



**ISGH.**

INSTITUTO SUPERIOR  
DE GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA  
DE LA PATAGONIA

N° 1815

CARRERAS Terciarias  
TÍTULO OFICIAL

# TÉCNICO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA (ORIENTACIÓN CHEF)

Güemes 740 / 1° Piso Edificio CIRSE  
9000 Comodoro Rivadavia / Chubut  
Tel./Fax (0297) 4460006

[info@isghpatagonia.com.ar](mailto:info@isghpatagonia.com.ar) / [www.isghpatagonia.com.ar](http://www.isghpatagonia.com.ar)

# TECNICO SUPERIOR EN GASTRONOMIA

(Orientación Chef)

(Resolución Ministerio de Educación del Chubut 350/03)

**Duración de la carrera:** 3 años.

**Objetivo General:** Formar profesionales técnicos que:

- Dominen técnicas complejas y sofisticadas en las áreas operativas de la cocina y el restaurant.
- Identifiquen y analicen los aspectos básicos de la gastronomía en función y servicios, características y modalidades actuales.
- Intervengan adecuadamente en la gestión administrativo-financiera, operacional y comercial de establecimientos gastronómicos.
- Asesoren emprendimientos gastronómicos como consultores en equipamiento, diagramación física o desarrollo de manuales de procedimiento.

**Carga horaria total de la carrera:** 1.872 horas reloj.

**Requisitos de Inscripción:**

- Fotocopia legalizada de título secundario
- Fotocopia documento 1° y 2° hoja
- 2 fotos 4x4 color
- Certificado de buena salud
- Fotocopia partida de nacimiento



**Plan de estudio**

PRIMER AÑO			
1° CUATRIMESTRE	(*)	2° CUATRIMESTRE	(*)
1 - Intr. a la Ind. de la Hospitalidad		6 - Panadería I	3
2 - Cocina I A		7 - Cocina I B	2
3 - Pastelería I		8 - Francés II	4
4 - Francés I		9 - Bromatología y Tecnología de los Alimentos	5
5 - Nutrición e Higiene Alimentaria		10 - Seminario de Ceremonial y Protocolo	
		11 - Inglés I	
		12 - Práctica Profesional I	
SEGUNDO AÑO			
1° CUATRIMESTRE	(*)	2° CUATRIMESTRE	(*)
13 - Cocina II A	7	19 - Panadería II	14
14 - Pastelería II	6	20 - Cocina II B	13
15 - Costos y Marketing I		21 - Francés IV	16
16 - Francés III	8	22 - Producción Oral y Escrita	
17 - Servicio de mesa y Bar		23 - Costos y Marketing II	15
18 - Inglés II	11	24 - Práctica Profesional II	12
TERCER AÑO			
1° CUATRIMESTRE	(*)	2° CUATRIMESTRE	(*)
25 - Pastelería III	19	30 - Pastelería IV	25
26 - Cocina III A	20	31 - Org. de Emp. Gastronómicos	
27 - Enología	17	32 - Cocina III B	26
28 - Deontología y Etica Profesional		33 - Práctica Profesional III	24
29 - Francés V	21		

(\*) Correlativas