

GASTRONOMÍA:

1. Objetivo

Formar graduados capaces de elaborar productos alimenticios que cumplan con los parámetros de calidad, higiene y seguridad requeridos, aptos para el consumo y de acuerdo a la demanda de los consumidores.

2. Plan de Estudios

La formación reúne conocimientos específicos sobre cocina, elaboración y noción de productos alimenticios (panadería, enología, pastelería, etc.), bromatología, nutrición, administración (presupuesto y costos, contabilidad, gerenciamiento), micro emprendimientos y protocolo, entre otros.

3. Campo Ocupacional

Puede desempeñarse en la cocina de cualquier organización relacionada con el mundo de la gastronomía (restaurantes, hoteles, confiterías, empresas de catering, entre otros) o armar su emprendimiento propio. Elaboran productos, garantizan su aptitud para el consumo, asisten en el abastecimiento y alistamiento de los insumos necesarios, participan en debates acerca de la problemática alimenticia de la población, fomentan las gastronomías regionales, gestionan y administran las diferentes empresas del rubro.

4. Algunas instituciones donde se dicta la carrera y los diferentes títulos que ofrecen:

- Analista en Servicios Gastronómicos.

Instituto Superior Municipal de Perfeccionamiento Docente (Público) – Luján Bs. As. – 3 años. Avellaneda 1389. Luján. Buenos Aires. Argentina/Tel.: 54-02323-440657/ institutomignone@yahoo.com.ar

- Lic. en Gastronomía.

Universidad de Palermo (Privado) – CABA – 4 años.

Universidad Argentina de la Empresa (Privado) – CABA – 4 años.

Universidad Abierta Interamericana

Universidad de Belgrano

- Técnico Universitario en Gestión Gastronómica.

Universidad de la Morón (Privado) – Morón Bs. As. – 3 años.

IAG

ISEHG

EAG

IGA