



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

2025-Centenario de la Refinería YPF La Plata: Emblema de la Soberanía Energética Argentina

Resolución firma conjunta

Número:

Referencia: EX-2025-41066639-GDEBA-SDCADDGCYE- Diseño Curricular- Tecnicatura Superior en Servicios Gastronómicos

VISTO el EX-2025-41066639-GDEBA-SDCADDGCYE por el cual la Dirección de Educación Superior de Formación Técnica de la Provincia de Buenos Aires presenta la actualización del Diseño Curricular de la Tecnicatura Superior en SERVICIOS GASTRONÓMICOS, y

CONSIDERANDO:

Que la Ley de Educación Nacional N° 26.206, en su Capítulo V, artículo 35, dedicado a la Educación Superior, estipula que esta será regulada por la Ley de Educación Superior N° 24.521 y por la Ley de Educación Técnico Profesional N° 26.058;

Que la Ley de Educación Técnico Profesional N° 26.058, en su artículo 7, inciso A, establece el siguiente 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 las Resoluciones N° 47/08 y 295/16 del CFE aprobaron los lineamientos y criterios para la organización institucional y curricular de la Educación Técnico Profesional correspondiente a la Educación Superior; dichas normas establecen los marcos de las Tecnicaturas Superiores a partir de la Ley de Educación Técnico Profesional N° 26.058;

Que la Resolución N° 295/16 del Consejo Federal de Educación indica que la ETP inicia a los estudiantes, jóvenes y adultos, en un recorrido de profesionalización a partir del

acceso a una base de conocimientos y de habilidades profesionales que les permite su inserción en áreas ocupacionales cuya complejidad exige haber adquirido una formación general, una cultura científico tecnológica de base a la par de una formación técnica específica de carácter profesional, así como continuar con el proceso de formación durante toda su vida;

Que la Resolución RESFC-2017-1646-E-GDEBA-DGCyE de la Provincia, que aprueba los criterios curriculares de las tecnicaturas superiores, propicia las trayectorias formativas que garantizan una formación integral pertinente al Nivel de la Educación Superior, desarrollando un conjunto de capacidades profesionales propias del nivel;

Que procura, además, responder a las demandas y necesidades del contexto socio productivo en el cual se desarrolla, con una mirada integral y prospectiva que excede a la preparación para el desempeño de puestos de trabajo u oficios específicos;

Que, de acuerdo al presente diseño el/la Técnico/a Superior en SERVICIOS GASTRONÓMICOS estará capacitado/a para intervenir de manera integral en los procesos de elaboración de alimentos y bebidas, aplicando técnicas culinarias que aseguren la calidad sensorial, nutricional y estética de cada preparación. Su formación le permitirá responder a las demandas del mercado mediante propuestas que integren creatividad, innovación y atención a las tendencias actuales de consumo y alimentación saludable. Podrá desempeñarse en restaurantes, hoteles, industrias alimentarias, hospitales, casinos, servicios de catering y otros espacios de producción gastronómica, ejecutando y supervisando cada etapa del proceso productivo, desde la selección de materias primas hasta la presentación final de los productos;

Que la presente actualización es el resultado del trabajo que se realizó junto a las Instituciones, en función de la implementación del Diseño Curricular que se encontraba vigente;

Que la elaboración del presente Diseño se llevó a cabo con la participación activa de entidades afines a dicho sector productivo;

Que la Dirección de Educación Superior de Formación Técnica avala la propuesta de actualización del presente plan de estudios;

Que en ANEXO 1 identificado como IF-2025-41764471-GDEBA-DESFTDGCYE, el cual pasa a formar parte en un todo de la presente, se detalla el plan de estudios actualizado;

Que en ANEXO 2 identificado como IF-2025-41764729-GDEBA-DESFTDGCYE, el cual pasa a formar parte en un todo de la presente, se detallan las Trayectorias formativas provenientes de Educación Secundaria Técnica;

Que en ANEXO 3 identificado como IF-2025-41764965-GDEBA-DESFTDGCYE, el cual pasa a formar parte en un todo de la presente, se detallan las Trayectorias formativas acreditadas por la Titulación de Técnico Superior en Servicios Gastronómicos del

ámbito de la Formación Profesional inicial;

Que a los fines de gestionar la Validez Nacional del presente plan de estudios, esta Dirección General de Cultura y Educación arbitrará los medios para la tramitación correspondiente;

Que los estudiantes que hayan iniciado su cursada por el Diseño Curricular aprobado por la RESOLUCIÓN N°3753/11, en relación a los derechos adquiridos, finalizarán sus estudios por dicho Diseño;

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

Que el Consejo General de Educación aprobó el despacho de la Comisión de Asuntos Técnicos Pedagógicos en sesión de fecha 18 de noviembre de 2025 y aconseja el dictado del correspondiente acto administrativo;

Que en uso de las facultades conferidas por el artículo 69 inciso e) de la Ley N° 13.688 se dicta el presente acto resolutivo;

Por ello,

EL DIRECTOR GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN

RESUELVE

ARTÍCULO 1º. Derogar la Resolución N° 3753/11 que aprueba la Tecnicatura Superior en SERVICIOS GASTRONÓMICOS y toda norma que se oponga a la presente.

ARTÍCULO 2º. Aprobar el Diseño Curricular de la Tecnicatura Superior en SERVICIOS GASTRONÓMICOS que como Anexo 1 IF-2025-41764471-GDEBA-DESFTDGCYE forma parte de la presente resolución.

ARTÍCULO 3º. Aprobar las Trayectorias formativas de Educación Secundaria Técnica y de la Formación Profesional Inicial, que obra como Anexo 2 IF-2025-41764729-GDEBA-DESFTDGCYE, y que forma parte integrante de la presente Resolución.

ARTÍCULO 4º. Aprobar las Trayectorias formativas acreditadas por la Titulación de Técnico Superior en Servicios Gastronómicos del ámbito de la Formación Profesional inicial, que obra como Anexo 3 IF-2025-41764965-GDEBA-DESFTDGCYE, y que forma parte integrante de la presente Resolución.

ARTÍCULO 5º. Encomendar al área correspondiente la tramitación inmediata de la Validez Nacional del presente plan de estudios.

ARTÍCULO 6º. Establecer que las modificaciones que devengan de la aplicación de la presente

Resolución no afectarán los derechos laborales de las y los trabajadores de la educación, según lo establecido en el artículo 14 de la Ley 13688.

ARTÍCULO 7°. Determinar que los estudiantes que hayan iniciado su cursada por el Diseño Curricular aprobado por la Resolución N° 3753/11, en relación a los derechos adquiridos, finalizarán sus estudios por dicho Diseño.

ARTÍCULO 8°. Establecer que la presente Resolución será refrendada por la Vicepresidenta 1° del Consejo General de Cultura y Educación y el Subsecretario de Educación de este Organismo.

ARTÍCULO 9°. Registrar esta resolución en la Dirección de Coordinación Administrativa. Notificar al Consejo General de Cultura y Educación y a la Subsecretaría de Educación. Comunicar a la Subsecretaría de Planeamiento, a la Dirección Provincial de Educación Técnico Profesional; a la Dirección de Educación Superior de Formación Técnica, a la Dirección de Educación de Gestión Privada, al Consejo Provincial de Educación y Trabajo; a la Dirección de Tribunales de Clasificación y a la Dirección de Inspección General, al Centro de Documentación e Información Educativa (CENDIE). Comunicar al SINDMA y publicar en el Boletín Oficial. Cumplido, archivar

Digitally signed by GALARZA Mariana Judit
Date: 2025.11.18 21:39:56 ART
Location: Provincia de Buenos Aires

Digitally signed by URQUIZA Pablo Leonardo Alberto
Date: 2025.11.19 13:32:20 ART
Location: Provincia de Buenos Aires

Digitally signed by SILEONI Alberto Estanislao
Date: 2025.11.20 09:54:52 ART
Location: Provincia de Buenos Aires

Digitally signed by GDE BUENOS AIRES
DN: cn=GDE BUENOS AIRES, c=AR, o=MINISTERIO DE
GOBIERNO BS.AS., ou=SUBSECRETARIA DE
GOBIERNO DIGITAL, serialNumber=CUIT 30715124234
Date: 2025.11.20 09:54:53 -03'00'

ANEXO 1

CARRERA
TECNICATURA SUPERIOR EN SERVICIOS
GASTRONÓMICOS

TÍTULO
TÉCNICA/O SUPERIOR EN SERVICIOS
GASTRONÓMICOS

Sector de actividad socio-productiva: **Servicios Gastronómicos**

Familia profesional: **Gastronomía**

Variante: **Diversificada**

Modalidad: **Presencial**

Carga horaria de cursado: **1632 Horas**

Año Año 2025

**DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN
SUBSECRETARÍA DE EDUCACIÓN**

Política curricular 2025

PRESENTACIÓN DE LOS DISEÑOS Y LAS PROPUESTAS CURRICULARES

En el marco de la gestión de la política educativa bonaerense la política curricular sigue considerándose necesaria para la mejora de la educación bonaerense porque permite sostener y consolidar las tareas de evaluación, revisión, actualización y elaboración de los diseños y las propuestas curriculares de todos los niveles y modalidades del sistema educativo provincial, en el marco de los acuerdos federales.

La continuidad de los procesos de construcción curricular, iniciados en 2020, han permitido avanzar en definiciones curriculares según las prioridades planteadas por cada nivel y modalidad del sistema educativo bonaerense. Dichos procesos se inscriben y participan de considerar a la educación como derecho social y al Estado como responsable de garantizarla para todas las niñas y todos los niños, adolescentes, jóvenes, adultas, adultos y adultos mayores bonaerenses.

La elaboración de las propuestas y diseños curriculares son la expresión de decisiones políticas que intentan abordar procesos de evaluación y revisión, actualización e innovación de lo que se enseña en el sistema educativo a partir de consultas a los distintos actores del sistema educativo, de la comunidad, del sistema productivo, del campo académico, de cuyos aportes se nutren los trayectos que se definen y que caracterizarán lo que sucederá en las instituciones, en las aulas, en cada espacio donde acontecen los procesos de formación del sistema.

Definir un currículum, un diseño, un plan de estudios, una propuesta siempre es una apuesta al futuro, es la ilusión que plantea imaginar un camino nuevo para que lo que viene sea mejor, y siempre representa aquello que se espera que forme y preserve el legado cultural que se sueña para la sociedad, para todas y cada una de las comunidades que habitan nuestra Provincia. Esta tarea compromete a los responsables del sistema educativo en la responsabilidad de atender a las demandas, las preocupaciones y los anhelos acerca de la herencia cultural que los distintos sectores de la sociedad esperan, y que será redefinida en cada diálogo, en cada institución educativa, cada día en que se enseñe y se aprenda.

En cada decisión curricular se renueva este compromiso con la calidad de la educación de la provincia.

Pablo Urquiza
Subsecretario de Educación

Alberto Sileoni
Director General de Cultura y Educación

FUNDAMENTACIÓN

1. FINALIDAD DE LA EDUCACIÓN TÉCNICA DE NIVEL SUPERIOR

Los cambios producidos en el mundo de la ciencia y, especialmente en el campo de la tecnología, se han reflejado en el ámbito socioeconómico en general y del trabajo en particular, inaugurando nuevas perspectivas en los sistemas organizacionales, en los regímenes de empleo y en la producción industrial y tecnológica. Los avances en estos campos, a la par de modificar las relaciones entre trabajo y producción, han invadido otras esferas de la vida social, lo que ha llevado a una necesaria reflexión sobre la calidad de vida humana, en el marco de un mundo altamente tecnificado y de profundos desequilibrios sociales. En este contexto, consideramos que la educación superior es una dimensión fundamental y constitutiva de las economías a nivel mundial, a la vez que constituye -en el país y en la provincia de Buenos Aires- un derecho inalienable que el Estado tiene la responsabilidad de garantizar.

La provincia de Buenos Aires desarrolla una política educativa tendiente a proveer una educación integral, permanente y de calidad para todas y todos sus habitantes garantizando la igualdad, gratuidad y equidad en el ejercicio de este derecho, con amplia participación de la comunidad¹. En este sentido, asume la responsabilidad en el dictado de normas que promuevan la formación de profesionales y técnicos que atiendan tanto a las expectativas y demandas de la población como los requerimientos del sistema cultural², garantizando igualdad de oportunidades y condiciones en el acceso, permanencia, graduación y egreso en las distintas alternativas y trayectorias educativas del nivel superior³. Específicamente desde la perspectiva de la Educación Técnico Profesional de nivel superior se diseñan programas que promueven en las personas “el aprendizaje de capacidades, conocimientos científico -tecnológicos, habilidades, destrezas, valores y actitudes relacionadas con desempeños profesionales y criterios de profesionalidad propios del contexto socio productivo, que permitan conocer la realidad a partir de la reflexión sistemática sobre la práctica y la aplicación sistematizada de la teoría”⁴.

La creación e implementación de políticas curriculares requiere de la participación activa de las y los docentes de las instituciones formadoras, equipos directivos,

¹ Argentina. Ley nacional de educación N° 26.206, Artículo 4. Buenos Aires. 14 de diciembre de 2006. Recuperada de <http://www.bnm.me.gov.ar/giga1/documentos/EL002610.pdf>

² Argentina. Ley de Educación Superior N° 24.521. 20 de julio de 1995. Recuperada de <http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/25000-29999/25394/texact.htm>

³ Argentina. Ley N° 27.204 Modificatoria de la Ley de Educación Superior. 28 de octubre de 2015. Recuperada de <https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/ley-27204-254825/texto>

⁴ Argentina. Ley de Educación Técnico Profesional N° 26.058, Artículo 4. Buenos Aires. 8 de septiembre de 2005. Recuperada de https://siteal.iiep.unesco.org/sites/default/files/sit_accion_files/ar_6099.pdf

inspectoras e inspectores y otros actores institucionales, gubernamentales y de la comunidad, quienes promueven la materialización de estas políticas y aseguran el derecho a la educación. Para ello, los procesos de producción de ese horizonte deben ser verdaderamente participativos y democráticos favoreciendo de este modo la consolidación de un proyecto colectivo, dinámico y en constante crecimiento. Esto significa posibilitar a las personas que desean continuar sus estudios superiores incluirse en un entramado de oportunidades y en el ejercicio pleno de su derecho a la educación a lo largo de toda la vida.

La creciente demanda en Tecnicaturas de nivel superior sobre un amplio espectro de actividades profesionales supone la implementación de carreras técnicas especializadas y diversificadas. Estos trayectos están relacionados con las ciencias, la tecnología, la salud, el medio ambiente y el desarrollo socio cultural de las comunidades, en permanente vinculación con el entorno socio productivo. Asimismo, garantizan acceso, permanencia y egreso de profesionales, técnicas y técnicos altamente calificados y comprometidos con la sociedad de la que forman parte y con los derechos humanos.

2. FUNDAMENTACIÓN DE LA CARRERA

La Tecnicatura Superior en Servicios Gastronómicos ofrece un recorrido formativo que promueve el desarrollo de saberes a través de una formación general, científico-tecnológica y técnico-específica. Esta propuesta surge en un escenario donde el sector gastronómico, lejos de limitarse a prácticas culinarias, se configura como un campo estratégico para el desarrollo económico, social y cultural, tanto a nivel local como global.

Esta tecnicatura, responde a la necesidad de atender las transformaciones del contexto socio-productivo, que demanda perfiles técnicos con formación específica en el ámbito de los servicios gastronómicos. El diseño curricular busca dar respuesta a estas demandas a partir de un enfoque integral y con proyección, que reconoce la complejidad y la especificidad del campo profesional. Al mismo tiempo, se concibe como una oferta que habilita no solo la inserción laboral en distintos espacios del sector, sino también la continuidad de trayectorias formativas dentro del mismo campo o en áreas afines.

En Argentina, la gastronomía ocupa un lugar relevante dentro de la cadena de valor alimentaria, situada en uno de sus eslabones finales, con fuerte conexión con la producción primaria, el turismo y la valorización de identidades culturales locales. En este marco, la gastronomía trasciende su carácter técnico para convertirse en una práctica social significativa, vinculada a la construcción de territorio, identidad y desarrollo sostenible.

El crecimiento sostenido de la actividad gastronómica, junto con sectores afines como la hospitalidad, el turismo y el entretenimiento, ha configurado un escenario

dinámico y altamente competitivo. La diversidad de gustos de nuevos consumidores, el avance tecnológico, la necesidad de una gestión eficiente de los costos y la creciente demanda de un desempeño profesional ético y orientado al negocio, exigen la formación de técnicos con una visión integral del campo gastronómico.

A esto se suman las profundas transformaciones globales marcadas por la apertura de los mercados, el aumento de la producción de materias primas, la digitalización de procesos, la automatización y la incorporación de inteligencia artificial. Estos cambios impactan en las formas de organización del trabajo y en las competencias requeridas en los distintos sectores productivos. En este contexto, ya no alcanza con dominar únicamente conocimientos técnicos, se vuelve indispensable desarrollar capacidades que permitan actuar con criterio, adaptabilidad y eficacia frente a los desafíos del campo gastronómico y las dinámicas organizacionales actuales.

En este escenario, la gestión del talento cobra un rol central dentro de las organizaciones y empresas del sector gastronómico. No solo se trata de contar con personas con las capacidades adecuadas para responder a entornos cambiantes, sino también de generar condiciones que favorezcan el desarrollo profesional, el compromiso con la tarea y la creación de valor en contextos propios de la actividad. Por eso, la Tecnicatura incorpora herramientas de gestión orientadas a fortalecer el capital humano como eje estratégico de las organizaciones.

La formación en Servicios Gastronómicos adquiere especial relevancia en el marco del desarrollo productivo de la provincia de Buenos Aires, donde convergen iniciativas orientadas a fortalecer las economías regionales, diversificar la producción y generar empleo genuino. En este escenario, la articulación con los servicios turísticos se vuelve estratégica, ya que la gastronomía no solo acompaña, sino que muchas veces potencia la experiencia turística, consolidando propuestas con identidad local. La carrera, en este sentido, promueve la formación de profesionales capaces de insertarse en el campo laboral con una mirada integral, con herramientas para impulsar el crecimiento y contribuir al desarrollo económico de organizaciones y empresas, integrando una visión local, nacional y global. A su vez, fomenta la formación continua y la articulación con otros niveles del sistema educativo.

La Tecnicatura Superior en Servicios Gastronómicos busca potenciar capacidades que faciliten la inserción laboral y promuevan la continuidad en trayectos formativos superiores. La carrera se entiende como un espacio de formación integral que reconoce la especificidad del campo gastronómico y su vinculación con otros saberes y ámbitos de actuación profesional, garantizando una preparación coherente con las demandas del contexto productivo y social.

En este marco, las y los egresados estarán en condiciones de desempeñarse en distintos niveles y áreas de los servicios gastronómicos, asumiendo funciones de gestión

inter e intraorganizacionales, capaces de adaptarse a los desafíos contemporáneos y contribuir activamente al desarrollo del sector. Como así también en la gestión de emprendimientos gastronómicos, brindando herramientas para la planificación, puesta en marcha y administración de restaurantes u otros servicios de alimentación, incluyendo la gestión de recursos humanos, financieros y operativos, el diseño de propuestas gastronómicas y el análisis del entorno comercial.

A lo largo y a lo ancho del territorio bonaerense, la riqueza y variedad de productos ofrecen una base sólida para una cocina diversa, arraigada y en permanente diálogo con la identidad regional, al tiempo que permiten responder a las necesidades de época, contemplando nuevas formas de alimentación, restricciones dietarias y problemáticas vinculadas a la salud o con la nutrición.

Cada zona de la provincia aporta prácticas, sabores y tradiciones que van construyendo un entramado gastronómico identitario. La profesionalización del sector permite revalorizar estos saberes, impulsar el agregado de valor en origen y fortalecer circuitos de comercialización que integren producción, cultura y territorio. La carrera se propone, así, como un espacio formativo capaz de dialogar con estas dinámicas, contribuyendo al desarrollo sustentable y al posicionamiento de la provincia como destino gastronómico y turístico de referencia.

3. PERFIL PROFESIONAL

3.1. Alcance del Perfil Profesional

La/El Técnica/o Superior en Servicios Gastronómicos estará capacitada/o para desarrollar procesos técnico-específicos en 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.

Estas capacidades serán desarrolladas según las incumbencias y las normas técnicas y legales que rigen su campo profesional. Estará capacitada/o, además, para ejercer habilidades transversales del campo de la comunicación, la gestión de los conflictos que promuevan una buena convivencia en los equipos de trabajo, la gestión de la información y tecnología, el pensamiento crítico, la innovación y el aprendizaje, el compromiso social y ambiental, y la ética profesional.

Para poder desarrollar plenamente debe poseer un conjunto de capacidades inherentes al nivel de educación superior que resultan transversales a todas sus funciones y tienen que ser desarrolladas durante el transcurso de su formación, entre ellas:

- ☐ Analizar y resolver problemas dentro de su campo profesional, que impliquen el dominio y la conceptualización de saberes científicos tecnológicos y gerenciales,

desarrollando posibles estrategias para su resolución.

- Diseñar, gestionar y evaluar proyectos y/o procesos en el ámbito de su especialidad que lleven a la mejora de la calidad de la organización, respetando normas de seguridad, higiene y cuidado del medio ambiente.
- Asumir el rol de liderazgo y coordinación, reconociendo el rol de cada integrante del proyecto, transmitiendo la información necesaria en forma precisa y utilizando el lenguaje apropiado para el entendimiento mutuo en interacciones individuales o grupales.
- Documentar todas las etapas de su tarea como así también las especificaciones de los productos que puedan surgir de su trabajo, referenciando y registrando de tal manera que le facilite acceder posteriormente en forma rápida para recuperarla y/o evaluarla.

Se espera que las personas a formarse en la Tecnicatura Superior en Servicios Gastronómicos adquieran saberes y desarrollen capacidades que les permitan organizar, administrar y planificar servicios gastronómicos, así como controlar su prestación y asesorar en la implementación de mejoras o transformaciones.

Atendiendo a la formación integral de las y los estudiantes de esta tecnicatura, las enseñanzas de los contenidos específicos de todos los campos se llevarán a cabo en diálogo permanente con los saberes vinculados a la Educación Sexual Integral, focalizando en el eje conceptual referido a la perspectiva de género.

3.2. Funciones que ejerce el profesional

A continuación, se presentan las funciones del perfil profesional de la/el Técnica/o Superior en Servicios Gastronómicos;

3.2.1 Planificar y diseñar servicios gastronómicos

- Evaluar el mercado, los clientes y tendencias de la gastronomía local.
- Identificar oportunidades de negocio.
- Diseñar el modelo de negocio acorde al mercado.
- Diseñar el menú según el tipo de negocio y necesidades de los clientes.
- Evaluar los costos y determinar los precios del servicio.
- Determinar las necesidades de instalaciones y equipamiento para la producción y el despacho.
- Establecer políticas de calidad, el cumplimiento de normas y el seguimiento del sistema de calidad.

- Definir los espacios para cada actividad productiva.
- Definir y seleccionar los perfiles y necesidades de capacitación del personal.
- Distribuir y organizar las actividades productivas.

3.2.2 Organizar y gestionar la producción de servicios gastronómicos

- Desarrollar y registrar recetas y confeccionar el pedido de mercadería o requisitoria de insumos.
- Definir los procedimientos para la elaboración de comidas y bebidas.
- Determinar los procedimientos para mantener y controlar la limpieza, desinfección y operación del equipamiento, maquinarias, utensilios y elementos de uso culinario y del área de trabajo.
- Controlar el acondicionamiento y preparación de las materias primas para el servicio (Mise en place).
- Supervisar el acondicionamiento, elaboración y presentación de acuerdo con los estándares, procedimientos y normas establecidas.

3.2.3 Administrar las compras, almacenamiento y control de existencias

- Seleccionar los proveedores, determinar los procesos y gestionar la compra de insumos necesarios para la producción.
- Determinar los procesos, gestionar y controlar la recepción de insumos.
- Controlar el almacenamiento, registro e inventario de insumos de acuerdo con la normativa vigente y estándares establecidos.

3.2.4 Controlar el servicio de la comidas y atención del cliente.

- Organizar el salón o espacio de ventas, gestionar el cumplimiento de las normas y estándares de calidad.
- Gestionar y supervisar el ingreso de los pedidos y su distribución al área de producción.
- Controlar la preparación y despacho de productos de acuerdo con las comandas, el menú y los estándares establecidos.
- Ejecutar y controlar la facturación del servicio, el cierre de caja y rendición de cuentas.
- Recibir, gestionar y controlar las demandas y reclamos de clientes e identificar oportunidades de mejora.

3.2.5 Administrar y controlar los costos del servicio

- Controlar las compras y pagos a proveedores.

- Evaluar y controlar los costos de producción.
- Controlar el uso adecuado de los insumos.
- Registrar y controlar las ventas del servicio.
- Administrar el personal, establecer políticas de remuneración.
- Llevar los registros de los movimientos de los recursos.

El desarrollo de estas funciones implica interactuar con los diferentes roles ocupacionales y áreas -de distinto tipo- de las organizaciones, mediante un trabajo en equipo de carácter cooperativo, con capacidad para negociar, argumentar y articular propuestas, necesidades y expectativas.

A partir del análisis de los requerimientos de las organizaciones y empresas de distintos sectores, la/el Técnica/o Superior podrá interpretar las características de los problemas a resolver, y solicitar la información técnica necesaria para el diseño de alternativas. Para ello, tendrá que interactuar con diversos actores con el fin de obtener la información adecuada que permita desarrollar el diseño.

Además, podrá brindar asesoramiento para organizar o programar servicios de gastronomía, analizando y recomendando diversas alternativas que mejor se ajusten a las necesidades y posibilidades del ámbito de desempeño. También podrá analizar y sugerir mejoras sobre las capacidades de las personas involucradas. El Técnico/a Superior interpretará y producirá la documentación técnica necesaria, tomando en cuenta la normativa vigente, las personas y el ambiente para llevar adelante las diferentes actividades involucradas.

4. ÁREA OCUPACIONAL

La/El Técnica/o Superior en Servicios Gastronómicos podrá insertarse en organizaciones de todo tipo y tamaño que ofrezcan servicios de gastronomía como restaurantes, confiterías, bares; áreas gastronómicas de empresas, servicios de alojamiento, educativos, sanitarios, etc.; servicios de catering; despacho de comidas.

