



UNA MIRADA A NUESTRA HISTORIA

- **Sobre los orígenes de nuestra cocina**
- **Integración de culturas gastronómicas**
- **Del manuscrito al plato...**

Nuestra Tierra y sus Bondades

- *Dimensiones culturales, simbólicas y conectivas de la gastronomía*
- *La comida como sistema cultural*



El plato del bicentenario

Debe estar compuesto por:

- Historia
- Técnicas compartidas
- materia prima local y de otras culturas

Debe tener:

- Capacidad de síntesis, adaptación e innovación

Debe ser:

- Representativo
- Una manifestación de nuestro pueblo



Alimentación y Economía

- *El marketing Gastronómico como guía en el crecimiento económico*
- *Un mirada hacia el impacto en el patrimonio Gastronómico*



La educación en el arte culinario

- **El estudio de la gastronomía y sus limitaciones .**
- **Con la mirada en una cultura gastronómica diferente**
- **El enfoque de las escuelas en la gastronomía local**



Tecnicatura en Cocina Regional y Cultura Alimentaria

Objetivos de la carrera:

- Formar recursos humanos capaces de afianzar los vínculos entre la biodiversidad, el patrimonio alimentario, la cocina y el desarrollo local
- Formar profesionales gastronómicos con capacidades técnicas y culturales.
- Lograr que los productos locales y la cocina generen emprendimientos que potencien los circuitos económicos regionales

Tecnicatura en Cocina Regional y Cultura Alimentaria



- Título que se otorga:
TÉCNICO SUPERIOR EN COCINAS REGIONALES Y CULTURA ALIMENTARIA
- Familia profesional a la que pertenece:
TURISMO
- Duración
TRES AÑOS
- Modalidad
PRESENCIAL