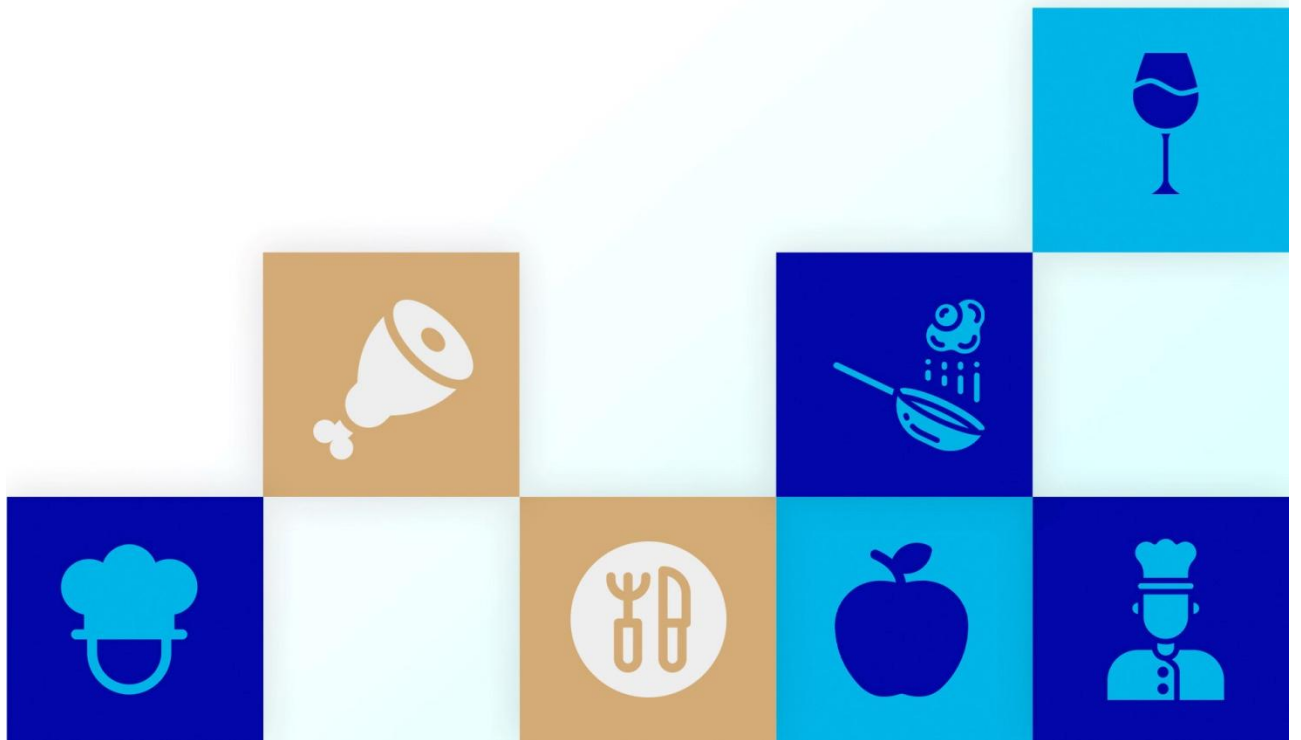


TECNICATURA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA 2026



I. ESPECIFICACIÓN DE LA CARRERA

- **NOMBRE DE LA CARRERA:** Tecnicatura Superior en Gastronomía.
- **TÍTULO QUE OTORGA:** Técnico/a Superior en Gastronomía.
- **FAMILIA PROFESIONAL:** Gastronomía.
- **SECTOR/SUBSECTOR:** Hotelería y Gastronomía.
- **CARGA HORARIA:** 2580 hs. cátedra – 1720 hs. reloj
- **MODALIDAD:** Presencial
- **FORMATO DE LA CARRERA:** Disciplinar
- **DURACIÓN:** 5 cuatrimestres – 2 años y medio.
- **CARÁCTER:** Diversificada y/o Especializada para las trayectorias profesionales previas de gastronomía o similares.
- **CONDICIONES DE INGRESO:** Haber aprobado el Nivel Secundario o bien, ser mayor de 25 años según lo establecido en el Art. 7º de la Ley de Educación Superior N° 24.521 y cumplimentar lo establecido en la normativa provincial vigente.

II. PERFIL PROFESIONAL:

- **Competencia 1:** Dirigir y organizar las acciones que comprenden la recepción, el control y el almacenamiento de materias primas e insumos destinados a la elaboración de alimentos, servicio de barra y producción de servicios gastronómicos, asegurando su inocuidad y calidad y elaborando los informes correspondientes.

Actividades	Criterios de realización
a) Confeccionar e interpretar documentación técnica	- Se realiza la solicitud de pedido de materias primas e insumos en función del stock de existencias y de las previsiones de producción, según el procedimiento establecido. - Se opera software específico de gestión. - Se cumplimenta la hoja de solicitud de pedido de productos y materias primas necesarias, en función

	<p>del stock de existencias y de las previsiones de producción, según el procedimiento establecido.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se registran los datos correspondientes a la recepción, almacenamiento, distribución y consumo en los soportes preestablecidos por quien corresponda, incluyendo las bajas por mal estado o rotura.
<p>b) Controlar la recepción y almacenamiento de las materias primas e insumos a utilizar en la elaboración de alimentos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se reciben las materias primas e insumos solicitados y se comprueba que cumplan con los requisitos legales específicos y de calidad. - Se almacenan y/o distribuyen las mercancías en los espacios habilitados para ello, en función de la naturaleza del producto y la frecuencia de uso, según el procedimiento establecido y cumpliendo con la normativa aplicable de manipulación e higiene de alimentos. - Se asignan y supervisan las tareas de limpieza y desinfección de las instalaciones y equipos de almacenamiento. - Se monitorean y registran las normativas de calidad y de protección del medio ambiente aplicadas en el área.

- **Competencia 2:** Dirigir y organizar las acciones vinculadas a la elaboración de alimentos, servicio de barra y producción de servicios gastronómicos, desarrollando creatividad en la presentación de productos y servicios para su despacho y/o comercialización, garantizando su inocuidad y calidad y realizando los informes pertinentes

Actividades	Criterios de realización
<p>a- Confeccionar e interpretar documentación técnica.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se formalizan las fichas de almacén cumpliendo con los procedimientos establecidos. - Se informan las disfunciones o anomalías observadas con prontitud a la persona adecuada, notificando las bajas por mal estado o rotura. - Se opera software específico de gestión gastronómica. - Se elaboran los partes diarios, menús, etc. - Se realizan informes periciales.
<p>b- Planificar y establecer las actividades del equipo de trabajo según el menú y el servicio a brindar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se asignan y controlan las tareas del personal según parte diario, menú y servicio a brindar. - Se asignan y controlan las tareas de limpieza y desinfección de las instalaciones y acondicionamiento de materias primas. - Se controlan y registran normativas de calidad y de protección del medio ambiente aplicadas en el área.
<p>c- Supervisar el emplatado de los alimentos para su posterior despacho de acuerdo con el menú.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se inspeccionan y registran las condiciones ambientales y sanitarias que impiden el desarrollo microbiano. - Se establecen los límites de tiempo y puntos críticos a tener en cuenta en el momento del emplatado y en el despacho de los mismos. - Se controlan y registran normativas de calidad y de protección del medio ambiente aplicadas en el área. - Se realizan elaboraciones de alimentos y servicio de barra.
<p>d- Organizar y supervisar el Servicio de la cocina y los Salón/es</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se establecen los puntos de cuidado en el servicio como la vestimenta, el trato, la postura y el manejo de idiomas. - Se establece la organización de mobiliario que permite el manejo eficiente de los recursos. - Se controlan y registran normativas de calidad y de protección del medio ambiente aplicadas en el área.

<p>e- Aplicar estándares internacionales de presentación de productos y servicios para el despacho y/o comercialización.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se crean productos y servicios novedosos siguiendo pautas de calidad, de acuerdo con las condiciones globalizadas de la gastronomía como la presentación de platos y nuevas tendencias. - Se emplean nuevos modos enfocados en la creación de experiencias, relacionadas estas con los sentidos, nuevos productos y técnicas. - Se practica la habilidad sensitiva a través de diferentes técnicas como la cata o degustación.
--	--

- **Competencia 3:** Gestionar y organizar la empresa gastronómica en el marco del contexto socioeconómico y productivo en que se inserta, con criterios de equidad, responsabilidad social y sustentabilidad, promoviendo la innovación y el espíritu emprendedor en la resolución de problemáticas y en el desarrollo de nuevos proyectos productivos y comerciales.