La/el egresada/o estará preparada/o para resolver situaciones, planificar, organizar, dirigir y controlar servicios gastronómicos. Podrá participar en aspectos estratégicos y en la toma de decisiones según requiera la empresa u organización de desempeño, y ejercer funciones en cargos o puestos de áreas de desarrollo gastronómico en entidades y organizaciones de diverso tipo. Asimismo, podrá integrar instituciones de la comunidad, de bien público, organizaciones gremiales, empresas y emprendimientos de la economía social como cooperativas. Dentro del sector privado, podrá ser parte del entorno del desarrollo del servicio gastronómico. También podrá

ejercer su actividad de manera independiente y asesorar en el desarrollo de emprendimientos.

En las microempresas y en los emprendimientos personales el/la técnico/a asume, no sólo las funciones de gestión sino también las de dirección y planeamiento. Por el contrario, en las grandes organizaciones donde la departamentalización y la especialización dominan la lógica de la administración, el/la técnico/a desempeña sus funciones dentro de un área funcional de la gastronomía.

5. REQUISITOS DE INGRESO

La Tecnicatura Superior en Servicios Gastronómicos tiene como requisito de ingreso contar con título de nivel secundario, o bien cumplir los requisitos dispuestos por el artículo 7 de la Ley 24.521.

Las y los ingresantes que acrediten trayectorias afines de Formación Profesional aprobadas por la DGCyE y presenten la certificación correspondiente, podrán acreditar las unidades curriculares según los criterios establecidos en el presente diseño curricular. Conforme a lo establecido por la normativa federal y jurisdiccional, se prevé articulación con la titulación de Formación Profesional que se detallan en Anexo 2.

6. ORGANIZACIÓN CURRICULAR

La política curricular de la provincia de Buenos Aires⁵ se sostiene a partir de una concepción de currículum entendido como “síntesis de elementos culturales (conocimientos, valores, costumbres, creencias, hábitos) que conforman una propuesta político-educativa (...)”⁶. Es importante destacar que esta definición contempla tanto los documentos curriculares -ya sean diseños, propuestas o materiales de desarrollo curricular- como las prácticas concretas que se expresan en los procesos de enseñanza y de aprendizaje. Es decir, no solo lo que se establece a través de documentos -como el presente Diseño Curricular-, sino también lo que efectivamente se enseña –en forma explícita e implícita- y se aprende en el aula.

Este currículum hace referencia al carácter situado de la selección de algunos contenidos culturales considerados valiosos, necesarios y significativos para ser enseñados a los destinatarios de este Diseño Curricular. Dicha selección se realiza para y desde una realidad sociohistórica y cultural compleja y diversa, en el marco de una

⁵ DGCYE (2007). Marco General de Política Curricular. Niveles y Modalidades del Sistema Educativo. Provincia de Buenos Aires. La Plata. Recuperado de:
<http://servicios.abc.gov.ar/lainstitucion/organismos/consejogeneral/disenioscurriculares/documentosdescarga/marcogeneral.pdf>

⁶ De Alba, A. (1995). Curriculum: crisis, mito y perspectivas. Buenos Aires: Miño y Dávila Editores.

política pública entre educación y seguridad que procura la construcción de futuros deseados y con un determinado desarrollo científico y tecnológico.

La organización de las unidades curriculares pertenecientes a cada campo permite la construcción de las capacidades que definen el perfil profesional. El diseño de la promueve un abordaje integrado entre los espacios curriculares y las prácticas profesionales de recorrido simultáneo. Esta organización favorece la profundización de los contextos problemáticos sobre los cuales se estructura el diseño, evita la fragmentación a la vez que favorece el acompañamiento a la trayectoria en el vínculo docente - estudiante. Asimismo, promueve la articulación vertical entre las asignaturas de la carrera, ofreciendo una complejidad creciente de los contenidos abordados, adoptando la forma de un currículum espiralado. A su vez, cada espacio contará con una práctica formativa que permitirá completar el plan de estudios integrando los conocimientos con las habilidades propias del perfil profesional.

Los núcleos conceptuales de los espacios curriculares se organizan en torno a problemáticas propias de la práctica en el ámbito profesional, factibles de ser tratadas en el ámbito de la institución formadora. El desarrollo de cada espacio permite el uso de diversas metodologías, la aplicación de una variedad de recursos didácticos y la construcción de distintas estrategias de enseñanza por parte de las instituciones educativas, a fin de garantizar la formación de capacidades asociadas a las funciones del perfil profesional.

Los campos de formación⁷ que estructuran el conjunto de saberes teórico-prácticos propios de la Tecnicatura Superior en Servicios Gastronómicos son:

- El campo de formación general, destinado a abordar los saberes que posibiliten el logro de capacidades necesarias para participar activa, ética y reflexivamente en los diversos ámbitos de la vida socioeconómica y sociocultural.
- El campo de formación de fundamento, destinado a abordar los saberes científicos, tecnológicos y socioculturales que otorgan sostén a los saberes propios del campo profesional.
- El campo de formación específica, dedicado a abordar los conocimientos y las capacidades propias de cada campo profesional, así como la contextualización de los saberes desarrollados en la formación de fundamento.
- El campo de la práctica profesionalizante, entendido en un doble registro: a) Posibilitar la integración de los saberes construidos en los diferentes campos de

⁷ Consejo Federal de Educación. (2016) Resolución 295 “Criterios para la organización institucional y lineamientos para la organización de la oferta formativa para la educación técnico profesional de nivel superior”, Anexo 1. Recuperado de http://www.inet.edu.ar/wp-content/uploads/2012/10/295-16_01.pdf

formación de la propuesta curricular, garantizando la articulación teoría-práctica mediante la participación de los estudiantes en situaciones concretas vinculadas a las actividades del profesional objeto de la formación. b) Promover acciones concretas en el contexto territorial al que pertenece la oferta, participando estratégicamente, desde la especificidad de su objeto de formación en el desarrollo político, económico y cultural del territorio donde se inscribe la oferta formativa. El campo de las prácticas profesionalizantes, mediante espacios propios, debe estar presente desde el comienzo hasta la finalización del proceso formativo inicial.

La carga horaria total de la Tecnicatura Superior en Servicios Gastronómicos es de 1632 horas reloj, con una distribución anual de 32 semanas. La duración total del Plan es de 6 cuatrimestres/3 años.

Teniendo en cuenta que las prácticas profesionalizantes se orientan a producir una vinculación sustantiva entre la formación académica y los requerimientos de los sectores socio-productivos, éstas se encuentran presentes desde el primer año de la carrera con un total de 128 horas reloj, en segundo año con 128 horas, para finalizar en tercer año con un total de 192 horas. Las Prácticas Profesionales promueven al mismo tiempo la construcción de capacidades complejas que integran el saber, el saber hacer y el ser, y tienen la función de estructurar el recorrido formativo. En la planificación de las prácticas profesionalizantes deberá incluirse el enfoque de género que garantice la equidad en los accesos a estas instancias de aprendizaje. La equidad supone que, la distribución del tiempo, los espacios y la posibilidad de vincular el conocimiento con la práctica, representan un conjunto de estrategias pedagógicas proyectado desde el principio de la igualdad educativa.

7. ESTRUCTURA CURRICULAR

A continuación, se presenta la estructura curricular por cuatrimestre y año, de acuerdo con el campo de la formación. En el cuadro se indica la denominación, cantidad de horas anuales de cursado por unidad curricular y la cantidad de horas totales por año.

AÑO	CAMPO FORMATIVO	UNIDAD CURRICULAR	MÓDULOS ⁸ POR SEMANA	CAMPO FORMATIVO	UNIDAD CURRICULAR	MÓDULOS POR SEMANA	COBERTURA DOCENTE POR TRAYECTO ANUAL	TOTAL HORAS RELOJ ANUALES
	1er Cuatrimestre			2do Cuatrimestre				
1º AÑO	General	1. Compras y Presupuestos*	2 (dos)	General	2. Tecnologías Digitales aplicadas a la Gastronomía*	2 (dos)	Trayecto A	64
	Fundamento	3. Gastronomía 1*	3 (tres)	Fundamento	4. Buenas Prácticas en la Elaboración Gastronómica*	3 (tres)	Trayecto B	96
	Fundamento	5. Materias Primas*	2 (dos)	Fundamento	6. Nutrición*	2 (dos)	Trayecto C	64
	Específica	7. Cocina 1*	3 (tres)	Específica	8. Cocina 2*	3 (tres)	Trayecto D	96
	Específica	9. Panadería*	3 (tres)	Específica	10. Pastelería*	3 (tres)	Trayecto E	96
	Práctica Profesionalizante	11. Práctica Profesionalizante 1: Aproximación al Campo Laboral*				4 (cuatro)	Trayecto F	128
	Sub Total							544
2º AÑO	3er Cuatrimestre			4to Cuatrimestre				
	General	12. Cultura, Tecnología y Sociedad*				2 (dos)	Trayecto G	64
	Fundamento	13. Bebidas y destilados 1*	2 (dos)	Fundamento	14. Bebida y destilados 2*	2 (dos)	Trayecto H	64
	Específica	15. Gastronomía 2*	3 (tres)	Específica	16. Gastronomía 3*	3 (tres)	Trayecto I	96
	Específica	17. Repostería 1: Cremas y Elaboración de Tortas*	3 (tres)	Específica	18. Repostería 2: Chocolatería y Helados*	3 (tres)	Trayecto J	96
	Específica	19. Cocina 3*	3 (tres)	Específica	20. Cocina 4*	3 (tres)	Trayecto K	96

⁸ Módulo: corresponde a 1 hora reloj (60 minutos).

	Práctica Profesionalizante	21. Práctica Profesionalizante 2: Diseño de Proyectos Gastronómicos*				4 (cuatro)	Trayecto L	128
	Sub Total							544
3° AÑO	5to Cuatrimestre			6to cuatrimestre				
	General	22. Legislación Laboral en Gastronomía*	2 (dos)	Fundamento	23. Ética Profesional en el Servicio Gastronómico	2 (dos)	Trayecto M	64
	Fundamento	24. Administración de Organizaciones Gastronómicas	4 (cuatro)	Fundamento	25. Comercialización y Marketing Gastronómico	4 (cuatro)	Trayecto N	128
	Específica	26. Gestión de la calidad Gastronómica	2 (dos)	Específica	27. Gestión de Alimentos y Bebidas	2 (dos)	Trayecto O	64
	Específica	28. Arte Oulinario 1	3 (tres)	Específica	29. Arte Oulinario 2	3 (tres)	Trayecto P	96
	Práctica Profesionalizante	30. Práctica Profesionalizante 3: Gestión de Proyectos Gastronómicos				6 (seis)	Trayecto Q	192
	Sub Total							544
	Total							1632

*Trayecto común con la Tecnicatura Superior en Gastronomía.

La Tecnicatura Superior en Servicios Gastronómicos está estructurada en diecisiete trayectos, cuatro de ellos anuales y los otros trece están integrados por dos unidades curriculares cada uno, que se cursan y acreditan cuatrimestralmente de manera independiente, teniendo en cuenta el régimen de correlatividades detallado en el apartado 8. Cada trayecto se cubre por concurso⁹ con un/a único/a docente que presenta el proyecto de cátedra para las dos unidades curriculares cuatrimestrales que integran el trayecto anual.

⁹ Según lo pautado por la Res. 5886/03 y sus modificatorias.

DISTRIBUCIÓN POR CAMPOS

Campo Formativo	Horas anuales	Porcentaje
Formación General	160	10 %
Formación de Fundamento	352	22 %
Formación Específica	672	41 %
Prácticas Profesionalizantes	448	27 %
Total	1632	100 %

8. CORRELATIVIDADES

Las correlatividades hacen referencia a los conocimientos mínimos necesarios para abordar los contenidos de las unidades curriculares a partir del 2do cuatrimestre de la carrera teniendo en cuenta las articulaciones y la especificidad de cada espacio.

PARA APROBAR	DEBERÁ TENER APROBADO¹⁰
Buenas Prácticas en la Elaboración Gastronómica	Gastronomía 1
Gastronomía 2	Buenas Prácticas en la Elaboración Gastronómica
Gastronomía 3	Gastronomía 2
Repostería 1: Cremas y Elaboración de Tortas	Pastelería
Repostería 2: Chocolatería y Helados	Repostería 1: Cremas y Elaboración de Tortas
Cocina 3	Cocina 1 y Cocina 2
Cocina 4	Cocina 1 y Cocina 2
Práctica Profesionalizante 2: Diseño de Proyectos Gastronómicos	Práctica Profesionalizante 1: Aproximación al Campo Laboral
Gestión de la Calidad Gastronómica	Gastronomía 3
Gestión de Alimentos y Bebidas	Bebidas y Destilados 1 Bebidas y Destilados 2 Gastronomía 3
Práctica Profesionalizante 3: Gestión de Proyectos Gastronómicos	Práctica Profesionalizante 2: Diseño de Proyectos Gastronómicos

¹⁰ La aprobación refiere a las cursadas y los finales: para cursar un espacio curricular se debe tener aprobada la cursada de los espacios correlativos, y para rendir el final de un espacio curricular se deben tener aprobados los finales de los espacios correlativos.

9. TITULACIÓN

La/el estudiante que haya cursado y acreditado todos los espacios que integran el plan de estudios recibirá el título de: **TÉCNICA/O SUPERIOR EN SERVICIOS GASTRONÓMICOS.**

De acuerdo con el análisis comparativo de los contenidos entre la Tecnicatura Superior en Servicios Gastronómicos y los contenidos de los distintos diseños curriculares de Formación Profesional Inicial del sector Gastronómico de la Provincia de Bs. As., resulta que el/la Técnico/a Superior en Servicios Gastronómicos acredita las certificaciones obrantes en Anexo 3.

10. Se propone la integración progresiva de saberes, conocimientos y prácticas específicas, atendiendo a una serie de problemáticas referidas a todas las carreras de la familia. A continuación, se presenta la descripción de las unidades curriculares organizadas por cuatrimestre/año de formación.

PRIMER AÑO

TRAYECTO A

Integrado por las unidades curriculares **COMPRAS Y PRESUPUESTOS** y **TECNOLOGÍAS DIGITALES APLICADAS A LA GASTRONOMÍA**. Carga horaria: 64 horas anuales

1. COMPRAS Y PRESUPUESTOS - Carga horaria: 2 (dos) módulos por semana

a. Síntesis introductoria

Este espacio curricular introduce los conceptos y técnicas fundamentales para el control de costos y presupuestos en gastronomía. Aborda la gestión de compras, selección de proveedores, administración de inventarios y planificación presupuestaria vinculada al menú y la demanda. Se exploran la estandarización de recetas y el manejo del economato, junto con distintos tipos de emprendimientos gastronómicos y herramientas para su desarrollo.

b. Capacidades profesionales

- Organizar las compras, la recepción y el almacenamiento según los requerimientos sanitarios, administrativos y financieros.
- Elaborar, interpretar y controlar presupuestos operativos y de compras.
- Redactar y costear fichas técnicas.

c. Contenidos mínimos

Bloque 1: La receta: costos generales. Costo de la producción. Gestión de las compras. Documentación necesaria para compras organizadas. Selección de los proveedores: características, políticas, calidad. Administración de los inventarios y control de stock. Análisis y definición de lotes económicos de compra.

Bloque 2: Presupuestos. Concepto y tipos de presupuestos en gastronomía. Presupuesto de compras: planificación y seguimiento. La lista de pedidos. Sistemas de control e indicadores de gestión. Relación entre presupuesto, stock y menú proyectado. Oportunidades de mercado (estudio de demanda, tendencias locales). Diseño de propuesta de valor gastronómica.

Bloque 3: La receta estandarizada para la producción y desperdicios. El menú y las materias primas. El departamento de compras, organización del economato.

d. Prácticas profesionalizantes en entornos formativos

Las prácticas profesionalizantes en entornos formativos deben ser organizadas, implementadas y evaluadas por la institución educativa, y estarán bajo el control de la respectiva Jurisdicción. Las prácticas planteadas en este espacio deberán integrarse con saberes propios de los otros campos de cursado simultáneo que integran el plan de estudios.

Las prácticas profesionalizantes ofrecen una aproximación a conocimientos vinculados al cálculo de costos, elaboración de presupuestos, administración de recursos y control de stock, en contextos productivos y de servicios concretos.

Deberán orientarse a asegurar la correspondencia entre la formación académica y los requerimientos de los sectores gastronómicos, hoteleros, turísticos y emprendedores, favoreciendo la planificación eficiente, la toma de decisiones económicas, el control de la calidad y la sostenibilidad en las operaciones del servicio gastronómico. Asimismo, podrán tener lugar dentro de la institución académica, o en el marco de distintos tipos de organizaciones.

e. Referenciales para la evaluación

La evaluación tendrá carácter formativo y será parte integral de la enseñanza. Proveerá información relevante, pertinente y en tiempo, a docentes y estudiantes, acerca del aprendizaje y la enseñanza; así como orientaciones sobre cómo mejorarlo. Permitirá reconocer progresos y esfuerzos, identificar dificultades y realizar revisiones. Incidirá en la reorientación y el ajuste de las estrategias de enseñanza, la planificación y la propia evaluación.

Tendrá carácter de perspectiva a lo largo de la enseñanza y podrá contener múltiples instancias, que se valorarán con sentido de conjunto. Deberán explicitar los criterios de evaluación con el objetivo de asegurar la transparencia de la evaluación y facilitar la reflexión sobre el propio proceso de aprendizaje.

En el espacio curricular de Compras y Presupuestos, la evaluación se centrará en el uso efectivo de herramientas y técnicas para gestionar compras y presupuestos de manera responsable y alineada con las demandas reales del sector gastronómico. Se valorará la capacidad para controlar costos, administrar inventarios y seleccionar proveedores con criterios de calidad y sostenibilidad. Además, considerará la aplicación de tecnologías y recursos innovadores para mejorar la organización y el seguimiento del economato, así como la interpretación de datos para tomar decisiones acertadas frente a cambios del mercado y nuevas oportunidades, fortaleciendo la gestión y la competitividad de los emprendimientos gastronómicos.

f. Entorno de aprendizaje

Debido a las características del espacio curricular, los procesos de enseñanza y aprendizaje se deben desarrollar en contextos teórico-prácticos de aula-taller con recursos para las tareas expositivo-explicativas y para la producción individual y colectiva, donde se garanticen las condiciones de climatización, ventilación, seguridad y luminosidad mínimas para actividades educativas.

En consecuencia, para el dictado de este espacio se requiere de un aula equipada con recursos informáticos, calculadoras, planillas de cálculo digitales, materiales didácticos actualizados y software de gestión y control de costos. Se deberán disponer además de materiales impresos o digitales que permitan el análisis de presupuestos, escandallos, control de stock y evaluación de rentabilidad. Es recomendable contar con conexión a internet y herramientas multimedia que faciliten el trabajo con casos reales del ámbito gastronómico y de servicios. Deberá propiciarse, además, la construcción de vínculos saludables que permitan enseñar y aprender en climas institucionales libres de discriminación y violencias por motivo de género.

2. TECNOLOGÍAS DIGITALES APLICADAS A LA GASTRONOMÍA - Carga horaria: 2 (dos) módulos por semana

a. Síntesis introductoria

Este espacio curricular invita a interpretar y producir información propia en diferentes formatos; explorando diferentes usos y aplicaciones de las tecnologías digitales en la gastronomía. Recorre el uso de la tecnología para la comunicación, la gestión de datos y la gestión de servicios gastronómicos. Introduce al conocimiento de infraestructura tecnológica aplicada a la gastronomía. Invita a explorar diversas herramientas utilizadas en la actividad gastronómica en el ámbito de distintos tipos de organizaciones y empresas del sector.

a. Capacidades profesionales

- Comprender la incidencia de las tecnologías digitales en la sociedad y en el sector

gastronómico para distintos tipos de organizaciones y empresas.

- Utilizar herramientas tecnológicas digitales para recabar, almacenar, procesar y comunicar información del sector gastronómico.
- Reconocer diferentes alternativas tecnológicas, soportes y programas, utilizados en gastronomía.

c. Contenidos mínimos

Bloque 1: Rol de las tecnologías digitales en la sociedad, el ambiente y las empresas gastronómicas. La información como recurso estratégico: datos, información y conocimiento. Introducción al enfoque de sistemas aplicado a la administración gastronómica. Herramientas tecnológicas en gastronomía: redes sociales, comercio electrónico, inteligencia artificial. Consideraciones éticas y sociales en el uso de tecnologías digitales.

Bloque 2: Infraestructura tecnológica: dispositivos, soportes, técnicas de captura, almacenamiento y presentación de datos. Funcionamiento de redes y conectividad en organizaciones gastronómicas. Fundamentos de seguridad informática y protección de datos del sector.

Bloque 3: Sistemas de información y gestión digital en gastronomía. Sistemas de información para la administración gastronómica: operativos, de gestión y de dirección. Gestión de la información y del conocimiento en el ámbito gastronómico. Aplicaciones y herramientas para la recolección, análisis y visualización de datos.

Bloque 4: Estructura tecnológica y tendencias emergentes. Estructura y funciones del área de sistemas en gastronomía: roles, responsabilidades, integridad y gestión de bases de datos de clientes. Protección, respaldo y tercerización de servicios tecnológicos. Aplicación práctica de inteligencia artificial en análisis de datos y posicionamiento digital.

d. Prácticas profesionalizantes en entornos formativos

Las prácticas profesionalizantes en entornos formativos deben ser organizadas, implementadas y evaluadas por la institución educativa, y estarán bajo el control de la respectiva Jurisdicción. Las prácticas planteadas en este espacio deberán integrarse con saberes propios de los otros campos de cursado simultáneo que integran el plan de estudios.

Las prácticas profesionalizantes ofrecen una aproximación progresiva a la comprensión de los objetivos, los ámbitos de actuación y el marco de la información relevante para la administración de recursos humanos. Invitan a explorar las técnicas y a utilizar instrumentos tecnológicos que permitan recolectar y analizar información en diverso tipo de organizaciones y empresas gastronómicas. Habilitan la puesta en práctica de procedimientos y el uso del soporte tecnológico que se utiliza en la información

gastronómica y protección de datos en las empresas y organizaciones.

Deberán orientarse a asegurar la correspondencia entre la formación académica y los requerimientos de los sectores científicos, tecnológicos y socio-productivos. Podrán consistir en proyectos productivos institucionales o desarrollarse como prácticas en el ámbito de trabajo. Asimismo, podrán tener lugar dentro de la institución académica, o en el marco de distinto tipo de organizaciones.

e. Referenciales para la evaluación

La evaluación tendrá carácter formativo y formará parte integral de la enseñanza. Proveerá información relevante, pertinente y en tiempo, a docentes y estudiantes, acerca del aprendizaje y la enseñanza; así como orientaciones sobre cómo mejorarlo. Permitirá reconocer progresos y esfuerzos, identificar dificultades y realizar revisiones. Incidirá en la reorientación y el ajuste de las estrategias de enseñanza, la planificación y la propia evaluación.

Tendrá carácter de perspectiva dinámica e integral a lo largo de la enseñanza y podrá contener múltiples instancias, que se valorarán con sentido de conjunto. Deberán explicitar los criterios de evaluación con el objetivo de asegurar su transparencia y facilitar la reflexión sobre el propio proceso de aprendizaje.

La evaluación se orientará a la búsqueda, análisis, interpretación y sistematización de información, junto con la elaboración de presentaciones, informes y material informativo en diversos formatos, promoviendo además el desarrollo de habilidades tecnológicas y digitales específicas aplicadas al ámbito gastronómico. Podrán incluir, por ejemplo, el uso de herramientas digitales para la recolección, almacenamiento, procesamiento y comunicación de datos, la aplicación de esquemas conceptuales y la implementación de tecnologías emergentes como inteligencia artificial y análisis de grandes volúmenes de datos, todas ellas útiles en la gestión, promoción y administración de organizaciones gastronómicas de diversos tipos.

f. Entorno de aprendizaje

Debido a las características del espacio curricular, los procesos de enseñanza y aprendizaje se deben desarrollar en contextos teórico-prácticos de aula-taller con recursos para las tareas expositivo-explicativas y para la producción individual y colectiva, donde se garanticen las condiciones de climatización, ventilación, seguridad y luminosidad mínimas para actividades educativas.

En consecuencia, para el dictado de este espacio se requiere de un aula equipada con computadoras o dispositivos con acceso a internet, proyector o pantalla interactiva, software de gestión gastronómica, herramientas digitales de diseño y edición. Asimismo, se recomienda contar con conectividad estable y recursos audiovisuales que faciliten la exploración de tecnologías emergentes aplicadas al sector gastronómico. Deberá

propiciarse, además, la construcción de vínculos saludables que permitan enseñar y aprender en climas institucionales libres de discriminación y violencias por motivo de género.

g. Perfil docente del Trayecto A

Licenciada/o-Técnica/o Superior en Servicios Gastronómicos/Gastronomía u otra/o graduada/o de nivel superior que posea formación específica en los contenidos enunciados en este espacio curricular con trayectoria en el campo de conocimiento y formación pedagógica que califiquen su ingreso y promoción en la carrera docente.

TRAYECTO B

Integrado por las unidades curriculares GASTRONOMÍA 1 y BUENAS PRÁCTICAS EN LA ELABORACIÓN GASTRONÓMICA. Carga horaria: 96 horas anuales

3. Gastronomía 1- Carga horaria: 3 (tres) módulos por semana

a. Síntesis introductoria

Este espacio curricular presenta para operar y conocer el equipamiento gastronómico, su mantenimiento y las condiciones de seguridad en instalaciones y materiales según el Código Alimentario Argentino. Incluye la organización ergonómica del espacio, tipos de equipamientos de almacenamiento y cocción, y la gestión del mantenimiento preventivo. También promueve el uso eficiente de energía y agua en los procesos de cocina.

a. Capacidades profesionales

- Reconocer plantas modelo de cocinas de producción y servicio.
- Identificar equipamiento: uso y mantenimiento según normas de higiene y seguridad.
- Elaborar planes estandarizados para la sanitización y cronogramas de limpieza.
- Promover hábitos de trabajo ordenado, seguro y responsable para asegurar procedimientos de inocuidad y protección del personal.

c. Contenidos mínimos

Bloque 1: Introducción a los equipamientos de cocina y mantenimiento básico de herramientas. Condiciones de seguridad en instalaciones de gas, agua, electricidad, ventilación e iluminación. Materiales y revestimientos higiénicos: pisos, paredes, techos y mesadas. Requisitos edilicios y ambientales según el Código Alimentario Argentino (CAA). Condiciones de seguridad y prevención de riesgos físicos y térmicos. Ergonomía y organización del espacio gastronómico: alturas de trabajo, desplazamientos y circulación segura de personas y alimentos.

