

LA PLATA, 9 de noviembre 2011

**VISTO** el Expediente N° 5812-0.990.970/06, la Ley de Educación Nacional N° 26.206, la Ley de Educación Técnico Profesional N° 26.058, la Ley de Educación de la Provincia de Buenos Aires N° 13.688, las Resoluciones del Consejo Federal de Cultura y Educación N° 13/07 y 47/08; y

**CONSIDERANDO:**

Que la Ley de Educación Técnico Profesional N° 26.058, en su artículo N° 7 en su inciso a) establece como propósito: “Formar técnicos medios y técnicos superiores en áreas ocupacionales específicas, cuya complejidad requiera la disposición de competencias profesionales que se desarrollan a través de procesos sistemáticos y prolongados de formación para generar en las personas capacidades profesionales que son la base de esas competencias”;

Que la Resolución N° 47/08 del CFE aprobó los Lineamientos y Criterios para la organización institucional y curricular de la Educación Técnico Profesional correspondiente a la Educación Secundaria y la Educación Superior;

Que la Resolución N° 11/09 aprobó las “Bases para la Organización de las Tecnicaturas Superiores en la Provincia de Buenos Aires”;

Que las mencionadas normas establecen los nuevos marcos de las Tecnicaturas Superiores a partir de la Ley de Educación Técnico Profesional N° 26.058;

Que en tal sentido, la Tecnicatura que aquí se aprueba se enmarca en dichas normas;

Que resulta necesario actualizar el diseño curricular de la Tecnicatura Superior Analista de Servicios Gastronómicos en relación con las nuevas normativas posteriores a la Ley de Educación Técnico Profesional y el crecimiento que el sector gastronómico viene manteniendo desde hace algunos años;

Que por lo mismo, el factor recursos humanos no puede permanecer inalterable, siendo creciente la búsqueda de profesionales cada vez más preparados, que puedan interpretar las necesidades del mercado actual y futuro;

Que a partir de la propuesta presentada por el ISETA de una Tecnicatura en Cocina experimental se comenzó a trabajar en la reformulación del Plan Resolución N° 1275/99;

Que en este sentido, se consideró de importancia trabajar en una Tecnicatura que involucre tanto la formación en la gestión de la cocina como de los servicios gastronómicos;

Que a partir de la Ley de Educación Técnico Profesional y la Resolución N° 13/07 del Consejo Federal de Educación, es factible la integración de trayectos de Formación Profesional dentro de una Tecnicatura Superior;

Que la mencionada Resolución establece que en “cada ámbito de la educación técnico profesional es posible distinguir niveles de progresión de los aprendizajes” (parágrafo 9) y esto permite, “considerar la alternativa de aplicar procedimientos que reconozcan aprendizajes previos adquiridos en los diferentes ámbitos y niveles de la educación técnico profesional. (parágrafo 11)”;

**Corresponde al Expediente N° 5812-0.990.970/06**

Que “a través de tales procedimientos es posible crear las condiciones para que un determinado certificado o título pueda dar fe y reconocer aprendizajes ya desarrollados para la obtención de otro certificado o título, como parte de los aprendizajes que ellos requieren” (parágrafo 11);

Que analizada la propuesta la Comisión de Asuntos Técnico Pedagógicos del Consejo General de Cultura y Educación, consideró necesario mantener reuniones con representantes de las Direcciones Provinciales de Educación Superior y Capacitación Educativa, de Educación de Gestión Privada y con las instituciones involucradas que actualmente dictan la carrera, a fin de realizar ajustes y consensuar aspectos referidos al Diseño Curricular mencionado;

Que la derogación que se impulsa, lo es sin perjuicio de la ultra actividad de la norma derogada con relación a los derechos adquiridos por sus destinatarios;

Que las Direcciones Provinciales de Educación Superior y Capacitación Educativa y de Educación de Gestión Privada, avalan el nuevo Diseño Curricular;

Que el Consejo General de Cultura y Educación aprobó el despacho de la Comisión de Asuntos Técnico Educativos en Sesión de fecha 15-09-11 y aconseja el dictado del correspondiente acto resolutivo;

Que en uso de las facultades conferidas por el artículo 69 inc. e) de la Ley 13688, resulta viable el dictado del pertinente acto resolutivo;

Por ello

**EL DIRECTOR GENERAL DE CULTURA Y EDUCACION**

**RESUELVE**

**ARTÍCULO 1º.** Derogar la Resolución N° 1275/99.

**ARTÍCULO 2º.** Aprobar el Diseño Curricular de la Carrera Tecnicatura Superior en Servicios Gastronómicos, Modalidad presencial, cuya Fundamentación, Estructura Curricular, Expectativas de logro, Contenidos y Correlatividades, como Anexo Único, forma parte de la presente Resolución y consta de trece (13) folios.

**ARTÍCULO 3º.** Determinar que a la aprobación de la totalidad de los Espacios Curriculares del Diseño referido en el Artículo 2º, corresponderá el título de Técnico Superior en Servicios Gastronómicos.

**ARTÍCULO 4º.** Establecer que los alumnos que hayan acreditado el curso de Formación Profesional: Chef, tendrán el 1º y 2º año aprobado de la Tecnicatura Superior aprobada en el artículo 2º de la presente Resolución.

**ARTÍCULO 5º.** Dar intervención a la Subsecretaria de Educación a los fines de la tramitación de la validez nacional del título mencionado.

**ARTÍCULO 6º.** La presente Resolución será refrendada por el señor Vicepresidente 1º del Consejo General de Cultura y Educación de este Organismo.

**ARTÍCULO 7º.** Registrar esta Resolución que será desglosada para su archivo en la Dirección de Coordinación Administrativa, la que en su lugar agregará copia autenticada de la misma; comunicar al Departamento Mesa General de Entradas y Salidas; notificar al Consejo General de Cultura y Educación; a la Subsecretaría de Educación; a la Dirección Provincial de Educación de Gestión Privada; a la Dirección Provincial de Gestión Educativa; a la Dirección Provincial de Educación

**Corresponde al Expediente N° 5812-0.990.970/06**

Superior y Capacitación Educativa; a la Dirección de Educación Superior y a la Dirección Centro de Documentación e Investigación Educativa. Cumplido, archivar.

