



Licenciatura en

GASTRONOMÍA

UADE
UNA GRAN UNIVERSIDAD

Licenciatura en

GASTRONOMÍA

1 Primer año

Primer Cuatrimestre

- Técnicas Básicas de Cocina⁽¹⁾
- Servicio de Salón y Técnicas de Venta⁽²⁾
- Inocuidad Alimentaria⁽²⁾
- Nutrición
- Introducción a la Empresa de Hospitalidad
- Lenguaje Lógica y Argumentación

Segundo Cuatrimestre

- Técnicas Básicas de Pastelería
- Enología I⁽¹⁾
- Gestión Contable de la Empresa de Hospitalidad
- Historia de la Alimentación
- Materias Primas

3 Tercer año

Primer Cuatrimestre

- Chocolatería y Bombonería⁽¹⁾
- Cocina Étnica⁽¹⁾
- Gestión de Operaciones Gastronómicas
- Aspectos Jurídicos y Éticos de la Gastronomía
- Tecnología Culinaria
- Optativa I

Título intermedio:
Técnico/a Universitario/a en Gastronomía

Segundo Cuatrimestre

- Charcuterie, Conservas y Fermentados⁽¹⁾
- Panadería Superior⁽¹⁾
- Práctica Profesional Supervisada
- Finanzas
- Gestión de Recursos Humanos
- Optativa II

2 Segundo año

Primer Cuatrimestre

- Técnicas Básicas de Catering y Pastas⁽¹⁾
- Enología II
- Liderazgo y Negociación
- Costos y Fundamentos Impositivos para la Industria Gastronómica
- Conservación Ambiental y Reciclaje
- Marketing de Servicios para la Industria de la Hospitalidad

Segundo Cuatrimestre

- Técnicas básicas de panadería
- Técnicas Avanzadas de Cocina⁽¹⁾
- Gastronomía en Eventos⁽²⁾
- Diseño del Espacio Gastronómico
- Bromatología y Análisis Sensorial
- Economía Aplicada

4 Cuarto año

Primer Cuatrimestre

- Pastelería Superior⁽¹⁾
- Bebidas Espirituosas⁽¹⁾
- Estética e Iconografía de la Alimentación
- Introducción al Diseño de Alimentos
- Emprendimientos Gastronómicos
- Optativa III

Segundo Cuatrimestre

- Coctelería y Gestión de Barra⁽¹⁾
- Nuevas Tecnologías Culinarias⁽¹⁾
- Dirección Estratégica
- Sociología de la Alimentación
- Trabajo Integrador Final
- Optativa IV

Título final:
LICENCIADO/A EN GASTRONOMÍA

Informate:



gastronomia@uade.edu.ar



+54 9 11 2754-2373

Diferenciales:

- > Aulas gastronómicas modernas y equipadas con tecnología de avanzada
- > Formación en Administración, Gestión, Arte Culinario, Tecnología Culinaria, Cultura, Servicio y Bebidas
- > Insumos y utensilios incluidos en la cursada

La carrera en números:

Años de estudio	4
Carga horaria total	2624
Materias	47

⁽¹⁾ Materias semipresenciales. Clases demostrativas virtuales, clases-taller presenciales en el IAG.

⁽²⁾ Materias virtuales
Materias Optativas con referentes de la Industria.



UADE