía Americana
- Enología
- Administración y Marketing
- Inglés

SEGUNDO AÑO

- Prácticas Profesionalizantes II
- Gastronomía Internacional
- Pastelería
- Nutrición
- Informática Aplicada
- Organización de eventos
- Gastronomía Regional y Fusión
- Plan de Negocios
- Coctelería
- Francés
- Proyecto Final Integrador

TÍTULO

Técnico/a Universitario/a en Gastronomía

DURACIÓN

2 años

PERFIL DEL EGRESADO

El egresado de la Tecnicatura Universitaria en Gastronomía será un profesional capacitado en técnicas culinarias tradicionales y de vanguardia, con conocimientos en panadería, pastelería, enología y coctelería. Su formación modular le permitirá integrar calidad, seguridad alimentaria y sostenibilidad en su práctica. Además, desarrollará habilidades en gestión gastronómica, administración y planificación estratégica, adaptándose a las tendencias del sector. Con experiencia en entornos dinámicos, fomentará el liderazgo y la innovación. Podrá desempeñarse en restaurantes, hoteles, industrias alimentarias y emprendimientos propios, contribuyendo al desarrollo gastronómico y cultural con creatividad, eficiencia y responsabilidad, garantizando su crecimiento profesional continuo.