**adr**

**RESOLUCION N°.....**



## **ANEXO ÚNICO**

**CARRERA**

**Tecnicatura Superior en  
Servicios Gastronómicos**

**TÍTULO**

**Técnico Superior en Servicios  
Gastronómicos**

**NIVEL: Superior**

**MODALIDAD: Presencial**

**DURACIÓN: 3 años**

**CANTIDAD DE HORAS: 1632 horas**

## **FUNDAMENTACIÓN**

Esta nueva propuesta responde a la necesidad de actualizar los diseños curriculares en relación con las nuevas normativas posteriores a la Ley de Educación Técnico Profesional y el crecimiento que el sector gastronómico viene manteniendo desde hace algunos años.

Asimismo, la Argentina es un país donde las bases de nuestra economía se arraigan fuertemente en la producción de alimentos y la gastronomía se articula fuertemente con la cadena de alimentos en el penúltimo eslabón. A partir este análisis, es estratégico formar personas que entiendan las propiedades culinarias de nuestros alimentos para hacer un buen uso de éstos.

Tanto la mencionada Ley de Educación Técnico Profesional como las Resoluciones 13/07 y 47/08 del Consejo Federal de Educación posibilitan trayectorias formativas que faciliten la continuidad de estudios acrecentando competencias profesionales. Por esta razón esta Tecnicatura incluye un curso de formación profesional autónomo.

El servicio gastronómico en un entorno público y comercial implica una gran responsabilidad. Si bien históricamente esta tarea se ha venido haciendo de modo “amateur”, ya desde hace unos años el sector se viene profesionalizando y precisa de administradores que conozcan internamente el funcionamiento de la cocina como los demás sectores del servicio gastronómico.

Esto ha motivado la revalorización de la actividad, siendo una verdadera profesión que requiere de formación integral.

Por ello, esta tecnicatura promueve la formación de profesionales para desempeñarse en los diversos servicios gastronómicos, adaptándose a las nuevas tendencias y a las innovaciones tecnológicas.

El diseño curricular de la carrera plantea una diversidad de disciplinas que promueven una formación integral: lo humanístico social que brinda un marco necesario para comprender a la gastronomía como actividad sociocultural, y su lugar e impacto en las diferentes culturas; el área de alimentos que desarrolla los contenidos necesarios para una sólida formación en seguridad, higiene y nutrición; y lo administrativo y de gestión que aporta los conocimientos para ser capaz de diseñar e implementar un proyecto de negocios en el sector.

Cabe agregar que la industria gastronómica desde una mirada prospectiva debe preocuparse por cuestiones, tales como: la emergencia de un nuevo tipo de consumidor (cada vez más exigente y con nuevos gustos alimenticios); el control de costos (recursos humanos, materia prima y energía); el aprendizaje de un comportamiento profesional; y un auténtico sentido de los negocios. Todos estos desafíos deberán ser contemplados en la formación de este técnico.

### **Perfil Profesional**

#### **Competencia general**

El técnico superior en gestión de servicios gastronómicos es un profesional competente para la organización, administración, planificación, control y asesoramiento en los servicios de gastronomía de todo tipo y tamaño así como los de provisión de alimentos elaborados.

#### **Areas de Competencias**

1. Organizar las áreas gastronómicas de los servicios de alojamiento y todo tipo de empresas que realicen despacho de comidas elaboradas.
  - 1.1. Establecer políticas de calidad, cumplimiento de normas y seguimiento del sistema de calidad.
  - 1.2. Controlar el cumplimiento de las normas de protección del medioambiente y definir las políticas de responsabilidad social empresaria.
  - 1.3. Distribuir y supervisar las actividades del equipo de trabajo según el menú y el servicio a brindar.
  - 1.4. Distribuir y supervisar las actividades del equipo de trabajo referidas a la limpieza de las instalaciones, elementos y acondicionamiento de materias primas.
2. Administrar las compras, y ventas de la organización.
  - 2.1. Definir y supervisar las compras, selección de materias primas y elaboradas y proveedores,
  - 2.2. Establecer precios y diferentes estrategias de comercialización.
  - 2.3. Seleccionar, definir los perfiles y necesidades de capacitación,
  - 2.4. Administrar el personal, estableciendo políticas de remuneración.
  - 2.5. Llevar los registros de los movimientos de los recursos.
3. Planificación y diseño de la oferta gastronómica de acuerdo a la modalidad del servicio.
  - 3.1. Diseñar el menú, investigar y desarrollar ofertas gastronómicas.
  - 3.2. Diseñar la elaboración de comidas y bebidas y organizar las actividades culinarias,
  - 3.3. Definir los aspectos relativos al equipamiento y diseño de las cocinas y espacios reservados al personal.
  - 3.4. Seleccionar el equipamiento de los salones colaborando con los profesionales específicos en los aspectos de diseño y decoración de los salones.
4. Controlar todos los aspectos vinculados a la prestación de los servicios.
  - 4.1. Controlar la recepción materias primas y alimentos elaborados.
  - 4.2. Controlar el almacenaje de los alimentos en frío, seco y congelado, y el cumplimiento de las normas de higiene en la manipulación y cocción de alimentos.
  - 4.3. Supervisar el emplatado de los alimentos para su posterior despacho de acuerdo con el menú.
  - 4.4. Organizar y supervisar el Servicio de la cocina y los Salón/es.
5. Asesorar sobre la implementación y/o transformación de empresas o servicios de gastronomía.
  - 5.1. Asesorar en los aspectos del servicio gastronómico.
  - 5.2. Desarrollar y evaluar proyectos gastronómicos.
  - 5.3. Capacitar al personal en lo referido al servicio gastronómico.

### **Área ocupacional**

El Técnico Superior en Gestión de Servicios Gastronómicos es un profesional que puede desempeñarse en los servicios de gastronomía de todo tipo y tamaño como ser restaurantes, confiterías, bares; áreas gastronómicas en servicios de alojamiento, educativos, sanitarios, etc. Empresas de catering. Todo tipo de empresas que realicen despacho de comidas elaboradas.

**Las relaciones funcionales y jerárquicas en el espacio social de trabajo:**

El Técnico Superior en Gastronomía, puede cumplir diversos roles de conducción en las organizaciones productivas, dependiendo de las características y tamaño de esta.

Participa en grupos de trabajo, pudiendo conducirlos. Es responsable de su trabajo y el sus dirigidos.