Actividades	Criterios de Realización
a- Establecer los objetivos de la empresa gastronómica.	<ul style="list-style-type: none"> - Se obtiene, procesa, analiza y presenta la información a través de estrategias y metodologías pertinentes que permiten identificar los puntos centrales a considerar en la toma de decisiones respecto a los objetivos de la empresa gastronómica.
b- Definir creativamente el proyecto de la empresa gastronómica	<ul style="list-style-type: none"> - Se evalúa y decide sobre las tecnologías más apropiadas a utilizar, en función de criterios económicos, productivos, ecológicos y socioculturales. - Se determina la necesidad de recurrir al asesoramiento específico para aquellas situaciones que excedan la propia profesionalidad.
c- Organizar, administrar y gestionar los recursos materiales, económicos y financieros de la empresa gastronómica.	<ul style="list-style-type: none"> - Se determina la disponibilidad y los requerimientos de los recursos. - Se cuantifican, valoran y registran recursos, insumos y bienes de capital, de acuerdo con lo programado en el plan de producción y/o de servicios.
d- Determinar las necesidades de obras de infraestructura e instalaciones, maquinarias, equipos y herramientas para la empresa gastronómica, considerando las innovaciones tecnológicas y de organización.	<ul style="list-style-type: none"> - Se establecen los requerimientos y posibilidades de obras de infraestructura e instalaciones, máquinas, equipos y herramientas considerando el perfil de la empresa gastronómica. - Se prevé la asistencia técnica y/o profesional especializada para los requerimientos de mayor complejidad.
e- Gestionar la adquisición y almacenamiento de insumos y bienes de capital de la empresa gastronómica.	<ul style="list-style-type: none"> - Se adquieren insumos y bienes de capital determinando los momentos y condiciones económico-financieras y de mercado. - Se garantiza su adecuado almacenamiento de acuerdo con normas de calidad y seguridad.

<p>f- Organizar y gestionar los recursos humanos de la empresa gastronómica.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se toma en cuenta el plan de actividades para organizar, identificar y distribuir las tareas del personal. - Se consideran la selección, contratación, determinación de necesidades y estrategias de capacitación, instrucción y evaluación del personal. - Se prevé la asistencia técnica y/o profesional especializada para los requerimientos de mayor complejidad.
<p>g- Implementar sistemas de gestión del aseguramiento y certificación de la calidad gastronómica.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se aplican protocolos, normas y procedimientos de gestión de la calidad tanto en las fases productivas como en las de almacenamiento y distribución. - Se siguen las recomendaciones establecidas por organismos e instituciones públicas y/o privadas.
<p>h- Manejar los recursos naturales con criterios de conservación y sustentabilidad.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se garantiza la aplicación de prácticas y técnicas que permitan usar y preservar los recursos bajo un concepto de sustentabilidad. - Se cumplen las normas de protección ambiental vigentes.
<p>i- Cumplimentar las obligaciones legales y técnico-administrativas de la empresa gastronómica.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se observan los aspectos contables, fiscales, laborales y contractuales, teniendo en cuenta las indicaciones de los profesionales competentes. - Se asegura el cumplimiento de la legislación vigente y de los trámites técnico-administrativos.
<p>j- Implementar y controlar un plan de seguridad e higiene junto al profesional especialista.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se asegura la aplicación y cumplimiento de las normas de seguridad e higiene del trabajo y de protección del medio ambiente. - Se aplican recomendaciones del profesional especialista, manuales de procedimientos, marbetes, recomendaciones de fabricantes y/o proveedores y organismos públicos y/o privados.

k- Evaluar los resultados de la empresa gastronómica.	<ul style="list-style-type: none">- Se consideran los objetivos propuestos, la productividad de las distintas producciones, la eficiencia de la maquinaria y equipos, los recursos humanos disponibles, el impacto ambiental provocado y los resultados económico-financieros.- Se elaboran los índices e indicadores correspondientes con la finalidad de modificar o promover cambios en los procesos y/o tareas, mejorando la calidad, seguridad y eficiencia de la empresa.
---	--

- **Competencia 4:** Desarrollar nuevos emprendimientos productivos y gestionar la comercialización de productos y/o servicios gastronómicos, diseñando estrategias de mercado y posicionamiento acordes a las exigencias actuales y futuras del sector.

Actividades	Criterios de Realización
<p>a- Analizar y evaluar la estructura y tipos de mercados posibles, valorando las diferentes formas y alternativas para la comercialización de los productos y/o servicios gastronómicos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se cuenta con la información necesaria para el estudio de los distintos canales y operadores considerando todas las modalidades y alternativas comerciales posibles para los productos y/o servicios gastronómicos, incorporando herramientas de análisis comparativo. - Se analizan y evalúan diferentes estrategias de comercialización de los productos y servicios gastronómicos, seleccionando las más apropiadas de acuerdo a las características y objetivos de la empresa, considerando las diversas modalidades y opciones contractuales y los diferentes mecanismos de regulación del comercio, así como también promoviendo la integración de la cadena de diseño, producción y comercialización.
<p>b- Elaborar el planeamiento estratégico y operacional para la comercialización de los productos y/o servicios gastronómicos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se considera la logística de comercialización, la eficiencia y efectividad de las distintas alternativas comerciales y las estrategias para el seguimiento, control y evaluación de lo planificado, teniendo en cuenta además, si así se lo requiere, el almacenamiento, el acondicionamiento y el transporte, incorporando criterios de sustentabilidad y responsabilidad social.
<p>c- Analizar, elaborar y determinar costos y márgenes de comercialización.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se considera la información registrada, las condiciones negociadas y los procesos implicados en la realización del producto y/o servicio gastronómico, a fin de lograr una comercialización con eficacia y eficiencia, contemplando además las variaciones estacionales y los costos ocultos que puedan incidir en la rentabilidad.

<p>d- Determinar la oportunidad, el volumen y las condiciones de venta.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se consideran las necesidades financieras de la empresa, los precios, las características del mercado y la cartera de clientes actuales y potenciales (y la conveniencia de mantener el cliente en cartera, entre otras), de modo de poder establecer la oportunidad y volumen de venta óptimo o ideal. - Se consideran los descuentos, plazos de venta, formas de pago y otras condiciones necesarias para la venta de los productos y/o de servicios gastronómicos, considerando las regulaciones normativas al respecto y la competencia del mercado.
<p>e- Promover los productos y/o servicios gastronómicos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se consideran las relaciones con los comercios de la zona y otros posibles compradores, utilizando, si es necesario, diferentes alternativas de promoción, como ferias, eventos gastronómicos, plataformas digitales y estrategias de marketing directo.
<p>f- Determinar los ajustes necesarios en productos, procesos y servicios a comercializar según las normas y exigencias de los mercados con los que se ha decidido operar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se analizan las etapas críticas en procesos y productos que puedan afectar las normas y exigencias del mercado y las causas de las deficiencias observadas, adoptando las medidas correctivas que correspondan y generando estrategias preventivas para garantizar la permanencia en el mercado.
<p>g- Realizar las operaciones de venta de los productos y/o servicios gastronómicos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se consideran los trámites ante los organismos de control, la infraestructura, los servicios y la logística disponible, y la normativa regulatoria vigente, analizando la conveniencia de recurrir al profesional especializado y evaluando la satisfacción del cliente en cada operación de venta.

- **Competencia 5:** Desarrollar competencias comunicativas para la elaboración de alimentos y la producción de servicios gastronómicos, favoreciendo interacciones eficaces en lengua materna y en lenguas extranjeras, en distintos contextos de servicio y hospitalidad.

Actividades	Criterios de Realización
<p>a- Promover la comunicación oral decodificando los elementos del lenguaje verbal y no verbal.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se identifica el contexto de la situación comunicativa, reconociendo las características del interlocutor y la finalidad del intercambio. - Se distinguen las fórmulas de cortesía, apertura y cierre de los intercambios comunicativos formales e informales, teniendo en cuenta la cultura gastronómica del cliente. - Se formulan anticipaciones sobre el sentido global y específico del texto escuchado, verificando su coherencia con la interacción. - Se producen textos orales simples para resolver tareas comunicativas en contextos gastronómicos diversos. - Se expresan las aptitudes y actitudes para desempeñar un puesto de trabajo, demostrando seguridad, respeto y empatía en la atención al cliente.
<p>b- Propiciar interacciones comunicativas en relación al ámbito gastronómico en idioma español, inglés y francés</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se recibe y ubica a los clientes, se ofrece el menú/carta de la casa, integrando expresiones propias de la hospitalidad profesional. - Se explica y expresan opiniones, sugerencias y recomendaciones con claridad, utilizando un registro adecuado a la situación y al idioma en uso. - Se describen recetas gastronómicas en las distintas lenguas, incorporando vocabulario técnico específico. - Se informan sobre las instalaciones del ambiente gastronómico, detallando servicios adicionales y normas de funcionamiento. - Se responden y dan direcciones y ubicaciones espaciales con precisión, tanto en lengua materna como en lenguas extranjeras. - Se realizan y reciben llamadas y reservas telefónicas, aplicando fórmulas de cortesía y confirmación necesarias para garantizar una atención profesional.

