IGA
INSTITUTO GASTRONÓMICO DE LAS AMÉRICAS



DIPLOMATURA EN GASTRONOMÍA Y ALTA COCINA

2 años - 960 hs reloj

PLAN DE ESTUDIOS

MATERIAS



PRIMER AÑO

- Francés
- Seguridad e Higiene Alimentaria
- Aspectos nutricionales en Servicios Gastronómicos
- Panadería y Pastelería I
- Administración en Servicios de la Hospitalidad
- Enología
- Cocina I

SEGUNDO AÑO

- Coctelería
- Administración de RRHH en la industria de la hospitalidad
- IDIOMA
  (OPCIÓN: INGLÉS I / PORTUGUÉS)
- Panadería y Pastelería II
- Organización y Administración de eventos
- Cocina II (Internacional)
- IDIOMA
  (OPCIÓN: INGLÉS II / PORTUGUÉS)
- Seminario Interdisciplinario Integrador

ESTRUCTURA DEL PLAN DE ESTUDIOS

ASIGNATURA	HORAS RELOJ SEMANALES	HORAS RELOJ TOTALES	RÉGIMEN	MODALIDAD
1ER AÑO				
1ER CUATRIMESTRE				
Francés	4	60	Cuatrimestral	A distancia
Seguridad e Higiene Alimentaria	4	60	Cuatrimestral	A distancia
Aspectos nutricionales en Servicios Gastronómicos	4	60	Cuatrimestral	A distancia
2DO CUATRIMESTRE				
Panadería y Pastelería I	4	60	Cuatrimestral	* 75% práctica
Administración en Servicios de la Hospitalidad	4	60	Cuatrimestral	A distancia
Enología	4	60	Cuatrimestral	
Cocina I	4	120	Anual	* 75% práctica
TOTAL HORAS PRIMER AÑO 480				
2DO AÑO				
1ER CUATRIMESTRE				
Administración de RRHH en la industria de la hospitalidad	4	60	Cuatrimestral	
IDIOMA (OPCIÓN: INGLÉS I / PORTUGUÉS)	4	60	Cuatrimestral	
2DO CUATRIMESTRE				
Coctelería	4	60	Cuatrimestral	* 25 % Práctica
Panadería y Pastelería II	4	60	Cuatrimestral	* 75% práctica
Organización y Administración de eventos	4	60	Cuatrimestral	
Cocina II (Internacional)	4	120	Anual	* 75% práctica
IDIOMA (OPCIÓN: INGLÉS II / PORTUGUÉS)	4	60	Cuatrimestral	
Seminario Interdisciplinario Integrador	8	120	Anual	
TOTAL HORAS SEGUNDO AÑO 480 (no están sumadas las hs de IDIOMA, ya que, no son obligatorias)				