## Técnicatura Superior en Servicios Gastronómicos

1er. año

Campo de la Formación General 64 hs.		Campo de la Formación de Fundamento 112 hs.			Campo de la Formación Específica 192 hs.		Campo de la práctica profesionalizante	
Instalaciones y equipamientos gastronómicos: uso y mantenimiento	Informática	Planificación y organización del servicio	Buenas prácticas para la elaboración de alimentos	Materias Primas y Nutrición	Cocina Básica y Servicio	Panadería y Pastelería	Práctica profesionalizante I	Espacio de Definición Institucional
32 hs.	32 hs.	32 hs.	32 hs.	48 hs.	96 hs.	96 hs.	96 hs	64 hs.
<b>TOTAL DE HORAS: 528</b>								

## Técnicatura Superior en Servicios Gastronómicos

2do. Año

Campo de la Formación de Fundamento 128 hs.			Campo de la Formación Específica 240 hs.				Campo de la práctica profesionalizante 96 hs.	EDI
Organización de eventos	Menú, diseño y ambientación de restaurantes	Costos y compras	Cocina Argentina y Latinoamericana	Cocina Internacional	Enología y Barman	Repostería	Práctica profesionalizante II	
32 hs.	48 hs.	48 hs.	48 hs.	48 hs.	48 hs.	96 hs.	96 hs.	96 hs.
<b>TOTAL HORAS: 560</b>								

### Técnicatura Superior en Servicios Gastronómicos

3er. Año

Campo de la Formación General 96 hs.			Campo de la Formación de Fundamento 112 hs.		Campo de la Formación Específica 112 hs.			Campo de la práctica profesionalizante 128 hs.	EDI
Legislación y Administración de personal	Comercia lización	Relaciones públicas y congresos	Contabilidad y Control económico financiero	Organización y administración de empresas gastronómicas	Arte Culinario	Gestión de la calidad gastronómica	Gestión de alimentos y bebidas	Práctica profesionalizante III	
32 hs.	32 hs.	32 hs.	48 hs.	64 hs.	48 hs.	32 hs.	32 hs.	128 hs.	96 hs
<b>TOTAL HORAS: 544</b>									

**TOTAL HORAS DE LA CARRERA: 1.632 HORAS**

## **ESTRUCTURA CURRICULAR**

### **1er. AÑO**

#### **CAMPO DE LA FORMACIÓN GENERAL**

##### **INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS GASTRONÓMICOS: USO Y MANTENIMIENTO**

---

**Carga horaria: 32 Hs.**

#### **Expectativas de logro**

- Reconocimiento de plantas modelo de cocinas de producción y servicio.
- Identificación de equipamiento: uso y mantenimiento.
- Elaboración de planes estandarizados para la sanitización y cronogramas de limpieza.

#### **Contenidos**

Introducción a los equipamientos de cocina. Mantenimiento de equipamiento y herramientas. Conceptos básicos. Instalaciones adecuadas al CAA. Establecimiento, paredes, pisos, ventilación, gas, agua, luz etc. Instalación general, mesadas, extracción etc. Tipos de equipamientos almacenamiento: heladeras, cámaras. Tipo de equipamientos de calor: hornos (radiación, convección, etc.) Tipo de equipamientos para el mantenimiento y regeneración. El sistema de vacío: aplicaciones de conservación y cocción. Flujograma de procesos y personas.

#### **Perfil del docente**

Chef profesional. Analista en Servicios Gastronómicos.

##### **INFORMÁTICA**

---

**Carga horaria: 32 Hs.**

#### **Expectativas de logro**

- Manejo de utilitarios para el desempeño profesional

#### **Contenidos**

- Elaboración de planillas de cálculo.
- Producción: práctica para el uso de sistemas de elaboración y costeo de recetas
- Compras: elaboración de listas de compras, base de datos de materias primas, control de stock en almacenamiento.
- Gestión de personal: organigramas de trabajo
- Organización de las operaciones
- Sistemas de facturación y control de gestión
- Planillas de presupuesto para la gestión del negocio gastronómico
- Uso de sistemas de gestión gastronómica mas difundidos

#### **Perfil del docente**

Analista de sistemas, Profesor de informática, Licenciado o Ingeniero en Sistemas

## **CAMPO DE LA FORMACIÓN DE FUNDAMENTO**

### **PLANIFICACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO**

---

**Carga horaria: 32 Hs.**

#### **Expectativas de logro**

- Organización y servicio de un salón comedor.
- Selección del equipamiento necesario y la presentación personal adecuada del camarero.

#### **Contenidos**

- El menú y los camareros.
- Actitud de atención y servicio. Armado de la brigada de salón.
- Tipos de salón y su armado, distribución de las plazas.
- Mise en place para un servicio rápido y puntual.
- Organización del servicio. La comanda como eje de la atención al cliente.
- Tipos de servicios: autoservicio y servicio de mesa. Servicio de desayuno y cafetería. Eventos y banquetes. Servicio de mostrador y barra.
- La propina.
- Equipamiento necesario para un salón según el tipo de negocio.
- Protocolo del servicio.

#### **Perfil del docente**

Licenciado en Administración de Empresas Hoteleras y Gastronómicas, Licenciado en Hotelería.

### **BUENAS PRÁCTICAS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS**

---

**Carga horaria: 32 Hs.**

#### **Expectativas de logro**

- Dominio de las prácticas adecuadas en cada parte de la producción.
- Dominio de los procesos para un control integral de plagas.

#### **Contenidos**

- Buenas prácticas de higiene personal.
- Procedimientos de limpieza y desinfección. Confección de organigramas de limpieza según POES. Manejo integral de plagas (MIP). Enfermedades y tipo de ETAS
- Instalaciones adecuadas al CAA. Establecimiento, paredes, pisos, ventilación, gas, agua, luz etc.
- Lavado y acondicionamiento de verduras y frutas.
- BPM en la recepción y almacenamiento de la mercadería.
- Limpieza de aves y carnes rojas. BPM. Acondicionamiento para su uso según el menú. Apanados, bridados.
- Cocciones y control de la temperatura de cocción.
- Mise en place de salsas. Fondos, blanca y tomate. BPM y conservación.
- Técnicas de enfriamiento. Técnicas de descongelamiento

- BPM en el servicio

### **Perfil del docente**

Químico, Bioquímico, Ingeniero en alimentos, Licenciado en seguridad, Ingeniero Agrónomo, Médico, Veterinario, Licenciado en nutrición, Licenciado en tecnología de alimentos

## **MATERIAS PRIMAS Y NUTRICIÓN**

---

**Carga horaria: 48 Hs.**

### **Expectativas de logro**

- Identificación de las materias primas disponibles en el mercado para la elaboración de comidas.
- Reconocimiento de las necesidades nutricionales básicas humanas para la confección de menús.