III. COMPONENTES CURRICULARES

1. Organización curricular por campos de formación

Campos	Nombre	Régimen de Cursado	Horas cátedra anuales	Horas reloj anuales
GENERAL	Alfabetización académica	Cuatrimestral	45	30
	Informática gastronómica	Cuatrimestral	45	30
	Ética profesional	Cuatrimestral	45	30
Subtotal			135	90
% del Campo				5,2
DE FUNDAMENTO	Métodos cuantitativos	Cuatrimestral	60	40
	Administración y comportamiento organizacional	Cuatrimestral	45	30
	Bromatología	Cuatrimestral	60	40
	Nutrición	Cuatrimestral	45	30
	Dietología	Cuatrimestral	45	30
	Inglés técnico I	Anual	90	60
	Inglés técnico II	Anual	90	60
	Gestión de alimentos y bebidas	Cuatrimestral	60	40
	Francés técnico	Cuatrimestral	60	40
	Gestión de costos y presupuestos	Cuatrimestral	45	30
	Toxicología de los alimentos	Cuatrimestral	60	40
Subtotal			660	440
% del Campo				25,6
ESPECÍFICO	Servicio de alimentos y bebidas	Cuatrimestral	45	30
	Introducción a la panadería y repostería	Cuatrimestral	75	50
	Materias primas e insumos gastronómicos	Cuatrimestral	60	40
	Servicio de alimentos y bebidas	Cuatrimestral	45	30
	Sistema de gestión gastronómica	Cuatrimestral	45	30
	Cocina I	Anual	210	140
	Cocina II	Anual	210	140
	Coctelería	Cuatrimestral	60	40
	Organización de eventos y catering	Cuatrimestral	60	40
	Cocina regional	Cuatrimestral	60	40
	Vinos y maridaje	Cuatrimestral	60	40
	Marketing gastronómico	Cuatrimestral	60	40
	Cocina III	Cuatrimestral	90	60
Cocina internacional	Cuatrimestral	90	60	

	Repostería internacional	Cuatrimestral	90	60
	Gestión de emprendimientos gastronómicos	Cuatrimestral	75	50
Subtotal			1335	890
% del Campo				51,7
PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE	Práctica profesionalizante I	Anual	180	120
	Práctica profesionalizante II	Anual	180	120
	Práctica profesionalizante III	Anual	90	60
Subtotal			450	300
% del Campo				17,4
Total de horas			2580	1720

2. Distribución de espacios curriculares por año.

Primer año

1° Cuatrimestre					2° Cuatrimestre				
Unidad Curricular		Formato	HC	HCT	Unidad Curricular		Formato	HC	HCT
Cód.	Denominación				Cód.	Denominación			
1	Cocina I	Asignatura	7	105	1	Cocina I	Asignatura	7	105
2	Métodos cuantitativos	Asignatura	4	60	3	Introducción a la panadería y repostería	Taller	5	75
4	Bromatología	Asignatura	4	60	5	Materias primas e insumos gastronómicos	Asignatura	4	60
6	Inglés técnico I	Taller	3	45	6	Inglés técnico I	Taller	3	45
7	Alfabetización académica	Asignatura	3	45	8	Nutrición	Asignatura	3	45
9	Servicio de alimentos y bebidas	Taller	3	45	9	Servicio de alimentos y bebidas	Taller	3	45
10	Informática gastronómica	Taller	3	45	11	Sistema de gestión gastronómica	Taller	3	45
12	Práctica profesional I	Práctica Profesional	6	90	12	Práctica profesional I	Práctica Profesional	6	90
Total de horas cátedra 1° cuatrimestre			33	495	Total de horas cátedra 2° cuatrimestre			34	510
Total de horas cátedra de primer año									1005
Total de horas reloj de primer año									670

Segundo año

1° Cuatrimestre					2° Cuatrimestre				
Unidad Curricular		Formato	HC	HCT	Unidad Curricular		Formato	HC	HCT
Cód.	Denominación				Cód.	Denominación			
13	Cocina II	Asignatura	7	105	13	Cocina II	Asignatura	7	105
14	Coctelería	Asignatura	4	60	15	Organización de eventos y catering	Asignatura	4	60
16	Dietología	Asignatura	3	45	17	Cocina regional	Taller	4	60
18	Administración y comportamiento organizacional	Asignatura	3	45	19	Toxicología de los alimentos	Asignatura	4	60
20	Inglés técnico II	Taller	3	45	20	Inglés técnico II	Taller	3	45
21	Gestión de costos y presupuestos	Asignatura	3	45	22	Vinos y maridaje	Asignatura	4	60
23	Gestión de alimentos y bebidas	Módulo	4	60	24	Marketing gastronómico	Asignatura	4	60
25	Práctica profesional II	Práctica profesional	6	90	25	Práctica profesional II	Práctica profesional	6	90
Total de horas cátedra 1° cuatrimestre			33	495	Total de horas cátedra 2° cuatrimestre			36	540
Total de horas cátedra de segundo año									1035
Total de horas reloj de segundo año									690

Tercer año

1° Cuatrimestre					2° Cuatrimestre				
Unidad Curricular		Formato	HC	HCT	Unidad Curricular		Formato	HC	HCT
Cód.	Denominación				Cód.	Denominación			
26	Cocina III	Asignatura	6	90	-	-	-	-	-
27	Cocina Internacional	Taller	6	90	-	-	-	-	-
28	Ética profesional	Taller	3	45	-	-	-	-	-
29	Francés técnico	Taller	4	60	-	-	-	-	-
30	Repostería internacional	Taller	6	90	-	-	-	-	-
31	Gestión de emprendimientos gastronómicos	Taller	5	75	-	-	-	-	-
32	Práctica Profesional III	Práctica Profesional	6	90	-	-	-	-	-
Total de horas cátedra 1° cuatrimestre			36	540	Total de horas cátedra 2° cuatrimestre			-	-
Total de horas cátedra de tercer año									540
Total de horas reloj de tercer año									360
Total de horas cátedra de la carrera									2580
Total de horas reloj de la carrera									1720

3. Descriptores:

Primer año

1. Cocina I

Historia de la Gastronomía y su relación con las tendencias contemporáneas. Organización, cargos y funciones dentro de una cocina profesional y de cocinas de producción sustentable. Utensilios, materiales y tecnología gastronómica de última generación. Técnicas de cortes clásicas y modernas. Entradas frías y calientes. Organización de la cocina. Fondos y sopas. Huevos y técnicas básicas. Salsas madres y derivadas. Pastas y salsas: técnicas clásicas y versiones innovadoras. Estética y presentación de platos: armonía de colores, volúmenes, texturas y uso de elementos decorativos comestibles. Masas líquidas (crepes, waffles, blinis). Rebozados y empanados.

2. Métodos cuantitativos

Sistemas de medida (SIMELA, sistema inglés). Cálculos de capacidad, peso y volumen. Porcentajes aplicados a la cocina (rendimiento, mermas). Conjuntos y funciones: inclusión, pertenencia, intersección, unión y diferencia. Intervalos y operaciones. Relaciones y diagramas de Venn. Funciones especiales y resolución gráfica. Extremos relativos. Aplicaciones matemáticas en gastronomía.

3. Introducción a la panadería y la repostería

Terminología básica: amasado, levado, batido, laminado. Técnicas básicas de panificación. Pizzas. Tortitas, galletas y grisines. Levadura y leudado. Masas de estructura aireada y de estructura pesada. Masas quebradas. Merengue. Aspectos de calidad y conservación. Cremas y rellenos básicos. Masas escaldadas.

4. Bromatología

Campo de aplicación de la bromatología. Alimentos: definición, clasificación y composición. Nociones de microbiología, parasitología y vectores. Factores que influyen en el crecimiento microbiano. Causas de descomposición de los alimentos. ETAs más comunes. Vida útil, métodos de conservación de alimentos y nuevas tecnologías de conservación: atmósfera modificada, alta presión hidrostática, ultracongelación, etc. Contaminaciones cruzadas. Higiene de los alimentos, del personal y de las instalaciones. Condiciones higiénico sanitarias que deben cumplir los establecimientos que elaboran alimentos. Diseño sanitario en cocina. Reglamentaciones y habilitaciones. Legislación vigente para la actividad gastronómica y normativas vigentes. Etiquetas de los alimentos. Materias primas de origen vegetal, animal y mineral: características, reglamentación y control de calidad. Normativas para lograr alimentos inocuos: Manejo Integrado de Plagas (MIP), Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), Normas ISO 9001.

5. Materias primas e insumos gastronómicos

Selección y evaluación de insumos según calidad organoléptica, estacionalidad y origen. Normativas y estándares de calidad en compras y recepción de materias primas.

Producción Vegetal: Estacionalidad de las frutas y hortalizas. Sistema de producción, entender como es un sistema productivo agrícola. Tipos de cultivos, ciclos conceptos generales. Etapas de cultivos. Perennes o herbáceos, usos (tallos, frutos, etc.). Bebidas alcohólicas, analcohólicas, infusiones y chocolate: definición, controles de calidad, etc. Harinas y cereales: definición, controles de calidad, etc.

