

DEPARTAMENTO DE ALUMNOS
PLAN DE ESTUDIO POR CARRERA

LUGAR: 1 - SALTA - CASTAÑARES PRESENCIAL
SECTOR: 8 - ESCUELA UNIVERSITARIA DE TURISMO
CARRERA: 292 - LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
MODO: PRESENCIAL
PLAN: 2026 RR:1128/24

CÓDIGO Y NOMBRE DE MATERIA			CARGA HORARIA	RÉGIMEN
1 PRIMER AÑO				
05	0000	FILOSOFÍA	3	1 Sem
05	2360	ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN	3	1 Sem
30	0390	QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	4	1 Sem
45	2330	ECONOMÍA DEL SECTOR TURÍSTICO	3	1 Sem
96	0510	TURISMO Y GASTRONOMÍA	3	1 Sem
96	0520	ANÁLISIS SENSORIAL Y FÍSICO DE LOS ALIMENTOS	4	1 Sem
96	0530	COCINA I: TÉCNICAS Y PROCESOS FUNDAMENTALES	4	1 Sem
10	1490	HISTORIA CULTURAL DE LA GASTRONOMÍA	3	2 Sem
75	4640	BROMATOLOGÍA, HIGIENE Y SEGURIDAD EN GASTRRONOMÍA	3	2 Sem
96	0540	MATERIAS PRIMAS, EQUIPAMIENTOS E INSUMOS GASTRONÓMICOS	3	2 Sem
96	0550	PRÁCTICA DE COCINA I	6	2 Sem
96	0560	TALLER DE COCINA REGIONAL	3	2 Sem
96	0570	FUNDAMENTOS DE ADMINISTRACIÓN GASTRONÓMICA	3	2 Sem
2 SEGUNDO AÑO				
00	0050	TEOLOGÍA	3	1 Sem
46	0570	ELABORACIÓN DE COSTOS Y PRESUPUESTOS	4	1 Sem
75	4650	NUTRICIÓN HUMANA	4	1 Sem
96	0535	COCINA II: TÉCNICAS Y PROCESOS AVANZADOS	4	1 Sem
96	0580	TERRITORIO Y PATRIMONIO CULTURAL GASTRONÓMICO	3	1 Sem
96	0590	PANIFICACIÓN	3	1 Sem
00	0680	PENSAMIENTO SOCIAL CRISTIANO I	3	2 Sem
50	6660	CONTROL Y GESTIÓN DE STOCK	3	2 Sem
96	0555	PRÁCTICA DE COCINA II	6	2 Sem
96	0600	COCINA DULCE: REPOSTERÍA BÁSICA	3	2 Sem
96	0610	TALLER DE COCINA INTERNACIONAL	3	2 Sem
96	0620	CREATIVIDAD Y DISEÑO DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS INNOVADORES	3	2 Sem
96	0630	ARTE Y GASTRONOMÍA	3	2 Sem

DEPARTAMENTO DE ALUMNOS
PLAN DE ESTUDIO POR CARRERA

LUGAR: 1 - SALTA - CASTAÑARES PRESENCIAL
SECTOR: 8 - ESCUELA UNIVERSITARIA DE TURISMO
CARRERA: 292 - LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
MODO: PRESENCIAL
PLAN: 2026 RR:1128/24

CÓDIGO Y NOMBRE DE MATERIA			CARGA HORARIA	RÉGIMEN
3 TERCER AÑO				
00	0685	PENSAMIENTO SOCIAL CRISTIANO II	3	1 Sem
45	2340	GESTIÓN DE INGRESOS Y RENDIMIENTOS	4	1 Sem
60	3550	LEGISLACIÓN	3	1 Sem
95	1090	RELACIONES PÚBLICAS	3	1 Sem
96	0640	FERMENTACIÓN ALIMENTARIA	4	1 Sem
96	0650	ENOLOGÍA, CATA Y DEGUSTACIÓN DE VINOS	4	1 Sem
35	3740	INFORMÁTICA APLICADA A LA GESTIÓN GASTRONÓMICA	3	2 Sem
50	0550	GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS	3	2 Sem
50	6670	MARKETING Y DESARROLLO DE MARCA	4	2 Sem
50	6680	ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE EVENTOS	3	2 Sem
96	0660	BAR Y COCTELERÍA	3	2 Sem
96	0670	TALLER: SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE	4	2 Sem
4 CUARTO AÑO				
05	0340	ÉTICA	3	1 Sem
09	0800	TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN	3	1 Sem
45	2350	MODELO DE NEGOCIO Y EMPRENDIMIENTOS GASTRONÓMICOS	4	1 Sem
50	1660	GESTIÓN DE CALIDAD	3	1 Sem
96	0680	SERVICIO DE CATERING Y BANQUETES	4	1 Sem
09	0350	TRABAJO INTEGRADOR	3	2 Sem
19	0500	PRUEBA DE SUFICIENCIA IDIOMÁTICA: ITALIANO	0	2 Requisito
19	0510	PRUEBA DE SUFICIENCIA IDIOMÁTICA: FRANCÉS	0	2 Requisito
50	6710	PROYECTO DE INVERSIÓN	4	2 Sem
96	0690	FUNDAMENTOS DE DISEÑO PARA GASTRONOMÍA	4	2 Sem
96	0700	GESTIÓN Y DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	4	2 Sem
96	0710	GESTIÓN SOSTENIBLE DE GASTRONOMÍA	3	2 Sem
97	0315	PRÁCTICAS PROFESIONALES	0	2 Requisito