### **Contenidos**

- Las materias primas y su origen.
- Materias primas mas utilizadas en gastronomía, composición y sus características morfológicas y nutricionales. Tipos y variedades disponibles en el mercado.
- Grados de conveniencia en el mercado. Vegetales cuarta gamma.
- Características y buenas practicas de recepción y almacenamiento
- Materias primas y certificaciones: origen, HACCP, trazabilidad.
- Evaluación organoléptica, sanitaria y legal (certificaciones y registros) para la compra de materia primas.
- Necesidades nutricionales básicas de las personas. Digestión y metabolismo. Requerimiento energético. Necesidades nutricionales y dietas adecuados. Deportistas, enfermos nutricionales, maternidad y lactancia.

### **Perfil del docente**

Técnico en alimentos, Ingeniero en Alimentos, Licenciado en Nutrición, Ingeniero Agrónomo, Bioquímico, Médico, Licenciado en Química.

## **CAMPO DE FORMACIÓN ESPECÍFICA**

### **COCINA BÁSICA Y SERVICIO**

---

**Carga horaria: 96 Hs.**

### **Expectativas de logro**

- Dominio de las técnicas básicas de cocina.
- Aplicación del rendimiento de las materias primas en la cocina.
- Dominio de los aspectos sanitarios para la producción de alimentos.

## Contenidos

- El profesionalismo. Los tiempos de trabajo. Actitud de atención y servicio. Trabajo en equipo y cooperación. Presentación personal. Seguridad laboral: manejo de equipos, utensilios y herramientas.
- Verduras y frutas. Cortes clásicos de hortalizas. Cortes de papa.
- Limpieza de aves y carnes rojas. BPM. Acondicionamiento para su uso según el menú. Apanados, bridados.
- Cocciones y control de la temperatura de cocción.
- Pesado, porcionado e identificación
- Mise en place de salsas. Fondos, blanca y tomate. BPM y conservación. Uso de los huevos y sus cocciones clásicas: duro, poche, frito, revueltos. Mise en place de pasta seca y arroces. Mise en place de ensaladas saladas y dulces. Vinagretas básicas.
- Preparaciones básicas de minutas.
- Uso del termómetro como herramienta de control
- La receta como herramienta de producción.
- Pesado, porcionado y rotulación
- Aderezos y aliños especiales. Marinadas. Uso de hierbas y especias.
- Platos de comida base huevo: Tortillas, omelettes, flanes y soufflee.
- El arroz y sus preparaciones: técnica pilaf y técnica risotto.
- Limpieza y preparaciones bases con pescados y mariscos: papillote, rabas, paella
- Elaboración de pastas rellenas y especiales
- Sopas y potajes
- Aplicaciones culinarias clásicas de las carnes rojas y sus puntos de cocción
- Técnicas de Enfriamiento
- Técnicas para la regeneración de alimentos
- Uso de la carnes cerdo, cordero y sus preparaciones clásicas.
- Emplatado y decoración de platos.

## Perfil del docente

Chef profesional, Analista en Servicios Gastronómicos, Licenciado en Administración de Empresas Gastronómicas.

## PANADERÍA Y PASTELERÍA

---

**Carga horaria: 96 Hs.**

### Expectativas de logro

- Dominio de las técnicas básicas de la panadería y la pastelería.
- Aplicación del rendimiento de las materias primas a la panadería y pastelería.
- Evaluación de la oferta adecuada de acuerdo al negocio.

## Contenidos

- Materias primas base de la panadería. Factores leudantes y su química y física.
- Panificados básicos de la panadería artesanal e industrial. Panes de harinas de trigo y otros cereales.

- Masas laminadas, masas fermentadas y masas mixtas. Masas con esponja
- Materias primas base de la pastelería. Masas básicas de la pastelería: Batidos livianos, batidos pesados, masas quebradas. Alfajorería. Pate a choux. Hojaldre rápido y clásico.
- Facturería, pan de leche, berlinesas.
- Pastelería básica artesanal. Pastelería europea.
- Masas secas y frescas
- Menús orientados a los formatos de empresas existentes.

### **Perfil del docente**

Chef profesional, Panadero profesional, Chef pastelero, Analista en Servicios Gastronómicos, Licenciado en Administración de Empresas Gastronómicas.

## **ESPACIO DE DEFINICIÓN INSTITUCIONAL**

---

**Carga horaria: 64 Hs.**

En este espacio se desarrollan contenidos vinculados al encuadre profesional.

## **CAMPO DE LA PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE**

### **PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES I**

---

**Carga horaria: 96 Hs.**

#### **Expectativas de Logro**

- Articulación reflexiva de los conocimientos sobre la especialidad, construidos en la formación, con la práctica laboral.
- Implementación y evaluación de propuestas de intervención profesional significativas para el campo de actuación específico.
- Construcción de criterios que permitan guiar la práctica con flexibilidad y adecuación a la singularidad de cada contexto de intervención.

#### **Contenidos**

- Características y contextualización de la práctica profesional en la especialidad.
- Construcción de instrumentos para observación y relevamiento de información.
- Realización de observación, indagación y entrevistas con los actores del campo. Análisis de los elementos recabados.
- Planificación de propuestas de intervención profesional teniendo en cuenta, en caso de haberlos, los protocolos a utilizar en cada situación específica.
- Prácticas de campo. Reflexión y análisis de las prácticas de campo y elaboración de informe.

### **Perfil Docente**

Chef profesional, Panadero profesional, Chef pastelero, Analista en Servicios Gastronómicos, Licenciado en Administración de Empresas Gastronómicas.

## 2do. AÑO

### CAMPO DE LA FORMACIÓN DE FUNDAMENTO

#### ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

---

**Carga horaria: 32 Hs.**

##### Expectativas de logro

- Reconocimiento de tipos de eventos y sus entornos.
- Organizar un evento a partir del análisis de todas las necesidades del menú, las materias primas, el personal necesario y áreas del evento.