Producción Animal: Producción animal: tipos de producción, Tipos de carnes: vacuna, ovina, caprina, etc. Cortes. Controles de calidad. Tipos de producción, manejo (intensivas o extensivas). Huevos y ovoproductos: definición, grados de comercialización, controles de calidad. Leche y derivados lácteos: definición, controles de calidad, etc.

Aditivos y coadyuvantes: definición, reglamentación y control de calidad.

6. Inglés técnico I

La propuesta formativa para esta unidad curricular contempla dos posibles niveles: A1 y A2. El profesional a cargo, basado en instancias diagnósticas, podrá decidir por la opción A1 o la opción A2, siempre teniendo en cuenta resultados basados en datos medibles y registrados del nivel lingüístico de los estudiantes. *En caso de que hubiese estudiantes que acrediten un nivel lingüístico superior al A2, se podrá implementar las herramientas normativas de la jurisdicción para reconocimiento de saberes parciales.*

Propuesta Inglés Técnico – Nivel A1:

Los siguientes descriptores deberán abordarse desde las cuatro macro-habilidades (comprensión lectora y auditiva y producción escrita y oral) y orientarse al campo de desempeño del futuro profesional, desarrollando las competencias básicas fijadas por los estándares del Marco Común Europeo de Referencia para la competencia lingüística de nivel A1: al finalizar el cursado, el estudiante será capaz de comprender y utilizar expresiones cotidianas de uso muy frecuente así como frases sencillas destinadas a satisfacer necesidades de tipo inmediato. Podrá presentarse a sí mismo y a otros, pedir y dar información personal básica sobre su domicilio, sus pertenencias y las personas que conoce. Podrá relacionarse de forma elemental siempre que su interlocutor hable despacio y con claridad y esté dispuesto a cooperar.

Contenidos mínimos:

El estudiante deberá desarrollar habilidades de producción (habla y escritura) aplicadas a situaciones específicas de la carrera y orientadas al campo de formación específica.

Preguntas abiertas. Preguntas cerradas. Sustantivos y adjetivos posesivos. Verbo be. Preposiciones de tiempo y lugar. Preferencias con would like. Presente simple. There is y there are. Sustantivos contables e incontables. Artículos definido e indefinido. Presente continuo. Verbos modales. Pasado simple. Adjetivos comparativos y superlativos. Futuro con be going to.

Propuesta Inglés Técnico – Nivel A2:

Los siguientes descriptores deberán abordarse desde las cuatro macro-habilidades (comprensión lectora y auditiva y producción escrita y oral) y orientarse al campo de desempeño del futuro profesional, desarrollando las competencias básicas fijadas por los estándares del Marco Común Europeo de Referencia para la competencia lingüística de nivel A2: al finalizar el cursado, el estudiante será capaz de comprender frases y expresiones de uso frecuente relacionadas con áreas de experiencia que le son especialmente relevantes (información básica sobre sí mismo y su familia, compras, lugares de interés, ocupaciones, etc). Sabrá comunicarse a la hora de llevar a cabo tareas simples y cotidianas que no requieran más que intercambios sencillos y directos de información sobre cuestiones que le son conocidas o habituales. Podrá describir en términos sencillos aspectos de su pasado y su entorno así como cuestiones relacionadas con sus necesidades inmediatas.

Contenidos mínimos:

El estudiante deberá desarrollar habilidades de producción (habla y escritura) aplicadas a situaciones específicas de la carrera y el año que transita.

Futuro con will. Pasado continuo. Presente perfecto. Presente perfecto continuo. Verbos modales. Condicional 0, 1 y 2. Voz pasiva. Gerundios e infinitivos.

7. Alfabetización académica

La comunicación en el contexto gastronómico: Definición y elementos de la situación comunicativa. Funciones del lenguaje. El contexto y su influencia en la situación comunicativa. Tipos de registros. Objetividad y subjetividad en el mensaje. Tipos de comunicación en el ámbito gastronómico y la restauración. La intencionalidad comunicativa: persuasión e información.

Texto y discurso: Conceptos y características principales. Propiedades del texto: adecuación, coherencia y cohesión. Normativa ortográfica. Adecuación del texto al contexto. Clasificación de textos. Texto expositivo. Texto argumentativo. Texto instructivo. Texto académico: definición y caracterización.

La comprensión lectora: definición, caracterización, estrategias y fases. Reconocimiento de ideas nucleares y periféricas. El resumen. La síntesis.

Producción de textos: planificación, textualización y revisión. Informe. Textos instrumentales. Elaboración y diferenciación de los diversos tipos de esquemas. Producción de textos con ayuda de la IA: posibles usos y desafíos. Redacción de prompts de IA- importancia de una redacción clara y precisa para obtener respuestas adecuadas. Uso de bots con fines académicos. Estrategias para adaptar el tono y estilo de la producción, según el contexto y los objetivos definidos. Uso de técnicas para identificar y corregir problemas en la interpretación de prompts. Evaluación de prompts y consideraciones éticas para evitar sesgos en la interacción con herramientas de IA.

8. Nutrición

Nutrición: conceptos básicos. Guías alimentarias. Alimentación: definición. Hidratos de carbono: azúcares, almidones y fibra. Proteínas y aminoácidos. Lípidos: triglicéridos, fosfolípidos y colesterol. Vitaminas: hidro y liposolubles. Minerales y elementos traza. Agua y electrolitos. Grupos de alimentos fuentes. Porcentajes de calorías que se debe consumir según la actividad que realiza el individuo. Técnicas de cocción para el cuidado de nutrientes. Temperaturas y medios de cocción para preservar vitaminas. Lípidos y sus cocciones. Fuentes alimentarias estacionales.

9. Servicio de alimentos y bebidas

Tipos de servicios (a la carta, buffet, banquete). Protocolo de armado y desarme de mesas. Uso, clasificación y mantenimiento de vajilla y cristalería. Manejo de bandejas y carros de servicio. Armado de mesa auxiliar. Principios de hospitalidad. Tipos de clientes y atención diferenciada. Lenguaje verbal y no verbal aplicado al servicio. Características y funcionamiento de comedores institucionales, empresariales, escolares y hospitalarios. Circuito operativo de cocina-sala. Distribución de tareas y coordinación en eventos. Logística básica para abastecimiento y montaje. Recepción de mercadería y control de calidad. Habilidades blandas: empatía, cortesía, tolerancia, proactividad. Resolución de conflictos. Clima laboral y liderazgo. Toma de decisiones en contextos de presión. Adaptabilidad, trabajo colaborativo, escucha activa.

10. Informática gastronómica

Introducción a la informática: manejo de sistemas operativos, configuración de entornos de trabajo y periféricos. Organización y gestión de archivos: carpetas, formatos de archivo, almacenamiento. Introducción a la ofimática colaborativa: procesadores de texto, usos y configuraciones, plantillas para menús, cartas, presupuestos y fichas técnicas. Diseño digital de material gastronómico: creación de menús, cartas y piezas gráficas usando software de maquetación y edición de imágenes. Aplicaciones de inteligencia artificial en gastronomía: generación de recetas, optimización de compras y sugerencias de menú basadas en datos. Integración de herramientas multimedia para presentaciones gastronómicas interactivas, combinando texto, imagen, audio y video.

11. Sistema de gestión gastronómica

Planilla de cálculo para la gestión administrativa: diseño de hojas de cálculo, aplicación de fórmulas y funciones básicas, avanzadas y condicionales para costeo de recetas, control de stock y análisis de ventas. Manejo de software de gestión gastronómica: configuración inicial, carga de productos, definición de precios, control de inventario, registro de ventas, seguimiento de comandas y generación de reportes operativos y financieros. Interconexión entre sistemas de gestión y planillas de cálculo: exportación e importación de datos, depuración de información y análisis de datos.

12. Práctica profesional I

En la formación del Técnico Superior en Gastronomía, las prácticas profesionalizantes propiciarán el acercamiento al mundo del trabajo. Durante el cursado se desarrollará en relación a los espacios curriculares específicos de la formación. Los estudiantes asistirán y aprobarán trabajos de campo a través de prácticas en terreno, en las cuales se espera que desarrollen habilidades de observación, análisis e intercambio con informantes clave utilizando diversas técnicas de recolección de datos.

La Práctica Profesionalizante de Primer año se relaciona específicamente con los espacios curriculares: Cocina I, Servicio de Alimentos y Bebidas pero transversalmente con todos los espacios curriculares de este año.

Una vez por cuatrimestre se deberá realizar un taller de articulación de los espacios curriculares con la práctica profesionalizante I.

Segundo año

13. Cocina II

Aves: clasificación, selección y manipulación. Técnicas de preparación y conservación. Masas: tipos y rellenos. Tartas y empanadas. Arroz: tipos y puntos de cocción. Carnes: ternera, cordero, cerdo, animales de caza. Cortes, preparación y métodos de cocción. Utilización en recetas estándar. Pescados y mariscos: preparación preliminar y modos de preparación. Guarniciones con tubérculos y legumbres.