Bloque 2: Tipos de equipamientos de 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. Mantenimiento preventivo y correctivo del equipamiento gastronómico. Registro y control de limpieza y mantenimiento: cronogramas, responsables y frecuencia. Uso racional de energía y agua en los procesos gastronómicos.

d. Prácticas profesionalizantes en entornos formativos

Las prácticas profesionalizantes en entornos formativos deben ser organizadas, implementadas y evaluadas por la institución educativa, y estarán bajo el control de la respectiva Jurisdicción. Las prácticas planteadas en este espacio deberán integrarse con saberes propios de los otros campos de cursado simultáneo que integran el plan de estudios.

Las prácticas profesionalizantes promueven la participación del estudiante en entornos reales o simulados de producción gastronómica, favoreciendo la aplicación de conocimientos sobre el uso, mantenimiento y control del equipamiento de cocina, la organización funcional de los espacios, las condiciones de higiene y seguridad, y la gestión eficiente de los recursos energéticos y materiales.

Deberán orientarse a asegurar la correspondencia entre la formación académica y los requerimientos de los sectores productivos, gastronómicos y de servicios alimentarios, que demandan personal capacitado en la operación segura, higiénica y sustentable de instalaciones y equipamientos, así como en la implementación de buenas prácticas de manufactura y mantenimiento preventivo.

Asimismo, podrán tener lugar dentro de la institución académica, o en el marco de distintos tipos de organizaciones gastronómicas, hoteleras, institucionales o de servicios alimentarios, donde los estudiantes puedan observar, colaborar y desarrollar competencias vinculadas con la infraestructura, los equipos y la seguridad en el ámbito laboral gastronómico.

e. Referenciales para la evaluación

La evaluación tendrá carácter formativo y será parte integral de la enseñanza. Proveerá información relevante, pertinente y en tiempo, a docentes y estudiantes, acerca del aprendizaje y la enseñanza; así como orientaciones sobre cómo mejorarlo. Permitirá reconocer progresos y esfuerzos, identificar dificultades y realizar revisiones. Incidirá en la reorientación y el ajuste de las estrategias de enseñanza, la planificación y la propia evaluación.

Tendrá carácter de perspectiva a lo largo de la enseñanza y podrá contener múltiples instancias, que se valorarán con sentido de conjunto. Deberán explicitar los criterios de evaluación con el objetivo de asegurar la transparencia de la evaluación y facilitar la

reflexión sobre el propio proceso de aprendizaje.

En el espacio curricular de Gastronomía 1, la evaluación estará orientada a que el estudiante reconozca y comprenda los fundamentos básicos del equipamiento y la organización de la cocina, asegurando el cumplimiento de normas de higiene, seguridad y ergonomía. Se valorará su capacidad para identificar plantas modelo de cocinas, equipamientos y materiales higiénicos, así como para elaborar y aplicar planes estandarizados de sanitización y limpieza. Además, la evaluación considerará el seguimiento de cronogramas de mantenimiento y el uso eficiente de recursos, promoviendo hábitos de trabajo ordenado y seguro que aseguren la inocuidad y protección del personal. Los criterios y actividades de evaluación estarán diseñados para acompañar el proceso de aprendizaje del estudiante, favoreciendo su involucramiento activo y progresivo en la apropiación de los contenidos y prácticas esenciales del servicio gastronómico.

f. Entorno de aprendizaje

Debido a las características de espacio curricular, los procesos de enseñanza y aprendizaje se deben desarrollar en contextos teórico-prácticos de aula-taller con recursos para las tareas expositivo-explicativas y para la producción individual y colectiva donde se garanticen las condiciones de climatización, ventilación, seguridad y luminosidad mínimas para actividades educativas. En consecuencia, para el dictado de este espacio se requiere de un aula-taller gastronómica equipada con mobiliario y equipamiento básico de cocina así como con los recursos necesarios para la demostración y práctica de mantenimiento, limpieza y uso racional del equipamiento. Deberá propiciarse, además, la construcción de vínculos saludables que permitan enseñar y aprender en climas institucionales libres de discriminación y violencias por motivo de género.

4. BUENAS PRÁCTICAS EN LA ELABORACIÓN GASTRONÓMICA- Carga horaria: 3 (tres) módulos por semana

a. Síntesis introductoria

Este espacio curricular introduce las buenas prácticas básicas de higiene personal y ambiental en la elaboración de alimentos, orientando a los estudiantes a conocer normativas del Código Alimentario Argentino para prevenir contaminaciones y enfermedades transmitidas por alimentos. Explora procedimientos iniciales de limpieza, desinfección y manejo integral de plagas, así como técnicas básicas de lavado y conservación de frutas, verduras y carnes. Se promueve un acercamiento inicial sobre el control de calidad y el manejo seguro en todas las etapas productivas, adaptado a un primer acercamiento al tema.

b. Capacidades profesionales

- Aplicar buenas prácticas de higiene y saneamiento según normativa vigente en

ambientes y procesos gastronómicos.

- Conocer las recomendaciones y cuidados necesarios en la manipulación de alimentos para la prevención de ETA.
- Conocer las ETA más frecuentes, sus factores determinantes y medidas preventivas.
- Conocer las principales recomendaciones para evitar la contaminación cruzada con gluten
- Conocer características de diseño de instalaciones, adecuadas a los procesos a realizar, y medidas de seguridad alimentaria a tener en cuenta en las diferentes etapas.

c. Contenidos mínimos

Bloque 1. Elaboración segura de alimentos e inocuidad. Concepto de alimento seguro (inocuidad y calidad nutricional). Concepto de peligro y riesgo. Clasificación de peligros: físicos, químicos, biológicos. Microorganismos y su clasificación. Factores que influyen en el desarrollo microbiano: temperatura, pH, disponibilidad de agua, oxígeno y nutrientes, tiempo. Alimentos de alto y bajo riesgo.

Bloque 2. Cinco claves de la inocuidad alimentaria. Clave 1: Mantener la higiene. Higiene personal, lavado de manos, vestimenta adecuada, estado de salud del manipulador, hábitos en el trabajo. Manejo de residuos. Limpieza y desinfección. Control de plagas. Clave 2: Separar alimentos crudos de cocidos. Contaminación: cruzada, directa e indirecta. Clave 3: Mantener los alimentos a temperaturas seguras. Procedimientos adecuados de almacenamiento, descongelado, conservación, transporte de materias primas y productos terminados. Clave 4: Cocinar completamente los alimentos. Temperatura y tiempo de cocción. Clave 5: Utilizar agua y alimentos seguros. Agua segura. Limpieza de tanques. Selección de materias primas. Rotulación de alimentos.

Bloque 3. Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Fuentes de contaminación, agentes etiológicos, alimentos asociados, grupos de riesgo. Enfermedades Transmitidas por Alimentos frecuentes: Salmonelosis, Shigelosis, intoxicación por *Bacillus cereus*, intoxicación estafilocócica, botulismo, intoxicación por *Clostridium perfringens*, gastroenteritis por *Escherichia coli* patógenas, SUH, triquinosis, listeriosis, cólera, hepatitis A. Alimentos libres de gluten. Concepto de Alimento Libre de Gluten seguro. Recomendaciones para evitar la contaminación cruzada con gluten.

d. Prácticas profesionalizantes en entornos formativos

Las prácticas profesionalizantes en entornos formativos deben ser organizadas, implementadas y evaluadas por la institución educativa, y estarán bajo el control de la respectiva Jurisdicción. Las prácticas planteadas en este espacio deberán integrarse con

saberes propios de los otros campos de cursado simultáneo que integran el plan de estudios.

Las prácticas profesionalizantes favorecen la aplicación de los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en contextos reales de producción y servicio gastronómico, propiciando la observación, implementación y control de procedimientos de higiene personal, ambiental y alimentaria, así como el cumplimiento de las normas del Código Alimentario Argentino (CAA) y los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).

Deberán orientarse a asegurar la correspondencia entre la formación académica y los requerimientos de los sectores gastronómicos, alimentarios, hoteleros y de servicios institucionales. Asimismo, podrán tener lugar dentro de la institución académica, o en el marco de distintos tipos de organizaciones dedicadas a la elaboración, manipulación y servicio de alimentos.

e. Referenciales para la evaluación

La evaluación tendrá carácter formativo y será parte integral de la enseñanza. Proveerá información relevante, pertinente y en tiempo, a docentes y estudiantes, acerca del aprendizaje y la enseñanza; así como orientaciones sobre cómo mejorarlo. Permitirá reconocer progresos y esfuerzos, identificar dificultades y realizar revisiones. Incidirá en la reorientación y el ajuste de las estrategias de enseñanza, la planificación y la propia evaluación.

Tendrá carácter de perspectiva a lo largo de la enseñanza y podrá contener múltiples instancias, que se valorarán con sentido de conjunto. Deberán explicitar los criterios de evaluación con el objetivo de asegurar la transparencia de la evaluación y facilitar la reflexión sobre el propio proceso de aprendizaje.

En el espacio curricular de Buenas Prácticas en la Elaboración Gastronómica, la evaluación se orientará en la observación directa del uso correcto de indumentaria y procedimientos de higiene durante simulaciones de trabajo en cocina, y la elaboración individual o grupal de un organigrama de limpieza para un área específica. Además presentarán y argumentan frente al grupo. Se realizará también la práctica supervisada de técnicas de lavado y desinfección de utensilios y superficies, con registros de cumplimiento y autoevaluación. Los estudiantes podrán preparar un informe corto basado en la observación de una situación real o simulada de recepción y almacenamiento de productos, identificando posibles riesgos y proponiendo soluciones. Estas tareas buscan involucrar al estudiante activamente y promover su desarrollo progresivo en el manejo responsable y seguro de la higiene gastronómica.

f. Entorno de aprendizaje

Debido a las características de espacio curricular, los procesos de enseñanza y aprendizaje se deben desarrollar en contextos teórico-prácticos de aula-taller con recursos para las tareas expositivo-explicativas y para la producción individual y colectiva donde se garanticen las condiciones de climatización, ventilación, seguridad y luminosidad mínimas para actividades educativas. En consecuencia, para el dictado de este espacio se requiere de un aula-taller gastronómica equipada con piletas diferenciadas, superficies de trabajo higiénicas y lavables, cámaras de refrigeración y almacenamiento, utensilios y maquinarias en condiciones sanitarias adecuadas, así como los insumos necesarios para la práctica de procedimientos de limpieza, desinfección y control de calidad. Deberá propiciarse, además, la construcción de vínculos saludables que permitan enseñar y aprender en climas institucionales libres de discriminación y violencias por motivo de género.

g. Perfil del docente del Trayecto B

Licenciada/o-Técnica/o Superior en Alimentos/Servicios Gastronómicos/Gastronomía, Chef Profesional u otra/o graduada/o de nivel superior que posea formación específica en los contenidos enunciados en este espacio curricular con trayectoria en el campo de conocimiento y formación pedagógica que califiquen su ingreso y promoción en la carrera docente.

TRAYECTO C

Integrado por las unidades curriculares MATERIAS PRIMAS y NUTRICIÓN. Carga horaria: 64 horas anuales

5. MATERIAS PRIMAS - Carga horaria: 2 (dos) módulos por semana.

a. Síntesis introductoria

Este espacio curricular aborda el estudio del origen y clasificación de materias primas alimenticias según el Código Alimentario Argentino, junto con la comprensión de macronutrientes, micronutrientes y requerimientos nutricionales según grupos especiales. Además, exploran la variedad y grados de conveniencia de las materias primas en el mercado, y la evaluación organoléptica, sanitaria y legal para su selección, incluyendo certificaciones como HACCP. De este modo, se brinda a los estudiantes una base integral para valorar y manejar adecuadamente los ingredientes en gastronomía, considerando su calidad y funcionalidad.

b. Capacidades profesionales

- Identificar materias primas disponibles en el mercado para la elaboración de comidas.
- Clasificar las materias primas alimentarias según su origen, características y requerimientos normativos.

- Seleccionar y evaluar materias primas en función de su calidad, certificaciones sanitarias y condiciones de almacenamiento, aplicando criterios técnicos y normativos para garantizar la inocuidad y trazabilidad de los alimentos.

c. Contenidos mínimos

Bloque 1: Las materias primas y su origen. Definición de alimentos y productos alimenticios, clasificación según CAA. Alimentos naturales, procesados, funcionales, para regímenes especiales. Factores que influyen en la calidad del origen, prácticas sustentables y trazabilidad.

Bloque 2: Materias primas: tipos y variedades disponibles en el mercado: clasificación (carne, lácteos, vegetales, cereales, pescados y mariscos, huevos, grasas y aceites). Grados de conveniencia en el mercado. Vegetales cuarta gamma. Materias primas y certificaciones: origen, HACCP. Evaluación organoléptica, sanitaria y legal (certificaciones y registros) para la compra de materias primas.

d. Prácticas profesionalizantes en entornos formativos

Las prácticas profesionalizantes en entornos formativos deben ser organizadas, implementadas y evaluadas por la institución educativa, y estarán bajo el control de la respectiva Jurisdicción. Las prácticas planteadas en este espacio deberán integrarse con saberes propios de los otros campos de cursado simultáneo que integran el plan de estudios.

Las prácticas profesionalizantes promueven la participación del estudiante en actividades vinculadas con la selección, evaluación y control de materias primas alimentarias, integrando los conocimientos sobre composición nutricional, propiedades funcionales y valor dietético de los alimentos. Permiten aplicar criterios técnicos y normativos en la identificación de productos, certificaciones de calidad, trazabilidad y adecuación a los requerimientos nutricionales de distintos grupos poblacionales.

Deberán orientarse a asegurar la correspondencia entre la formación académica y los requerimientos de los sectores productivos, gastronómicos y alimentarios. Asimismo, podrán tener lugar dentro de la institución académica, o en el marco de distintos tipos de organizaciones dedicadas a la producción, provisión, control o transformación de alimentos, donde los estudiantes puedan realizar observaciones, análisis organolépticos y controles básicos de calidad, conocer los circuitos de abastecimiento, interpretar etiquetas y certificaciones, y relacionar la elección de materias primas con el valor nutricional y la calidad final del producto gastronómico.

e. Referenciales para la evaluación

La evaluación tendrá carácter formativo y será parte integral de la enseñanza. Proveerá información relevante, pertinente y en tiempo, a docentes y estudiantes, acerca del aprendizaje y la enseñanza; así como orientaciones sobre cómo mejorarlo. Permitirá

reconocer progresos y esfuerzos, identificar dificultades y realizar revisiones. Incidirá en la reorientación y el ajuste de las estrategias de enseñanza, la planificación y la propia evaluación.

Tendrá carácter de perspectiva a lo largo de la enseñanza y podrá contener múltiples instancias, que se valorarán con sentido de conjunto. Deberán explicitar los criterios de evaluación con el objetivo de asegurar la transparencia de la evaluación y facilitar la reflexión sobre el propio proceso de aprendizaje.

En el espacio curricular de Materias Primas, la evaluación incluirá la elaboración de fichas descriptivas detalladas sobre las características organolépticas, sanitarias y legales de diversos productos, permitiendo al estudiante reconocer certificaciones y grados de conveniencia según normativas vigentes. Se realizarán prácticas de evaluación sensorial y análisis comparativos para seleccionar insumos adecuados, promoviendo una toma de decisiones fundamentada basada en la calidad y origen de las materias primas.

f. Entorno de aprendizaje

Debido a las características del espacio curricular, los procesos de enseñanza y aprendizaje se deben desarrollar en contextos teórico-prácticos de aula-taller con recursos para las tareas expositivo-explicativas y para la producción individual y colectiva, donde se garanticen las condiciones de climatización, ventilación, seguridad y luminosidad mínimas para actividades educativas.

En consecuencia, para el dictado de este espacio se requiere de un aula-taller equipada con recursos que permitan la observación, clasificación y manipulación de diferentes materias primas alimenticias. Se deberán disponer de mesadas, utensilios básicos, balanzas, instrumentos de medición, material de laboratorio sencillo y equipamiento de refrigeración y almacenamiento adecuado. Asimismo, se recomienda contar con material bibliográfico y audiovisual actualizado que facilite la comprensión de las propiedades físico-químicas, nutricionales y sensoriales de los alimentos. Deberá propiciarse, además, la construcción de vínculos saludables que permitan enseñar y aprender en climas institucionales libres de discriminación y violencias por motivo de género.

6. NUTRICIÓN - Carga horaria: 2 (dos) módulos por semana

a. Síntesis introductoria

La unidad curricular “Nutrición” pertenece al campo de la formación de fundamento y tiene como propósito brindar herramientas de educación alimentaria para la revalorización de la nutrición como componente esencial de la calidad de vida.

La alimentación no es sólo un fenómeno biológico, nutricional y médico sino que es también un fenómeno social, psicológico, económico y simbólico. Es decir, la alimentación

debe contemplarse no sólo de forma experimental y técnica sino también cultural. La extrema complejidad del hecho alimentario obliga a tomar en cuenta cuestiones muy diversas de carácter biológico, ecológico, tecnológico, económico, social, político e ideológico.

Desde un enfoque multidisciplinario, las/os futuras/os profesionales podrán desarrollar más eficazmente las acciones básicas en la promoción de la salud y en la prevención de enfermedades, no solo contemplando el aspecto nutritivo de la alimentación sino también ubicando al alimento como un elemento de integración social.

b. Capacidades Profesionales

- Reconocer necesidades nutricionales básicas humanas para la confección de menús.
- Identificar las necesidades dietéticas en las diferentes etapas del individuo, estados fisiológicos y patológicos especiales.
- Adquirir una visión de síntesis de los cambios en los sistemas o regímenes alimenticios y los factores que los han determinado.
- Utilizar y aplicar tablas de composición de alimentos.

c. Contenidos mínimos

Bloque 1: Macronutrientes, micronutrientes, composición nutricional, propiedades funcionales. Requerimientos energéticos y necesidades especiales. Leyes de la nutrición Principios nutritivos: proteínas, carbohidratos, lípidos, vitaminas, minerales, fibra, agua

Bloque 2: Digestión y absorción de nutrientes. Metabolismo de carbohidratos, proteínas y grasas. Destino y utilidad de los nutrientes. Cambios en los nutrientes durante el procesamiento y preparación de alimentos. Requerimientos nutricionales durante crecimiento, embarazo, lactancia, adultez y vejez Dietas adecuadas según grupos especiales

Bloque 3: Dietoterapia (nutrición aplicada a patologías o condiciones especiales). Educación alimentaria. Marco regulatorio alimentario para los servicios de alimentación. Rotulado nutricional.

d. Prácticas Profesionalizantes en Entornos Formativos

Si bien no se trata de un espacio curricular propio de la práctica profesional, podrá aportar herramientas en articulación con la misma. Se promoverá el abordaje de propuestas de enseñanza que permitan involucrar al estudiante en el desarrollo de las capacidades de comprensión propias del rol de la/el técnica/o superior en alimentos, generando un entorno de trabajo colaborativo y reflexivo sobre el quehacer profesional requerido a este campo. La planificación de las prácticas profesionalizantes incluirá la perspectiva de género, con la

finalidad de garantizar la equidad en la participación de todas las personas, en el trato y en las oportunidades de acceder a los entornos formativos.

e. Referenciales para la evaluación

Por las características del perfil profesional de las/os futuros Técnicos/os Superiores en Servicios Gastronómicos, se sugiere orientar las prácticas de enseñanza y de evaluación en este espacio hacia propuestas que indaguen la apropiación significativa de los contenidos a través de análisis de casos propios del campo profesional que permitan poner en juego las categorías abordadas para la identificación, análisis, fundamentación, y toma de decisiones en relación con situaciones que impacten en el campo de la elaboración de alimentos. Estas prácticas podrían incluir la confección de planes alimentarios que consideren los requerimientos energéticos y necesidades dietéticas específicas de distintos grupos, junto con la interpretación de tablas nutricionales y el cálculo de nutrientes. Las actividades incluirán la reflexión aplicada sobre la importancia de la nutrición en la gastronomía, favoreciendo una comprensión integrada y contextualizada en escenarios reales y teóricos.

La evaluación se comprende como un proceso que debe alentar la reflexión sobre los aprendizajes alcanzados como respecto a los procesos de enseñanza, ofreciendo información para la toma de decisiones que permita evidenciar la construcción de conocimientos por parte de los/as estudiantes a través de dispositivos tales como la elaboración de trabajos prácticos y presentaciones de resolución individual y/o grupal y la participación en las clases.

Sugerimos que los criterios de evaluación sean cuidadosamente elaborados de forma conversada con el grupo de aprendizaje permitiendo la reflexión sobre los contenidos trabajados, las posibilidades reales de aprendizaje y las intencionalidades educativas perseguidas en el espacio curricular.

f. Entorno de aprendizaje

Debido a las características del espacio curricular, los procesos de enseñanza y aprendizaje se deben desarrollar en contextos teórico-prácticos de aula-taller con recursos para las tareas expositivo-explicativas y para la producción individual y colectiva, donde se garanticen las condiciones de climatización, ventilación, seguridad y luminosidad mínimas para actividades educativas.

En consecuencia, para el dictado de este espacio se requiere de un aula equipada con recursos audiovisuales, material bibliográfico actualizado y elementos didácticos que permitan el análisis de casos, el cálculo de requerimientos nutricionales y la evaluación de la composición de alimentos.

En el contexto teórico-práctico mencionado debe contemplarse la dimensión vinculada al clima institucional. En este sentido, se promoverán prácticas pedagógicas orientadas a la democratización de las enseñanzas, garantizando procesos más inclusivos donde se

reconozca y respete las diversidades, se establezca la horizontalidad en las relaciones y se construyan vínculos entre los géneros libres de violencias y discriminación.

g. Perfil docente del Trayecto C

Nutricionista, Licenciada/o en Nutrición/Alimentos/Gastronomía u otra/o graduada/o de nivel superior que posea formación específica en los contenidos enunciados en este espacio curricular con trayectoria en el campo de conocimiento y formación pedagógica que califiquen su ingreso y promoción en la carrera docente.

TRAYECTO D

Integrado por la unidad curricular COCINA 1 y COCINA 2. Carga horaria: 96 horas anuales.

7. COCINA 1 - Carga horaria: 3 (tres) módulos por semana.

a. Síntesis introductoria

Este espacio curricular introduce a los estudiantes en las técnicas básicas de limpieza, corte y acondicionamiento de frutas, verduras, carnes, aves, pescados y mariscos, esenciales para un correcto manejo de materias primas. Se abordan métodos básicos de cocción y preparación de salsas, huevos, pastas, arroces, ensaladas y preparaciones simples. Incluye el uso del termómetro y rotulación.

b. Capacidades profesionales

- Aplicar técnicas de limpieza y corte según estándares sanitarios y culinarios.
- Utilizar eficientemente materias primas en la producción.
- Ejecutar técnicas de cocción adecuadas a cada tipo de alimento.
- Manipular y preparar carnes, aves y productos del mar respetando normas de higiene y técnicas culinarias.
- Aplicar normas sanitarias para garantizar inocuidad y calidad.

c. Contenidos mínimos

Bloque 1. Limpieza, corte y acondicionamiento de materias primas. Técnicas de limpieza según tipo de materia prima. Vegetales: lavado, desinfección, pelado. Carnes y pescados: desangrado, descamado, eviscerado. Tipos de corte culinario: Juliana, brunoise, mirepoix, chiffonade, tourné, entre otros. Aplicación según preparación y presentación. Acondicionamiento previo a la cocción: marinado, salmuera, deshidratación, escaldado. Conservación en frío, vacío o atmósfera modificada.

Bloque 2. Métodos básicos de cocción y preparaciones simples. Métodos de cocción por transferencia de calor. Secos: asado, horneado, grillado, salteado. Húmedos: hervido, escalfado, estofado, al vapor. Mixtos: braseado, glaseado. Técnicas básicas de preparación.

Fondos, caldos, salsas madre. Guarniciones simples: purés, arroces, vegetales salteados. Preparaciones con huevo: revueltos, omelettes, cocidos. Control de tiempos y temperaturas: punto de cocción, textura, color y sabor. Conservación de nutrientes y seguridad alimentaria.

Bloque 3. Uso de herramientas de control sanitario. Termómetros culinarios. Tipos: digital, infrarrojo, de sonda. Uso en carnes, líquidos, hornos. Rotulación y trazabilidad. Etiquetas: fecha de elaboración, vencimiento, lote. Sistema FIFO (First In, First Out). Control de temperaturas: zona de peligro (5 °C a 60 °C). Refrigeración, congelación, cocción segura. Registros sanitarios: planillas de control, auditorías internas.

Bloque 4. Aplicaciones elementales en carnes, aves, pescados y mariscos. Clasificación y características. Carnes rojas, blancas, de caza. Pescados: magros y grasos. Mariscos: crustáceos y moluscos. Técnicas básicas de preparación. Deshuesado, fileteado, brido, desespinado. Cocción: grillado, estofado, empanado, al vapor. Control de frescura y calidad. Evaluación organoléptica: olor, color, textura. Conservación: refrigeración, congelación, vacío.

d. Prácticas profesionalizantes en entornos formativos

Las prácticas profesionalizantes en entornos formativos deben ser organizadas, implementadas y evaluadas por la institución educativa, y estarán bajo el control de la respectiva Jurisdicción. Las prácticas planteadas en este espacio deberán integrarse con saberes propios de los otros campos de cursado simultáneo que integran el plan de estudios.

Las prácticas profesionalizantes posibilitan al estudiante la participación en entornos de producción gastronómica, aplicando técnicas básicas de cocina y métodos de cocción tradicionales y contemporáneos, en el marco de condiciones reales o simuladas de trabajo. Promueven la adquisición de destrezas manuales, precisión en los cortes, manipulación higiénica de alimentos y uso adecuado de utensilios, equipos y herramientas de cocina, atendiendo a las normas de seguridad e inocuidad alimentaria.

Deberán orientarse a asegurar la correspondencia entre la formación académica y los requerimientos de los sectores gastronómicos, hoteleros y de servicios alimentarios, que demandan profesionales capacitados en la correcta aplicación de técnicas culinarias, control de temperaturas, rotulación y conservación de alimentos, y en la preparación de elaboraciones básicas que garanticen calidad, sabor y presentación.

Asimismo, podrán tener lugar dentro de la institución académica, o en el marco de distintos tipos de organizaciones gastronómicas, educativas, hoteleras o de catering.

e. Referenciales para la evaluación

La evaluación tendrá carácter formativo y será parte integral de la enseñanza. Proveerá información relevante, pertinente y en tiempo, a docentes y estudiantes, acerca del

aprendizaje y la enseñanza; así como orientaciones sobre cómo mejorarlo. Permitirá reconocer progresos y esfuerzos, identificar dificultades y realizar revisiones. Incidirá en la reorientación y el ajuste de las estrategias de enseñanza, la planificación y la propia evaluación.