##### Contenidos

- Clasificación de eventos: sociales, empresariales e institucionales. Eventos nacionales, regionales e internacionales. Organización de los eventos y áreas intervinientes. Funciones por áreas y descripción de trabajo por núcleo.
- Banquetes y menús.
- El personal eventual.
- Congresos.

##### Perfil del docente

Técnico en Organización de Eventos, Licenciado en Hotelería, Licenciado en Relaciones Públicas, técnico en Protocolo y Ceremonial

#### MENÚ, DISEÑO Y AMBIENTACIÓN DE RESTAURANTES

---

**Carga horaria: 48 Hs.**

##### Expectativas de logro

- Análisis de menús en relación a un mercado de clientes determinado y según la disponibilidad de materias primas de la región.
- Escritura de menús según los objetivos comerciales de la empresa y las necesidades del cliente.
- Diseño del armado de restaurantes en relación al menú, identificando áreas de producción de servicio y ambientación.

##### Contenidos

- El menú y el diseño del negocio.
- Necesidades del cliente y la ambientación
- Los restaurantes en el mundo y las tendencias
- Espacios recomendados. Relación de espacio entre cocina y salón
- La plaza del restaurant. Cantidad de sillas. Concepto de rotación. Desarrollo espacial y flujograma operativo del personal. Cálculos para el tamaño de negocio necesario.
- Elaboración del menú. Consideraciones básicas para el armado de menú: la identidad del negocio. Menú estacional y las materias primas disponibles. Tipos de menú : cíclico,

fijo, clásico, table hot, D'hot. El menú escrito y sus características: elementos constitutivos fundamentales. Elementos externos: color, papel, diseño.

- La empresa: su instalación y capacidad productiva y su presupuesto de producción.
- El tipo de cliente. La psicología de lectura.
- Formatos y tendencias.
- Cartas confusas y cartas vendedoras.

### **Perfil del docente**

Ingeniero civil especializado, Arquitecto, Analista en Servicios Gastronómicos, Licenciado en Administración de Empresas Hoteleras y Gastronómicas.

## **COSTOS Y COMPRAS**

---

**Carga horaria: 48 Hs.**

### **Expectativas de logro**

- Redacción y costeo de fichas técnicas
- Organización de las compras, recepción y almacenamiento según los requerimientos sanitarios, administrativos y financieros.

### **Contenidos**

- Costos generales. Costo de la producción.
- La receta estandarizada para la producción y desperdicios.
- El menú y las materias primas.
- El departamento de compras, organización del economato.
- Gestión de las compras. Documentación necesaria para compras organizadas.
- Selección de los proveedores: características, políticas, calidad.
- Recepción de alimentos, bebidas y no alimentos. BPM. Almacenaje. BPM.
- Administración de los inventarios y control de stock. Análisis y definición de lotes económicos de compra.
- La lista de pedidos.
- Sistemas de controles e indicadores de gestión.

### **Perfil del docente**

Analista en Servicios Gastronómicos, Licenciado en Administración de Empresas Hoteleras y Gastronómicas, Licenciado en Hotelería.

## **CAMPO DE FORMACIÓN ESPECÍFICA**

### **COCINA ARGENTINA Y LATINOAMERICANA**

---

**Carga horaria: 48 horas**

### **Expectativas de logro**

- Elaboración de comidas que constituyen el patrimonio cultural argentino y latinoamericano
- Dominio del uso de las materias primas nacionales y regionales.

### **Contenidos**

- Bioregiones argentinas, características y sus productos: el oliva, el cordero, los vinos, frutihortícolas y carnes especiales.
- Los productos americanos: el maíz, el tomate, otros.
- Cultura y la elaboración de las comidas argentinas.
- La construcción de la identidad y la cocina de producto.
- Las denominaciones de origen de los alimentos
- Cocina latina y sus exponentes mas relevantes: cocina peruana, mexicana, y Brasil.

### **Perfil del docente**

Chef profesional, Analista en Servicios Gastronómicos, Licenciado en Administración de Empresas Gastronómicas.

## **COCINA INTERNACIONAL**

---

**Carga horaria: 48 Hs.**

### **Expectativas de logro**

- Dominio de la cocina de los exponentes de la cocina internacional.
- Identificación de las materias primas
- Dominio de las técnicas específicas de preparación de cada comida típica

### **Contenidos**

- La cocina de occidente. La cocina europea y sus emblemas: la cocina francesa, la cocina italiana y la cocina española.
- El norte de Europa y sus comidas típicas. Alemania, Noruega Suecia.
- El lejano oriente y sus cocinas: japonesa, china , thai, india como emblemas regionales
- El medio oriente y sus cocinas: judía, armenia, árabe y magrebí

### **Perfil del docente**

Chef profesional, Analista en Servicios Gastronómicos, Licenciado en Administración de Empresas Gastronómicas.

## **ENOLOGÍA Y BARMAN**

---

**Carga horaria: 48 Hs.**

### **Expectativas de logro**

- Reconocimiento de las bases de la vitivinicultura mundial y la elaboración de vinos

- Dominio de técnicas de servicio de bebidas y sus mejores combinaciones con las comidas elaboradas
- Dominio de técnicas de manejo de un servicio de barra y la variedad de tragos.

### **Contenidos**

- Ciclo ontológico de la vid. Variedades de uvas.
- El mundo y sus vinos
- La vitivinicultura argentina: Zonas de producción.
- Concepto de terroir y las denominaciones de origen
- Apreciación sensorial de vinos y reconocimiento de varietales: Degustación y cata.
- Maridajes.
- Sommelierie: el almacenamiento y el servicio
- El mundo de las bebidas: concepto del alcohol, manipulación responsable del mismo. Graduaciones alcohólicas de las bebidas más frecuentes.
- Clasificación de bebidas alcohólicas.
- Organización de la barra y sus distintos servicios: Armado y montaje
- Funciones del bartender
- Construcción de tragos clásicos y modernos. Coctelería.
- Cristalería y mise en place

### **Perfil del docente**

Enólogo, Barmanager, Chef profesional, Analista en Servicios Gastronómicos, Licenciado en Administración de Empresas Gastronómicas. Sommeliers.

### **REPOSTERÍA**

---

**Carga horaria: 96 Hs.**

### **Expectativas de logro**

- Dominio de las técnicas de la repostería.
- Aplicación del rendimiento de las materias primas a la repostería.