14. Coctelería

Introducción al mundo de la coctelería. Historia del bartender a lo largo de los años. El bar. Organización. Recepción y almacenaje de bebidas. Control de stock. Elementos. Medidas y uso correcto de todas las herramientas. Preparación y servicio de bar. Sus características técnicas. El equipo profesional del bar, artículos y suministros para el servicio. Especificidades de operaciones y servicios del bar y la coctelería. Correspondencia de bebidas y comidas.

Coctelería Clásica: Mixología: características, definición. El trabajo del barman. Herramientas del bartender. Copas: tipos, características. Unidades de medida más usadas en coctelería. Secretos y estética de un coctel. Destrezas del barman.

Coctelería Moderna: Elaboración de cócteles clásicos, cócteles modernos, cócteles con vino, cócteles sin alcohol, cócteles de autor, cócteles flameados, etc.

15. Organización de eventos y catering

Los organizadores de eventos: coordinación, funciones y tareas generales. Los eventos y su clasificación. La planificación de eventos. Las etapas y sus tiempos desde la entrevista con el cliente hasta las actividades post-evento. La información básica y el brief. Los recursos humanos y técnicos. La estimación de tiempos y la calendarización: cronogramas, agendas y programas.

Convocatoria de invitados: la invitación como elemento y acción de comunicación, el envío, seguimiento y acreditación. La evaluación del evento. Definición de catering y sus características especiales. Clasificación de catering. Cálculo de cantidades de alimentos y bebidas. Cronograma. Planificación y organización. El ceremonial, el protocolo y la etiqueta. La precedencia. El armado de las mesas. El ceremonial social. El espacio para el evento. El espacio como comunicación. Tipos de espacios. Habilitaciones. Seguridad. Componentes de sistemas de iluminación, sonido y proyecciones audiovisuales. Presupuestos y proveedores de los diferentes servicios. Normativas gubernamentales para la habilitación. Tendencias. Foodstyling. Crítica gastronómica. Presentación y estructuración de un plato. Escenografía y ambientación.

16. Dietología

Dietología. Definición. Clasificación. Lácteos. Definición. Alteraciones Adulteraciones. Sustancias que influyen en el gusto y color. Propiedades en relación con la cocción. Tipos. Terapéutica alimentaria. Dietoterapia. Definición. Régimen normal. Definición. Componente. Variante del régimen de alimentación. Alimentación en las etapas de la vida. Operaciones fundamentales en la elaboración de los alimentos. Incorporar: alimentación vegana y vegetariana. Dietoterapia de diversas enfermedades. Alergias e intolerancias alimentarias (Gluten, lácteos, frutos secos, mariscos, huevo).

17. Cocina regional

Concepto de cocina regional y patrimonio gastronómico. Factores históricos, culturales y geográficos que influyen en la gastronomía argentina. Materias primas identitarias del país: carnes, cereales, legumbres, lácteos, frutas y verduras autóctonas. Región Noroeste (NOA): Influencia andina y precolombina. Productos característicos: maíz, papa andina, quinoa, charqui. Preparaciones tradicionales. Región Noreste (NEA): Aporte guaraní. Productos característicos: mandioca, yerba mate, pescado de río, cítricos. Preparaciones tradicionales. Región Cuyo: Influencia indígena, española e italiana. Productos característicos. Preparaciones típicas. Región Pampeana: Pampa húmeda como granero y centro cárnico. Productos característicos: carne vacuna, trigo, lácteos. Cocción a los fuegos. Región Patagónica: Influencias mapuches, galesas y europeas. Productos característicos: cordero, trucha, frutos rojos, hongos, mariscos. Preparaciones típicas. Cocina Regional Contemporánea: Reinterpretación moderna de platos tradicionales. Fusión gastronómica y cocina de autor.

18. Administración y comportamiento organizacional

Análisis organizacional, visión estratégica, planificación a largo plazo y herramientas modernas de RRHH.

Planeación estratégica: Introducción a misión, visión, valores. Formulación de objetivos estratégicos y operativos. Análisis FODA, PESTEL y de stakeholders. Ejercicio: Diagnóstico estratégico de un

restaurante ficticio.

Diseño organizacional y estructuras: Tipos de estructuras (funcional, matricial, divisional, adhocrática).

Organigramas y diseño de procesos internos. Impacto en la eficiencia operativa gastronómica. Articular casos y actividades prácticas: Estudios de casos reales o simulados de empresas gastronómicas. Taller de resolución de conflictos laborales. Simulación de liderazgo y toma de decisiones en brigadas de cocina. Gestión de personas: Gestión por competencias. Clima organizacional y satisfacción laboral.

19. Toxicología de los alimentos

Tóxico, veneno y contaminante. Dosis y toxicidad. Toxicidad aguda y crónica. Toxinas naturales en alimentos: Mariscos y pescados: toxinas marinas (ciguatera, saxitoxina, tetrodotoxina), histamina en pescado azul mal refrigerado (scombrotoxismo). Vegetales y tubérculos: solanina en papas verdes, lectinas en legumbres crudas, ácido cianhídrico en mandioca amarga. Hongos silvestres: amatoxinas (*Amanita phalloides*), muscarina. Frutas y semillas: toxinas en carozo (almendras amargas, damascos) con cianuro. Marea roja. Contaminantes químicos: Residuos de pesticidas y herbicidas. Metales pesados. Migración desde envases y utensilios. Contaminantes procesales: acrilamida (frituras prolongadas), hidrocarburos aromáticos policíclicos (asados mal controlados), nitrosaminas (curados y ahumados). Microbiología y toxinas microbianas: Bacterias toxigénicas: *Clostridium botulinum* (botulismo), *Staphylococcus aureus* (enterotoxinas resistentes al calor). Micotoxinas.

20. Inglés técnico II

Los siguientes descriptores deberán abordarse desde las cuatro macro-habilidades (comprensión lectora y auditiva y producción escrita y oral) y orientarse al campo de desempeño del futuro profesional, desarrollando las competencias fijadas por los estándares del Marco Común Europeo de Referencia para la competencia lingüística de nivel B1: al finalizar el cursado, el estudiante será capaz de comprender los puntos principales de textos claros y en lengua estándar sobre cuestiones que le son conocidas, ya sea en situaciones de trabajo, estudio o tiempo libre. Podrá desenvolverse en la mayoría de las situaciones que pueden surgir durante un servicio gastronómico o en un entorno laboral donde se requiera comunicación básica en inglés. Podrá producir textos sencillos y coherentes sobre temas que le son familiares o de interés personal y profesional. Podrá describir experiencias, acontecimientos, deseos y aspiraciones, así como justificar brevemente sus opiniones o explicar sus planes.

Contenidos mínimos

- Tiempos verbales: presente simple y continuo, pasado simple y continuo, futuro con *will* y *be going to*, presente perfecto y presente perfecto continuo.
- Condicionales 0, 1 y 2.

- Voz pasiva aplicada a procesos culinarios.
- Verbos modales en distintos matices (*can, could, must, should, might*).
- Gerundios e infinitivos.
- Conectores y marcadores discursivos (*however, therefore, in addition*).

Aplicación al campo gastronómico: vocabulario de técnicas culinarias avanzadas, descripción de menús completos, recomendaciones de platos, negociación básica con proveedores, reseñas gastronómicas, seguridad alimentaria y experiencias culinarias.

21. Gestión de costos y presupuestos

Enfoque Tradicional de costeo. Conceptos generales Tipos de costos. Introducción al costeo variable. Análisis de la conducta de los costos. El enfoque contributivo. Costeo diagramas de causa-efecto (ABC) y de Pareto. El enfoque variable y operación con varios productos. Los resultados periódicos de acuerdo al costeo variable y al costeo de absorción. Análisis comparativo. Los costos y la adopción de decisiones en Gastronomía. Elementos administrativos de control. Presupuesto: concepto, funciones, construcción o elaboración de un presupuesto, análisis de desviaciones.

22. Vinos y maridaje

Introducción al mundo del vino: historia, terroir, países vitivinícolas. Varietales: uvas tintas y blancas. Perfil aromático y características organolépticas. Vinificación: vinos blancos, tintos, rosados y espumantes. Evaluación sensorial del vino. Defectos en vinos. Regiones vitivinícolas de Argentina. Maridaje. Técnicas de complemento y contraste. Maridaje con vinos tintos, blancos, rosados y espumantes.

23. Gestión de alimentos y bebidas

Análisis de compra. Costos: de almacenamiento, de adquisición. Costo total esperado. Expresión de la cantidad de pedido. (CEP). Diagrama ABC. Secuencia de trabajo, Métodos de control. Stock de protección: Su importancia y determinación. Pedido de cantidades fijas a fechas variables Pedidos de cantidades variables a fecha fija. Control de stock de producción gastronómico. Lote económico de producción. Velocidad de producción y de consumo. Normas de Calidad: Control estadístico. Control de Proceso. Sistemas de calidad. Normas IRAM ISO E Serie 9000 y HACCP.

