



Instituto Tecnológico **PACCIOLO**

Educación Técnica Profesional



GASTRONOMÍA

TÉCNICO SUPERIOR – DURACIÓN DE 3 AÑOS

PRIMER AÑO

ASIGNATURAS

- ☞ Inocuidad alimentaria, seguridad ocupacional y medio ambiente
- ☞ Inglés
- ☞ Técnicas culinarias e historia de la gastronomía
- ☞ Procedimientos básicos de repostería, pastelería y panadería
- ☞ Informática aplicada a la gastronomía
- ☞ Nutrición y dietética
- ☞ Organización y gestión de alimentos y bebidas
- ☞ Servicio de comedor, etiqueta y protocolo

SEGUNDO AÑO

ASIGNATURAS

- ☞ Francés técnico
- ☞ Gastronomía nacional
- ☞ Repostería y pastelería
- ☞ Gastronomía internacional
- ☞ Panadería
- ☞ Emprendimiento productivo

TERCER AÑO

ASIGNATURAS

- ☞ Cocina creativa
- ☞ Bar y repostería
- ☞ Enología y maridaje
- ☞ Eventos, banquetes y garnish
- ☞ Marketing gastronómico
- ☞ Industria y especialidades gastronómicas
- ☞ Taller de modalidad de graduación