### **Contenidos**

- Preparación y elaboración de tartas y pasteles dulces.
- Coberturas y decoraciones.
- Preparación y elaboración de mousses, cremas, parfais, merengues.
- Preparación base de cremas.
- Decoración de tortas.
- Chocolatería y bombonería.
- Caramelos y crocantes.
- Frutas preparación y acondicionamientos para postres. Frutas caramelizadas.
- Postres tradicionales, de vanguardia y miniaturas dulces.
- Helados artesanales y sus aplicaciones.

### **Perfil del docente**

Chef profesional, Pastelero profesional, Analista en Servicios Gastronómicos, Licenciado en Administración de Empresas Gastronómicas.

## **ESPACIO DE DEFINICIÓN INTITUCIONAL**

---

**Carga horaria: 96 Hs.**

En este espacio se desarrollan contenidos vinculados al encuadre profesional

## **CAMPO DE LA PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE**

### **PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES II**

---

**Carga horaria: 96 Hs.**

#### **Expectativas de Logro**

- Integración de los conocimientos sobre la especialidad, construidos en la formación en ambos niveles, con la práctica laboral.
- Evaluación de propuestas de intervención profesional significativas para el campo de actuación específico.
- Elaboración de criterios que permitan guiar la práctica con flexibilidad y adecuación a la singularidad de cada contexto de intervención.
- Participación en equipos de trabajo para la resolución de problemas y la toma de decisiones.

#### **Contenidos:**

- En este espacio se desarrollan contenidos vinculados al encuadre profesional. Características y contextualización de la práctica profesional en la especialidad aplicando los contenidos de la certificación.

### **Perfil Docente**

Chef profesional, Pastelero profesional, Analista en Servicios Gastronómicos, Licenciado en Administración de Empresas Gastronómicas.

## **3er. AÑO**

### **CAMPO DE LA FORMACIÓN GENERAL**

#### **LEGISLACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE PERSONAL**

---

**Carga horaria: 32 Hs.**

#### **Expectativas de logro**

- Identificación de los conceptos básicos que conforman la práctica jurídica.
- Aplicación de los principios y normas jurídicas que regulan la actividad gastronómica.

- Reconocimiento de los aspectos legales para la contratación de personal y el manejo de personal según la legislación vigente para el uso de materias primas.

### **Contenidos**

- Introducción al derecho. Las leyes que rigen en gastronomía: ley de trabajo y ley de alimentos (CAA)
- Concepto del derecho laboral. Principios del derecho del trabajo
- Sujetos del derecho del trabajo. Trabajador y empleador. Contrato de trabajo.
- Facultades de empleador y el empleado. Derechos y obligaciones.
- Jornada del trabajo y remuneración.
- Convenio colectivo de trabajo.
- Organización del personal: selección, reclutamiento e inducción. Capacitación.
- Personal temporario y su modalidad de contratación
- Liquidación de sueldos
- Evaluación de desempeño
- Calidad de vida laboral y productividad
- Liderar hacia el cambio
- Atributos del líder
- Motivación y conducción
- Organización y diseño de la estructura de trabajo
- Definir perfiles de trabajo según objetivo
- El costo de la mano de obra y la calidad.
- Creación de la cultura organizacional y la resistencia al cambio. Creación de valor y capacitación.
- Mejora continua
- Construcciones competitivas
- Sistema de valores
- Trabajo en equipo
- Negociación

### **Perfil del docente**

Licenciado en Relaciones Laborales, Licenciado en Hotelería orientado en recursos humanos, Abogado.

### **COMERCIALIZACIÓN**

**Carga horaria: 32 Hs.**

### **Expectativas de logro**

- Identificación las características de las unidades comerciales
- Reconocimiento de modelos estratégico-comerciales para el posicionamiento de productos gastronómicos
- Evaluación del impacto de programas de comercialización

### **Contenidos**

- El menú, el producto que se vende.
- El mercado y sus características, composición.

- El menú adaptado a las necesidades del mercado. El turismo y sus conductas
- Ingeniería de menú y la rentabilidad
- Fijación de precios de menú.
- Unidades de negocios: el restaurante, el delivery, los eventos.
- La plaza del restaurant. Cantidad de sillas. Concepto de rotación.
- Promociones de menú
- Marketing estratégico. FODA.
- Marketing mix: la visión de las 4P a las 4C.
- Estrategias para el posicionamiento de las ofertas. Merchandising.
- Satisfacción del cliente y su medición
- Técnicas de ventas y armado de presupuestos.
- Fondo de comercio

### **Perfil del docente**

Licenciado en Marketing, Licenciado en Comercialización, Licenciado en Administración de Empresas hoteleras y Gastronómicas. Licenciado en Economía, licenciado en Administración de empresas.

### **RELACIONES PÚBLICAS Y CONGRESOS**

---

**Carga horaria: 32 Hs.**

### **Expectativas de logro**

- Caracterización de las relaciones públicas y el marketing.
- Aplicación de las normas de ceremonial y protocolo en la organización de eventos.
- Organización de servicios gastronómicos en eventos.

### **Contenidos**

- Naturaleza de las relaciones públicas. Las relaciones publicas y el marketing.
- Imagen, identidad y comunicación corporativa.
- Ceremonial y protocolo
- Organización estratégica de eventos. Estilos de agasajos. El invitado y los anfitriones. Comercialización de eventos y elección de lugares.
- Auspicios y patrocinio
- Prensa y publicidad
- Cierre del evento

### **Perfil del docente**

Licenciado en Relaciones públicas. Licenciado en Marketing. Licenciado en Administración de Empresas hoteleras y Gastronómicas. Licenciado en Administración de empresas.

## **CAMPO DE LA FORMACIÓN DE FUNDAMENTO**

### **CONTABILIDAD Y CONTROL ECONÓMICO FINANCIERO**

---

**Carga horaria: 48 Hs.**

#### **Expectativas de logro**

- Caracterización de los componentes financieros de una empresa gastronómica
- Registro de operaciones económicas con criterio contable
- Interpretación de marcos económicos para la toma de decisiones e inversiones

#### **Contenidos**

- La organización y la empresa.
- Clasificación de Sociedades. Responsabilidades y obligaciones.
- La contabilidad como técnica.
- Cuentas del negocio: Activos, Pasivos y Patrimonio neto de la empresa
- Registración contable
- Los estados contables
- Plan general de cuentas de un restaurante
- La valuación de la empresa: bienes de uso, amortizaciones
- Sistema empresario
- Fuentes de información
- Proceso de control
- Conceptos financieros básicos: tasa de interés, rentabilidad, recupero, factor de capitalización (VAN) y tasa de descuento (TIR).
- Calculo y comprobación del punto de equilibrio
- Sistemas de amortización
- Control presupuestario

#### **Perfil del docente**

Contador, Licenciado en Administración, Licenciado en Hotelería, Licenciado en Administración de Empresas hoteleras y Gastronómicas.

