

## Gastronomía

# Técnico Superior en Servicios Gastronómicos

Título oficial- Res n° 6176/25



# Gastronomía



Estudiá **Gastronomía** en la Ott y abrí la puerta a un mundo de oportunidades laborales, tanto en Argentina como en el mundo.

La gastronomía es un campo dinámico que evoluciona. Una carrera que combina técnica, creatividad y gestión.

Como **profesional gastronómico** no solo creás platos ricos e innovadores, sino que también podés **emprender** en tu proyecto propio, **liderar equipos**, desarrollar **planes de negocio** y **generar experiencias memorables** para un público cada vez más diverso.



**Modalidad:**  
Presencial



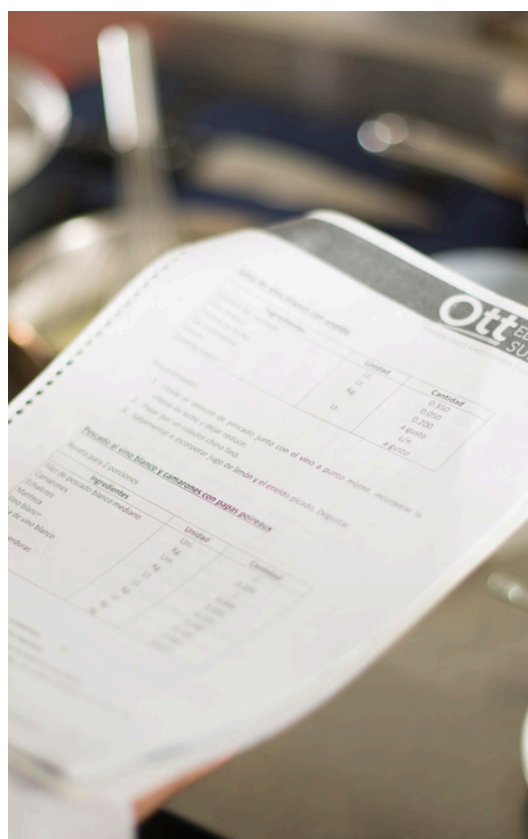
**Duración:** 3 años



**Título Oficial:**  
Técnico Superior en  
Servicios  
Gastronómicos



**Ingresos:**  
agosto, marzo



# Alcance de la carrera

Como profesional en gastronomía vas a transformar tu pasión en una carrera versátil, con posibilidades en emprendimientos propios, hoteles, catering, producción de eventos y hasta medios de comunicación. Tu formación te permitirá diseñar propuestas innovadoras, optimizar procesos y crear experiencias culinarias sostenibles y rentables.

Tu rol no se limita a crear sabores únicos, también implica innovar en propuestas de negocio, aplicar conocimientos de gerenciamiento, diseñar eventos exclusivos y escalar tus producciones.



## Competencias & habilidades:

Preparación de platos y menús con **técnicas profesionales**.

**Coordinación de equipos** en servicios gastronómicos.

**Creación** de menús y maridajes según tipo de evento o público.

**Organización** de banquetes y recepciones con estándares de higiene y seguridad.

Proyección en puestos de **liderazgo, gerencia y dirección estratégica** en restaurantes, hoteles, catering y emprendimientos gastronómicos.

# Gastronomía

## Técnico Superior en Servicios Gastronómicos

### 01

- Cocina básica
- Pastelería
- Alta cocina
- Panadería
- Materias primas
- Higiene y conservación de alimentos
- Seguridad y diseño
- Entornos digitales
- Tecnología de los alimentos
- Alimentos y bebidas
- Servicio
- Competencias profesionales

### 02

- Cocina del mundo
- Repostería
- Cocina buffet
- Pastelería gourmet
- Enología
- Barman
- Elaboración de menú y costos
- Organización de eventos
- Formación y motivación
- Cultura gastronómica

### 03

- Cocina avanzada
- Pastelería avanzada
- Gestión de la calidad
- Administración de empresas
- Comercialización
- Contabilidad y economía
- Relaciones públicas
- Legislación
- Gestión de plan de negocios
- Psicología social
- Prácticas profesionales

- *Ott se reserva el derecho de hacer modificaciones en el presente plan de estudios.*
- *Es obligatorio realizar 200hs de pasantías y 200 credits.*
- *Las materias prácticas del 3° año se cursan únicamente en el turno noche.*



## Aranceles

### Ingreso agosto 2026

## Técnico Superior en Servicios Gastronómicos

---

### Cursada en 3 años

#### Turno mañana

Entre lunes y viernes entre 8.30 y 13.00hs

#### Turno noche

Entre lunes y viernes entre 18.30 y 22.00hs

1 matrícula por año de **\$ 845.000.-**

+ 10 cuotas mensuales por año de **\$ 650.000.-**

---

\*Los aranceles expresados se van actualizando según la evolución de inflación. Consultar valores actualizados al momento de matricularse y de iniciar a cursar.

### Descuentos especiales en matriculación

**Junio 20%**

**Julio 15%**

### Documentación para inscripción

- DNI argentino (ambos lados)
- Título secundario
- Partida de nacimiento
- Foto digital tipo carnet
- Ficha médica (formulario provisto por Ott)
- El estudiante debe comprar el uniforme reglamentario y un set personal de cuchillos.

# Beneficios de Técnico Superior en Servicios Gastronómicos

## Más horas prácticas presenciales

Cursando en la Ott, las **materias prácticas** son **presenciales** con una carga horaria semanal de 7 horas reloj.

## Accedé a una especialización

**En el exterior**  
Una vez obtenida tu Tecnicatura podrás obtener un **Master en Artes Culinarias y Dirección de Cocina** en la EUHT St. Pol. Saint Pol de Mar - **Barcelona.**

## Incluye

**Diploma en:**  
Especialista en Bartender y Enología.





## Formación de excelencia en un entorno distinto.

Estamos en el pujante corredor norte: seguro, verde y accesible, lejos del ruido del centro.

**Estudiar en la Ott es elegir un estilo de vida para proyectarte profesionalmente.** Una calidad de vida superior para aprender con calma, foco y conexión real con lo que hacés.

## ¿Por qué nuestros estudiantes eligen estudiar en la Ott?

Razón principal

### TRAYECTORIA

**60 años de networking** en la industria, reconocimiento, bolsa de empleos, recomendaciones, graduados en los mejores puestos a nivel nacional e internacional.

*Basado en dos argumentos tangibles:*

**ENFOQUE PRÁCTICO**  
APRENDER HACIENDO

**ABORDAJE DEL PLAN DE ESTUDIOS**  
RÁPIDA INSERCIÓN LABORAL



Frente a la estación de tren Acassuso (Ramal Mitre: Retiro - Tigre)



Cercanía a los polos gastronómicos en tendencia.

**6ott**

**60 años formando  
profesionales  
con alma**



**EDUARDO COSTA 848, ACASSUSO · BUENOS AIRES · ARGENTINA  
INFO@OTT.EDU.AR · WPP+54 9 11 4475 6118 · 54 11 4792-1958**