



## Datos Generales

## INSCRIPCIÓN PARA CURSAR **2** 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. Recusar espacios de Primer año del Segundo Cuatrimestre**

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

Curso	Espacio Curricular		Cuat.	Para cursar debe tener regularizada	A Cursar	A Recusar
	Año	N°				
PRIMER AÑO – RES. N° 909-DGE-2022	<b>Módulo 1 (M1): SISTEMAS GASTRONÓMICOS</b>					
	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		
	<b>Módulo 2 (M2): COMUNICACIÓN EN LOS SISTEMAS GASTRONÓMICOS</b>					
	M2	U1	Comunicación oral y escrita	1C		
	M2	U2	Informática aplicada	1C		
	M2	U3	Prácticas profesionalizantes	1C		
	<b>Módulo 3 (M3): MATERIAS PRIMAS E INSUMOS GASTRONÓMICOS</b>					
	M3	U1	Nutrición	Anual		
	M3	U2	Bromatología	1C		
	M3	U3	Producción vegetal	2C		
	M3	U4	Producción animal	2C		
	M3	U5	Prácticas profesionalizantes	Anual		
	<b>Módulo 4 (M4): SERVICIO DE BARRA</b>					
	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		
	<b>Módulo 5 (M5): INGLÉS I</b>					
	M5	U1	Inglés en el sector gastronómico	Anual		
	M5	U2	Prácticas profesionalizantes	Anual		
	<b>Módulo 6 (M6): PREPARACIONES BÁSICAS DE COCINA</b>					
	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		
	<b>Módulo 7 (M7): PANADERÍA Y PASTELERÍA</b>					
	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			



<b>Módulo 8 (M8): GESTIÓN GASTRONÓMICA</b>					
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			

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	Recursar	
Año	N°						
SEGUNDO AÑO – RES. N° 909-DGE-2022	<b>Módulo 9 (M9): ADMINISTRACIÓN DE LA EMPRESA GASTRONÓMICA</b>						
		M9 U1	Sistemas y subsistemas	1C	Gestión Gastronómica		
		M9 U2	Planificación y control	1C			
		M9 U3	Análisis económico financiero	1C			
		M9 U4	Gestión y plan de negocio	1C			
		M9 U5	Informática aplicada	1C			
		M9 U6	Prácticas profesionalizantes	1C			
	<b>Módulo 10 (M10): VITIVINICULTURA</b>						
		M10 U1	Geografía vitivinícola	1C	Servicio de Barra		
		M10 U2	Viticultura	1C			
		M10 U3	Cata de vinos	Anual			
		M10 U4	Maridaje	Anual			
		M10 U5	Marketing y comercialización	2C			
		M10 U6	Prácticas profesionalizantes	Anual			
<b>Módulo 11 (M11): COCINA REGIONAL</b>							
	M11 U1	Identidad gastronómica	1C	Preparaciones básicas de cocina			
	M11 U2	Elaboraciones avanzadas con carnes	1C				
	M11 U3	Preparaciones con carnes	1C				
	M11 U4	Cocina de fuegos	1C				
	M11 U5	Preparaciones de cocinas de fuegos	1C				
	M11 U6	Elaboración avanzadas con harinas y arroces	2C				
	M11 U7	Preparaciones con harinas y arroces	2C				
	M11 U8	Cocina regional	2C				
	M11 U9	Preparaciones avanzadas de cocinas regional	2C				
	M11 U10	Prácticas profesionalizantes	Anual				
<b>Módulo 12 (M12): PASTERÍA DE AVANZADA Y VANGUARDIA</b>							
	M12 U1	Pastelería avanzada	1C	Panadería y Pastelería			
	M12 U2	Preparaciones avanzadas de pastelería	1C				
	M12 U3	Chocolate	1C				
	M12 U4	Preparaciones con chocolate	1C				
	M12 U5	Decoración	2C				
	M12 U6	Prácticas de decoración	2C				
	M12 U7	Tendencias en pastelería	2C				
	M12 U8	Preparaciones en tendencia de pastelería	2C				
	M12 U9	Prácticas profesionalizantes	Anual				
<b>Módulo 13 (M13): INGLÉS II</b>							
	M13 U1	Inglés en el sector gastronómico	Anual	Inglés I			
	M13 U2	Prácticas profesionalizantes	Anual				
<b>Módulo 14 (M14): COCINA SALUDABLE Y DE REGÍMENES ESPECIALES</b>							
	M14 U1	Conceptos generales de Dietología	2C	-Preparaciones básicas de cocina			
	M14 U2	Preparaciones para Dietología	2C				
	M14 U3	Prácticas profesionalizantes	2C	-Panadería y Pastelería			



**TECNICATURA SUPERIOR EN  
GASTRONOMÍA**  
(Res. N° 909-2022) Formato modular  
**INSCRIPCIONES 2º CUATRIMESTRE 2023**

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