Tecnicatura Universitaria en

ARTE CULINARIO

UADE
UNA GRAN UNIVERSIDAD

Tecnicatura Universitaria en

ARTE CULINARIO

1 Primer año

- Inglés I
- Introducción a la Empresa de la Hospitalidad
- Introducción a la Gastronomía
- Seguridad e Higiene de los Alimentos
- Técnicas Básicas de Cocina
- Gestión Contable de la Empresa de la Hospitalidad
- Enología y Coctelería
- Redacción y Oratoria
- Nutrición
- Técnicas de Pastelería y Panadería

2 Segundo año

- Marketing de Servicios para la Industria de la Hospitalidad
- Organización de Eventos
- Formulación de Proyectos Hoteleros y Gastronómicos
- Pastelería y Panadería para Eventos
- Gestión de Recursos Humanos
- Inglés II
- Costos e Impuestos en la Industria Gastronómica
- Dirección Estratégica
- Cocina para Eventos
- Estética e Iconografía de la Alimentación

3 Tercer año

- Alimentos y Bebidas
- Instalaciones Gastronómicas
- Seminario de Integración en Gastronomía
- Aspectos Jurídicos Gastronómicos
- Taller de Gastronomía

Título final:
TÉCNICO UNIVERSITARIO EN ARTE CULINARIO

Continuidad con:
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

22 materias
- 16 materias presenciales en IAG
- 4 materias virtualizables (VIR)

2 materias presenciales en Sede Costa

Diferenciales:

> Articulación con la licenciatura en Gastronomía. Capacitación adicional en gestión de empresas gastronómicas.

> Aulas equipadas con la última tecnología para prácticas reales de gastronomía

> Materias primas y utensilios incluidos.

La tecnicatura en números:

Años de estudio	2 y medio
Carga horaria total	1768
Materias	25

Informate:

costa.argentina@uade.edu.ar

+54 9 2254 -538288

UADE

Validez nacional del título otorgada por RESOL-2019-3714-APN-MECCYT y RESOL-2020-2577-APN-ME

may/22