Tendrá carácter de perspectiva a lo largo de la enseñanza y podrá contener múltiples instancias, que se valorarán con sentido de conjunto. Deberán explicitar los criterios de evaluación con el objetivo de asegurar la transparencia de la evaluación y facilitar la reflexión sobre el propio proceso de aprendizaje.

En el espacio curricular de Cocina 1, la evaluación se orientará a la aplicación práctica y adecuada de técnicas básicas de cocina, enfocándose en la manipulación eficiente y segura de materias primas para garantizar alimentos inocuos y de calidad. La destreza en la limpieza, corte y acondicionamiento de frutas, verduras, carnes, aves, pescados y mariscos se evaluará mediante una actividad práctica supervisada en la que el estudiante deberá preparar una mise en place completa. Durante esta actividad, limpiará, cortará y acondicionará una selección asignada de materias primas según especificaciones técnicas y normas sanitarias. Se observará su desempeño con una lista de cotejo que considere la correcta manipulación, higiene, presentación de cortes y adecuada disposición para su uso posterior. Además, el estudiante explicará los procedimientos aplicados y justificará las técnicas elegidas, integrando aspectos sanitarios y culinarios esenciales para la calidad y seguridad alimentaria. También se evaluarán métodos básicos de cocción y la elaboración de preparaciones simples, el uso correcto de termómetros, así como la preparación de platos básicos con carnes de cerdo, cordero, pescados y mariscos, asegurando la integración completa de conocimientos prácticos y sanitarios.

f. Entorno de aprendizaje

Debido a las características de espacio curricular, los procesos de enseñanza y aprendizaje se deben desarrollar en contextos teórico-prácticos de aula-taller con recursos para las tareas expositivo-explicativas y para la producción individual y colectiva donde se garanticen las condiciones de climatización, ventilación, seguridad y luminosidad mínimas para actividades educativas. En consecuencia, para el dictado de este espacio se requiere de aulas equipadas como cocina didáctica, con mesadas de trabajo, hornallas, horno, utensilios, vajilla, insumos y elementos de higiene y seguridad adecuados para la práctica culinaria.

En relación con el entorno de aprendizaje, deberá propiciarse, además, la construcción de vínculos saludables que permitan enseñar y aprender en climas institucionales libres de discriminación y violencias por motivo de género.

8. COCINA 2 - Carga horaria: 3 (tres) módulos por semana.

a. Síntesis introductoria

Este espacio curricular profundiza en la manipulación y preparación culinaria aplicada, incluyendo técnicas de conservación y regeneración de alimentos, elaboración de salsas más complejas y preparaciones con mayor variedad y técnica. Se exploran aplicaciones culinarias específicas para carnes, cerdo, cordero, pescados y mariscos, permitiendo ampliar la base práctica segura y eficiente de COCINA 1.

b. Capacidades profesionales

- Aplicar técnicas de conservación que prolonguen la vida útil sin comprometer la calidad.
- Regenerar preparaciones manteniendo sus propiedades organolépticas y sanitarias.
- Elaborar salsas y preparaciones complejas con dominio técnico y creatividad.
- Ejecutar preparaciones complejas respetando tiempos, temperaturas y presentación.
- Preparar pescados y mariscos aplicando técnicas seguras y eficientes.
- Desarrollar preparaciones culinarias con variedad de materias primas.

c. Contenidos mínimos

Bloque 1: Técnicas de conservación y regeneración. Refrigeración, congelación, vacío, atmósfera modificada. Pasteurización, esterilización, salazón, escabeche, ahumado. Recalentamiento controlado: horno, vapor, microondas, baño María. Conservación de textura, sabor y seguridad alimentaria. Normativas y control sanitario: temperaturas seguras de conservación y regeneración. Registro de procesos y trazabilidad.

Bloque 2: Elaboración avanzada de salsas y preparaciones. Salsas madre y derivadas. Bechamel, velouté, española, holandesa, tomate. Derivadas: mornay, demi-glace, salsa aurora, etc. Salsas emulsionadas y reducciones: Mayonesa, vinagretas, aioli, beurre blanc. Reducciones de vino, balsámico, cítricos. Preparaciones complejas: rellenos, farces, mousselines, terrinas, galantinas. Técnicas de montaje y presentación.

Bloque 3: Manejo avanzado de carnes, cerdo y cordero. Clasificación y cortes profesionales. Cortes primarios y secundarios: lomo, carré, paleta, costillar. Técnicas de deshuesado, bridado, porcionado. Preparaciones específicas: Asado, braseado, confitado, relleno, cocción lenta. Técnicas de maduración y marinados. Evaluación de calidad y frescura: Color, textura, infiltración de grasa, pH. Conservación y manipulación segura.

Bloque 4: Aplicaciones prácticas en pescados y mariscos. Clasificación y características. Pescados blancos y azules, crustáceos, moluscos. Temporada, frescura, origen. Técnicas de limpieza y corte: descamado, eviscerado, fileteado, despinado. Apertura de bivalvos, pelado de crustáceos. Preparaciones culinarias: ceviche, papillote, grillado, escabeche, fritura.

Combinación con salsas y guarniciones. Control sanitario: Anisakis, cadena de frío, trazabilidad.

d. Prácticas profesionalizantes en entornos formativos

Las prácticas profesionalizantes en entornos formativos deben ser organizadas, implementadas y evaluadas por la institución educativa, y estarán bajo el control de la respectiva Jurisdicción. Las prácticas planteadas en este espacio deberán integrarse con saberes propios de los otros campos de cursado simultáneo que integran el plan de estudios..

Las prácticas profesionalizantes posibilitan al estudiante la participación en entornos de producción gastronómica, aplicando técnicas básicas de cocina y métodos de cocción tradicionales y contemporáneos, en el marco de condiciones reales o simuladas de trabajo. Promueven la adquisición de destrezas manuales, precisión en los cortes, manipulación higiénica de alimentos y uso adecuado de utensilios, equipos y herramientas de cocina, atendiendo a las normas de seguridad e inocuidad alimentaria.

Deberán orientarse a asegurar la correspondencia entre la formación académica y los requerimientos de los sectores gastronómicos, hoteleros y de servicios alimentarios, que demandan profesionales capacitados en la correcta aplicación de técnicas culinarias, control de temperaturas, rotulación y conservación de alimentos, y en la preparación de elaboraciones básicas que garanticen calidad, sabor y presentación.

Asimismo, podrán tener lugar dentro de la institución académica, o en el marco de distintos tipos de organizaciones gastronómicas, educativas, hoteleras o de catering.

e. Referenciales para la evaluación

La evaluación tendrá carácter formativo y será parte integral de la enseñanza. Proveerá información relevante, pertinente y en tiempo, a docentes y estudiantes, acerca del aprendizaje y la enseñanza; así como orientaciones sobre cómo mejorarlo. Permitirá reconocer progresos y esfuerzos, identificar dificultades y realizar revisiones. Incidirá en la reorientación y el ajuste de las estrategias de enseñanza, la planificación y la propia evaluación.

Tendrá carácter de perspectiva a lo largo de la enseñanza y podrá contener múltiples instancias, que se valorarán con sentido de conjunto. Deberán explicitar los criterios de evaluación con el objetivo de asegurar la transparencia de la evaluación y facilitar la reflexión sobre el propio proceso de aprendizaje.

En el espacio curricular de Cocina 2, se ofrece un espacio para trabajar en técnicas intermedias de cocina, enfocadas en la aplicación combinada de métodos y la elaboración de preparaciones más complejas con variedad de materias primas. Se enfatiza el manejo adecuado de la conservación y regeneración de alimentos para garantizar calidad y seguridad, ampliando la base técnica adquirida en el nivel inicial. Así, se garantiza el

desarrollo de habilidades para gestionar la conservación eficiente de productos y elaborar preparaciones diversificadas que respondan a diversas necesidades gastronómicas, consolidando un avance significativo en competencias técnicas y prácticas.

f. Entorno de aprendizaje

Debido a las características de espacio curricular, los procesos de enseñanza y aprendizaje se deben desarrollar en contextos teórico-prácticos de aula-taller con recursos para las tareas expositivo-explicativas y para la producción individual y colectiva donde se garanticen las condiciones de climatización, ventilación, seguridad y luminosidad mínimas para actividades educativas. En consecuencia, para el dictado de este espacio se requiere de aulas equipadas como cocina didáctica, con mesadas de trabajo, hornallas, horno, utensilios, vajilla, insumos y elementos de higiene y seguridad adecuados para la práctica culinaria. Deberá propiciarse, además, la construcción de vínculos saludables que permitan enseñar y aprender en climas institucionales libres de discriminación y violencias por motivo de género.

g. Perfil del docente del trayecto D

Chef profesional, Analista en Servicios Gastronómicos, Licenciada/o-Técnica/o Superior en Gastronomía/Servicios Gastronómicos u otra/o graduada/o de nivel superior que posea formación específica en los contenidos enunciados en este espacio curricular con trayectoria en el campo de conocimiento y formación pedagógica que califiquen su ingreso y promoción en la carrera docente.

TRAYECTO E

Integrado por las unidades curriculares PANADERÍA y PASTELERÍA. Carga horaria: 96 horas anuales.

9. PANADERÍA - Carga horaria: 3 (tres) módulos por semana

a. Síntesis introductoria

Este espacio curricular aborda los fundamentos de las materias primas básicas de panadería, con énfasis en sus propiedades químicas y físicas y en las masas principales como batidos, masas quebradas y masas madre con fermentaciones controladas. Se trabaja con elaboraciones de panes tanto artesanales como industriales.

b. Capacidades Profesionales

- Dominar técnicas básicas de la panadería.
- Elaborar masas básicas y productos tradicionales de panadería, tanto artesanales como industriales.
- Analizar la oferta gastronómica más adecuada en función del tipo de negocio.

c. Contenidos mínimos

Bloque 1: Materias primas base de la panadería. Factores leudantes y su química y física. Masamadre y fermentaciones largas (control del PH y levaduras salvajes). Tendencia en panadería contemporánea. Masas laminadas, masas fermentadas y masas mixtas. Masas con esponja.

Bloque 2: Panificados básicos de la panadería artesanal e industrial. Panes de harinas de trigo y otros cereales. Masas fermentadas y masas mixtas. Masas con esponja Facturería, pan de leche, berlinesas. Elaboración de menús orientados a los formatos empresariales dentro del rubro panadería.

d. Prácticas profesionalizantes en entornos formativos

Las prácticas profesionalizantes en entornos formativos deben ser organizadas, implementadas y evaluadas por la institución educativa, y estarán bajo el control de la respectiva Jurisdicción. Las prácticas planteadas en este espacio deberán integrarse con saberes propios de los otros campos de cursado simultáneo que integran el plan de estudios.

Las prácticas profesionalizantes permiten al estudiante el acercamiento a técnicas fundamentales y avanzadas de panadería en contextos reales o simulados de producción, favoreciendo la comprensión de los procesos de preparación de masas y preparaciones dulces y saladas. Promueven además el manejo correcto de materias primas, equipamiento específico, control de temperatura y tiempos de cocción, así como la creatividad, precisión y estética en la presentación final de los productos.

Deberán orientarse a asegurar la correspondencia entre la formación académica y los requerimientos de los sectores gastronómicos, panaderos, pasteleros, hoteleros y de catering, que requieren profesionales capacitados en la elaboración artesanal e industrial de panificados y productos de pastelería.

Asimismo, podrán tener lugar dentro de la institución académica, o en el marco de distintos tipos de organizaciones productivas o de servicios gastronómicos especializados en panadería.

e. Referenciales para la evaluación

La evaluación tendrá carácter formativo y será parte integral de la enseñanza. Proveerá información relevante, pertinente y en tiempo, a docentes y estudiantes, acerca del aprendizaje y la enseñanza; así como orientaciones sobre cómo mejorarlo. Permitirá reconocer progresos y esfuerzos, identificar dificultades y realizar revisiones. Incidirá en la reorientación y el ajuste de las estrategias de enseñanza, la planificación y la propia evaluación.

Tendrá carácter de perspectiva a lo largo de la enseñanza y podrá contener múltiples

instancias, que se valorarán con sentido de conjunto. Deberán explicitar los criterios de evaluación con el objetivo de asegurar la transparencia de la evaluación y facilitar la reflexión sobre el propio proceso de aprendizaje.

En el espacio curricular de Panadería, la evaluación comprenderá actividades prácticas donde el estudiante demuestre el dominio de técnicas básicas para la elaboración de masas y productos tradicionales, tanto artesanales como industriales. Se realizarán ejercicios de preparación y control de masas básicas, incluyendo el manejo de factores leudantes y fermentaciones, con seguimiento y registro del proceso, como control de pH y tiempos de levado. Seleccionarán materias primas adecuadas para aplicar procedimientos correctos en la elaboración de panes de trigo y otros cereales, masas laminadas o fermentadas, y productos básicos de facturería. Además, se propondrá la elaboración de propuestas simples de menú adaptadas a distintos formatos empresariales en panadería, involucrando análisis crítico sobre la oferta gastronómica relevante.

f. Entorno de aprendizaje

Debido a las características de espacio curricular, los procesos de enseñanza y aprendizaje se deben desarrollar en contextos teórico-prácticos de aula-taller con recursos para las tareas expositivo-explicativas y para la producción individual y colectiva donde se garanticen las condiciones de climatización, ventilación, seguridad y luminosidad mínimas para actividades educativas. En consecuencia, para el dictado de este espacio se requiere un aula-taller equipada con hornos, amasadoras, batidoras, balanzas, mesadas de trabajo, utensilios específicos, insumos y elementos de higiene y seguridad que permitan el desarrollo adecuado de las prácticas panaderas. Deberá propiciarse, además, la construcción de vínculos saludables que permitan enseñar y aprender en climas institucionales libres de discriminación y violencias por motivo de género.

10. PASTERÍA - Carga horaria: 3 (tres) módulos por semana

a. Síntesis introductoria

Este espacio curricular aborda los fundamentos de las materias primas básicas de pastelería, con énfasis en sus propiedades químicas y físicas y en las masas principales. Se trabaja con elaboraciones de productos pasteleros tanto artesanales como industriales, masas laminadas y pastelería tradicional europea. Se exploran técnicas de temperado de chocolate junto con las bases de la repostería. Este enfoque facilita la adquisición inicial de conocimientos y destrezas técnicas para el desarrollo en panadería y pastelería.

b. Capacidades profesionales

- Dominar técnicas básicas de la pastelería.

- Elaborar masas básicas y productos tradicionales de pastelería, tanto artesanales como industriales.
- Analizar la oferta gastronómica más adecuada en función del tipo de negocio.

c. Contenidos mínimos

Bloque 1: Materias primas base de la pastelería. Masas básicas de la pastelería: Uso de harinas alternativas. Batidos livianos, batidos pesados, masas quebradas. Tendencia en repostería contemporánea. Incorporación de productos locales y de estación.

Bloque 2: Básicos de la pastelería. Alfajorería. Pate a choux. Hojaldre rápido y clásico. Pastelería básica artesanal. Pastelería europea. Masas secas y frescas. Cookies modernas (XL, rellenas, chewy) Alimentos portables (barras de cereal y golosinas saludables)

Bloque 3: Introducción a las propiedades del chocolate. Nociones básicas del templado. Reconocimiento y manejo del chocolate para baños, rellenos y decoraciones simples. Elaboración de menús orientados a los formatos empresariales dentro del rubro pastelería.

d. Prácticas profesionalizantes en entornos formativos

Las prácticas profesionalizantes en entornos formativos deben ser organizadas, implementadas y evaluadas por la institución educativa, y estarán bajo el control de la respectiva Jurisdicción. Las prácticas planteadas en este espacio deberán integrarse con saberes propios de los otros campos de cursado simultáneo que integran el plan de estudios.

Las prácticas profesionalizantes permiten al estudiante el acercamiento a técnicas fundamentales y avanzadas de pastelería en contextos reales o simulados de producción, favoreciendo la comprensión de los procesos de preparaciones dulces y saladas. Promueven además el manejo correcto de materias primas, equipamiento específico, control de temperatura y tiempos de cocción, así como la creatividad, precisión y estética en la presentación final de los productos.

Deberán orientarse a asegurar la correspondencia entre la formación académica y los requerimientos de los sectores gastronómicos, panaderos, pasteleros, hoteleros y de catering, que requieren profesionales capacitados en la elaboración artesanal e industrial de panificados y productos de pastelería.

Asimismo, podrán tener lugar dentro de la institución académica, o en el marco de distintos tipos de organizaciones productivas o de servicios gastronómicos especializados en panadería, pastelería, confitería o repostería artística.

e. Referenciales para la evaluación

La evaluación tendrá carácter formativo y será parte integral de la enseñanza. Proveerá información relevante, pertinente y en tiempo, a docentes y estudiantes, acerca del

aprendizaje y la enseñanza; así como orientaciones sobre cómo mejorarlo. Permitirá reconocer progresos y esfuerzos, identificar dificultades y realizar revisiones. Incidirá en la reorientación y el ajuste de las estrategias de enseñanza, la planificación y la propia evaluación.

Tendrá carácter de perspectiva a lo largo de la enseñanza y podrá contener múltiples instancias, que se valorarán con sentido de conjunto. Deberán explicitar los criterios de evaluación con el objetivo de asegurar la transparencia de la evaluación y facilitar la reflexión sobre el propio proceso de aprendizaje.

En el espacio curricular de Pastelería, la evaluación incluirá la ejecución supervisada de técnicas para la elaboración de masas básicas como batidos livianos y pesados, masas quebradas y masas madre con fermentaciones largas. Se realizarán actividades prácticas de temperado de chocolate mediante métodos manuales y tecnológicos, la preparación de bombones y caramelos, y la aplicación de glaseados modernos, como el glaseado espejo (mirror glaze). Los estudiantes elaborarán postres en copa y verrines, y trabajarán en el armado y acabado de tortas de diseño que integren aspectos estéticos y sensoriales, combinando sabores y texturas. La evaluación considerará la creatividad y precisión técnica, así como la capacidad para analizar y adaptar la oferta pastelera a contextos específicos.

f. Entorno de aprendizaje

Debido a las características de espacio curricular, los procesos de enseñanza y aprendizaje se deben desarrollar en contextos teórico-prácticos de aula-taller con recursos para las tareas expositivo-explicativas y para la producción individual y colectiva donde se garanticen las condiciones de climatización, ventilación, seguridad y luminosidad mínimas para actividades educativas. En consecuencia, para el dictado de este espacio se requiere de un aula-taller equipada con hornos, batidoras, balanzas, mesadas de trabajo, utensilios específicos, moldes, insumos y elementos de higiene y seguridad adecuados para el desarrollo de las prácticas de elaboración de productos de pastelería. Deberá propiciarse, además, la construcción de vínculos saludables que permitan enseñar y aprender en climas institucionales libres de discriminación y violencias por motivo de género.

g. Perfil del docente del Trayecto E

Chef Profesional, Panadera/o Profesional, Chef Pastelero, Analista en Servicios Gastronómicos, Técnica/o Superior en Servicios Gastronómicos u otra/o graduada/o de nivel superior que posea formación específica en los contenidos enunciados en este espacio curricular con trayectoria en el campo de conocimiento y formación pedagógica que califiquen su ingreso y promoción en la carrera docente.

TRAYECTO F

Integrado por la unidad curricular PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE 1: APROXIMACIÓN AL CAMPO LABORAL. Carga horaria: 128 horas anuales.

11. PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE 1: APROXIMACIÓN AL CAMPO LABORAL - Carga horaria: 4 (cuatro) módulos por semana.

a. Síntesis introductoria

Este espacio constituye un eje vertebrador de los diferentes espacios curriculares del primer año de la carrera en tanto ofrece la oportunidad de integrarlos en los contextos definidos por las propias instituciones formativas. Es una aproximación inicial al campo laboral en gastronomía, enfocándose en el menú, la atención al cliente y el armado de la brigada de salón, así como en la organización y características de los distintos tipos de salones.

Aborda la relación con el mundo del trabajo, propicia vínculos y articulaciones con diversas organizaciones del sector para realizar de manera exploratoria, observaciones, visitas y entrevistas a distintos actores que se desempeñan en situaciones reales del ámbito de la gastronomía. Se fomenta la realización de observaciones, entrevistas y análisis sobre el campo profesional, junto con la planificación y reflexión de propuestas de intervención y prácticas de campo, formando así una base para la experiencia profesional inicial. Propicia las relaciones con organizaciones propias de los territorios donde se insertan las instituciones educativas, así como entre las distintas carreras dentro de las mismas instituciones y con otras instituciones de diferentes niveles y contextos.

b. Capacidades profesionales

- Relevar distintos tipos de servicios gastronómicos.
- Organizar y brindar el servicio en un salón comedor.
- Seleccionar el equipamiento necesario y mantener una presentación personal adecuada del camarero.
- Articular de forma reflexiva los conocimientos sobre la especialidad, construidos en la formación con la práctica laboral.
- Implementar y evaluar propuestas de intervención profesional significativas para el campo de actuación específico.
- Reconocer diferentes tipos de eventos y sus entornos.
- Utilizar competencias digitales necesarias para el desempeño profesional gastronómico actual
- Elaborar, controlar y registrar el flujo de información.

c. Contenidos mínimos

Bloque 1: El menú y los camareros. Actitud de atención y servicio. Introducción a la ética

profesional: reconocimiento del valor del trabajo en equipo. Importancia de la cooperación, la comunicación respetuosa y la responsabilidad compartida para lograr un ambiente laboral armónico y eficiente. Reflexión sobre la individualidad del profesional, reconociendo que el aporte personal es clave, pero siempre en diálogo y colaboración con sus compañeros. Respeto, compromiso y disposición para construir un equipo sólido. 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.

Bloque 2: Equipamiento necesario para un salón según el tipo de negocio. Características y contextualización de la práctica profesional en la especialidad. Construcción de instrumentos para observación y relevamiento de información. Uso de procesadores de texto: recetas, menús e informes. Creación y edición de planillas de cálculo: costos, stock. Introducción a editores de imagen: diseño de cartas, etiquetas y piezas para redes sociales. Presentación visual de productos gastronómicos. Herramientas colaborativas en la nube. Introducción a la inteligencia artificial: Asistentes virtuales y chatbots para atención al cliente en restaurantes. Sistemas inteligentes para gestión de reservas y pedidos.

Bloque 3: 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.

Bloque 4: Tipos de emprendimientos: food trucks, dark kitchens, catering, productos artesanales, etc. Herramientas y recursos de apoyo al emprendedor. Homologación de proveedores (calidad y sostenibilidad).

d. Prácticas profesionalizantes en entornos formativos

Las prácticas profesionalizantes en entornos formativos deben ser organizadas, implementadas y evaluadas por la institución educativa, y estarán bajo el control de la respectiva Jurisdicción. Las prácticas planteadas en este espacio deberán integrarse con saberes propios de los otros campos de cursado simultáneo que integran el plan de estudios.

En este espacio, los/las estudiantes comenzarán a vincularse con el ámbito profesional gastronómico, reconociendo sus principales áreas de desempeño, funciones y dinámicas de trabajo. A través de experiencias de aula-taller y prácticas de campo, desarrollarán habilidades básicas de observación, organización del servicio y atención al cliente, incorporando nociones sobre la estructura y funcionamiento del salón, el rol del camarero, la mise en place, el manejo de la comanda y la comunicación con la cocina.

Esto podrá realizarse estableciendo vínculos con distintos tipos de organizaciones, en las que las/los estudiantes realicen observaciones, relevamientos e instancias de participación

controlada en servicios gastronómicos reales o simulados, aplicando herramientas digitales para la gestión de información, diseño de materiales gráficos, control de costos y comunicación profesional.

Los procesos de enseñanza y aprendizaje deberán desarrollarse en contextos de aula-taller, donde se propicien actividades de observación, práctica, análisis y reflexión sobre el quehacer profesional, promoviendo la integración de saberes técnicos, tecnológicos y actitudinales necesarios para la construcción de una identidad profesional en el ámbito de los servicios gastronómicos.

e. Referenciales para la evaluación

La evaluación tendrá carácter formativo y será parte integral de la enseñanza. Proveerá información relevante, pertinente y en tiempo, a docentes y estudiantes, acerca del aprendizaje y la enseñanza; así como orientaciones sobre cómo mejorarlo. Permitirá reconocer progresos y esfuerzos, identificar dificultades y realizar revisiones. Incidirá en la reorientación y el ajuste de las estrategias de enseñanza, la planificación y la propia evaluación.

Tendrá carácter de perspectiva a lo largo de la enseñanza y podrá contener múltiples instancias, que se valorarán con sentido de conjunto. Deberán explicitar los criterios de evaluación con el objetivo de asegurar la transparencia de la evaluación y facilitar la reflexión sobre el propio proceso de aprendizaje.

En el espacio curricular de Práctica Profesionalizante 1 "Aproximación al campo laboral", la evaluación se orientará a la observación, análisis y comunicación de información relacionada con distintos tipos de servicios gastronómicos y la organización efectiva del servicio en un salón comedor. Podrá incluir la elaboración de relevamientos sobre equipamiento y distribución de espacios, la planificación y puesta en práctica de la mise en place, y la evaluación del desempeño del personal en función de los estándares de atención y presentación. Asimismo, se valorará la integración reflexiva de los conocimientos teóricos adquiridos con la experiencia práctica, la utilización de competencias digitales para la gestión de recetas, menús, costos y stock, y la aplicación de herramientas tecnológicas actuales como asistentes virtuales y sistemas inteligentes para la gestión de reservas y pedidos. Las actividades podrán contemplar entrevistas y análisis con actores del campo gastronómico, la planificación de propuestas de intervención con protocolos específicos, y la elaboración de informes que reflejen la reflexión y el aprendizaje obtenido en prácticas de campo.

f. Entorno de aprendizaje

Debido a las características de espacio curricular, los procesos de enseñanza y aprendizaje se deben desarrollar en contextos teórico-prácticos de aula-taller con recursos para las tareas expositivo-explicativas y para la producción individual y colectiva donde se

garanticen las condiciones de climatización, ventilación, seguridad y luminosidad mínimas para actividades educativas.

En relación con el entorno de aprendizaje, deberá propiciarse, además, la construcción de vínculos saludables que permitan enseñar y aprender en climas institucionales libres de discriminación y violencias por motivo de género.

g. Perfil del docente del Trayecto F

Chef Profesional, Analista en Servicios Gastronómicos, Técnica/o Superior en Servicios Gastronómicos/Gastronomía u otra/o graduada/o de nivel superior que posea formación específica en los contenidos enunciados en este espacio curricular con trayectoria en el campo de conocimiento y formación pedagógica que califiquen su ingreso y promoción en la carrera docente.