24. Marketing gastronómico

Caracterización de la comercialización de servicios. Introducción al marketing gastronómico. El restaurante como experiencia. Análisis del entorno y del consumidor: Segmentación del público: perfiles, hábitos, motivaciones. Estudios básicos de mercado para gastronomía. Benchmarking: análisis de competidores. Producto, precio y rentabilidad. Las 4 P del marketing: precio, producto, plaza y promoción o marketing mix. Marketing del producto gastronómico: Diseño del menú como

herramienta de marketing. Identidad, Marca y Comunicación. Branding gastronómico. Comunicación digital: redes sociales y posicionamiento.

25. Práctica profesional II

En segundo año, el estudiante en su intervención en los sistemas gastronómicos, articulando los contenidos vistos en los diferentes espacios curriculares, deberá realizar prácticas en empresas, organismos estatales o privados, u organizaciones no gubernamentales. También se contempla la alternancia, donde los alumnos combinarán su formación en la institución educativa con actividades en el entorno socio-productivo local.

Además se aplicarán formatos como:

- Proyectos productivos articulados entre el IES y otras instituciones o entidades.
- Proyectos didácticos / productivos institucionales orientados a satisfacer demandas específicas de determinada producción de bienes o servicios, o destinados a satisfacer necesidades de la propia institución escolar.
- Emprendimientos a cargo de los alumnos.
- Organización y desarrollo de actividades y/o proyectos de apoyo en tareas técnico profesionales demandadas por la comunidad.
- Diseño de proyectos para responder a necesidades o problemáticas puntuales de la localidad o la región.
- Empresas simuladas

Una vez por cuatrimestre se deberá realizar un taller de articulación de los espacios curriculares con la práctica profesionalizante II.

Tercer año

26. Cocina III

Vanguardia culinaria: molecular, naturalismo. Cocción al vacío. Emulsiones y nuevas texturas. Técnicas de gelificación. Fermentaciones aplicadas a la cocina moderna. Cocina fusión. Cocina sostenible. Gastronomía conceptual. Técnicas de deshidratación. Decoración de platos. Caramelo. Tecnología gastronómica.

27. Cocina Internacional

Introducción a la cocina internacional: concepto, globalización e importancia cultural. Europa Occidental: cocina francesa, española e italiana, ingredientes típicos y platos icónicos. América: gastronomía de México y Perú, identidad y mestizaje. Asia: cocina japonesa, china, india y del sudeste asiático (Tailandia y Vietnam). Europa central y del este: cocina de Hungría, Alemania y Polonia.

28. Ética profesional

Concepto de ética profesional. Moral, eticidad y legalidad en el ejercicio de la profesión gastronómica. Principios éticos (responsabilidad, honestidad, respeto y compromiso) en situaciones propias del ejercicio profesional gastronómico.

Responsabilidad social y profesional, normas sanitarias, bromatológicas y de seguridad alimentaria como deber ético.

Problemáticas éticas frecuentes del sector gastronómico (condiciones laborales, desperdicio de alimentos, uso de recursos, prácticas comerciales).

Sustentabilidad y responsabilidad ambiental en las prácticas gastronómicas.

Rol profesional, consecuencias sociales, culturales y económicas de la práctica gastronómica.

29. Francés técnico

La propuesta formativa para esta unidad curricular contempla un nivel inicial (A1), orientado al campo de desempeño del futuro profesional gastronómico. El cursado se focaliza en el desarrollo de competencias comunicativas básicas aplicadas a la cocina y al servicio, siguiendo los estándares del Marco Común Europeo de Referencia para la competencia lingüística.

Los siguientes descriptores deberán abordarse desde las cuatro macro-habilidades (comprensión lectora y auditiva y producción escrita y oral) y orientarse al campo de desempeño del futuro profesional, desarrollando las competencias básicas fijadas por los estándares del MCER para el nivel A1: al finalizar el cursado, el estudiante será capaz de comprender y utilizar expresiones cotidianas de uso muy frecuente, así como frases sencillas destinadas a satisfacer necesidades inmediatas en el ámbito gastronómico. Podrá presentarse a sí mismo y a otros, pedir y dar información personal básica, y relacionarse de forma elemental en situaciones de cocina y servicio, siempre que su interlocutor hable despacio y con claridad y esté dispuesto a cooperar.

Habilidades a desarrollar

- Comprensión oral: reconocer pedidos simples, comprender expresiones frecuentes en cocina y servicio.
- Comprensión lectora: interpretar menús, cartas de restaurante y listas de alimentos.
- Expresión oral: presentarse, tomar pedidos, ofrecer y explicar brevemente un menú, aconsejar sobre platos, despedir al cliente.
- Producción escrita: redactar reservas simples, notas de pedidos y menús básicos.

Contenidos mínimos

Nociones fonéticas. Contactos iniciales: presentarse, preguntar la identidad, la nacionalidad, la procedencia, la profesión. Presentativo "c'est". Artículos definidos: Sistematización de "c'est/-il est/elle est". Formación del femenino y del plural, Preposiciones de lugar. Artículos indefinidos. Presente del Modo Indicativo. Los números del 0 al 100. La hora. La ubicación temporal: los días de la semana, los meses del año, la fecha. Modo Imperativo. Pedidos de consumición. Los alimentos: Verduras, frutas. Bebidas. Platos sencillos, Postres. Menús. Los artículos partitivos:

formas afirmativa y negativa. El pronombre "en". Expresión de la cantidad: adverbios de cantidad, la cantidad precisa y aproximada. La negación: total, restrictiva. La interrogación con inversión del sujeto. Formulas de cortesía hacia el cliente. Reservas. Recepción de clientes. Ofrecer el menú, saber explicar brevemente su composición. Aconsejar sobre el menú. La cuenta: formas de pago. Despedir al cliente.

30. Repostería internacional

Masas merengadas. Mousse. Bavarois. Parfait Helados y sorbetes. Tortas Europeas. Tortas clásicas. Postres de autor. Postres de restaurante (km 0). Entremet. Introducción a la chocolatería. Chocolatería: ganache y bombones de molde. Chocolatería: trufas, bombón de corte, transfer.

31. Gestión de emprendimientos gastronómicos

Emprendimientos gastronómicos: Concepto de emprendimiento productivo en gastronomía. Tipos de emprendimientos gastronómicos: restaurantes, catering, food trucks, producción artesanal, eventos y servicios gastronómicos institucionales. Análisis del contexto local, regional y global. Tendencias actuales y futuras del mercado gastronómico.

Diseño y desarrollo del modelo de negocio: Idea de negocio: origen y validación. Definición del concepto gastronómico. Identidad del emprendimiento: propuesta culinaria, estilo, público objetivo. Tendencias gastronómicas y su impacto en el diseño del emprendimiento. Idea–oportunidad–propuesta de valor. Análisis de la competencia.

Organización general del emprendimiento: Definición de roles y funciones básicas. Diseño preliminar del espacio de trabajo gastronómico. Flujo operativo básico: producción, servicio y atención al cliente. Articulación con normas básicas de higiene, seguridad e inocuidad.

Comunicación del emprendimiento: Presentación del emprendimiento gastronómico. Comunicación básica de la propuesta de valor. Primeros lineamientos de comercialización y vinculación con el cliente.

32. Práctica profesional III

La práctica profesionalizante de tercer año, se caracterizará por la intervención plena de los estudiantes en los sistemas gastronómicos, además se podrán aplicar los formatos de prácticas mencionados para la práctica profesionalizante II.

Una vez por cuatrimestre se deberá realizar un taller de articulación de los espacios curriculares con la práctica profesionalizante III.

4. RÉGIMEN DE REGULARIDAD, PROMOCIÓN, EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN. Cfr. RESOLUCIÓN RAM VIGENTE.

Cfr. RESOLUCIÓN 1286-DGE-2024 RAM, RAI y demás normativas vigentes

4.1. Espacios Curriculares acreditables por formación previa

Las acreditaciones se realizarán cuando haya certificación de organismos oficiales (DGE, Min. de Educación, Min de Trabajo, entre otros) o por evaluación de idoneidad a cargo del Instituto de Educación Superior, junto con el sector socio – productivo correspondiente, según lo dispone la Res. 3971/2024 sobre equivalencia y reconocimiento de saberes (anexo II).

