



Datos Generales

INSCRIPCIÓN PARA CURSAR **1** AÑO.

APELLIDO/S Y NOMBRES:

DNI N°: Cohorte: (Año que curso por primera vez en la institución).....

CEL.: MAIL:@.....

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. Cursar espacios de Primer año de Segundo Cuatrimestre

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

Curso		Espacio Curricular	Cuat.	Para cursar debe tener regularizada	A Cursar	A Recursar
Año	N°					
Módulo 1 (M1): SISTEMAS GASTRONÓMICOS						
	M1 U1	Problemática sociocultural y del trabajo	1C			
	M1 U2	Organización del sistemas gastronómico	1C			
	M1 U3	Bromatología en los sistemas gastronómicos	1C			
	M1 U4	Ética profesional	1C			
	M1 U5	Prácticas profesionalizantes	1C			
Módulo 2 (M2): COMUNICACIÓN EN LOS SISTEMAS GASTRONÓMICOS						
	M2 U1	Comunicación oral y escrita	1C			
	M2 U2	Informática aplicada	1C			
	M2 U3	Prácticas profesionalizantes	1C			
Módulo 3 (M3): MATERIAS PRIMAS E INSUMOS GASTRONÓMICOS						
	M3 U1	Nutrición	Anual			
	M3 U2	Bromatología	1C			
	M3 U3	Producción vegetal	2C			
	M3 U4	Producción animal	2C			
	M3 U5	Prácticas profesionalizantes	Anual			
Módulo 4 (M4): SERVICIO DE BARRA						
	M4 U1	Introducción	1C			
	M4 U2	Bromatología de las bebidas	1C			
	M4 U3	Enología	2C			
	M4 U4	Coctelería clásica	2C			
	M4 U5	Coctelería moderna	2C			
	M4 U6	Elaboración de cócteles clásicos y modernos	2C			
	M4 U7	Prácticas profesionalizantes	Anual			
Módulo 5 (M5): INGLÉS I						
	M5 U1	Inglés en el sector gastronómico	Anual			
	M5 U2	Prácticas profesionalizantes	Anual			
Módulo 6 (M6): PREPARACIONES BÁSICAS DE COCINA						
	M6 U1	Matemática gastronómica	1C			
	M6 U2	Tecnología de los alimentos	1C			
	M6 U3	Introducción a la cocina	1C			
	M6 U4	Preparaciones de introducción a la cocina	1C			
	M6 U5	Prácticas profesionalizantes	1C			
Módulo 7 (M7): PANADERÍA Y PASTELERÍA						
	M7 U1	Tecnología de las fermentaciones	2C			
	M7 U2	Panadería básica	2C			
	M7 U3	Pastelería básica	2C			
	M7 U4	Preparaciones básicas de panadería; pastelería: masas baticas, masas quebradas y hojaldradas; y postres clásicos.	2C			
	M7 U5	Prácticas profesionalizantes	2C			



Módulo 8 (M8): GESTIÓN GASTRONÓMICA					
M8 U1	El Negocio, la estrategia y factibilidad. Diferenciación, logística y formación de precios.	2C			
M8 U2	Costos, ingresos y egresos y presupuestos	2C			
M8 U3	Características de la actividad comercial. Estructura y Estrategia. Plan de Negocio	2C			
M8 U4	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.

FIRMA ALUMNO

ACLARACIÓN

DNI