SEGUNDO AÑO

TRAYECTO G

Integrado por la unidad curricular CULTURA, TECNOLOGÍA Y SOCIEDAD. Carga horaria: 64 horas anuales.

12. CULTURA, TECNOLOGÍA Y SOCIEDAD - Carga horaria: 2 (dos) módulos por semana

a. Síntesis introductoria

Este espacio curricular aborda la interrelación entre sociedad, cultura, tecnología e industria alimentaria y gastronómica, reconociendo la elaboración de alimentos como una expresión social y cultural influida por procesos históricos y revoluciones culinarias. Profundiza en las transformaciones y tendencias emergentes del sector, su vínculo con la cultura y la tecnología, incluyendo la aplicación de la inteligencia artificial en la gastronomía. También analiza el lenguaje específico del sector, la inclusión social y de género, la comunicación en contextos laborales y el consumo consciente, destacando los desafíos actuales en sostenibilidad y la integración cultural en un contexto globalizado.

b. Capacidades Profesionales

- Comprender las variables históricas de la transformación de los servicios gastronómicos, promoviendo una reflexión crítica de la elaboración de alimentos a través de la historia.
- Identificar y analizar las diferentes técnicas de elaboración de alimentos y su vinculación con la producción gastronómica en los diferentes contextos y prácticas sociales.
- Analizar la relación entre cultura, tecnología y sociedad a través del enfoque sociotécnico en el campo profesional de la gastronomía.

- Fomentar prácticas de liderazgo y organización con perspectiva de género, en cocinas profesionales o emprendimientos propios
- Promover una comunicación asertiva y el uso adecuado del lenguaje técnico en el ámbito laboral.

c. Contenidos mínimos

Bloque 1: Sociedad, cultura, tecnología e industria alimentaria y gastronómica. La elaboración de alimentos como expresión social y cultural. Los procesos históricos y su influencia en la gastronomía. Grandes revoluciones culinarias. Significado de la comida: rituales, tradiciones, fiestas y tabúes. Transformaciones de la producción gastronómica hasta la actualidad. Las nuevas tendencias y los movimientos culturales de la producción gastronómica. Tendencias emergentes en el sector y su impacto cultural y tecnológico.

Bloque 2: La relación entre la cultura, las tecnologías y los códigos alimentarios. El enfoque socio-técnico para comprender el desarrollo del sector gastronómico. El impacto de la tecnología sobre el proceso de producción de alimentos. Inteligencia Artificial (IA) y su aplicación en la gastronomía: personalización de menús, chatbots para atención al cliente y análisis de demanda. Impacto de la globalización, las redes sociales y la cultura digital en la gastronomía y la identidad. Innovaciones tecnológicas y su posible influencia en la producción y el consumo.

Bloque 3: Lenguaje específico del sector gastronómico. Configuraciones sociales vinculadas con los géneros y la inclusión de diversidades en el ámbito gastronómico. Movimientos sociales relacionados con la gastronomía: inclusión, igualdad de género y diversidad en los servicios gastronómicos. Comunicación asertiva en contextos laborales. Uso del lenguaje en las relaciones interpersonales. Concepto y prácticas de consumo consciente en gastronomía: importancia del impacto social, ambiental y económico en la elección y uso de alimentos. Provisión y producción de alimentos elaborados bajo criterios sostenibles y responsables. Desafíos actuales en sostenibilidad, inclusión y transformación social en la gastronomía. La gastronomía como espacio de integración cultural, ambiental y social en el contexto globalizado.

d. Prácticas profesionalizantes en entornos formativos

Las prácticas profesionalizantes en entornos formativos deben ser organizadas, implementadas y evaluadas por la institución educativa, y estarán bajo el control de la respectiva Jurisdicción. Las prácticas planteadas en este espacio deberán integrarse con saberes propios de los otros campos de cursado simultáneo que integran el plan de estudios.

En relación con el presente espacio, las/los estudiantes deberán realizar actividades que permitan analizar e interpretar las relaciones entre la cultura, la tecnología y la sociedad en el ámbito gastronómico, reconociendo la dimensión social, histórica y simbólica de la

producción y el consumo de alimentos, así como el impacto de las innovaciones tecnológicas, los procesos de globalización y los movimientos culturales contemporáneos sobre las prácticas culinarias y los servicios gastronómicos.

Deberán orientarse a asegurar la correspondencia entre la formación académica y los requerimientos de los sectores gastronómicos, culturales, productivos y tecnológicos, que demandan profesionales capaces de comprender la evolución del sector, interpretar las transformaciones culturales y tecnológicas que inciden en la gastronomía, e integrar criterios de sostenibilidad, inclusión y responsabilidad social en sus prácticas profesionales. Podrán consistir en proyectos de investigación, prácticas de observación y elaboración de materiales comunicacionales o digitales.

e. Referenciales para la evaluación

La evaluación tendrá carácter formativo y será parte integral de la enseñanza. Proveerá información relevante, pertinente y en tiempo, a docentes y estudiantes, acerca del aprendizaje y la enseñanza; así como orientaciones sobre cómo mejorarlo. Permitirá reconocer progresos y esfuerzos, identificar dificultades y realizar revisiones. Incidirá en la reorientación y el ajuste de las estrategias de enseñanza, la planificación y la propia evaluación.

Tendrá carácter de perspectiva a lo largo de la enseñanza y podrá contener múltiples instancias, que se valorarán con sentido de conjunto. Deberán explicitar los criterios de evaluación con el objetivo de asegurar la transparencia de la evaluación y facilitar la reflexión sobre el propio proceso de aprendizaje.

En este espacio curricular las evaluaciones se orientan a la comprensión y análisis crítico de la relación entre sociedad, cultura, tecnología e industria alimentaria y gastronómica. Comprenderán actividades que impliquen la reflexión sobre los procesos históricos de la elaboración de alimentos, el estudio de técnicas gastronómicas y su vinculación con prácticas sociales, así como la valoración del impacto tecnológico y cultural en la producción y consumo gastronómico. Se ofrecerá el marco para desarrollar trabajos que fomenten el liderazgo y la organización con perspectiva de género, así como la comunicación asertiva empleando lenguaje técnico adecuado y la adopción de prácticas responsables y sostenibles en el ámbito gastronómico como también se elaborarán análisis escritos o presentaciones sobre revoluciones culinarias y su significado cultural, diseñarán proyectos que integren tecnologías emergentes para innovar en la oferta gastronómica y propondrá la organización de cocinas profesionales con énfasis en inclusión y liderazgo.

f. Entorno de aprendizaje

Debido a las características de espacio curricular, los procesos de enseñanza y aprendizaje se deben desarrollar en contextos teórico-prácticos de aula-taller con recursos para las tareas expositivo-explicativas y para la producción individual y colectiva donde se garanticen las condiciones de climatización, ventilación, seguridad y luminosidad mínimas

para actividades educativas. En consecuencia, para el dictado de este espacio se requiere de un aula convencional con material didáctico adecuado.

En relación con el entorno de aprendizaje, deberá propiciarse, además, la construcción de vínculos saludables que permitan enseñar y aprender en climas institucionales libres de discriminación y violencias por motivo de género.

g. Perfil docente del Trayecto G

Sociólogo/a, Antropólogo/a u otro graduado de nivel superior que posea formación específica en los contenidos enunciados en este espacio curricular con trayectoria en el campo de conocimiento y formación pedagógica que califiquen su ingreso y promoción en la carrera docente.

TRAYECTO H

Integrado por las unidades curriculares Bebidas y Destilados 1 y Bebidas y Destilados 2 - Carga horaria: 64 horas anuales.

13. BEBIDAS Y DESTILADOS 1 - Carga horaria: 2 (dos) módulos por semana.

a. Síntesis introductoria

Este espacio curricular aborda la viticultura y producción de vinos, considerando su desarrollo histórico, cultural y económico, así como las variedades, etapas de cultivo, zonas productivas y la producción nacional e internacional. Profundiza en la apreciación sensorial de los vinos, la degustación, la cata, los maridajes, el almacenamiento adecuado y el servicio profesional de sommelier. Además, ofrece un espacio para analizar el mundo de las bebidas alcohólicas, sus clasificaciones, graduaciones y el rol de los profesionales en barra, diferenciando funciones de barman y bartender, promoviendo el consumo responsable y la comprensión de estándares de calidad y buenas prácticas en el sector.

b. Capacidades profesionales

- Describir el ciclo de vida de la vid y reconocer las principales variedades de uvas y sus vinos asociados
- Identificar las zonas vitivinícolas argentinas, conceptos de terroir y denominaciones de origen.
- Aplicar método de cata estructurada (apariencia, nariz, boca) para describir y puntuar vinos.
- Identificar aromas primarios, secundarios y terciarios; reconocer defectos.
- Diseñar maridajes básicos y avanzados según estructura del vino y del plato.
- Conocer técnicas de servicio profesional, decantación, temperaturas y conservación.

c. Contenidos mínimos

Bloque 1. Viticultura y vinos. Etapas, variedades, zonas y producción argentina e internacional. Factores agroclimáticos: temperatura, precipitación, evapotranspiración, radiación.

Bloque 2. Apreciación sensorial de vinos, degustación, cata. Aromas y sabor. Aromas varietales, fermentativos, de crianza (barrica) y de evolución. Defectos frecuentes. Percepción del cuerpo, taninos, acidez y alcohol en boca. Maridaje gastronómico. Principios: balance, contraste, intensidad, textura y persistencia. Maridaje clásico por categorías (entradas, mariscos, carnes rojas, postres). Maridajes regionales y creativos; menús armados pensando en el servicio. Servicio sommelier. Reglamento básico de servicio: apertura, presentación, decantación, uso de copas. Gestión de bodega y conservación: racking, condiciones de almacenamiento, lay-out de cava. Carta de vinos: rotación, precios, márgenes y gestión de stock.

Bloque 3. El mundo de las bebidas alcohólicas: conceptos de alcohol, clasificaciones, graduaciones. Clasificación de bebidas alcohólicas. Bebidas fermentadas: vinos, sidras, cervezas, sake. Bebidas destiladas: aguardientes, brandy, whisky, ron, vodka, gin, tequila. Licores y bebidas aromatizadas: vermouths, amargos, ingredientes botánicos y azucarados. Bebidas de baja graduación y aperitivos. Propiedades y regulación. Etiquetado: información obligatoria, declaración de graduación. Conservación y manejo de bebidas destiladas y licores. Legislación básica sobre venta y servicio responsable (horarios, edad mínima, consumo responsable).

d. Prácticas profesionalizantes en entornos formativos

Las prácticas profesionalizantes en entornos formativos deben ser organizadas, implementadas y evaluadas por la institución educativa, y estarán bajo el control de la respectiva Jurisdicción. Las prácticas planteadas en este espacio deberán integrarse con saberes propios de los otros campos de cursado simultáneo que integran el plan de estudios.

En relación con el presente espacio, las/los estudiantes desarrollarán experiencias formativas que reproduzcan situaciones reales del ámbito del servicio de bebidas, vitivinicultura, aplicando los conocimientos técnicos y sensoriales adquiridos en la materia.

Deberán orientarse a asegurar la correspondencia entre la formación académica y los requerimientos de los sectores gastronómicos, hoteleros y de servicios especializados en bebidas, en los que se prioriza la calidad, la responsabilidad en la manipulación del alcohol y la sostenibilidad en los procesos de producción y servicio.

e. Referenciales para la evaluación

La evaluación tendrá carácter formativo y será parte integral de la enseñanza. Proveerá información relevante, pertinente y en tiempo, a docentes y estudiantes, acerca del

aprendizaje y la enseñanza; así como orientaciones sobre cómo mejorarlo. Permitirá reconocer progresos y esfuerzos, identificar dificultades y realizar revisiones. Incidirá en la reorientación y el ajuste de las estrategias de enseñanza, la planificación y la propia evaluación.

Tendrá carácter de perspectiva a lo largo de la enseñanza y podrá contener múltiples instancias, que se valorarán con sentido de conjunto. Deberán explicitar los criterios de evaluación con el objetivo de asegurar la transparencia de la evaluación y facilitar la reflexión sobre el propio proceso de aprendizaje.

En este espacio, las actividades se orientarán a describir el ciclo de vida de la vid y reconocer las principales variedades de uvas junto con sus vinos asociados. Identificarán las zonas vitivinícolas argentinas, aplicará conceptos de terroir y denominaciones de origen, y seleccionará combinaciones adecuadas de vinos con comidas elaboradas.

Para la evaluación, podría describir y representar las etapas de cultivo de la vid, clasificar variedades de uvas y sus vinos, mapear zonas vitivinícolas argentinas señalando terroir y denominaciones; y diseñar maridajes entre platos y vinos, explicando la armonía de sabores.

f. Entorno de aprendizaje

Debido a las características de espacio curricular, los procesos de enseñanza y aprendizaje se deben desarrollar en contextos teórico-prácticos de aula-taller con recursos para las tareas expositivo-explicativas y para la producción individual y colectiva donde se garanticen las condiciones de climatización, ventilación, seguridad y luminosidad mínimas para actividades educativas. En consecuencia, para el dictado de este espacio se requiere de un aula-taller equipada con el mobiliario, cristalería, utensilios, materiales y elementos específicos que permitan el desarrollo de prácticas vinculadas al espacio curricular. Deberá propiciarse, además, la construcción de vínculos saludables que permitan enseñar y aprender en climas institucionales libres de discriminación y violencias por motivo de género.

14. BEBIDAS Y DESTILADOS 2 - Carga horaria: 2 (dos) módulos por semana

a. Síntesis introductoria

Este espacio curricular aborda la gestión integral de la barra y la coctelería, incluyendo la elaboración de tragos clásicos y modernos, bebidas sin alcohol y funcionales, así como prácticas de coctelería sustentable y de autor. Profundiza en la organización de la barra, el uso de cristalería y mise en place, la aplicación de técnicas de servicio profesional y la planificación de operaciones de bebidas en distintos formatos de negocio.

b. Capacidades profesionales:

- Utilizar técnicas de manejo de un servicio de barra, integrando preparación de tragos clásicos y modernos.
- Gestionar operaciones gastronómicas, coordinación del personal y control de stock.
- Profundizar en coctelería avanzada, tendencias actuales y sustentabilidad.
- Desarrollar habilidades de barismo y manejo responsable de alérgenos.

c. Contenidos mínimos:

Bloque 1. Organización de barra y flujo operativo. Diseño y ergonomía del puesto. Roles y turnos. Seguridad e higiene en barra. Funciones del bartender. Cristalería y vajilla de barra. Tipos y usos. Mise en place y organización de recetas. Tipos de tragos y clasificación. Gestión operativa y control de stock.

Bloque 2. Coctelería clásica. Base teórica de balance: dulce-acidez-amargor-alcohol, porcentaje de dilución y temperatura. Técnicas clásicas y contemporáneas, equipamiento. Desarrollo de cócteles de autor. Coctelería sin alcohol y baja graduación. Coctelería sustentable y uso de ingredientes locales. Tendencias y posicionamiento. Movimientos actuales. Coctelería de bar de barrio, experiencias inmersivas.

Bloque 3. Fundamentos del café de especialidad. Origen, trazabilidad, procesos de beneficio. Trazabilidad y análisis. Barismo técnico y control de extracción: parámetros, equipamiento y métodos de preparación. Leche y técnicas de texturizado. Té e infusiones: categorías, parámetros de extracción, integración de infusiones en coctelería y como acompañantes de menú. Gestión de alérgenos y contaminación cruzada. Calidad, servicio y sostenibilidad en la estación de café.

d. Prácticas profesionalizantes en entornos formativos

Las prácticas profesionalizantes en entornos formativos deben ser organizadas, implementadas y evaluadas por la institución educativa, y estarán bajo el control de la respectiva Jurisdicción. Las prácticas planteadas en este espacio deberán integrarse con saberes propios de los otros campos de cursado simultáneo que integran el plan de estudios.

En relación con el presente espacio, las/los estudiantes desarrollarán experiencias formativas que reproduzcan situaciones reales del ámbito del servicio de bebidas, coctelería y barismo, aplicando los conocimientos técnicos y sensoriales adquiridos en la materia.

Deberán orientarse a asegurar la correspondencia entre la formación académica y los requerimientos de los sectores gastronómicos, hoteleros y de servicios especializados en bebidas, en los que se prioriza la calidad, la responsabilidad en la manipulación del alcohol y la sostenibilidad en los procesos de producción y servicio.

Podrán consistir en actividades de cata y degustación profesional, prácticas de maridaje, armado y montaje de barras, participación en experiencias de coctelería sustentable,

prácticas de barismo y servicio de café de especialidad.

e. Referenciales para la evaluación

La evaluación tendrá carácter formativo y será parte integral de la enseñanza. Proveerá información relevante, pertinente y en tiempo, a docentes y estudiantes, acerca del aprendizaje y la enseñanza; así como orientaciones sobre cómo mejorarlo. Permitirá reconocer progresos y esfuerzos, identificar dificultades y realizar revisiones. Incidirá en la reorientación y el ajuste de las estrategias de enseñanza, la planificación y la propia evaluación.

Tendrá carácter de perspectiva a lo largo de la enseñanza y podrá contener múltiples instancias, que se valorarán con sentido de conjunto. Deberán explicitar los criterios de evaluación con el objetivo de asegurar la transparencia de la evaluación y facilitar la reflexión sobre el propio proceso de aprendizaje.

En este espacio, el estudiante utilizará técnicas de manejo de un servicio de barra, integrando la preparación de tragos clásicos y modernos con precisión y creatividad. Gestionará operaciones gastronómicas, coordinando al personal y controlando el stock de insumos. Para evaluar el dominio, se propondrán actividades prácticas donde el estudiante organice y monte la barra, prepare distintos tipos de tragos en coctelería clásica, moderna y sustentable, incluyendo opciones sin alcohol y el uso de ingredientes locales. Aplicación concreta de técnicas avanzadas de barismo, preparación de café de especialidad y manejo responsable de alérgenos en barra.

f. Entorno de aprendizaje

Debido a las características de espacio curricular, los procesos de enseñanza y aprendizaje se deben desarrollar en contextos teórico-prácticos de aula-taller con recursos para las tareas expositivo-explicativas y para la producción individual y colectiva donde se garanticen las condiciones de climatización, ventilación, seguridad y luminosidad mínimas para actividades educativas. En consecuencia, para el dictado de este espacio se requiere de un aula-taller equipada con el mobiliario, cristalería, utensilios, materiales y elementos específicos que permitan el desarrollo de prácticas vinculadas al espacio curricular. Deberá propiciarse, además, la construcción de vínculos saludables que permitan enseñar y aprender en climas institucionales libres de discriminación y violencias por motivo de género.

g. Perfil docente del Trayecto H

Sommelier, Chef Profesional, Analista en Servicios Gastronómicos, Técnica/o Superior en Servicios Gastronómicos u otra/o graduada/o de nivel superior que posea formación específica en los contenidos enunciados en este espacio curricular con trayectoria en el campo de conocimiento y formación pedagógica que califiquen su ingreso y promoción en la carrera docente.

TRAYECTO I

Integrado por las unidades curriculares GASTRONOMÍA 2 y GASTRONOMÍA 3 - Carga horaria: 96 horas anuales.

15. GASTRONOMÍA 2 - Carga horaria: 3 (tres) módulos por semana

a. Síntesis introductoria

Este espacio curricular profundiza en los distintos tipos de servicios gastronómicos como servicio a la carta, buffet, banquetes, entregas a domicilio y servicios de comida para llevar. Define roles y funciones del personal de salón, perfil profesional y actitud de servicio, con énfasis en el compromiso ético y profesional y la gestión de la calidad y manejo de conflictos en la atención al cliente. Se analiza el diseño del menú y del negocio, considerando las necesidades y perfiles actuales de los clientes, la ambientación, la relación entre cocina y salón y el concepto de rotación de mesas. Se trabajan aspectos relacionados con la instalación, capacidad productiva y presupuesto de la empresa, junto con la identificación de nuevos perfiles de clientes. Esta propuesta fortalece la profundización y consolidación de saberes propios del segundo año.

b. Capacidades profesionales

- Analizar menús en función de un mercado de clientes determinado y de la disponibilidad de materias primas regionales.
- Redactar menús según los objetivos comerciales de la empresa y las necesidades del cliente.
- Diseñar el armado de restaurantes en relación con el menú, identificando áreas de producción, servicio y ambientación.

c. Contenidos mínimos

Bloque 1: Tipos de servicios gastronómicos: servicio a la carta, buffet, banquetes, delivery y take away. Roles y funciones del personal de salón. Perfil profesional y actitud de servicio. Compromiso ético y profesional en la atención al cliente. Calidad del servicio y manejo de conflictos. Tendencias internacionales en restaurantes y formatos innovadores.

Bloque 2: El menú y el diseño del negocio. Necesidades y perfiles del cliente en la gastronomía actual. Ambientación y espacios recomendados. Relación de espacio entre cocina y salón. La plaza del restaurante. Cantidad de sillas. Concepto de rotación.

Bloque 3: 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. Menús digitales y tecnologías aplicadas con perspectiva

inclusiva.

Bloque 4: La empresa: su instalación y capacidad productiva y su presupuesto de producción. El tipo de cliente. Nuevos perfiles de clientes gastronómicos.

d. Prácticas profesionalizantes en entornos formativos

Las prácticas profesionalizantes en entornos formativos deben ser organizadas, implementadas y evaluadas por la institución educativa, y estarán bajo el control de la respectiva Jurisdicción. Las prácticas planteadas en este espacio deberán integrarse con saberes propios de los otros campos de cursado simultáneo que integran el plan de estudios.

En relación con el presente espacio, las/los estudiantes deberán realizar actividades que permitan comprender y aplicar los principios de organización, atención y gestión del servicio gastronómico, desarrollando competencias vinculadas con la planificación de diferentes tipos de servicios, la comunicación efectiva con el cliente, el trabajo en equipo dentro de la brigada de salón, y la evaluación de la calidad y la satisfacción del comensal.

Podrán consistir en prácticas de observación y participación en servicios reales o simulados, diseño de menús y ambientaciones, elaboración de propuestas de mejora en la atención, análisis de experiencias gastronómicas, aplicación de herramientas digitales para la gestión del salón y la relación con el cliente, y desarrollo de proyectos integradores que articulen cocina, servicio y gestión comercial.

e. Referenciales para la evaluación

La evaluación tendrá carácter formativo y será parte integral de la enseñanza. Proveerá información relevante, pertinente y en tiempo, a docentes y estudiantes, acerca del aprendizaje y la enseñanza; así como orientaciones sobre cómo mejorarlo. Permitirá reconocer progresos y esfuerzos, identificar dificultades y realizar revisiones. Incidirá en la reorientación y el ajuste de las estrategias de enseñanza, la planificación y la propia evaluación.

Tendrá carácter de perspectiva a lo largo de la enseñanza y podrá contener múltiples instancias, que se valorarán con sentido de conjunto. Deberán explicitar los criterios de evaluación con el objetivo de asegurar la transparencia de la evaluación y facilitar la reflexión sobre el propio proceso de aprendizaje.

En este espacio se ofrecerá la oportunidad de que el estudiante analice menús considerando un mercado de clientes determinado y la disponibilidad de materias primas regionales. Asimismo, redactará menús alineados con los objetivos comerciales de la empresa/emprendimiento y las necesidades específicas del cliente. Las actividades podrán incluir el análisis crítico de diferentes tipos de servicios gastronómicos y la reflexión sobre roles, funciones y actitudes del personal de salón. El estudiante elaborará menús teniendo en cuenta la identidad del negocio, la estacionalidad y disponibilidad de materias primas,

incluyendo el uso de menús digitales y tecnologías aplicadas. También se podrá diseñar el espacio restaurante, considerando la relación entre cocina y salón, así como la capacidad productiva y el presupuesto de la empresa/emprendimiento.

f. Entorno de aprendizaje

Debido a las características de espacio curricular, los procesos de enseñanza y aprendizaje se deben desarrollar en contextos teórico-prácticos de aula-taller con recursos para las tareas expositivo-explicativas y para la producción individual y colectiva donde se garanticen las condiciones de climatización, ventilación, seguridad y luminosidad mínimas para actividades educativas. En consecuencia, para el dictado de este espacio se requiere de un aula-taller equipada como cocina profesional, con mesadas de trabajo, hornallas, hornos, utensilios, vajilla, refrigeración, insumos y elementos de higiene y seguridad adecuados para la elaboración de preparaciones gastronómicas de mayor complejidad técnica. Deberá propiciarse, además, la construcción de vínculos saludables que permitan enseñar y aprender en climas institucionales libres de discriminación y violencias por motivo de género.

16. GASTRONOMÍA 3 - Carga horaria: 3 (tres) módulos por semana

a. Síntesis introductoria

Este espacio curricular se centra en la planificación y gestión eficiente de las tareas en cocina, desarrollando competencias para la coordinación de brigadas y la optimización de tiempos y recursos. Profundiza en las operaciones culinarias clave, desde las preparaciones preliminares hasta técnicas avanzadas de corte y cocción, con un control estricto de temperaturas y tiempos. Se aborda el control de calidad y selección de insumos, registro riguroso del proceso productivo y la aplicación de buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria. Se trabajan técnicas para la elaboración de fondos, salsas y preparaciones complejas, así como métodos seguros para almacenamiento y conservación. Se promueven estrategias para reducir el desperdicio de alimentos y el estudio de fermentaciones y conservas, siempre bajo protocolos de seguridad alimentaria.

b. Capacidades profesionales

- Aplicar técnicas culinarias avanzadas para optimizar calidad y creatividad en las preparaciones.
- Gestionar equipos, tiempos y recursos para una producción culinaria eficiente y estandarizada.
- Supervisar protocolos de higiene y seguridad alimentaria garantizando alimentos inocuos y de calidad.

c. Contenidos mínimos

Bloque 1. Coordinación y planificación de tareas en cocina. Gestión de brigada y roles operativos. Optimización de tiempos y recursos.

Bloque 2. Operaciones culinarias preliminares, fundamentales y definitivas (limpieza, desposte, braseado, glaseado, etc.). Manejo avanzado de cortes y preparaciones. Control riguroso de temperaturas y tiempos de cocción.

Bloque 3. Control de calidad y selección de insumos. Uso eficiente y conservación de productos cárnicos, pescados, mariscos, frutas y verduras. Aplicación de buenas prácticas durante todo el proceso.

Bloque 4. Registro y control del proceso productivo: pesado, porcionado, rotulación y monitorización con termómetro. Implementación de protocolos de higiene y seguridad alimentaria (BPM).

