



**TECNICATURA SUPERIOR EN  
GASTRONOMÍA**  
( Res. N° 909-2022) Formato modular  
**INSCRIPCIONES 1º CUATRIMESTRE 2023**

**Datos Generales**

**INSCRIPCIÓN PARA CURSAR 2 AÑO.**

APELLIDO/S Y NOMBRES: .....

DNI N°: ..... Cohorte: .....

(Año que curso primer año en la institución por primera vez)

CEL.: (.....) + (.....) MAIL: .....@.....

Cód. de área                  Número de teléfono

**Persona de Contacto:**

Nombre y apellido: ..... Vínculo: ..... Cel.:.....

La información que consigne tiene carácter de Declaración Jurada.

Este formulario tiene la finalidad de registrar la inscripción de cada estudiante de la carrera para:

**1- Recusar espacios de Primer año**

Marcar con una cruz(X) en el recuadro en blanco de la columna derecha Primer año **SOLO LA UNIDA A RECURSAR** .

Curso		Espacio Curricular	Cuat.	Para cursar debe tener regularizada	A Cursar	A Recusar	
Año	Nº						
<b>Módulo 1 (M1): SISTEMAS GASTRONÓMICOS</b>							
PRIMER AÑO – RES. N° 2022-909	M1U1.	Problemática sociocultural y del trabajo	1C				
	M1U2.	Organización del sistemas gastronómico	1C				
	M1U3.	Bromatología en los sistemas gastronómicos	1C				
	M1U4.	Ética profesional	1C				
	M1U5.	Prácticas profesionalizantes					
	<b>Módulo 2 (M2) – COMUNICACIÓN EN LOS SISTEMAS GASTRONÓMICOS</b>						
	M2U1	Comunicación oral y escrita	1C				
	M2U2	Informática aplicada	2C				
	M2U3	Prácticas profesionalizantes					
	<b>Módulo 3 (M3) – MATERIAS PRIMAS E INSUMOS GASTRONÓMICOS</b>						
	M3U1.	Nutrición	1C				
	M3U2	Bromatología	1C				
	M3U3	Producción vegetal	2C				
	M3U4	Producción animal	2C				
	M3U5	Prácticas profesionalizantes	2C				
	<b>Módulo 4 (M4) – SERVICIO DE BARRA</b>						
	M4U1	Introducción	1C				
	M4U2	Bromatología de las bebidas	1C				
	M4U3	Enología	2C				
	M4U4	Coctelería clásica	2C				



**TECNICATURA SUPERIOR EN  
GASTRONOMÍA**  
( Res. N° 909-2022) Formato modular  
**INSCRIPCIONES 1º CUATRIMESTRE 2023**

P R I M E R A Ñ O - R E S - N .º 2 0 2 2 - 9 0 9	M4U5	Coctelería moderna	2C				
	M4U6	Elaboración de cócteles clásicos y modernos	2C				
	M4U7	Prácticas profesionalizantes					
	<b>Módulo 5 (M5) – INGLÉS I</b>						
	M5U1	Inglés en el sector gastronómicos	1C				
	M5U2	Prácticas profesionalizantes					
	<b>Módulo 6 (M6) – PREPARACIONES BÁSICAS DE COCINA</b>						
	M6U1	Matemática gastronómica	1C				
	M6U2	Tecnología de los alimentos	1C				
	M6U3	Introducción a la cocina	1C				
	M6U4	Preparaciones de introducción a la cocina	1C				
	M6U5	Prácticas profesionalizantes					
	<b>Módulo 7 (M7) – PANADERÍA Y PASTERERÍA</b>						
	M7U1	Tecnología de las fermentaciones	2C				
	M7U2	Panadería básica	2C				
	M7U3	Pastelería básica	2C				
	M7U4	Preparaciones básicas de panadería; pastelería: masas batidas, masas quebradas y hojaldradas; y postres clásicos.	2C				
	M7U5	Prácticas profesionalizantes					
	<b>Módulo 8 (M8) – GESTIÓN GASTRONÓMICA</b>						
	M8U1	El Negocio, la estrategia y factibilidad. Diferenciación, logística y formación de precios	2C				
	M8U2	Costos, ingresos y egresos y presupuestos	2C				
	M8U3	Características de la actividad comercial. Estructura y Estrategia. Plan de Negocio	2C				
	M8U4	Prácticas profesionalizantes					

2- **Para cursar** debes inscribirte en **TODAS LAS UNIDADES** que constituyen el mismo.

