

CORRELATIVAS

SERVICIOS GASTRONOMICOS

| <i>CODIGO</i> | <i>ESPACIO/ASIGNATURA</i> | <i>CÓDIGO CORRELATIVA CURSADAS</i> | <i>CÓDIGO CORRELATIVA FINALES</i> |
|---------------|---|--|---|
| | PRIMER AÑO | | |
| 1 | Inst. y equip. gastr: uso y mantenimiento | | |
| 2 | Informática | | |
| 3 | Planificación y organización del servicio | | |
| 4 | Buenas prácticas para la elab. de alimentos | | |
| 5 | Materias primas y nutrición | | |
| 6 | Cocina básica y servicio | | |
| 7 | Panadería y pastelería | | |
| 8 | Practica profesionalizante I | | |
| 9 | EDI | | |
| | SEGUNDO AÑO | | |
| 10 | Organización de eventos | 3 | |
| 11 | Menú, diseño y ambientación de restaurantes | 3-6 | |
| 12 | Costos y compras | 3-6 | |
| 13 | Cocina Argentina y Latinoamericana | 4-6 | |
| 14 | Cocina Internacional | 4-6 | |
| 15 | Enología y Barman | | |
| 16 | Repostería | 4-7 | |
| 17 | Práctica profesionalizante II | | |
| 18 | EDI | | |
| | TERCER AÑO | | |
| 19 | Legislación y administración de personal | | |
| 20 | Comercialización | | |
| 21 | Relaciones publicas y congresos | | |
| 22 | Contabilidad y control económico financiero | | 12 |
| 23 | Org. y adm. De empresas gastronómicas | 11 | 12 |
| 24 | Arte culinario | 13-14-16 | 4-6-7 |
| 25 | Gestión de la calidad gastronómica | | 4 |
| 26 | Gestión de alimentos y bebidas | | 11-12 |
| 27 | Practica Profesionalizante III | | |
| 28 | EDI | | |