Bloque 5. Elaboración de fondos, salsas, elaboraciones complejas a partir de técnicas clásicas y contemporáneas. Integración de técnicas para producción en volumen con estándares de calidad

Bloque 6. Técnicas para almacenamiento, enfriamiento, conservación y reaprovechamiento de alimentos con seguridad alimentaria. Batch cooking (cocción por tandas) y Mice en place inteligente. Auditoría de desperdicios con indicadores. Estudios de tiempo y movimiento: equilibrio en brigada. Fermentaciones controladas, vinagres (retardos, PH/acidez titulable). Conservas dulces y saladas : mermeladas, encurtidos, vegetales, protocolos de seguridad.

d. Prácticas profesionalizantes en entornos formativos

Las prácticas profesionalizantes en entornos formativos deben ser organizadas, implementadas y evaluadas por la institución educativa, y estarán bajo el control de la respectiva Jurisdicción. Las prácticas planteadas en este espacio deberán integrarse con saberes propios de los otros campos de cursado simultáneo que integran el plan de estudios.

En relación con el presente espacio, las/los estudiantes deberán realizar actividades que permitan coordinar y ejecutar operaciones culinarias complejas, aplicando técnicas clásicas y contemporáneas, controlando la calidad de los insumos y optimizando tiempos y recursos dentro de la brigada de cocina.

Deberán orientarse a asegurar la correspondencia entre la formación académica y los requerimientos de los sectores gastronómicos, hoteleros, industriales y de servicios alimentarios. Podrán consistir en prácticas de campo en cocinas profesionales o simuladas y desarrollo de proyectos que integren producción, gestión de recursos y estándares de calidad en contextos reales o formativos.

e. Referenciales para la evaluación

La evaluación tendrá carácter formativo y será parte integral de la enseñanza. Proveerá información relevante, pertinente y en tiempo, a docentes y estudiantes, acerca del aprendizaje y la enseñanza; así como orientaciones sobre cómo mejorarlo. Permitirá reconocer progresos y esfuerzos, identificar dificultades y realizar revisiones. Incidirá en la reorientación y el ajuste de las estrategias de enseñanza, la planificación y la propia evaluación.

Tendrá carácter de perspectiva a lo largo de la enseñanza y podrá contener múltiples instancias, que se valorarán con sentido de conjunto. Deberán explicitar los criterios de evaluación con el objetivo de asegurar la transparencia de la evaluación y facilitar la reflexión sobre el propio proceso de aprendizaje.

En este espacio, el estudiante aplicará técnicas culinarias avanzadas y gestionará equipos y recursos para una producción eficiente y de calidad, supervisando protocolos de higiene y seguridad alimentaria. Se evaluará mediante actividades como la planificación y coordinación de tareas en cocina, la ejecución precisa de técnicas como desposte y braseado, y el control riguroso de temperaturas y tiempos de cocción.

Además, elaborará fondos y preparaciones complejas que integren técnicas clásicas y contemporáneas, y gestionará el almacenamiento seguro de alimentos mediante batch cooking y mise en place inteligente. También podrá realizar registro de desperdicios y optimizará el equilibrio de la brigada con estudios de tiempos y movimientos.

f. Entorno de aprendizaje

Debido a las características de espacio curricular, los procesos de enseñanza y aprendizaje se deben desarrollar en contextos teórico-prácticos de aula-taller con recursos para las tareas expositivo-explicativas y para la producción individual y colectiva donde se garanticen las condiciones de climatización, ventilación, seguridad y luminosidad mínimas para actividades educativas. En consecuencia, para el dictado de este espacio se requiere de un aula-taller equipada como cocina profesional, con hornos, hornallas, refrigeración, utensilios, instrumental de medición, insumos y elementos de higiene y seguridad, adecuados para la ejecución de preparaciones gastronómicas complejas y la gestión integral del proceso productivo. Deberá propiciarse, además, la construcción de vínculos saludables que permitan enseñar y aprender en climas institucionales libres de discriminación y violencias por motivo de género.

g. Perfil docente del Trayecto I

Chef Profesional, Analista en Servicios Gastronómicos, Técnica/o Superior en Servicios Gastronómicos u otra/o graduada/o de nivel superior que posea formación específica en los contenidos enunciados en este espacio curricular con trayectoria en el campo de conocimiento y formación pedagógica que califiquen su ingreso y promoción en la carrera docente.

TRAYECTO J

Integrado por las unidades curriculares REPOSTERÍA 1: CREMAS Y ELABORACIÓN DE TORTAS y REPOSTERÍA 2: CHOCOLATERÍA Y HELADOS. Carga horaria: 96 horas anuales.

17. REPOSTERÍA 1: CREMAS Y ELABORACIÓN DE TORTAS - Carga horaria: 3 (tres) módulos por semana.

a. Síntesis introductoria

Este espacio curricular brinda un marco para que el estudiante desarrolle habilidades en la elaboración de productos dulces, aplicando técnicas de repostería y decoraciones. Se fomenta el uso de frutas y sus diversas aplicaciones en postres, así como preparaciones tradicionales e innovadoras. Además, se promueve la incorporación de opciones saludables con harinas alternativas y productos locales y de estación. El espacio favorece la práctica en la creación de miniaturas dulces, helados artesanales y productos portables, incentivando al estudiante a ser protagonista activo, aplicando metodologías sustentables y conocimientos alimentarios en la repostería.

b. Capacidades profesionales

- Aplicar técnicas precisas para preparar cremas, mousses, merengues y bases de crema.
- Leer y comprender recetas con vocabulario adecuado para la elaboración
- Desarrollar habilidades en coberturas y decoración básica y avanzada de tortas.
- Estimar y optimizar el rendimiento de materias primas en la elaboración.

c. Contenidos mínimos

Bloque 1: Preparación y elaboración de cremas, mousses, parfaits y merengues. Bases para cremas y técnicas básicas de decoración.

Bloque 2: Tartas, pasteles, alfajores y bocaditos dulces diversos. Técnicas de armado y presentación. Glaseados espejo (mirror glaze) con brillo y color.

Bloque 3: Preparación y acondicionamiento de frutas. Frutas caramelizadas, confituras, salsas y gelificados.

Bloque 4: Análisis y elaboración de postres clásicos. Exploración de postres innovadores y técnicas contemporáneas. Postres de vanguardia y miniaturas dulces.

d. Prácticas profesionalizantes en entornos formativos

Las prácticas profesionalizantes en entornos formativos deben ser organizadas, implementadas y evaluadas por la institución educativa, y estarán bajo el control de la respectiva Jurisdicción. Las prácticas planteadas en este espacio deberán integrarse con

saberes propios de los otros campos de cursado simultáneo que integran el plan de estudios.

En relación con el presente espacio, las y los estudiantes deberán realizar actividades que les permitan planificar, coordinar y ejecutar elaboraciones de tortas y postres, aplicando técnicas clásicas y contemporáneas de preparación y decoración.

Deberán orientarse a asegurar la correspondencia entre la formación académica y los requerimientos de los sectores gastronómicos, hoteleros, industriales y de servicios alimentarios. Podrán consistir en prácticas de campo en cocinas profesionales o simuladas y desarrollo de proyectos que integren producción, gestión de recursos y estándares de calidad en contextos reales o formativos.

e. Referenciales para la evaluación

La evaluación tendrá carácter formativo y será parte integral de la enseñanza. Proveerá información relevante, pertinente y en tiempo, a docentes y estudiantes, acerca del aprendizaje y la enseñanza; así como orientaciones sobre cómo mejorarlo. Permitirá reconocer progresos y esfuerzos, identificar dificultades y realizar revisiones. Incidirá en la reorientación y el ajuste de las estrategias de enseñanza, la planificación y la propia evaluación.

Tendrá carácter de perspectiva a lo largo de la enseñanza y podrá contener múltiples instancias, que se valorarán con sentido de conjunto. Deberán explicitar los criterios de evaluación con el objetivo de asegurar la transparencia de la evaluación y facilitar la reflexión sobre el propio proceso de aprendizaje.

En este espacio curricular, las evaluaciones se orientarán a la realización práctica y la aplicación técnica en la elaboración de cremas, mousses, merengues y tortas, considerando aspectos como la precisión en las técnicas, la presentación y la optimización de recursos. Se incluirán actividades que evidencien la interpretación de recetas y la gestión eficiente de materias primas. Por ejemplo, se evaluará la preparación y decoración de productos, la elaboración de distintas masas y pastas, y el control de variables como temperatura y tiempos. Estas actividades podrán medirse mediante rúbricas, listas de cotejo y análisis sensorial, asegurando una valoración objetiva y ajustada a las competencias profesionales del estudiante.

f. Entorno de aprendizaje

Debido a las características de espacio curricular, los procesos de enseñanza y aprendizaje se deben desarrollar en contextos teórico-prácticos de aula-taller con recursos para las tareas expositivo-explicativas y para la producción individual y colectiva donde se garanticen las condiciones de climatización, ventilación, seguridad y luminosidad mínimas para actividades educativas. En consecuencia, para el dictado de este espacio se requiere de un aula-taller equipada como pastelería profesional, con hornos, batidoras, heladeras,

mesas de trabajo de acero inoxidable y utensilios específicos de repostería. Deberá propiciarse, además, la construcción de vínculos saludables que permitan enseñar y aprender en climas institucionales libres de discriminación y violencias por motivo de género.

18. REPOSTERÍA 2: CHOCOLATERÍA Y HELADOS - Carga horaria: 3 (tres) módulos por semana.

a. Síntesis introductoria

Este espacio curricular brinda un marco para que las y los estudiantes desarrollen habilidades en la elaboración artesanal de productos a base de chocolate y helados, aplicando técnicas clásicas y contemporáneas de templado, moldeado, relleno y decoración. Se promueve el uso de materias primas de calidad, la incorporación de productos locales y de estación, y la aplicación de principios de sustentabilidad en los procesos productivos. Además, el espacio favorece la creatividad y la precisión técnica en la elaboración de bombones, tabletas, postres helados y semifríos, estimulando la experimentación con sabores, texturas y presentaciones innovadoras.

b. Capacidades profesionales

- Aplicar técnicas precisas para la elaboración de productos de calidad.
- Leer y comprender recetas aplicando vocabulario adecuado para la eficaz elaboración de productos.
- Conocer y diferenciar las propiedades y tipos principales del chocolate.
- Aplicar técnicas básicas y procedimientos para elaborar chocolates y bombonería.
- Incorporar helados en postres y combinaciones clásicas de manera creativa.

c. Contenidos mínimos

Bloque 1. Temperado de chocolates (métodos manuales y tecnológicos). Técnicas básicas y procedimientos en la elaboración de chocolates y bombonería. Bombones de molde y de corte tabletas y grageas. Uso de manteca de cacao y colorantes liposolubles. Elaboración de caramelos y productos crocantes. Aplicación de decoraciones simples y presentación de productos. Aspectos generales de higiene y manipulación específica del chocolate.

Bloque 2: Fundamentos de la elaboración de helados artesanales. Técnicas para lograr textura y sabor adecuados en helados y sorbetes. Aplicaciones básicas de helados en postres y combinaciones clásicas. Introducción a diferentes tipos de helados (cremosos, water ice, paletas). Helados artesanales y sus aplicaciones. Cuidados y conservación básicos de helados para mantener la calidad.

Bloque 3: Diseño, presentación y conservación de productos de vitrina. Aplicación de

baños espejo (glaseados brillantes), mousses, bavaoís, entremets, semifreddos y postres individuales. Armado y acabado de tortas de diseño (efecto terciopelo, velo). Estética y Textura: Combinación avanzada de sabores y texturas (crujiente, cremoso, ácido, dulce)

d. Prácticas profesionalizantes en entornos formativos

Las prácticas profesionalizantes en entornos formativos deben ser organizadas, implementadas y evaluadas por la institución educativa, y estarán bajo el control de la respectiva Jurisdicción. Las prácticas planteadas en este espacio deberán integrarse con saberes propios de los otros campos de cursado simultáneo que integran el plan de estudios.

En relación con el presente espacio, las/los estudiantes desarrollarán experiencias formativas vinculadas a la planificación y preparación de productos de chocolatería y helados, aplicando técnicas tradicionales y contemporáneas, con especial atención a la innovación, la calidad y la seguridad alimentaria.

Deberán orientarse a asegurar la correspondencia entre la formación académica y los requerimientos de los sectores gastronómicos, hoteleros y de servicios de pastelería y cafetería, en los que se valoran la precisión técnica, la creatividad, la sostenibilidad y la adaptación a las nuevas tendencias de consumo.

e. Referenciales para la evaluación

La evaluación tendrá carácter formativo y será parte integral de la enseñanza. Proveerá información relevante, pertinente y en tiempo, a docentes y estudiantes, acerca del aprendizaje y la enseñanza; así como orientaciones sobre cómo mejorarlo. Permitirá reconocer progresos y esfuerzos, identificar dificultades y realizar revisiones. Incidirá en la reorientación y el ajuste de las estrategias de enseñanza, la planificación y la propia evaluación.

Tendrá carácter de perspectiva a lo largo de la enseñanza y podrá contener múltiples instancias, que se valorarán con sentido de conjunto. Deberán explicitar los criterios de evaluación con el objetivo de asegurar la transparencia de la evaluación y facilitar la reflexión sobre el propio proceso de aprendizaje.

En este espacio, las evaluaciones se orientarán a la aplicación práctica de técnicas precisas en la elaboración de productos de chocolatería y helados. Incluirá esta instancia la interpretación adecuada de recetas con vocabulario técnico. Se trabajará con el chocolate en la preparación, templado y moldeado, así como con la elaboración de bombonería y caramelos. Se evaluará también la creatividad y precisión en la incorporación de helados en postres clásicos, así como el cuidado y conservación necesarios para mantener la calidad de estos productos. Las actividades podrán incluir la preparación y presentación de productos, uso eficiente de materias primas y aplicación de normas de higiene específicas, asegurando una evaluación objetiva y ajustada a las competencias profesionales.

f. Entorno de aprendizaje

Debido a las características de espacio curricular, los procesos de enseñanza y aprendizaje se deben desarrollar en contextos teórico-prácticos de aula-taller con recursos para las tareas expositivo-explicativas y para la producción individual y colectiva donde se garanticen las condiciones de climatización, ventilación, seguridad y luminosidad mínimas para actividades educativas. En consecuencia, para el dictado de este espacio se requiere de un aula-taller equipada con hornos, batidoras, balanzas de precisión, termómetros, moldes, espátulas, atemperadoras, junto con utensilios específicos para chocolatería y helados. Asimismo, deberán disponerse de insumos de calidad, materiales para decoración, y elementos de higiene y seguridad que permitan el desarrollo de prácticas seguras, creativas y técnicamente precisas en los procesos de elaboración y conservación de productos de chocolate y helados.

En relación con el entorno de aprendizaje, deberá propiciarse, además, la construcción de vínculos saludables que permitan enseñar y aprender en climas institucionales libres de discriminación y violencias por motivo de género.

g. Perfil docente del Trayecto J

Chef Profesional, Analista en Servicios Gastronómicos, Técnica/o Superior en Servicios Gastronómicos/Gastronomía u otra/o graduada/o de nivel superior que posea formación específica en los contenidos enunciados en este espacio curricular con trayectoria en el campo de conocimiento y formación pedagógica que califiquen su ingreso y promoción en la carrera docente.

TRAYECTO K

Integrado por las unidades curriculares COCINA 3 y COCINA 4. Carga horaria: 96 horas anuales.

19. COCINA 3 - Carga horaria: 3 (tres) módulos por semana.

a. Síntesis introductoria

Este espacio curricular se centra en el estudio de las regiones argentinas, sus características y productos emblemáticos. Se reconoce y valora la importancia de los productos americanos esenciales para la cocina, tales como el maíz y el tomate, entre otros. Profundiza en la cultura y elaboración de las comidas argentinas, destacando la construcción de la identidad gastronómica y la importancia de la cocina basada en productos destacados. Además, se estudian las denominaciones de origen como garantía de calidad y origen alimentario. Se explora la riqueza y diversidad de la cocina latinoamericana y sus principales exponentes, enfatizando sus tradiciones y aportes gastronómicos a la región.

b. Capacidades profesionales

- Identificar y elaborar las comidas que constituyen el patrimonio cultural argentino y latinoamericano.
- Analizar las características de las materias primas nacionales y regionales para su uso gastronómico.
- Aplicar técnicas para la elaboración de platos representativos del patrimonio gastronómico regional y latinoamericano.

c. Contenidos mínimos

Bloque 1. Regiones argentinas, características y sus productos: la oliva, el cordero, los vinos, frutihortícolas y carnes especiales. Las denominaciones de origen de los alimentos.

Bloque 2. Los productos americanos: el maíz, el tomate y otros. Cultura y la elaboración de las comidas argentinas. La construcción de la identidad y la cocina de producto.

Bloque 3. Cocina latina y sus exponentes más relevantes: cocina peruana, mexicana y brasileña.

d. Prácticas profesionalizantes en entornos formativos

Las prácticas profesionalizantes en entornos formativos deben ser organizadas, implementadas y evaluadas por la institución educativa, y estarán bajo el control de la respectiva Jurisdicción. Las prácticas planteadas en este espacio deberán integrarse con saberes propios de los otros campos de cursado simultáneo que integran el plan de estudios.

En relación con el presente espacio, las/los estudiantes participarán en experiencias formativas que reproduzcan situaciones reales de trabajo vinculadas a la producción, organización y servicio de preparaciones gastronómicas representativas de la cocina argentina y latinoamericana.

Deberán orientarse a asegurar la correspondencia entre la formación académica y los requerimientos de los sectores gastronómicos, turísticos y productivos vinculados a la identidad culinaria regional y latinoamericana.

Podrán consistir en proyectos de desarrollo de menús regionales, elaboración de productos con denominación de origen, participación en ferias o eventos gastronómicos, actividades de investigación y rescate de recetas tradicionales, o prácticas en establecimientos gastronómicos que promuevan la valorización de los productos locales y latinoamericanos.

e. Referenciales para la evaluación

La evaluación tendrá carácter formativo y será parte integral de la enseñanza. Proveerá información relevante, pertinente y en tiempo, a docentes y estudiantes, acerca del aprendizaje y la enseñanza; así como orientaciones sobre cómo mejorarlo. Permitirá

reconocer progresos y esfuerzos, identificar dificultades y realizar revisiones. Incidirá en la reorientación y el ajuste de las estrategias de enseñanza, la planificación y la propia evaluación.

Tendrá carácter de perspectiva a lo largo de la enseñanza y podrá contener múltiples instancias, que se valorarán con sentido de conjunto. Deberán explicitar los criterios de evaluación con el objetivo de asegurar la transparencia de la evaluación y facilitar la reflexión sobre el propio proceso de aprendizaje.

En este espacio, el estudiante identificará y elaborará platos representativos del patrimonio cultural argentino y latinoamericano, analizando las características y usos gastronómicos de materias primas nacionales y regionales. Aplicará técnicas específicas para preparar comidas típicas de las distintas regiones, valorizando productos autóctonos, como productos americanos emblemáticos. Podrán elaborar platos tradicionales y realizar el análisis comparativo de ingredientes y técnicas. Se ofrecerá el marco para la reflexión sobre la construcción de la identidad gastronómica a través de la cocina de producto. En este espacio, el estudiante trabajará con las denominaciones de origen alimentarias y explorará los exponentes clave de la cocina latina.

f. Entorno de aprendizaje

Debido a las características de espacio curricular, los procesos de enseñanza y aprendizaje se deben desarrollar en contextos teórico-prácticos de aula-taller con recursos para las tareas expositivo-explicativas y para la producción individual y colectiva donde se garanticen las condiciones de climatización, ventilación, seguridad y luminosidad mínimas para actividades educativas. En consecuencia, para el dictado de este espacio se requiere de un aula-taller equipada como cocina didáctica, con los utensilios, hornallas, hornos, mesadas, insumos y material audiovisual necesarios para el estudio, la elaboración y la degustación de preparaciones representativas de las distintas regiones argentinas y latinoamericanas. Deberá propiciarse, además, la construcción de vínculos saludables que permitan enseñar y aprender en climas institucionales libres de discriminación y violencias por motivo de género.

20. Cocina 4 - Carga horaria: 3 (tres) módulos por semana

a. Síntesis introductoria

Este espacio curricular recorre la cocina saludable y consciente, incluyendo adaptaciones inclusivas para opciones veganas, sin gluten, sin lactosa y sin alérgenos, así como la nutrición clínica aplicada a la gastronomía. Explora la cocina sostenible, enfatizando el uso de productos locales y de estación, técnicas de aprovechamiento, y un enfoque cultural que respeta las cocinas del mundo y el uso ético de ingredientes y técnicas. También aborda las tendencias actuales como la cocina fusión, la comida callejera internacional y las

fermentaciones artesanales. Se presenta un recorrido por las cocinas occidentales emblemáticas, junto con las características gastronómicas del norte europeo, el lejano oriente y el medio oriente, destacando su diversidad y riqueza tradicional.

b. Capacidades profesionales

- Dominar las técnicas y preparaciones clave de los exponentes de la cocina internacional
- Valorar la diversidad cultural y aplicar criterios éticos en el uso de ingredientes y técnicas.
- Identificar materias primas.
- Aplicar técnicas específicas para la preparación de cada comida típica. Adaptar preparaciones a dietas inclusivas y saludables.

c. Contenidos mínimos

Bloque 1. Cocina saludable y consciente. Adaptaciones inclusivas: opciones veganas, sin gluten, sin lactosa y sin alérgenos. Nutrición clínica aplicada a la gastronomía.

Bloque 2. Cocina sostenible: uso de productos locales, de estación y técnicas de aprovechamiento. Enfoque cultural: respeto por las cocinas del mundo y uso ético de ingredientes y técnicas. Tendencias actuales: cocina fusión, street food internacional, fermentaciones artesanales.

Bloque 3. 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.

d. Prácticas profesionalizantes en entornos formativos

Las prácticas profesionalizantes en entornos formativos deben ser organizadas, implementadas y evaluadas por la institución educativa, y estarán bajo el control de la respectiva Jurisdicción. Las prácticas planteadas en este espacio deberán integrarse con saberes propios de los otros campos de cursado simultáneo que integran el plan de estudios.

En relación con el presente espacio, las/los estudiantes participarán activamente en experiencias que vinculen los saberes adquiridos con la práctica real en contextos gastronómicos diversos, promoviendo la aplicación de técnicas, conceptos y valores asociados a la cocina saludable, sostenible e inclusiva.

Deberán orientarse a asegurar la correspondencia entre la formación académica y los requerimientos de los sectores gastronómicos contemporáneos, en los que se valoran la responsabilidad ambiental, la innovación culinaria, la diversidad cultural y el respeto por las identidades alimentarias.

Podrán consistir en proyectos de diseño y elaboración de menús saludables y sostenibles, desarrollo de propuestas gastronómicas inclusivas (veanas, sin gluten, sin lactosa o sin alérgenos), participación en eventos o ferias de cocina internacional, experiencias de investigación y aplicación de técnicas de aprovechamiento o fermentación artesanal, o prácticas en establecimientos que promuevan la cocina fusión y el respeto por las tradiciones culinarias del mundo.

e. Referenciales para la evaluación

La evaluación tendrá carácter formativo y será parte integral de la enseñanza. Proveerá información relevante, pertinente y en tiempo, a docentes y estudiantes, acerca del aprendizaje y la enseñanza; así como orientaciones sobre cómo mejorarlo. Permitirá reconocer progresos y esfuerzos, identificar dificultades y realizar revisiones. Incidirá en la reorientación y el ajuste de las estrategias de enseñanza, la planificación y la propia evaluación.

Tendrá carácter de perspectiva a lo largo de la enseñanza y podrá contener múltiples instancias, que se valorarán con sentido de conjunto. Deberán explicitar los criterios de evaluación con el objetivo de asegurar la transparencia de la evaluación y facilitar la reflexión sobre el propio proceso de aprendizaje.

En este espacio, el estudiante pondrá en práctica el dominio de técnicas culinarias avanzadas a través de la ejecución práctica de procedimientos específicos, gestionando recursos y equipos para mantener altos estándares de calidad y seguridad alimentaria.

Realizarán platos siguiendo fichas técnicas, donde se observará la correcta aplicación de técnicas, el control de tiempos y temperaturas, la presentación y la adherencia a normas de higiene mediante rúbricas y listas de cotejo. También se evaluará la capacidad para organizar la estación de trabajo y manejar eficientemente los insumos, evidenciado en registros de proceso y auditorías de desperdicios.

f. Entorno de aprendizaje

Debido a las características de espacio curricular, los procesos de enseñanza y aprendizaje se deben desarrollar en contextos teórico-prácticos de aula-taller con recursos para las tareas expositivo-explicativas y para la producción individual y colectiva donde se garanticen las condiciones de climatización, ventilación, seguridad y luminosidad mínimas para actividades educativas. En consecuencia, para el dictado de este espacio se requiere de un aula-taller equipada como cocina profesional didáctica, con mesadas de trabajo, hornallas, hornos, utensilios, vajilla, refrigeración, insumos y elementos de higiene y seguridad adecuados para el desarrollo de prácticas culinarias representativas de distintas culturas y tradiciones gastronómicas del mundo. Deberá propiciarse, además, la construcción de vínculos saludables que permitan enseñar y aprender en climas institucionales libres de discriminación y violencias por motivo de género.

g. Perfil docente del Trayecto K

Chef Profesional, Analista en Servicios Gastronómicos, Técnica/o Superior en Servicios Gastronómicos/Gastronomía u otra/o graduada/o de nivel superior que posea formación específica en los contenidos enunciados en este espacio curricular con trayectoria en el campo de conocimiento y formación pedagógica que califiquen su ingreso y promoción en la carrera docente.

TRAYECTO L

Integrado por la unidad curricular PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE 2: DISEÑO DE PROYECTOS GASTRONÓMICOS - Carga horaria: 128 horas anuales.

21. PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE 2: DISEÑO DE PROYECTOS GASTRONÓMICOS

- Carga horaria: 4 (cuatro) módulos por semana

a. Síntesis Introductoria

Este espacio constituye un eje vertebrador de los diferentes espacios curriculares en tanto ofrece la oportunidad de integrarlos en los contextos definidos por las propias instituciones formativas. En este espacio curricular se aborda la relación con el mundo del trabajo con el objeto de ofrecer a los y las estudiantes la oportunidad de realizar prácticas efectivas en un servicio gastronómico de cualquier tipo realizando las actividades necesarias para tal fin, a partir de la interacción con distintos actores relacionados con la gestión del servicio.

