

**Título intermedio** de la Licenciatura en  
Hotelería y Turismo -Facultad de Ciencias  
Económicas y Empresariales UCCuyo

**Título:** Técnico en Gestión Gastronómica

**Duración:** 2 años

**Incumbencias Profesionales:**

- Director de departamentos de cocina en:
  - Empresas de catering,
  - Restaurantes, hoteles,
  - Comedores públicos, escolares,
  - Cocina de clubes o asociaciones intermedias
- Responsable de la gestión gastronómica

MÁS INFORMACIÓN 246 – 429 2329

<http://fcqt.uccuyosj.edu.ar/index.php/contactarse>

PRIMER AÑO	
01	Administración
02	Contabilidad I
03	Idioma I
04	Alimentos y Gastronomía
05	Nociones de Filosofía y Antropología
06	Informática Aplicada
07	Panadería y Pastelería I
08	Cocina I
09	Panadería y Pastelería II
10	Cocina II
11	Service
12	Higiene y Seguridad Alimentaria
SEGUNDO AÑO	
13	Gestión de Empresas Gastronómicas
14	Idioma II
15	Recursos Humanos
16	Teología I
17	Cocina III
18	Panadería y Pastelería III
19	Enología
20	Alimentos y Bebidas
21	Organización de reuniones sociales y empresariales
22	Cocina IV
23	Introducción a y Turismo
24	Pasantía*