### **ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS**

---

**Carga horaria: 64 Hs.**

#### **Expectativas de logro**

- Reconocimiento de los elementos básicos para una gestión eficiente
- Dominio de las herramientas necesarias para gerenciar y administrar un establecimiento gastronómico
- Diseño de una organización adecuada a diferentes tipos de empresas gastronómicas

#### **Contenidos**

- Escenario macroeconómico del sector gastronómico
- El restaurant y su organización. Estructura de la organización.
- Organigrama y jerarquías

- Las ventas en el negocio gastronómico: estimación y escenarios
- Unidades de negocios y su tratamiento
- Costos de producción y la receta. Estimación de costos de alimentos
- El organigrama de trabajo y el personal contratado. Sueldos por CCT (convenio colectivo de trabajo) y liquidación de sueldos. Estimación de costos de mano de obra.
- Costos operativos
- Presupuestos económicos: Resultado operativo bruto y neto
- Impuestos, intereses y amortizaciones.
- Calculo del punto de equilibrio
- Determinar rentabilidad
- Franquicias

### **Perfil del docente**

Licenciado en Administración, Licenciado en Administración de Empresas hoteleras y Gastronómicas.

## **CAMPO DE FORMACIÓN ESPECÍFICA**

### **ARTE CULINARIO**

---

**Carga horaria: 48 Hs.**

#### **Expectativas de logro**

- Caracterización del armado de menues para grandes volúmenes
- Conocimiento de las nuevas tendencias de cocinas contemporáneas y técnicas de producción.

#### **Contenidos**

- El menú de eventos y la planificación
- Organización de la producción y cálculo.
- La rapidez en la producción y el servicio
- Conceptos de Cocina fusión, cocina de vanguardia, cocina molecular
- La cocina fría y su desarrollo: Charcuterie, salad bar, bocados fríos, quesos y fiambres
- Cocción al vacío y su metodología

### **Perfil del docente**

Chef profesional, Analista en Servicios Gastronómicos, Licenciado en Administración de Empresas Gastronómicas.

## **GESTIÓN DE LA CALIDAD GASTRONÓMICA**

---

**Carga horaria: 32 Hs.**

#### **Expectativas de logro**

- Reconocimiento de las bases de la inocuidad alimentaria

- Identificación y alcance de los sistemas de calidad y sus potenciales beneficios.

### **Contenidos**

- El código alimentario argentina: definiciones de alimentos
- BPM y POES - MIP resoluciones Mercosur
- Etiquetas y rotulado de alimentos
- Microbiología y fisiología. Condiciones de crecimientos microbiológico
- Selección y desarrollo de los proveedores
- Certificación en BPM y otras certificaciones de origen, calidad, funcionales, kosher
- Beneficios de la calidad y la calidad total: niveles de calidad percibidos por el consumidor (sensorial, nutricional, comercial, sanitario)
- Otros sistemas de calidad : HACCP y ISO, Trazabilidad
- Flujograma de recetas, base HACCP.

### **Perfil del docente**

Químico, Bioquímico, Ingeniero en alimentos, Licenciado en seguridad, Ingeniero Agrónomo, Médico, Veterinario.

## **GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

---

**Carga horaria: 32 Hs.**

### **Expectativas de logro**

- Reconocimiento de estrategias apropiadas para la toma de decisiones intra y extra organizacionales en situaciones cambiantes y/o críticas
- Conocimiento del desarrollo de planes estratégicos para nuevos emprendimientos
- Dominio de las funciones propias de la administración estratégica en puestos de dirección

### **Contenidos**

- Escenario macroeconómico del sector gastronómico
- Planeamiento estratégico
- Diseño y armado de un proyecto
- Ventajas comparativas y ventajas competitivas.
- El mercado, la competencia y los clientes
- Otros formatos de negocios: La franquicia
- Conceptos de planeamiento estratégico: visión, misión y metas
- Análisis FODA
- Administración estrategia
- Estrategias o impacto en escenarios inflacionarios
- Indicadores de gestión: ventas , costos
- Matriz BCG y los platos del menú
- Armado del presupuesto económico y toma de decisiones.
- Armado de tablero de comando

### **Perfil del docente**

Analista en Servicios Gastronómicos, Licenciado en Administración de Empresas Gastronómicas, Licenciado en Hotelería.

### **ESPACIO DE DEFINICIÓN INTITUCIONAL**

---

**Carga horaria: 96 Hs.**

En este espacio de desarrollan contenidos vinculados al encuadre profesional

### **CAMPO DE LA PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE**

#### **PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES III**

---

**Carga horaria: 128 Hs.**

#### **Expectativas de Logro**

- Integración de habilidades y conocimientos adquiridos en otros espacios curriculares.
- Resolución de situaciones inherentes a la práctica profesional en organizaciones gastronómicas

#### **Contenidos**

- Generación de un espacio de trabajo en organizaciones gastronómicas que permita aplicar, integrar y fortalecer los conocimientos y habilidades adquiridos en los distintos espacios curriculares, con el propósito de diseñar soluciones a las problemáticas planteadas. Integración de los saberes del campo gastronómico en un un proyecto que propicie la formación profesional.

### **Perfil Docente**

Analista en Servicios Gastronómicos, Licenciado en Administración de Empresas Gastronómicas.

### **INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO**

- ❖ Hornos convectores
- ❖ Abatidor
- ❖ Heladeras
- ❖ Freezer
- ❖ Campanas de extracción
- ❖ Anafes industriales
- ❖ Hornos convencionales
- ❖ Mesadas de acero inoxidable
- ❖ Bachas doble de acero inoxidable

## **Condiciones ambientales**

Los establecimientos deberán estar situados preferiblemente en zonas exentas de olores objetables, humo, polvo y otros contaminantes y no expuestas a inundaciones.

