



Plan de estudios

TÉCNICO EN PROCESOS GASTRONOMICOS

Semestre 1

Espacio académico	TA	CR	T.P	T.I.A	T.I	T.T.A.
Catedra ICSEF	T	0	0	0	0	0
Comunicación Oral y Escrita	TP	2	32	32	32	96
Welcome to English	PT	0	0	0	0	0
Matemáticas Aplicadas	TP	2	32	16	48	96
Reacciones Físico Químicas	TP	2	32	16	48	96
Pensamiento digital	TP	2	32	16	48	96
Fundamentos y procesos administrativos	T	2	32	0	64	96
Manipulación y conservación de alimentos	PT	3	16	48	80	144
Técnicas culinarias	PT	4	16	112	64	192
Total Primer Semestre	9	17	192	240	384	816

Semestre 2

Espacio académico	TA	CR	T.P	T.I.A	T.I	T.T.A.
Cultura ciudadana	T	2	32	0	64	96
English 1	PT	2	8	24	64	96
Mantenimiento y Equipos	TP	2	32	16	48	96
Cátedra empresarial	TP	2	32	8	56	96
Fundamentos del servicio y de la calidad	T	2	32	0	64	96
Nutrición y composición de menús	PT	2	16	16	64	96
Técnicas profesionales de cocina nacional	PT	4	16	112	64	192
Técnicas de panadería y repostería	PT	3	16	48	80	144
Total Segundo Semestre	8	19	184	224	504	912

Semestre 3

Espacio académico	TA	CR	T.P	T.I.A	T.I	T.T.A.
Etica	T	2	32	0	64	96
Cultura y tradición gastronómica	T	2	32	0	64	96
English 2	PT	2	8	24	64	96
Electiva	T	2	32	0	64	96
Talento humano	T	2	32	0	64	96
Contabilidad administrativa	T	2	32	0	64	96
Organización de eventos y enología	PT	2	16	16	64	96
Técnicas profesionales de cocina internacional	PT	3	8	48	88	144
Metologia de la investigación I	TP	2	16	16	64	96
Total Tercer Semestre	9	17	208	104	600	912

Semestre 4

Espacio académico	TA	CR	T.P	T.I.A	T.I	T.T.A.
Geografía Turística y Patrimonio gastronómico	TP	2	32	8	56	96
Técnicas de servicio de alimentos y bebidas	TP	3	8	48	88	144
Práctica Operativa	P	10	0	8	184	480
Opción de Grado I	TP	2	0	8	88	96
Total Cuarto Semestre	7	17	40	72	416	816

TOTAL TRABAJO ACADÉMICO EN HORAS	A	CRÉDITOS	T.P	T.I.A	T.I	T.T.A.
	33	70	592	640	1840	3360
TOTAL TRABAJO ACADÉMICO EN CRÉDITOS			70	12	13	38
HORAS TRABAJO ACADÉMICO (%)			19%	21%	60%	100%