4.2. Espacios curriculares de acreditación directa

Se regirán por el sistema de acreditación directa, según lo dispone el Artículo 46 inciso "a" del apartado referido a las trayectorias estudiantiles correspondiente al Reglamento Académico Marco (Res. N° 1286-DGE-2024), los siguientes espacios curriculares:

5. RÉGIMEN DE CORRELATIVIDADES*

ESPACIO CURRICULAR	Regular para cursar	Aprobada para acreditar
Primer año		
1. Cocina I	-	-
2. Métodos cuantitativos	-	-
3. Introducción a la panadería y repostería	-	-
4. Bromatología	-	-
5. Materias primas e insumos gastronómicos	-	-
6. Inglés técnico I	-	-
7. Alfabetización académica	-	-
8. Nutrición	-	-
9. Servicio de alimentos y bebidas	-	-
10. Informática gastronómica	-	-
11. Sistema de gestión gastronómica	-	-Informática gastronómica
12. Práctica profesional I	-	-Cocina I -Introducción a la panadería y repostería -Servicio de alimentos y bebidas
Segundo año		
13. Cocina II	Cocina I	Cocina I
14. Coctelería	Servicio de alimentos y bebidas	Servicio de alimentos y bebidas
15. Organización de eventos y catering	-	-
16. Dietología	Nutrición	Nutrición
17. Cocina regional	Práctica profesional I	Práctica profesional I
18. Administración y comportamiento organizacional	-	-
19. Toxicología de los alimentos	Bromatología	Bromatología
20. Inglés técnico II	Inglés técnico I	Inglés técnico I

21. Gestión de costos y presupuestos	Métodos cuantitativos	Métodos cuantitativos
22. Vinos y maridaje	Servicio de alimentos y bebidas	Servicio de alimentos y bebidas
23. Gestión de alimentos y bebidas	Servicio de alimentos y bebidas	Servicio de alimentos y bebidas
24. Marketing gastronómico	-	-
25. Prácticas profesionalizante II	Práctica profesionalizante I	Práctica profesionalizante I
Tercer año		
26. Cocina III	Cocina II	Cocina II
27. Cocina Internacional	Cocina regional	Cocina regional
28. Ética profesional	-	-
29. Francés técnico	-	-
30. Repostería internacional	Cocina regional	Cocina regional
31. Gestión de emprendimientos gastronómicos	-Administración y comportamiento organizacional -Gestión de costos y presupuestos -Marketing gastronómico	-Administración y comportamiento organizacional -Gestión de costos y presupuestos -Marketing gastronómico
32. Práctica profesionalizante III	Práctica profesionalizante II	Práctica profesionalizante II

***Para poder cursar tercer año el estudiante deberá tener acreditado todos los espacios curriculares de primer año y la mitad más uno de los espacios curriculares de segundo año.**

6. RÉGIMEN DE ASISTENCIA

Cfr. RESOLUCIÓN 1286-DGE-2024 RAM, RAI y demás normativas vigentes

IV. IMPLEMENTACIÓN DE LA CARRERA

1. Recursos

1.1. Humanos

Se seleccionarán aquellos docentes que cumplieren los requisitos previstos en la normativa específica sobre el ingreso y/o reasignación de docentes correspondiente al Nivel Superior jurisdiccional (Decreto Ley N° 530/18 – Cap. III) y la Ley de Educación Provincial N° 6970 Título V- De la Educación Superior, Capítulo IV- Gobierno de la Educación Superior no Universitaria, Art. 112°, inc. c)

PERFILES DOCENTES NECESARIOS PARA CUBRIR LOS ESPACIOS CURRICULARES:

El perfil profesional docente establecido para cada espacio curricular debe ser considerado prioritario al momento de asignar las horas de este. Se priorizará a los postulantes con formación docente acreditable, con conocimiento, posgrado, antecedentes y experiencia en el campo (Decreto 530-DGE- 2018). En los espacios curriculares de práctica profesionalizante, la experiencia laboral en el campo de formación es excluyente. Los espacios con sus perfiles docentes correspondientes son los siguientes.

ESPACIO CURRICULAR	PERFIL PROFESIONAL
1. Cocina I	Perfil docente estrictamente concurrente: Lic. en Gastronomía o denominaciones similares con postitulaciones y formación en la temática.
	Perfil docente supletoriamente concurrente: Técnico Superior o Universitario en el área, con certificación pedagógica, postitulaciones y formación en la temática.
2. Métodos cuantitativos	Perfil docente estrictamente concurrente: Profesor en Matemática / Ciencias Básicas con orientación en Matemática o denominación similares con postitulaciones y formación en la temática.
	Perfil docente supletoriamente concurrente: Licenciado en Matemática, con postitulaciones y formación en la temática.
3. Introducción a la panadería y repostería	Perfil docente estrictamente concurrente: Lic. en Gastronomía o denominaciones similares con postitulaciones y formación en la temática.
	Perfil docente supletoriamente concurrente: Técnico Superior o Universitario en el área, con certificación pedagógica, postitulaciones y formación en la temática.
4. Bromatología	Perfil docente estrictamente concurrente: Lic. en Bromatología o denominaciones similares con postitulaciones y formación en la temática.
	Perfil docente supletoriamente concurrente: Bromatólogo, Técnico Superior o Universitario en el área, con certificación pedagógica, postitulaciones y formación en la temática.
5. Materias primas e insumos gastronómicos	Perfil docente estrictamente concurrente: Ing. Agrónomo, Lic. en Bromatología o denominaciones similares con postitulaciones y formación en la temática
	Perfil docente supletoriamente concurrente: Bromatólogo, Técnico Superior o Universitario en el área, con certificación pedagógica, postitulaciones y formación en la temática.
6. Inglés técnico I	Perfil docente estrictamente concurrente: Profesor en Lengua Inglesa /Lengua y Cultura Inglesas /Enseñanza Media y Superior en Lengua y Literatura Inglesa, con postitulaciones y formación en la temática.

	Perfil docente supletoriamente concurrente: Lic. en Inglés, Profesor/a de Inglés para Inicial y EGB/Profesor/a de Inglés, postitulaciones y formación en la temática.
7. Alfabetización académica	Perfil docente estrictamente concurrente: Prof. en Lengua y Literatura o Comunicación Social con postitulación en TIC.
	Perfil docente supletoriamente concurrente: Licenciado en Lengua y Literatura o Comunicación Social con postitulación en TIC.
8. Nutrición	Perfil docente estrictamente concurrente: Lic. en Nutrición o denominaciones similares con postitulaciones y formación en la temática.
	Perfil docente supletoriamente concurrente: Nutricionista, Técnico Superior o Universitario en el área, con certificación pedagógica, postitulaciones y formación en la temática.
9. Servicio de alimentos y bebidas	Perfil docente estrictamente concurrente: Lic. en Gastronomía o denominaciones similares con postitulaciones y formación en la temática.
	Perfil docente supletoriamente concurrente: Técnico Superior o Universitario en el área, con certificación pedagógica, postitulaciones y formación en la temática.
10. Informática gastronómica	Perfil docente estrictamente concurrente: Ing. en Informática, Lic. en Sistemas o denominaciones similares con postitulaciones y formación en la temática
	Perfil docente supletoriamente concurrente: Técnico Superior o Universitario en el área, con certificación pedagógica, postitulaciones y formación en la temática
11. Sistema de gestión gastronómica	Perfil docente estrictamente concurrente: Lic. en Gastronomía o denominaciones similares con postitulaciones y formación en la temática.
	Perfil docente supletoriamente concurrente: Técnico Superior o Universitario en el área, con certificación pedagógica, postitulaciones y formación en la temática.
12. Práctica profesional I	Perfil docente estrictamente concurrente: Lic. en Gastronomía o denominaciones similares con postitulaciones, experiencia laboral en el área de incumbencia de la carrera y en la docencia.

	Perfil docente supletoriamente concurrente: Técnico Superior o Universitario en el área con postitulaciones, experiencia laboral y certificación pedagógica.
13. Cocina II	Perfil docente estrictamente concurrente: Lic. en Gastronomía o denominaciones similares con postitulaciones y formación en la temática.
	Perfil docente supletoriamente concurrente: Técnico Superior o Universitario en el área, con certificación pedagógica, postitulaciones y formación en la temática.
14. Coctelería	Perfil docente estrictamente concurrente: Lic. en Gastronomía o denominaciones similares con postitulaciones y formación en la temática.
	Perfil docente supletoriamente concurrente: Técnico Superior o Universitario en el área, con certificación pedagógica, postitulaciones y formación en la temática.
15. Organización de eventos y catering	Perfil docente estrictamente concurrente: Lic. en Protocolo, Ceremonial y Organización de Eventos o denominaciones similares con postitulaciones y formación en la temática.
	Perfil docente supletoriamente concurrente: Técnico Superior o Universitario en el área, con certificación pedagógica, postitulaciones y formación en la temática
16. Dietología	Perfil docente estrictamente concurrente: Lic. en Nutrición o denominaciones similares con postitulaciones y formación en la temática.
	Perfil docente supletoriamente concurrente: Nutricionista, Técnico Superior o Universitario en el área, con certificación pedagógica, postitulaciones y formación en la temática.
17. Cocina regional	Perfil docente estrictamente concurrente: Lic. en Gastronomía o denominaciones similares con postitulaciones y formación en la temática.
	Perfil docente supletoriamente concurrente: Técnico Superior o Universitario en el área, con certificación pedagógica, postitulaciones y formación en la temática.
18. Administración y comportamiento organizacional	Perfil docente estrictamente concurrente: Lic. en Comercialización, Lic. en Administración de Empresas o denominaciones similares con postitulaciones y formación en la temática