Propicia las relaciones con organizaciones propias de los territorios donde se insertan las instituciones formativas, así como entre las distintas carreras dentro de las mismas instituciones formativas y con otras instituciones formativas de diferentes niveles y contextos.

b. Capacidades profesionales

- Evaluar la calidad del servicio.
- Evaluar las estrategias de promoción y comercialización gastronómica.
- Elaboración de recetas propias y correcto maridaje de sabores
- Diseñar proyectos específicos para la resolución de problemas en diverso tipo de organizaciones.
- Analizar la estructura y la gestión de emprendimientos gastronómicos.
- Aplicar tecnologías digitales específicas del campo técnico específico.
- Conformar equipos de trabajo para la resolución de casos y la toma de decisiones.
- Organizar un evento a partir del análisis de las características particulares y de todas las necesidades del menú, las materias primas, el personal necesario y áreas

del evento.

c. Contenidos mínimos

Los contenidos enunciados responden a un recorte temático relacionado con las capacidades y competencias mínimas requeridas para la formación de los profesionales de la carrera. Deben abordarse desde una perspectiva integral, en la cual cada espacio curricular forma parte de un todo integrado. Contemplan capacidades y competencias vinculadas al saber, saber hacer y saber ser, que cobran sentido en tanto se encuentran ligadas entre sí. De allí que se deba propiciar el diálogo entre los distintos espacios curriculares, generando un diálogo entre las diferentes miradas.

Bloque 1: Relevamiento territorial básico. Evaluación descriptiva de la oferta de servicios gastronómicos. Identificación de oportunidades vinculadas a eventos gastronómicos.

Bloque 2: Armado de presupuestos para eventos. Proceso de reservas. Contratación de personal eventual. Diseño de cronogramas operativos: planificación antes, durante y después del evento. Hoja de ruta y coordinación general.

Bloque 3: Clasificación de eventos: sociales, empresariales e institucionales. Eventos nacionales, regionales e internacionales. Funciones por áreas y descripción del trabajo por núcleo. Formatos actuales de eventos y servicios asociados (catering, barras, ambientación, tecnología aplicada).

Bloque 4: Organización práctica de congresos, banquetes y menús. Coordinación básica de áreas intervinientes. Comida callejera (Street food) Producción y gestión de formatos móviles. Protocolo y ceremonial aplicados a eventos gastronómicos. Relaciones públicas y comunicación interna y externa en emprendimientos del sector.

d. Prácticas profesionalizantes en entornos formativos

Las prácticas profesionalizantes en entornos formativos deben ser organizadas, implementadas y evaluadas por la institución educativa, y estarán bajo el control de la respectiva Jurisdicción. Las prácticas planteadas en este espacio deberán integrarse con saberes propios de los otros campos de cursado simultáneo que integran el plan de estudios.

En este espacio, los/las estudiantes deberán participar en actividades de planificación, análisis y gestión de proyectos gastronómicos y eventos, que incluyan relevamiento territorial, evaluación de la oferta de servicios, diseño de presupuestos, coordinación operativa y desarrollo de estrategias para la ejecución de distintos tipos de eventos.

Los procesos de enseñanza y aprendizaje deberán desarrollarse en contextos de aula-taller simulados y reales, que permitan la integración de saberes técnicos, administrativos y de comunicación, fomentando la resolución de problemas y la toma de decisiones en situaciones análogas a las del ámbito profesional de la organización de eventos

gastronómicos.

e. Referenciales para la evaluación

La evaluación tendrá carácter formativo y será parte integral de la enseñanza. Proveerá información relevante, pertinente y en tiempo, a docentes y estudiantes, acerca del aprendizaje y la enseñanza; así como orientaciones sobre cómo mejorarlo. Permitirá reconocer progresos y esfuerzos, identificar dificultades y realizar revisiones. Incidirá en la reorientación y el ajuste de las estrategias de enseñanza, la planificación y la propia evaluación.

Tendrá carácter de perspectiva a lo largo de la enseñanza y podrá contener múltiples instancias, que se valorarán con sentido de conjunto. Deberán explicitar los criterios de evaluación con el objetivo de asegurar la transparencia de la evaluación y facilitar la reflexión sobre el propio proceso de aprendizaje.

En el espacio curricular la evaluación se orientará a valorar la capacidad de los estudiantes para relevar información del territorio y analizar la oferta de servicios gastronómicos, planificar y ejecutar presupuestos y cronogramas operativos, coordinar recursos humanos y logísticos, y organizar de manera práctica eventos sociales, empresariales e institucionales, aplicando protocolos, procedimientos de comunicación y criterios de calidad y servicio.

Se considerarán criterios de desempeño en la planificación, ejecución y coordinación de eventos, el cumplimiento de los objetivos establecidos, la capacidad de trabajo en equipo, la innovación y adecuación a los formatos actuales de servicios gastronómicos, y la aplicación de normas de protocolo, ceremonial y relaciones públicas. La evaluación contempla observación directa, análisis de proyectos, resolución de casos prácticos, elaboración de presupuestos y cronogramas, y reportes de organización de eventos, promoviendo la mejora continua del aprendizaje y la profesionalización de los estudiantes.

f. Entorno de aprendizaje

Debido a las características de espacio curricular, los procesos de enseñanza y aprendizaje se deben desarrollar en contextos teórico-prácticos de aula-taller con recursos para las tareas expositivo-explicativas y para la producción individual y colectiva donde se garanticen las condiciones de climatización, ventilación, seguridad y luminosidad mínimas para actividades educativas. En consecuencia, para el dictado de este espacio se requiere un aula/taller equipada con recursos tecnológicos y materiales que faciliten la planificación y simulación de eventos gastronómicos, incluyendo equipos informáticos con acceso a herramientas de diseño, gestión y presupuesto, mobiliario adaptable para el trabajo grupal, elementos de presentación y proyección, material bibliográfico actualizado, y acceso a espacios institucionales o entornos reales donde se puedan realizar prácticas de organización y coordinación de eventos. Deberá propiciarse, además, la construcción de

vínculos saludables que permitan enseñar y aprender en climas institucionales libres de discriminación y violencias por motivo de género.

g. Perfil docente del Trayecto L

Chef Profesional, Analista en Servicios Gastronómicos, Técnica/o Superior en Servicios Gastronómicos/Gastronomía u otra/o graduada/o de nivel superior que posea formación específica en los contenidos enunciados en este espacio curricular con trayectoria en el campo de conocimiento y formación pedagógica que califiquen su ingreso y promoción en la carrera docente.

TERCER AÑO

TRAYECTO M

Integrado por las unidades curriculares **LEGISLACIÓN LABORAL EN GASTRONOMÍA** y **ÉTICA PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA** - Carga horaria: 64 horas anuales.

22. LEGISLACIÓN LABORAL EN GASTRONOMÍA - Carga horaria: 2 (dos) módulos por semana

a. Síntesis introductoria

Esta materia aborda los fundamentos de la legislación laboral esenciales para la gestión responsable en establecimientos gastronómicos. Se profundiza en el derecho del trabajo aplicado al sector, la relación empleador-trabajador, y los marcos normativos que regulan la contratación, organización y remuneración del personal. El enfoque está orientado a desarrollar competencias para tomar decisiones laborales fundamentadas en principios legales, contribuyendo a la profesionalización y mejora del clima organizacional en el ámbito gastronómico.

b. Capacidades profesionales

- Identificar y aplicar conceptos básicos del derecho laboral en la gastronomía.
- Reconocer las relaciones jurídicas entre empleador y trabajador.
- Aplicar normativas laborales vinculadas a contratos, jornada laboral y remuneraciones.
- Organizar y gestionar el personal conforme a la legislación vigente y principios éticos.

c. Contenidos mínimos

Bloque 1. Introducción al derecho y sus ramas. Conceptos básicos del derecho laboral. Sujetos del derecho del trabajo: empleador y trabajador. Contrato de trabajo: tipos, derechos y obligaciones.

Bloque 2. Jornada laboral, remuneración y liquidación de sueldos. Convenio colectivo de trabajo. Selección, reclutamiento, inducción y capacitación del personal. Modalidades de contratación, especialmente personal temporario. Normativas sociales y laborales actuales vinculadas al sector gastronómico.

d. Prácticas profesionalizantes en entornos formativos

Las prácticas profesionalizantes en entornos formativos deben ser organizadas, implementadas y evaluadas por la institución educativa, y estarán bajo el control de la respectiva Jurisdicción. Las prácticas planteadas en este espacio deberán integrarse con saberes propios de los otros campos de cursado simultáneo que integran el plan de estudios.

Las prácticas profesionalizantes ofrecen la posibilidad de aplicar los marcos legales, éticos y normativos que regulan la actividad gastronómica, promoviendo el ejercicio responsable y conforme a derecho de las tareas profesionales en el sector. A través de situaciones simuladas o reales, los estudiantes podrán analizar casos, elaborar documentación laboral y normativa, y evaluar el cumplimiento de la legislación vigente en ámbitos gastronómicos.

Deberán orientarse a asegurar la correspondencia entre la formación académica y los requerimientos de la práctica profesional responsable en el campo gastronómico, contemplando tanto los aspectos legales —laborales, sanitarios y ambientales— como las conductas éticas que garanticen la seguridad alimentaria, el respeto por los derechos laborales y el compromiso con la sustentabilidad.

Asimismo, podrán tener lugar dentro de la institución académica, o en el marco de distintos tipos de organizaciones gastronómicas, tales como restaurantes, servicios de catering, establecimientos hoteleros o emprendimientos de alimentos.

e. Referenciales para la evaluación

La evaluación tendrá carácter formativo y será parte integral de la enseñanza. Proveerá información relevante, pertinente y en tiempo, a docentes y estudiantes, acerca del aprendizaje y la enseñanza; así como orientaciones sobre cómo mejorarlo. Permitirá reconocer progresos y esfuerzos, identificar dificultades y realizar revisiones. Incidirá en la reorientación y el ajuste de las estrategias de enseñanza, la planificación y la propia evaluación.

Tendrá carácter de perspectiva a lo largo de la enseñanza y podrá contener múltiples instancias, que se valorarán con sentido de conjunto. Deberán explicitar los criterios de evaluación con el objetivo de asegurar la transparencia de la evaluación y facilitar la reflexión sobre el propio proceso de aprendizaje.

En este espacio, podrán aplicar normativas laborales específicas del sector gastronómico para gestionar adecuadamente las relaciones laborales y recursos humanos en establecimientos culinarios. Se evaluará mediante actividades como el análisis de casos

sobre contratación y derechos laborales, la elaboración de contratos conforme a la legislación vigente, y la resolución de situaciones laborales que integren criterios legales. Además, demostrará capacidad para organizar procesos de selección, inducción y capacitación del personal, asegurando el cumplimiento de la jornada laboral, remuneraciones y normativas sociales aplicables, promoviendo un ambiente de trabajo justo y profesional.

f. Entorno de aprendizaje

Debido a las características de espacio curricular, los procesos de enseñanza y aprendizaje se deben desarrollar en contextos teórico-prácticos de aula-taller con recursos para las tareas expositivo-explicativas y para la producción individual y colectiva donde se garanticen las condiciones de climatización, ventilación, seguridad y luminosidad mínimas para actividades educativas. En consecuencia, para el dictado de este espacio se requiere de un aula convencional con material didáctico adecuado. Deberá propiciarse, además, la construcción de vínculos saludables que permitan enseñar y aprender en climas institucionales libres de discriminación y violencias por motivo de género.

23. ÉTICA PROFESIONAL EN EL SERVICIO GASTRONÓMICO - Carga horaria: 2 (dos) módulos por semana.

a. Síntesis introductoria

Esta materia profundiza en la legislación alimentaria y ambiental junto con la ética profesional aplicada en la actividad gastronómica. Se promueve una gestión responsable y sostenible basada en el cumplimiento normativo y el compromiso ético, considerando la manipulación segura de alimentos, la correcta gestión de residuos y la circularidad. Se desarrolla la capacidad de aplicar estas normativas en la operación diaria, integrando una perspectiva crítica y sostenible para fortalecer la calidad y responsabilidad social en el sector.

b. Capacidades profesionales

- Interpretar y aplicar la normativa alimentaria vigente en el ámbito gastronómico.
- Gestionar el uso, manipulación y control de materias primas conforme a la ley.
- Implementar prácticas de gestión sostenible, incluyendo la gestión de aceites usados, residuos, compost y reciclaje.
- Incorporar principios éticos en la toma de decisiones operativas y administrativas.

c. Contenidos mínimos

Bloque 1: Principios y valores éticos esenciales en la práctica profesional gastronómica (limpieza, puntualidad, vocación, compostura, respeto, responsabilidad, honestidad y sentido de la creatividad en la cocina). Código deontológico del profesional gastronómico:

deberes, obligaciones y actitudes esperadas para brindar un servicio de calidad respetando normas éticas. La ética en la toma de decisiones y en la gestión diaria dentro del sector gastronómico. Relación con clientes, compañeros y proveedores basada en principios éticos de respeto, cooperación y honestidad.

Bloque 2: Gestión ambiental en gastronomía: manejo de aceites usados y residuos. Estrategias de circularidad: compostaje, reciclaje y reutilización. Ética profesional en la gastronomía: principios y aplicación en la gestión. Casos prácticos y análisis ético en decisiones del sector.

d. Prácticas profesionalizantes en entornos formativos

Las prácticas profesionalizantes en entornos formativos deben ser organizadas, implementadas y evaluadas por la institución educativa, y estarán bajo el control de la respectiva Jurisdicción. Las prácticas planteadas en este espacio deberán integrarse con saberes propios de los otros campos de cursado simultáneo que integran el plan de estudios.

Las prácticas profesionalizantes ofrecen la posibilidad de aplicar los marcos legales, éticos y normativos que regulan la actividad gastronómica, promoviendo el ejercicio responsable y conforme a derecho de las tareas profesionales en el sector. A través de situaciones simuladas o reales, los estudiantes podrán analizar casos, elaborar documentación laboral y normativa, y evaluar el cumplimiento de la legislación vigente en ámbitos gastronómicos.

Deberán orientarse a asegurar la correspondencia entre la formación académica y los requerimientos de la práctica profesional responsable en el campo gastronómico, contemplando tanto los aspectos legales —laborales, sanitarios y ambientales— como las conductas éticas que garanticen la seguridad alimentaria, el respeto por los derechos laborales y el compromiso con la sustentabilidad.

Asimismo, podrán tener lugar dentro de la institución académica, o en el marco de distintos tipos de organizaciones gastronómicas, tales como restaurantes, servicios de catering, establecimientos hoteleros o emprendimientos de alimentos.

e. Referenciales para la evaluación

La evaluación tendrá carácter formativo y será parte integral de la enseñanza. Proveerá información relevante, pertinente y en tiempo, a docentes y estudiantes, acerca del aprendizaje y la enseñanza; así como orientaciones sobre cómo mejorarlo. Permitirá reconocer progresos y esfuerzos, identificar dificultades y realizar revisiones. Incidirá en la reorientación y el ajuste de las estrategias de enseñanza, la planificación y la propia evaluación.

Tendrá carácter de perspectiva a lo largo de la enseñanza y podrá contener múltiples instancias, que se valorarán con sentido de conjunto. Deberán explicitar los criterios de

evaluación con el objetivo de asegurar la transparencia de la evaluación y facilitar la reflexión sobre el propio proceso de aprendizaje.

En este espacio, podrán analizar casos reales y poner la ética en la toma de decisiones para garantizar una gestión responsable. Se evaluará mediante actividades como la implementación del Código deontológico del profesional gastronómico en la planificación de procesos para la correcta disposición de aceites usados y el reciclaje, y el análisis crítico de casos que involucren decisiones éticas en la gestión gastronómica. Asimismo, se ofrecerá un marco adecuado para integrar principios éticos en la operación diaria, promoviendo la responsabilidad social y la sustentabilidad en el sector.

f. Entorno de aprendizaje

Debido a las características de espacio curricular, los procesos de enseñanza y aprendizaje se deben desarrollar en contextos teórico-prácticos de aula-taller con recursos para las tareas expositivo-explicativas y para la producción individual y colectiva donde se garanticen las condiciones de climatización, ventilación, seguridad y luminosidad mínimas para actividades educativas. En consecuencia, para el dictado de este espacio se requiere de un aula convencional con material didáctico adecuado.

En relación con el entorno de aprendizaje, deberá propiciarse, además, la construcción de vínculos saludables que permitan enseñar y aprender en climas institucionales libres de discriminación y violencias por motivo de género.

g. Perfil docente del Trayecto M

Técnica/o Superior en Servicios Gastronómicos, Abogada/o u otra/o graduada/o de nivel superior que posea formación específica en los contenidos enunciados en este espacio curricular con trayectoria en el campo de conocimiento y formación pedagógica que califiquen su ingreso y promoción en la carrera docente.

TRAYECTO N

Integrado por las unidades curriculares ADMINISTRACIÓN DE ORGANIZACIONES GASTRONÓMICAS y COMERCIALIZACIÓN Y MARKETING DEL SERVICIO GASTRONÓMICO - Carga horaria: 128 horas anuales.

24. ADMINISTRACIÓN DE ORGANIZACIONES GASTRONÓMICAS - Carga horaria: 4 (cuatro) módulos por semana.

a. Síntesis introductoria

Este espacio curricular se focaliza en la aplicación de herramientas y metodologías para el análisis y la gestión eficiente de organizaciones gastronómicas. Presenta un abordaje integral que incluye la planificación financiera, el control de costos y la evaluación de resultados económicos, orientado a optimizar la rentabilidad. Propicia la consolidación de

capacidades para evaluar el desempeño laboral, promover la calidad de vida en el trabajo y mejorar la productividad. Además, impulsa el desarrollo de habilidades de liderazgo, gestión del cambio, adaptación a la transformación digital y negociación, contribuyendo a la construcción de ventajas competitivas y a la mejora continua en el ámbito gastronómico.

b. Capacidades profesionales

- Reconocer los elementos fundamentales para una gestión gastronómica eficiente.
- Utilizar herramientas básicas de administración y gestión aplicadas a establecimientos gastronómicos.
- Diseñar estructuras organizativas adecuadas a distintos tipos de empresas del sector gastronómico.
- Gestionar equipos de trabajo en entornos gastronómicos.

c. Contenidos mínimos

Bloque 1: Estimación de ventas y escenarios en el negocio gastronómico. El restaurante y su organización. Estructura organizativa. Organigrama y jerarquías. Diseño y definición de perfiles laborales según objetivos.

Bloque 2: Estimación de costos de alimentos. Costos de mano de obra y operativos.

Bloque 3: Resultado operativo bruto y neto. Impuestos, intereses, amortizaciones. Cálculo del punto de equilibrio y rentabilidad.

Bloque 4: Evaluación de desempeño. Calidad de vida laboral y productividad.

Bloque 5 : Liderar hacia el cambio. Atributos del líder. Motivación, conducción y trabajo en equipo. Creación y transformación de la cultura organizacional.

Bloque 6: Adaptación al cambio y transformación digital. Creación de valor, capacitación, mejora continua y construcción de ventajas competitivas. Negociación.

d. Prácticas profesionalizantes en entornos formativos

Las prácticas profesionalizantes en entornos formativos deben ser organizadas, implementadas y evaluadas por la institución educativa, y estarán bajo el control de la respectiva Jurisdicción. Las prácticas planteadas en este espacio deberán integrarse con saberes propios de los otros campos de cursado simultáneo que integran el plan de estudios.

Las prácticas profesionalizantes ofrecen la oportunidad de vincular los conocimientos teóricos sobre gestión, liderazgo y administración con situaciones reales del ámbito gastronómico. A través de la observación, análisis y participación en procesos administrativos, los estudiantes podrán estimar costos y ventas, elaborar proyecciones, diseñar estructuras organizativas y aplicar herramientas de control de gestión que

favorezcan la eficiencia y sostenibilidad del negocio.

Deberán orientarse a asegurar la correspondencia entre la formación académica y los requerimientos de la gestión integral de emprendimientos gastronómicos, promoviendo el desarrollo de competencias para la toma de decisiones estratégicas, la planificación económica-financiera, la conducción de equipos de trabajo y la adaptación a entornos cambiantes y tecnologizados del sector.

Asimismo, podrán tener lugar dentro de la institución académica, o en el marco de distintos tipos de organizaciones gastronómicas, hoteleras o de servicios alimentarios, donde los estudiantes participen en experiencias de análisis organizacional, control de costos, evaluación de desempeño y liderazgo de equipos, integrando la perspectiva de calidad, innovación y mejora continua en la administración de los recursos humanos, materiales y financieros.

e. Referenciales para la evaluación

La evaluación tendrá carácter formativo y será parte integral de la enseñanza. Proveerá información relevante, pertinente y en tiempo, a docentes y estudiantes, acerca del aprendizaje y la enseñanza; así como orientaciones sobre cómo mejorarlo. Permitirá reconocer progresos y esfuerzos, identificar dificultades y realizar revisiones. Incidirá en la reorientación y el ajuste de las estrategias de enseñanza, la planificación y la propia evaluación.

Tendrá carácter de perspectiva a lo largo de la enseñanza y podrá contener múltiples instancias, que se valorarán con sentido de conjunto. Deberán explicitar los criterios de evaluación con el objetivo de asegurar la transparencia de la evaluación y facilitar la reflexión sobre el propio proceso de aprendizaje.

En el espacio curricular la evaluación considerará la comprensión y aplicación de los conceptos vinculados a la gestión integral del negocio gastronómico, incluyendo la estimación de ventas, análisis de costos, cálculo de rentabilidad y punto de equilibrio, así como la evaluación de desempeño y productividad laboral.

Se valorará la capacidad del estudiante para interpretar la estructura organizativa del restaurante, diseñar organigramas, definir perfiles laborales, analizar escenarios económicos y proponer estrategias de liderazgo y motivación. Asimismo, se priorizará la reflexión sobre la calidad de vida laboral, la gestión del cambio, la transformación digital y la creación de valor en entornos competitivos.

f. Entorno de aprendizaje

Debido a las características de espacio curricular, los procesos de enseñanza y aprendizaje se deben desarrollar en contextos teórico-prácticos de aula-taller con recursos para las

tareas expositivo-explicativas y para la producción individual y colectiva donde se garanticen las condiciones de climatización, ventilación, seguridad y luminosidad mínimas para actividades educativas. En consecuencia, para el dictado de este espacio se requiere de un aula convencional con material didáctico adecuado. Deberá propiciarse, además, la construcción de vínculos saludables que permitan enseñar y aprender en climas institucionales libres de discriminación y violencias por motivo de género.

25. COMERCIALIZACIÓN Y MARKETING DEL SERVICIO GASTRONÓMICO - Carga horaria: 4 (cuatro) módulos por semana.

a. Síntesis introductoria

Este espacio curricular se centra en la aplicación estratégica de conceptos de comercialización y marketing específicos para el servicio gastronómico. Considera la relación entre el menú y las necesidades y características del público objetivo, incluyendo segmentos como el turismo, para ajustar la oferta a sus expectativas y comportamientos.

Brinda un marco para implementar la ingeniería de menú, fijación de precios y promoción, así como la gestión de unidades de negocio tradicionales y emergentes, como cocinas fantasma y eventos. Fomenta la integración del marketing mix con herramientas digitales y posicionamiento, junto con la construcción de imagen e identidad corporativa. Además, promueve la evaluación y mejora continua de la experiencia del cliente mediante la medición, recuperación de insatisfacciones y diseño de servicios centrados en el usuario, consolidando una formación integral en marketing

b. Capacidades profesionales

- Identificar las características de las distintas unidades comerciales del sector gastronómico.
- Analizar modelos estratégico-comerciales para el posicionamiento de productos y servicios gastronómicos.
- Caracterizar las acciones de marketing y relaciones públicas en el ámbito gastronómico
- Evaluar el impacto de programas de comercialización aplicados a emprendimientos gastronómicos.

c. Contenidos mínimos

Bloque 1. Producto y mercado: el menú, el producto que se vende. El mercado y sus características, composición. Adaptación del menú a las necesidades del mercado. Turismo y sus conductas.

Bloque 2. Ingeniería de menú y rentabilidad. Fijación de precios. Promociones de menú.

Técnicas de ventas. Fondo de comercio.

Bloque 3. Unidades de negocios: restaurante, delivery, cocinas fantasma (Dark kitchen) y eventos.

Bloque 4. Marketing mix (4P y 4C). Estrategias para posicionamiento y merchandising. Incorporación de herramientas digitales y redes sociales.

Bloque 5. Imagen, identidad y comunicación corporativa. Fotografía gastronómica y “food styling” básico. Relaciones públicas y marketing. Prensa, publicidad, auspicios y patrocinio. Ceremonial y protocolo.

Bloque 6. El cliente y su medición. Recuperación del cliente insatisfecho. Cliente incógnito. Cierre del evento. Invitados y anfitriones. Comercialización de eventos. Diseños de servicios: customer journey, blueprint.

d. Prácticas profesionalizantes en entornos formativos

Las prácticas profesionalizantes en entornos formativos deben ser organizadas, implementadas y evaluadas por la institución educativa, y estarán bajo el control de la respectiva Jurisdicción. Las prácticas planteadas en este espacio deberán integrarse con saberes propios de los otros campos de cursado simultáneo que integran el plan de estudios.

Las prácticas profesionalizantes ofrecen la posibilidad de aplicar estrategias de comercialización, comunicación y posicionamiento propias del ámbito gastronómico, permitiendo a los estudiantes analizar el mercado, diseñar propuestas de valor y desarrollar acciones concretas de marketing orientadas a distintos públicos y contextos. A través de ejercicios prácticos, podrán elaborar menús adaptados a segmentos específicos, calcular la rentabilidad de productos, diseñar campañas promocionales y gestionar la identidad visual y comunicacional de un emprendimiento gastronómico.

Deberán orientarse a asegurar la correspondencia entre la formación académica y los requerimientos de la gestión comercial y comunicacional del sector gastronómico, fortaleciendo las capacidades para la planificación estratégica, la fijación de precios, el uso de herramientas digitales y redes sociales, y la aplicación de criterios de sustentabilidad, innovación y servicio al cliente en los procesos de venta y promoción.

Asimismo, podrán tener lugar dentro de la institución académica, o en el marco de distintos tipos de organizaciones gastronómicas, turísticas, hoteleras o de eventos.

e. Referenciales para la evaluación

La evaluación tendrá carácter formativo y será parte integral de la enseñanza. Proveerá información relevante, pertinente y en tiempo, a docentes y estudiantes, acerca del aprendizaje y la enseñanza; así como orientaciones sobre cómo mejorarlo. Permitirá

reconocer progresos y esfuerzos, identificar dificultades y realizar revisiones. Incidirá en la reorientación y el ajuste de las estrategias de enseñanza, la planificación y la propia evaluación.