Marcar con una cruz(X) en el recuadro en blanco de la columna derecha Segundo año. Recuerda tener en cuenta el espacio correlativo que debes haber regularizado. Verificar Régimen de correlatividades \*\*.en la columna indicada

Curso	Espacio Curricular	Cuat.	Para Cursar debe tener regularizada	A Cursar	A Recursar
SEGUNDO AÑO – RES. N° 2022-909	<b>Módulo 9 (M9) – ADMINISTRACIÓN DE LA EMPRESA GASTRONÓMICA</b>				
	M9U1	Sistemas y subsistemas	1C	(M8) Gestión Gastronómica	
	M9U2	Planificación y control	1C		
	M9U3	Análisis económico financiero	1C		
	M9U4	Gestión y Plan de negocio	1C		
	M9U5	Informática aplicada	1C		



# TECNICATURA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

( Res. Nº 909-2022) Formato modular  
**INSCRIPCIONES 1º CUATRIMESTRE 2023**

S E G U N D O A Ñ O - R E S - 9 0 9	M9U6	Prácticas profesionalizantes	1C			
	<b>Módulo 10 (M10) – VITIVINICULTURA</b>					
	M10U1	Geografía vitivinícola	1C	(M4) – SERVICIO DE BARRA		
	M10U2	Viticultura	ANUAL			
	M10U3	Cata de vinos	ANUAL			
	M10U4	Maridaje	1C			
	M10U5	Marketing y comercialización	2C			
	M10U6	Prácticas profesionalizantes	2C			
	<b>Módulo 11 (M11) – COCINA REGIONAL</b>					
	M11U1	Identidad gastronómica	1C			
	M11U2	Elaboraciones avanzadas con carnes	1C			
	M11U3	Preparaciones con carnes	1C			
	M11U4	Cocina de fuegos	1C			
	M11U5	Preparaciones de cocinas de fuegos	1C			
	M11U6	Elaboración avanzadas con harinas y arroces	2C			
	M11U7	Preparaciones con harinas y arroces	2C			
	M11U8	Cocina regional	2C			
	M11U9	Preparaciones avanzadas de cocinas regional	2C			
	M11U10	Prácticas Profesionalizantes	2C			
	<b>Módulo 12 (M12) – PASTERÍA DE AVANZADA Y VANGUARDIA</b>					
	M12U1	Pastelería avanzada	1C	(M7) – PANADERÍA Y PASTERÍA		
	M12U2	Preparaciones avanzadas de pastelería	1C			
	M12U3	Chocolate	1C			
	M12U4	Preparaciones con chocolate	1C			
	M12U5	Decoración	2C			
	M12U6	Prácticas de decoración	2C			
	M12U7	Tendencias en pastelería	2C			
	M12U8	Preparaciones en tendencia de pastelería	2C			
M12U9	Prácticas Profesionalizantes	2C				
<b>Módulo 13 (M13) – INGLÉS II</b>						
M13U1	Inglés en el sector gastronómico	ANUAL	(M5) – INGLÉS I			
M13U2	Prácticas Profesionalizantes	ANUAL				
<b>Módulo 14 (M14) – COCINA SALUDABLE Y DE REGÍMENES ESPECIALES</b>						
M14U1	Conceptos generales de Dietología	2C	(M6) – PREPARACIONES BÁSICAS DE COCINA (M7) – PANADERÍA Y PASTERÍA			
M14U2	Preparaciones para Dietología	2C				
M14U3	Prácticas Profesionalizantes	2C				

Atención: Recuerda que la institución no podrá formalizar la inscripción si al corroborar las correlativas correspondiente, estas no se cumplen.

Observaciones: .....

Junín, ..... de ..... de 2023



**TECNICATURA SUPERIOR EN  
GASTRONOMÍA**  
( Res. Nº 909-2022) Formato modular  
**INSCRIPCIONES 1º CUATRIMESTRE 2023**

---

FIRMA ALUMNO

---

ACLARACIÓN

---

DNI