

Universidad Católica de Santiago del Estero

Universidad Católica
de Santiago del Estero
Scientia Deo Et Patriae Servire



Tecnicatura Universitaria en Desarrollo Gastronómico

Título

Técnico/a Universitario/a
en Desarrollo Gastronómico

Duración

3 años

PERFIL DEL EGRESADO

Se propone, a partir de los conocimientos, habilidades, actitudes y valores adquiridos, que el/la Desarrollador/a Gastronómico/a de la UCSE se distinga por ser un profesional creativo e innovador con un elevado sentido ético sobre la base de principios humanísticos-cristianos y comprometido con su realidad y el bien común. Un agente de cambio capaz de ser partícipe activo en la ampliación de los horizontes de la industria de la gastronomía haciendo uso de las competencias interdisciplinarias y prácticas que le permitan aportar estrategias y soluciones en los principales procesos de emprendimientos gastronómicos, teniendo en cuenta las transformaciones sociales, culturales, tecnológicas y administrativas a nivel local, regional y nacional.

Para más información: www.ucse.edu.ar

PLAN DE ESTUDIOS

Primer año

- Técnicas Básicas de Cocina
- Historia de los Alimentos
- Química de los Alimentos
- Higiene y Manipulación de los Alimentos
- Técnicas de Panadería
- Materias Primas
- Nutrición Humana
- Glosario Gastronómico

Segundo año

- Técnicas de Pastelería
- Introducción a la Enología y Maridaje
- Diseño del Espacio Gastronómico
- Costos Aplicados a la Gastronomía
- Filosofía
- Técnicas Avanzadas de Cocina
- Comunicación y Marketing Gastronómico
- Organización de Eventos Gastronómicos
- Recursos Humanos

Tercer año

- Técnicas de Elaboración de Pastas y Buffet
- Desarrollo Emprendedor
- Turismo Gastronómico
- Doctrina Social de la Iglesia
- Técnicas Básicas de Coctelería y Barismo
- Formación en Ámbito Laboral

ALCANCES DEL TÍTULO

Los alcances del título de Desarrollador/a Gastronómico/a están subordinados a la responsabilidad primaria del profesional con competencia reservada según el régimen del artículo 43 de la LES, con quien podría colaborar el titulado.

En función de ello, del perfil y de los contenidos curriculares de la carrera, el egresado tendrá competencias para realizar las siguientes actividades:

- Elaborar y crear productos alimentarios respetando las buenas prácticas de manufactura.
- Crear y elaborar cartas y menús teniendo en cuenta aspectos nutricionales, culturales y sensoriales.
- Participar en el diseño y desarrollo de proyectos sustentables en la industria de la gastronomía.
- Organizar y administrar emprendimientos gastronómicos para diferentes usuarios o consumidores.
- Colaborar en el diseño del espacio, instalaciones y equipamiento gastronómico de acuerdo con la normativa vigente.
- Integrar equipos de trabajo interdisciplinarios para el aseguramiento de la calidad del servicio gastronómico.
- Asistir en la selección y capacitación continua de los recursos humanos necesarios para un servicio de alimentación.