	<p>Perfil docente supletoriamente concurrente: Técnico Superior o Universitario en el área, con certificación pedagógica, postitulaciones y formación en la temática.</p>
19. Toxicología de los alimentos	<p>Perfil docente estrictamente concurrente: Lic. en Bromatología o denominaciones similares con postitulaciones y formación en la temática.</p>
	<p>Perfil docente supletoriamente concurrente: Bromatólogo, Técnico Superior o Universitario en el área, con certificación pedagógica, postitulaciones y formación en la temática.</p>
20. Inglés técnico II	<p>Perfil docente estrictamente concurrente: Profesor en Lengua Inglesa /Lengua y Cultura Inglesas /Enseñanza Media y Superior en Lengua y Literatura Inglesa, con postitulaciones y formación en la temática.</p>
	<p>Perfil docente supletoriamente concurrente: Lic. en Inglés, Profesor/a de Inglés para Inicial y EGB/Profesor/a de Inglés, postitulaciones y formación en la temática.</p>
21. Gestión de costos y presupuestos	<p>Perfil docente estrictamente concurrente: Lic. en Comercialización, Lic. en Administración de Empresas o denominaciones similares con postitulaciones y formación en la temática.</p>
	<p>Perfil docente supletoriamente concurrente: Técnico Superior o Universitario en el área, con certificación pedagógica, postitulaciones y formación en la temática.</p>
22. Vinos y maridaje	<p>Perfil docente estrictamente concurrente: Lic. en Enología o denominaciones similares con postitulaciones y formación en la temática.</p>
	<p>Perfil docente supletoriamente concurrente: Sommelier, Técnico Superior o Universitario en el área, con certificación pedagógica, postitulaciones y formación en la temática.</p>
23. Gestión de alimentos y bebidas	<p>Perfil docente estrictamente concurrente: Lic. en Gastronomía o denominaciones similares con postitulaciones y formación en la temática.</p>
	<p>Perfil docente supletoriamente concurrente: Técnico Superior o Universitario en el área, con certificación pedagógica, postitulaciones y formación en la temática.</p>

24. Marketing gastronómico	Perfil docente estrictamente concurrente: Lic. en Comercialización, Lic. en Marketing, Lic. en Administración de Empresas o denominaciones similares con postitulaciones y formación en la temática
	Perfil docente supletoriamente concurrente: Técnico Superior o Universitario en el área, con certificación pedagógica, postitulaciones y formación en la temática
25. Prácticas profesionalizante II	Perfil docente estrictamente concurrente: Lic. en Gastronomía o denominaciones similares con postitulaciones, experiencia laboral en el área de incumbencia de la carrera y en la docencia.
	Perfil docente supletoriamente concurrente: Técnico Superior o Universitario en el área con postitulaciones, experiencia laboral y certificación pedagógica.
26. Cocina III	Perfil docente estrictamente concurrente: Lic. en Gastronomía o denominaciones similares con postitulaciones y formación en la temática.
	Perfil docente supletoriamente concurrente: Técnico Superior o Universitario en el área, con certificación pedagógica, postitulaciones y formación en la temática.
27. Cocina internacional	Perfil docente estrictamente concurrente: Lic. en Gastronomía o denominaciones similares con postitulaciones y formación en la temática.
	Perfil docente supletoriamente concurrente: Técnico Superior o Universitario en el área, con certificación pedagógica, postitulaciones y formación en la temática.
28. Ética profesional	Perfil docente estrictamente concurrente: Lic. en Gastronomía o denominaciones similares con postitulaciones y formación en la temática.
	Perfil docente supletoriamente concurrente: Técnico Superior o Universitario en el área, con certificación pedagógica, postitulaciones y formación en la temática.
29. Francés técnico	Perfil docente estrictamente concurrente: Profesor de Francés con postitulaciones y formación en la temática.
	Perfil docente supletoriamente concurrente: Lic. en francés, con postitulaciones y formación en la temática.

30. Repostería internacional	Perfil docente estrictamente concurrente: Lic. en Gastronomía o denominaciones similares con postitulaciones y formación en la temática.
	Perfil docente supletoriamente concurrente: Técnico Superior o Universitario en el área, con certificación pedagógica, postitulaciones y formación en la temática.
31. Gestión de emprendimientos gastronómicos	Perfil docente estrictamente concurrente: Lic. en Comercialización, Lic. en Administración de Empresas o denominaciones similares con postitulaciones y formación en la temática.
	Perfil docente supletoriamente concurrente: Técnico Superior o Universitario en el área, con certificación pedagógica, postitulaciones y formación en la temática
32. Práctica profesionalizante III	Perfil docente estrictamente concurrente: Lic. en Gastronomía o denominaciones similares con postitulaciones, experiencia laboral en el área de incumbencia de la carrera y en la docencia.
	Perfil docente supletoriamente concurrente: Técnico Superior o Universitario en el área con postitulaciones, experiencia laboral y certificación pedagógica.

1.2. Entorno Formativo en el lugar donde se dictará la Tecnicatura Superior.

Cada institución debe definir los siguientes ítems antes del comienzo del dictado:

1.2.1 Condiciones edilicias

1.2.2. Equipamientos

1.2.3. Instalaciones

1.2.4. Ámbitos de prácticas

1.2.5. Bibliotecas técnicas especializadas

1. Curso de Ingreso: Será definido por cada institución.
2. Convenios para la realización de la práctica profesionalizante: debe presentarlos cada institución que dicta la carrera.
3. Autoevaluación de la carrera

Este informe será presentado a la Coordinación General de la Educación Superior en el mes de mayo siguiente a la finalización del ciclo lectivo y considerando todos los puntos expuestos a continuación. Los IFT podrán seleccionar la metodología e instrumentos de evaluación que estimen más convenientes para la elaboración del Informe.

4.1. En cuanto al ingreso a la carrera

- Cantidad de alumnos inscriptos.

- Resultados cuantitativos y cualitativos del periodo de ambientación y nivelación para ingresantes: cantidad de aprobados y desaprobados, aprendizajes destacables y aprendizajes que deberán fortalecerse en el primer año de cursado, acciones institucionales realizadas para el seguimiento y acompañamiento de las trayectorias de los alumnos ingresantes.

4.2. En cuanto a la población de estudiantes

- Cantidad de alumnos que efectivamente empezaron el cursado.
- Cantidad de alumnos que regularizaron cada espacio curricular.
- Cantidad de alumnos que cumplieron el régimen de correlatividades y promocionaron a 2do. año (al finalizar las mesas de febrero-marzo).
- Acciones institucionales de acompañamiento a las Trayectorias Formativas de los estudiantes.

4.3. En cuanto al desarrollo curricular

- Pertinencia y relevancia de los saberes de las unidades de contenido de los distintos módulos en relación con el perfil del egresado.
- Relación entre el formato curricular de cada unidad de contenido y la metodología de enseñanza y experiencias de aprendizajes de los alumnos (requiere de una triangulación).
- Inclusión de los distintos campos de formación dentro de cada Módulo.
- Fortalezas y dificultades surgidas en el cursado o desarrollo de las prácticas profesionalizantes.
- Cantidad de reuniones de docentes, temáticas y acuerdos establecidos. Nivel de compromiso y cumplimiento de dichos acuerdos.
- Prácticas de evaluación de los módulos tanto de proceso como de resultado.
- Otros aspectos que la Institución considere conveniente desarrollar.

4.4. Recursos Humanos

- Cantidad total de docentes de la carrera.
- Cantidad y titulación de docentes de primer año (ver la pertinencia entre la titulación y el espacio curricular que dicta). Cantidad de docentes con formación pedagógica (cursos, títulos de grado y posgrado, etc.)
- Acciones institucionales para favorecer la formación pedagógica de los docentes y resultados obtenidos.

4.5. Articulación

Desarrollo de las instancias de gestión y articulación con Municipios de la zona de influencia de la institución, con Organismos Gubernamentales, con Organizaciones de la Sociedad Civil, con empresas e industrias del medio, entre otras, realizadas durante la implementación de la carrera.

4.6. Propuestas de mejora para incorporar implementación de la carrera:

Se explicará la implementación de la carrera en las diferentes instituciones que la implementen, se propone el seguimiento institucional de la evolución del dictado de la misma con encuestas y entrevistas a docentes y alumnos.

4.7. Acciones de extensión y de investigación, responsables, participantes, ámbitos y resultados obtenidos:

Se propone la implementación de investigación y extensión tanto en forma independiente institucional, como en articulación con Universidades, Institutos tecnológicos y ONGs vinculadas a la producción agropecuaria y al sector rural.

4.8. Mecanismos de socialización de los resultados de la autoevaluación de la carrera hacia el interior de la Institución:

Se propone la socialización de la carrera a través de encuentros y eventos tales como jornadas y congresos.