



Provincia de Santa Fe
Ministerio de Educación



TÉCNICO SUPERIOR EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

Educación Pública – Títulos Oficiales – Enseñanza Gratuita

El crecimiento continuado y el éxito del sector del Turismo, la Hotelería y la Gastronomía, probablemente el más dinámico de todas las actividades económicas, depende de la capacidad y el compromiso de todos los que trabajan en estos rubros. Para hacer frente a este cambio tecnológico es necesario la preparación de profesionales adecuados para atender las calificaciones derivadas de estas nuevas tecnologías y las exigencias de calidad de la demanda.

Los formadores del campo de servicios gastronómicos deben prever programas apropiados para desarrollar recursos humanos especializados en gastronomía, de modo que sus capacidades mejoren en consonancia con las nuevas exigencias del mercado, ya que las empresas están experimentando una importante expansión.

La actividad gastronómica está íntimamente ligada al sector de viajes y turismo el cual está experimentando un rápido crecimiento. En este sentido, Santa Fe es una escala importante en el tránsito integrador del Mercado común del Sur y por ello debe brindar servicios de calidad entre los cuales se destaca, naturalmente, la demanda gastronómica.

PERFIL DEL EGRESADO

El futuro egresado deberá poseer conocimientos, habilidades, destrezas y aptitudes para:

- * Desarrollar, organizar, administrar y dirigir emprendimientos gastronómicos en todas sus posibles manifestaciones.
- * Supervisar, planificar, orientar, controlar y coordinar funciones y actividades de la gestión gastronómica.
- * Organizar, coordinar, dirigir, desarrollar, administrar y controlar las tareas propias del Departamento Alimentos y Bebidas en Hoteles, Restaurantes, Empresas Gastronómicas, Catering, Empresas de Servicios de Banquetes, Sanatorios y Hospitales y otros establecimientos relacionados con la Gastronomía.
- * Implementar y controlar la elaboración y conservación en materia de comidas y bebidas.
- * Investigar, planificar, elaborar, ejecutar y evaluar la gestión administrativa y de comercialización.
- * Participar en el desarrollo de proyectos gastronómicos.
- * Organizar cartas y menús, conociendo los aspectos nutricionales de los alimentos, seleccionando las materias primas y bebidas correspondientes.
- * Controlar y ejecutar las tareas de higiene y sanidad en los establecimientos gastronómicos.
- * Calcular costos, ejecutar presupuestos y ejercer el control de los recursos humanos y materiales en empresas estrechamente ligadas a la gastronomía.
- * Desempeñarse en la gestión operativa y administrativa, fijando políticas para incrementar ventas y reducir costos.-



Informes e Inscripción

Lunes a viernes de 18 a 21: 30 hs.
Extensión áulica: Mendoza 7310.
Te: (0341) 4727597
secretaria29eaulica@gmail.com