

Carreras de Docentes en Tecnologías de la Gastronomía

Trayecto sugerido para la Carrera de Maestro Técnico en Gastronomía

No incluye PME o PT

1er año		2do año		3er año		4to año	
1er semestre	2do semestre	3er semestre	4to semestre	5to Semestre	6to semestre	7mo Semestre	8vo Semestre
Teoría de la comunicación 9	Pedagogía I 9	Pedagogía II 9	Psicología del Desarrollo 8	Historia de la Educación 6	Investigación educativa y en educación 6**	Filosofía de la Educación 6	Optativa II PHF 8**
Didáctica de la Técnica I 9	Sociología I 8	Sociología II 8	Taller de Planificación didáctica y prácticas de enseñanza 10	Psicología del Aprendizaje 8	Epistemología y enseñanza 9**	Optativa II PHF 8**	Aprendizaje y cognición 8**
Cocina I 14**	Cocina II 9	Didáctica de la Técnica II 8**	Cocina IV 7	Didáctica de la Técnica III 14**	Taller de Recursos didácticos y tecnología educativa 6	Didáctica de la Técnica IV 32**	Optativa Prácticas de Enseñanza 6
Francés Técnico 9	Historia de la cultura Gastronómica 9	Cocina III 7	Pastelería I 9	Cocina V 7	Cocina VI 7	Optativa I cocina 7	Optativa II Cocina 7
	Taller de Servicios 9	Panificación 11	Química aplicada 9	Tecnología gastronómica 9	Nutrición 9	Administración y costos II 7	Pastelería II 11
45	44	43	43	44	37	59	40

**abordaje interdisciplinar

Total: 355 c

UC optativas: 36 c