Las vías y zonas utilizadas por el establecimiento, que se encuentran dentro de su cerco perimetral, deberán tener una superficie dura y/o pavimentada, apta para el tráfico rodado. Debe disponerse de un desagüe adecuado, así como de medios de limpieza.

Los edificios e instalaciones deberán ser de construcción sólida y sanitariamente adecuada. Todos los materiales usados en la construcción y el mantenimiento deberán ser de tal naturaleza que no transmitan ninguna sustancia no deseada al alimento.

El diseño deberá ser tal que permita una limpieza fácil y adecuada y facilite la debida inspección de la higiene del alimento.

Los edificios e instalaciones deberán ser de tal manera que las operaciones puedan realizarse en las debidas condiciones higiénicas desde la llegada de materia prima, hasta la obtención del producto terminado, garantizando además condiciones apropiadas para el proceso de elaboración y para el producto terminado.

### **EN LAS ZONAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS**

Los pisos, deberán ser de materiales resistentes al tránsito, impermeables, inabsorbentes, lavables y antideslizantes; no tendrán grietas y serán fáciles de limpiar y desinfectar. Los líquidos deberán escurrir hacia las bocas de los sumideros (tipo sifoide ó similar) impidiendo la acumulación en los pisos. Las paredes, se construirán o revestirán con materiales no absorbentes y lavables, y serán de color claro. Hasta una altura apropiada para las operaciones, deberán ser lisas y sin grietas y fáciles de limpiar y desinfectar. Los ángulos entre las paredes, entre las paredes y los pisos, y entre las paredes y los techos o cielorrasos deberán ser de fácil limpieza. Los techos o cielorrasos, deberán estar contruidos y/o acabados de manera que se impida la acumulación de suciedad y se reduzca al mínimo la condensación y la formación de mohos y deberán ser fáciles de limpiar. Las ventanas y otras aberturas, deberán estar contruidas de manera que se evite la acumulación de suciedad y las que se comuniquen al exterior deberán estar provistas de protección antiplagas. Las protecciones deberán ser de fácil limpieza y buena conservación. Las puertas, deberán ser de material no absorbente y de fácil limpieza. Las escaleras montacargas y estructuras auxiliares, como plataformas, escaleras de mano y rampas, deberán estar situadas y contruidas de manera que no sean causa de contaminación.

Todas las estructuras y accesorios elevados deberán estar instalados de manera que se evite la contaminación directa o indirecta de los alimentos, de la materia prima y material de envase por condensación y goteo y no se entorpezcan las operaciones de limpieza.

Deberá evitarse el uso de materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente, por ejemplo, la madera, a menos que la tecnología utilizada haga imprescindible su empleo y no constituya una fuente de contaminación.

### **ABASTECIMIENTO DE AGUA**

Deberá disponerse de un abundante abastecimiento de agua potable, a presión adecuada y a temperatura conveniente, con un adecuado sistema de distribución y con protección adecuada contra la contaminación.

#### EVACUACION DE EFLUENTES Y AGUAS RESIDUALES.

Los establecimientos deberán disponer de un sistema eficaz de evacuación de efluentes y aguas residuales, el cual deberá mantenerse en todo momento, en buen estado de funcionamiento. Todos los conductos de evacuación (incluidos los sistemas de alcantarillado) deberán ser suficientemente grandes para soportar cargas máximas y deberán construirse de manera que se evite la contaminación del abastecimiento de agua potable.

#### INSTALACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

Cuando así proceda, deberá haber instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección de los útiles y equipo de trabajo. Esas instalaciones se construirán con materiales resistentes a la corrosión, que puedan limpiarse fácilmente y estarán provistas de medios convenientes para suministrar agua fría o fría y caliente en cantidades suficientes.

#### ILUMINACION E INSTALACIONES ELECTRICAS

Los locales de los establecimientos deberán tener iluminación natural y/o artificial que posibiliten la realización de las tareas y no comprometa la higiene de los alimentos. Las fuentes de luz artificial que estén suspendidas o aplicadas y que se encuentren sobre la zona de manipulación de alimentos en cualquiera de las fases de producción deben ser de tipo inocuo y estar protegidas contra roturas. La iluminación no deberá alterar los colores. Las instalaciones eléctricas deberán ser empotradas o exteriores y en este caso estar perfectamente recubiertas por caños aislantes y adosadas a paredes y techos, no permitiéndose cables colgantes sobre las zonas de manipulación de alimentos.

#### VENTILACION

Deberá proveerse una ventilación adecuada para evitar el calor excesivo, la condensación de vapor, la acumulación de polvo para eliminar el aire contaminado. La dirección de la corriente de aire no deberá ir nunca de una zona sucia a una zona limpia. Deberá haber aberturas de ventilación provistas de las protecciones y sistemas que correspondan para evitar el ingreso de agentes contaminantes.

#### ALMACENAMIENTO DE DESHECHOS Y MATERIAS NO COMESTIBLES

Deberá disponerse de medios para el almacenamiento de los desechos y materias no comestibles antes de su eliminación del establecimiento, de manera que se impida el ingreso de plagas a los desechos de materias no comestibles y se evite la contaminación de las materias primas, del alimento, del agua potable, del equipo y de los edificios o vías de acceso en los locales.

#### CORRELATIVIDADES

<b>Para cursar</b>	<b>Se debe tener aprobada la cursada de:</b>	<b>Se debe tener aprobado el examen final de:</b>
Cocina Argentina y Latinoamericana	Cocina Básica y servicio Buenas prácticas para la elaboración de alimentos	

Cocina Internacional	Cocina Básica y servicio Buenas prácticas para la elaboración de alimentos	
Repostería	Panadería y pastelería Buenas prácticas para la elaboración de alimentos	
Organización de eventos	Planificación y organización del servicio	
Costos y compras	Cocina básica y servicio Planificación y organización del servicio	
Menú, diseño y ambientación de restaurantes	Cocina básica y servicio Planificación y organización del servicio	
Contabilidad y control económico financiero		Costos y compras
Organización y administración de empresas gastronómicas	Menú, diseño y ambientación de restaurantes	Costos y compras
Arte Culinario	Cocina Internacional Cocina argentina y latinoamericana Repostería	Cocina básica y servicio Buenas prácticas para la elaboración de alimentos Panadería y pastelería
Gestión de la calidad gastronómica		Buenas prácticas para la elaboración de alimentos
Gestión de alimentos y bebidas		Costos y compras Menú, diseño y ambientación de restaurantes