



# 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