

# MALLA CURRICULAR

TÉCNICO SUPERIOR   
**GASTRONOMÍA**

## PRIMER AÑO

INOCUIDAD ALIMENTARIA,  
SEGURIDAD OCUPACIONAL  
Y MEDIO AMBIENTE

INGLES

PROCEDIMIENTOS BÁSICOS DE  
REPOSTERÍA, PASTELERÍA Y  
PANADERÍA

INFORMÁTICA APLICADA  
A LA GASTRONOMÍA

NUTRICIÓN Y  
DIETÉTICA

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN  
DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

TÉCNICAS CULINARIAS E  
HISTORIA DE LA GASTRONOMIA

SERVICIO DE COMEDOR,  
ETIQUETA Y PROTOCOLO

## SEGUNDO AÑO

FRANCES  
TÉCNICO

GASTRONOMÍA  
NACIONAL

REPOSTERÍA Y  
PASTELERÍA

GASTRONOMÍA  
INTERNACIONAL

PANADERÍA

METODOLOGÍA DE  
LA INVESTIGACIÓN

EMPRENDIMIENTO  
PRODUCTIVO

## TERCER AÑO

COCINA  
CREATIVA

BAR Y  
COCTELERÍA

ENOLOGÍA Y  
MADRINAJE

EVENTOS, BANQUETES  
Y GARNISH

MARKETING  
GASTRONÓMICO

INDUSTRIA Y ESPECIALIDADES  
GASTRONÓMICAS

TALLER DE MODALIDAD  
DE GRADUACIÓN

### ● DURACIÓN

3 años

### ● TURNOS

Mañana: 8:00 AM

Tarde: 2:00 PM

Noche: 6:00 PM