Tendrá carácter de perspectiva a lo largo de la enseñanza y podrá contener múltiples instancias, que se valorarán con sentido de conjunto. Deberán explicitar los criterios de evaluación con el objetivo de asegurar la transparencia de la evaluación y facilitar la reflexión sobre el propio proceso de aprendizaje.

En este espacio curricular la evaluación considerará la comprensión y aplicación de los conceptos de producto, mercado, segmentación y posicionamiento, así como la capacidad para analizar la rentabilidad del menú mediante herramientas de ingeniería de menú y estrategias de precios.

Se valorará la habilidad para diseñar estrategias de marketing mix (4P y 4C), el uso de herramientas digitales y redes sociales, y la creación de propuestas de comunicación corporativa coherentes con la identidad e imagen del negocio gastronómico. Asimismo, se tendrá en cuenta la capacidad para gestionar la experiencia del cliente, identificar oportunidades de mejora, aplicar estrategias de fidelización y evaluar el impacto de la satisfacción del consumidor en la rentabilidad del negocio.

Las instancias de evaluación incluirán trabajos prácticos, estudios de caso, proyectos integradores, simulaciones de campañas publicitarias, análisis de datos de ventas, autoevaluaciones y presentaciones orales, privilegiando la creatividad, la innovación y la toma de decisiones fundamentadas en entornos reales o simulados del sector gastronómico.

f. Entorno de aprendizaje

Debido a las características de espacio curricular, los procesos de enseñanza y aprendizaje se deben desarrollar en contextos teórico-prácticos de aula-taller con recursos para las tareas expositivo-explicativas y para la producción individual y colectiva donde se garanticen las condiciones de climatización, ventilación, seguridad y luminosidad mínimas para actividades educativas. En consecuencia, para el dictado de este espacio se requiere un aula equipada con recursos tecnológicos y didácticos adecuados, tales como dispositivos informáticos, acceso a herramientas digitales, proyector o pantalla, software de gestión, materiales gráficos y audiovisuales, que permitan el análisis, la simulación y la planificación de estrategias de gestión, marketing y comercialización gastronómica. Deberá propiciarse, además, la construcción de vínculos saludables que permitan enseñar y aprender en climas institucionales libres de discriminación y violencias por motivo de género.

g. Perfil docente del Trayecto N

Técnica/o Superior en Servicios Gastronómicos u otra/o graduada/o de nivel superior que posea formación específica en los contenidos enunciados en este espacio curricular con trayectoria en el campo de conocimiento y formación pedagógica que califiquen su ingreso y promoción en la carrera docente.

TRAYECTO O

Integrado por las unidades curriculares GESTIÓN DE LA CALIDAD GASTRONÓMICA y GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS - Carga horaria: 64 horas anuales.

26. GESTIÓN DE LA CALIDAD GASTRONÓMICA - Carga horaria: 2 (dos) módulos por semana

a. Síntesis introductoria

Este espacio curricular se focaliza en la gestión integral de la calidad en el ámbito gastronómico, ofreciendo al estudiante un marco para la aplicación rigurosa de normativas como el código alimentario argentino y resoluciones Mercosur. Propicia el desarrollo de competencias para el control microbiológico, la gestión de certificaciones como BPM, ISO y kosher, así como la implementación de sistemas de trazabilidad y auditorías. Brinda herramientas para la planificación y control de alérgenos y puntos críticos que aseguran la seguridad alimentaria. Asimismo, promueve la integración de conocimientos sobre defensa alimentaria y trazabilidad digital, fortaleciendo la capacidad para garantizar procesos transparentes, eficientes y orientados a la calidad total y satisfacción del consumidor en el sector gastronómico.

b. Capacidades profesionales

- Reconocer las bases fundamentales de la inocuidad alimentaria.
- Identificar los sistemas de calidad aplicables y sus potenciales beneficios en el ámbito gastronómico.

c. Contenidos mínimos

El código alimentario argentino: definiciones de alimentos. Resoluciones Mercosur. Microbiología y fisiología. Condiciones de crecimiento microbiológico.

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: ISO, Trazabilidad digital. Flujograma de recetas, base HACCP. Auditorías internas y externas de calidad: planificación y ejecución. Control de puntos críticos de control (PCC) en cocina y servicios gastronómicos.

Plan integral de alérgenos (mapa de riesgos, señalización en carta y cocina). Defensa y

fraude alimentario. Soberanía alimentaria. Trazabilidad digital. Registros electrónicos, códigos QR y plan de retiro de producto.

d. Prácticas profesionalizantes en entornos formativos

Las prácticas profesionalizantes en entornos formativos deben ser organizadas, implementadas y evaluadas por la institución educativa, y estarán bajo el control de la respectiva Jurisdicción. Las prácticas planteadas en este espacio deberán integrarse con saberes propios de los otros campos de cursado simultáneo que integran el plan de estudios.

Las prácticas profesionalizantes ofrecen la oportunidad de aplicar los principios y normativas vinculados con la inocuidad, la seguridad y la gestión de la calidad de los alimentos, promoviendo la formación de profesionales comprometidos con la excelencia y la responsabilidad sanitaria en el ámbito gastronómico. A través de actividades prácticas, los estudiantes podrán interpretar el Código Alimentario Argentino, identificar riesgos microbiológicos, aplicar Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y participar en simulaciones o ejercicios de control de calidad y auditoría.

Deberán orientarse a asegurar la correspondencia entre la formación académica y los requerimientos de la gestión segura y certificada de los procesos gastronómicos, fortaleciendo las competencias necesarias para implementar sistemas de calidad (HACCP, ISO, trazabilidad digital), realizar controles de puntos críticos (PCC), y comprender la relación entre calidad percibida, normativa vigente y satisfacción del consumidor.

Asimismo, podrán tener lugar dentro de la institución académica, o en el marco de distintos tipos de organizaciones gastronómicas, hoteleras, industriales o de servicios alimentarios.

e. Referenciales para la evaluación

La evaluación tendrá carácter formativo y será parte integral de la enseñanza. Proveerá información relevante, pertinente y en tiempo, a docentes y estudiantes, acerca del aprendizaje y la enseñanza; así como orientaciones sobre cómo mejorarlo. Permitirá reconocer progresos y esfuerzos, identificar dificultades y realizar revisiones. Incidirá en la reorientación y el ajuste de las estrategias de enseñanza, la planificación y la propia evaluación.

Tendrá carácter de perspectiva a lo largo de la enseñanza y podrá contener múltiples instancias, que se valorarán con sentido de conjunto. Deberán explicitar los criterios de evaluación con el objetivo de asegurar la transparencia de la evaluación y facilitar la reflexión sobre el propio proceso de aprendizaje.

En el espacio curricular de Gestión de la Calidad Gastronómica, la evaluación valorará la comprensión y aplicación del Código Alimentario Argentino, el análisis de los procesos microbiológicos y de seguridad alimentaria, y la implementación de buenas prácticas de manufactura (BPM).

Se considerará, además, la elaboración de planes integrales de alérgenos, la identificación de puntos críticos de control (PCC) y la actitud responsable frente a la defensa alimentaria, la soberanía alimentaria y la mejora continua de los procesos gastronómicos.

f. Entorno de aprendizaje

Debido a las características del espacio curricular, los procesos de enseñanza y aprendizaje se deben desarrollar en contextos teórico-prácticos de aula-taller con recursos para las tareas expositivo-explicativas y para la producción individual y colectiva, donde se garanticen las condiciones de climatización, ventilación, seguridad y luminosidad mínimas para actividades educativas.

En consecuencia, para el dictado de este espacio se requiere de un aula equipada con recursos tecnológicos y didácticos que faciliten el análisis estratégico, la simulación de escenarios, el diseño de proyectos y la toma de decisiones en gestión gastronómica.

En relación con el entorno de aprendizaje, deberá propiciarse, además, la construcción de vínculos saludables que permitan enseñar y aprender en climas institucionales libres de discriminación y violencias por motivo de género.

27. GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS - Carga horaria: 2 (dos) módulos por semana

a. Síntesis introductoria

Este espacio curricular se focaliza en la gestión estratégica de alimentos y bebidas dentro del sector gastronómico, ofreciendo al estudiante un marco para analizar el contexto macroeconómico, la competencia y el mercado, identificando ventajas comparativas y competitivas. Ofrece un espacio para comprender y aplicar conceptos de planeamiento estratégico, incluyendo visión, misión, metas y análisis FODA, así como el diseño y armado de proyectos y el uso de indicadores de gestión para un control efectivo. Propicia la toma de decisiones basadas en estrategias adaptativas para escenarios cambiantes o críticos, con especial atención a la gestión en contextos inflacionarios, fortaleciendo la capacidad para enfrentar desafíos operativos y estratégicos en un sector dinámico.

b. Capacidades Profesionales

- Identificar estrategias adecuadas para la toma de decisiones en contextos organizacionales cambiantes o críticos.
- Diseñar planes estratégicos para la creación y desarrollo de nuevos emprendimientos.
- Gestionar las funciones clave de la administración estratégica en roles de dirección.

c. Contenidos mínimos

Contexto y Análisis Estratégico del Sector. Escenario macroeconómico del sector

gastronómico. El mercado, la competencia y los clientes. Ventajas comparativas y ventajas competitivas. Otros formatos de negocios: La franquicia. Conceptos de planeamiento estratégico: visión, misión y metas. Análisis FODA.

Planeamiento estratégico. Administración estratégica. Diseño y armado de un proyecto. Indicadores de gestión: ventas, costos. Armado de tablero de comando.

Estrategias para la toma de decisiones en contextos organizacionales cambiantes o críticos. Gestión en contextos críticos: estrategias y manejo del impacto en escenarios inflacionarios.

d. Prácticas profesionalizantes en entornos formativos

Las prácticas profesionalizantes ofrecen la posibilidad de integrar los conocimientos teóricos sobre planeamiento, gestión y análisis estratégico con experiencias concretas del ámbito gastronómico. A través de actividades de simulación, diagnóstico y elaboración de proyectos, los estudiantes podrán analizar el contexto macroeconómico del sector, evaluar la competencia, identificar ventajas comparativas y competitivas, y diseñar estrategias que fortalezcan la sostenibilidad de los emprendimientos gastronómicos.

Deberán orientarse a asegurar la correspondencia entre la formación académica y los requerimientos de la gestión estratégica en el sector gastronómico, promoviendo la comprensión del contexto macroeconómico, la competencia y las ventajas comparativas del mercado.

Asimismo, podrán tener lugar dentro de la institución académica, o en el marco de distintos tipos de organizaciones gastronómicas, turísticas o de servicios de alimentos, donde los estudiantes participen en el diseño de planes estratégicos, la evaluación de escenarios críticos, la formulación de proyectos o el análisis de impacto económico-financiero, desarrollando competencias para la toma de decisiones en contextos inflacionarios o de incertidumbre, y consolidando una mirada integral sobre la gestión empresarial en gastronomía.

e. Referenciales para la evaluación

La evaluación tendrá carácter formativo y será parte integral de la enseñanza. Proveerá información relevante, pertinente y en tiempo, a docentes y estudiantes, acerca del aprendizaje y la enseñanza; así como orientaciones sobre cómo mejorarlo. Permitirá reconocer progresos y esfuerzos, identificar dificultades y realizar revisiones. Incidirá en la reorientación y el ajuste de las estrategias de enseñanza, la planificación y la propia evaluación.

Tendrá carácter de perspectiva a lo largo de la enseñanza y podrá contener múltiples instancias, que se valorarán con sentido de conjunto. Deberán explicitar los criterios de evaluación con el objetivo de asegurar la transparencia de la evaluación y facilitar la reflexión sobre el propio proceso de aprendizaje.

En el espacio curricular de Gestión Estratégica del Sector Gastronómico, la evaluación considerará la comprensión y aplicación de los principios del planeamiento y la administración estratégica, el análisis del contexto macroeconómico y competitivo del sector, y la formulación de diagnósticos organizacionales mediante herramientas como el FODA. Asimismo, se apreciará la participación activa, el trabajo colaborativo y la reflexión sobre los procesos de toma de decisiones, orientados a la mejora continua y la sostenibilidad de las organizaciones gastronómicas.

f. Entorno de aprendizaje

Debido a las características del espacio curricular, los procesos de enseñanza y aprendizaje se deben desarrollar en contextos teórico-prácticos de aula-taller con recursos para las tareas expositivo-explicativas y para la producción individual y colectiva, donde se garanticen las condiciones de climatización, ventilación, seguridad y luminosidad mínimas para actividades educativas.

En consecuencia, para el dictado de este espacio se requiere de un aula equipada con recursos tecnológicos y didácticos que faciliten el análisis estratégico, la simulación de escenarios, el diseño de proyectos y la toma de decisiones en gestión gastronómica. Deberá propiciarse, además, la construcción de vínculos saludables que permitan enseñar y aprender en climas institucionales libres de discriminación y violencias por motivo de género.

Perfil docente del Trayecto O

Técnica/o Superior en Servicios Gastronómicos/Administración de Empresas Gastronómicas u otra/o graduada/o de nivel superior que posea formación específica en los contenidos enunciados en este espacio curricular con trayectoria en el campo de conocimiento y formación pedagógica que califiquen su ingreso y promoción en la carrera docente.

TRAYECTO P

Integrado por las unidades curriculares ARTE CULINARIO 1 y ARTE CULINARIO 2 - Carga horaria: 96 horas anuales.

28. ARTE CULINARIO 1 - Carga horaria: 3 (tres) módulos por semana.

a. Síntesis introductoria

Este espacio curricular profundiza en las técnicas culinarias tradicionales y contemporáneas necesarias para una producción eficiente y de alta calidad en servicios gastronómicos. Incluye la preparación y manejo de productos en gran volumen, técnicas de conservación y cocción seguras, y organización del trabajo en cocina. Se promueven buenas prácticas de higiene, control de calidad y el uso racional de recursos para garantizar la inocuidad alimentaria y optimizar procesos productivos.

b. Capacidades profesionales

- Ejecutar técnicas avanzadas de cocina fría, cocción al vacío y sandwichería profesional.
- Planificar y organizar la producción gastronómica para eventos y servicios masivos con rapidez y calidad.
- Aplicar protocolos de higiene y seguridad alimentaria durante todas las etapas productivas.
- Registrar y monitorear las operaciones culinarias según estándares normativos.

c. Contenidos mínimos

Técnicas culinarias en cocina fría: charcuterie, salad bar, bocados fríos, quesos, fiambres y sandwichería profesional (panes, rellenos, escandallos).

Cocción al vacío: fundamentos, metodologías y aplicaciones.

Planificación y organización de producción para servicios y eventos: cálculo, rapidez y control de calidad.

Control de calidad, selección y conservación de insumos: registro, pesado, porcionado y rotulación.

d. Prácticas profesionalizantes en entornos formativos

Las prácticas profesionalizantes en entornos formativos deben ser organizadas, implementadas y evaluadas por la institución educativa, y estarán bajo el control de la respectiva Jurisdicción. Las prácticas planteadas en este espacio deberán integrarse con saberes propios de los otros campos de cursado simultáneo que integran el plan de estudios.

Las prácticas profesionalizantes ofrecen la posibilidad de poner en juego la creatividad, la técnica y la planificación propias del arte culinario, articulando los conocimientos sobre tendencias gastronómicas, producción eficiente y presentación estética de los platos. A través de experiencias de producción, montaje y evaluación sensorial, los estudiantes podrán aplicar técnicas de cocina moderna, desarrollar propuestas innovadoras de menús para eventos y optimizar los procesos de elaboración y servicio.

Deberán orientarse a asegurar la correspondencia entre la formación académica y los requerimientos de la práctica profesional en el ámbito de la alta gastronomía, fortaleciendo las competencias vinculadas con la organización y planificación de la producción, el dominio de técnicas contemporáneas (cocina fusión, molecular, al vacío), y la aplicación de criterios estéticos, sensoriales y de sustentabilidad en la creación culinaria.

Asimismo, podrán tener lugar dentro de la institución académica, o en el marco de distintos tipos de organizaciones gastronómicas y de servicios de alimentos (restaurantes, caterings, hoteles o emprendimientos gastronómicos) donde los estudiantes participen en el diseño

de menús, la organización de eventos, la elaboración de productos fríos y calientes, y la aplicación de técnicas de emplatado y presentación contemporánea, integrando la innovación con la eficiencia operativa y la calidad sensorial.

e. Referenciales para la evaluación

La evaluación tendrá carácter formativo y será parte integral de la enseñanza. Proveerá información relevante, pertinente y en tiempo, a docentes y estudiantes, acerca del aprendizaje y la enseñanza; así como orientaciones sobre cómo mejorarlo. Permitirá reconocer progresos y esfuerzos, identificar dificultades y realizar revisiones. Incidirá en la reorientación y el ajuste de las estrategias de enseñanza, la planificación y la propia evaluación.

Tendrá carácter de perspectiva a lo largo de la enseñanza y podrá contener múltiples instancias, que se valorarán con sentido de conjunto. Deberán explicitar los criterios de evaluación con el objetivo de asegurar la transparencia de la evaluación y facilitar la reflexión sobre el propio proceso de aprendizaje.

En este espacio curricular la evaluación considerará la capacidad para ejecutar técnicas avanzadas de cocina fría, cocción al vacío y sandwichería profesional; También podrán planificar y organizar la producción gastronómica para eventos y servicios masivos con rapidez y calidad; aplicar protocolos de higiene y seguridad alimentaria durante todas las etapas productivas; y registrar y monitorear las operaciones culinarias conforme a los estándares normativos.

Se valorará la destreza en la planificación de la producción, cálculo de tiempos, optimización de recursos y coordinación de brigadas, así como la capacidad de aplicar técnicas de emplatado y presentación moderna, considerando la estética del plato, la armonía visual y la evaluación sensorial.

Las instancias de evaluación podrán incluir trabajos prácticos, simulaciones de eventos, presentaciones orales, análisis de casos, proyectos integradores y autoevaluaciones, promoviendo la toma de decisiones fundamentadas, el trabajo colaborativo y la innovación en contextos reales o simulados del sector gastronómico.

f. Entorno de aprendizaje

Debido a las características del espacio curricular, los procesos de enseñanza y aprendizaje se deben desarrollar en contextos teórico-prácticos de aula-taller con recursos para las tareas expositivo-explicativas y para la producción individual y colectiva donde se garanticen las condiciones de climatización, ventilación, seguridad y luminosidad mínimas para actividades educativas.

En consecuencia, para el dictado de este espacio se requiere de un aula-taller equipada como cocina, con hornos, hornallas, utensilios, vajilla, equipos de frío y calor, instrumental técnico, insumos y elementos de higiene y seguridad, que permitan el desarrollo de

prácticas culinarias de vanguardia, cocina fusión, cocina fría y técnicas modernas de presentación y servicio.

En relación con el entorno de aprendizaje, deberá propiciarse, además, la construcción de vínculos saludables que permitan enseñar y aprender en climas institucionales libres de discriminación y violencias por motivo de género.

29. ARTE CULINARIO 2 - Carga horaria: 3 (tres) módulos por semana

a. Síntesis introductoria

Este espacio curricular promueve la creatividad en el arte culinario, poniendo énfasis en la aplicación de técnicas modernas, innovadoras y tendencias actuales como la cocina fusión, molecular y de vanguardia. Se profundiza en la estética y composición visual de los platos, así como en el análisis sensorial para enriquecer la experiencia gastronómica. Se brinda el marco para diseñar propuestas culinarias creativas y contemporáneas, integrando elementos artísticos y tecnológicos.

b. Capacidades profesionales

- Reconocer y aplicar técnicas innovadoras en cocina fusión, molecular y de vanguardia.
- Desarrollar presentaciones y emplatados que fomenten la armonía estética y la composición visual.
- Utilizar el análisis sensorial para mejorar el desarrollo y evaluación de platos.
- Diseñar propuestas culinarias creativas alineadas con las tendencias actuales y las expectativas del mercado.

c. Contenidos mínimos

Técnicas y tendencias en cocina innovadora. Conceptos y técnicas de cocina fusión, cocina de vanguardia y molecular. Exploración de métodos contemporáneos para la creación de platos innovadores que integran ciencia y arte culinario.

Presentación estética y composición visual aplicada. Técnicas modernas de presentación y emplatado con énfasis en color, textura, forma, altura y disposición en vajilla. Armonía visual y composición estética enfocada en el diseño profesional de platos.

Bases para el análisis sensorial aplicado en gastronomía. Técnicas para potenciar los sentidos en la experiencia de degustación. Estrategias para diseñar propuestas creativas integrando sensorialidad y tendencias actuales. Uso práctico de herramientas tecnológicas para mejorar la percepción y presentación de los platos.

d. Prácticas profesionalizantes en entornos formativos

Las prácticas profesionalizantes en entornos formativos deben ser organizadas,

implementadas y evaluadas por la institución educativa, y estarán bajo el control de la respectiva Jurisdicción. Las prácticas planteadas en este espacio deberán integrarse con saberes propios de los otros campos de cursado simultáneo que integran el plan de estudios.

Las prácticas profesionalizantes ofrecen la posibilidad de poner en juego la creatividad, la técnica y la planificación propias del arte culinario, articulando los conocimientos sobre tendencias gastronómicas, producción eficiente y presentación estética de los platos. A través de experiencias de producción, montaje y evaluación sensorial, los estudiantes podrán aplicar técnicas de cocina moderna, desarrollar propuestas innovadoras de menús para eventos y optimizar los procesos de elaboración y servicio.

Deberán orientarse a asegurar la correspondencia entre la formación académica y los requerimientos de la práctica profesional en el ámbito de la alta gastronomía, fortaleciendo las competencias vinculadas con la organización y planificación de la producción, el dominio de técnicas contemporáneas (cocina fusión, molecular, al vacío), y la aplicación de criterios estéticos, sensoriales y de sustentabilidad en la creación culinaria.

Asimismo, podrán tener lugar dentro de la institución académica, o en el marco de distintos tipos de organizaciones gastronómicas y de servicios de alimentos (restaurantes, caterings, hoteles o emprendimientos gastronómicos) donde los estudiantes participen en el diseño de menús, la organización de eventos, la elaboración de productos fríos y calientes, y la aplicación de técnicas de emplatado y presentación contemporánea, integrando la innovación con la eficiencia operativa y la calidad sensorial.

e. Referenciales para la evaluación

La evaluación tendrá carácter formativo y será parte integral de la enseñanza. Proveerá información relevante, pertinente y en tiempo, a docentes y estudiantes, acerca del aprendizaje y la enseñanza; así como orientaciones sobre cómo mejorarlo. Permitirá reconocer progresos y esfuerzos, identificar dificultades y realizar revisiones. Incidirá en la reorientación y el ajuste de las estrategias de enseñanza, la planificación y la propia evaluación.

Tendrá carácter de perspectiva a lo largo de la enseñanza y podrá contener múltiples instancias, que se valorarán con sentido de conjunto. Deberán explicitar los criterios de evaluación con el objetivo de asegurar la transparencia de la evaluación y facilitar la reflexión sobre el propio proceso de aprendizaje.

En este espacio curricular la evaluación promueve la creatividad y la innovación, se brinda un espacio para reconocer y aplicar técnicas innovadoras en cocina fusión, molecular y de vanguardia; desarrollar presentaciones y emplatados que fomenten la armonía estética y la composición visual; utilizar el análisis sensorial para mejorar el desarrollo y evaluación de platos; y diseñar propuestas culinarias creativas alineadas con las tendencias actuales y las expectativas del mercado.

Se valorará la destreza en la planificación de la producción, cálculo de tiempos, optimización de recursos y coordinación de brigadas, así como la capacidad de aplicar técnicas de emplatado y presentación moderna, considerando la estética del plato, la armonía visual y la evaluación sensorial.

Las instancias de evaluación podrán incluir trabajos prácticos, simulaciones de eventos, presentaciones orales, análisis de casos, proyectos integradores y autoevaluaciones, promoviendo la toma de decisiones fundamentadas, el trabajo colaborativo y la innovación en contextos reales o simulados del sector gastronómico.

f. Entorno de aprendizaje

Debido a las características del espacio curricular, los procesos de enseñanza y aprendizaje se deben desarrollar en contextos teórico-prácticos de aula-taller con recursos para las tareas expositivo-explicativas y para la producción individual y colectiva donde se garanticen las condiciones de climatización, ventilación, seguridad y luminosidad mínimas para actividades educativas.

En consecuencia, para el dictado de este espacio se requiere de un aula-taller equipada como cocina, con hornos, hornallas, utensilios, vajilla, equipos de frío y calor, instrumental técnico, insumos y elementos de higiene y seguridad, que permitan el desarrollo de prácticas culinarias de vanguardia, cocina fusión, cocina fría y técnicas modernas de presentación y servicio.

En relación con el entorno de aprendizaje, deberá propiciarse, además, la construcción de vínculos saludables que permitan enseñar y aprender en climas institucionales libres de discriminación y violencias por motivo de género.

Perfil docente del Trayecto P

Técnica/o Superior en Servicios Gastronómicos u otra/o graduada/o de nivel superior que posea formación específica en los contenidos enunciados en este espacio curricular con trayectoria en el campo de conocimiento y formación pedagógica que califiquen su ingreso y promoción en la carrera docente.

TRAYECTO Q

Integrado por la unidad curricular PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE 3: GESTIÓN DE PROYECTOS GASTRONÓMICOS - Carga horaria: 192 horas anuales.

30. PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE 3: GESTIÓN DE PROYECTOS GASTRONÓMICOS - Carga horaria: 6 (seis) módulos por semana.

a. Síntesis introductoria

En este espacio curricular se aborda la relación con el mundo del trabajo con el objeto de ofrecer a las/os estudiantes la oportunidad de gestionar e implementar un proyecto de servicios gastronómicos, realizando las actividades necesarias para tal fin, a partir de la interacción con distintos proveedores y actores relacionados con la actividad gastronómica y otras posibles articulaciones pertinentes. Propicia la participación en estudios e investigaciones en el sector gastronómico, el desempeño como líder de equipos de trabajo, así como realizar estudios y propuestas creativas, evaluar sus posibilidades y establecer proyecciones.

b. Capacidades profesionales

- Integrar habilidades y conocimientos adquiridos en otros espacios curriculares.
- Gestionar situaciones profesionales en organizaciones gastronómicas según categorías y tipos de servicios
- Evaluar el potencial del servicio gastronómico dentro de un corredor turístico y su articulación con los servicios hoteleros del contexto de referencia.
- Planificar el circuito, proveedores, presupuesto, promoción, comercialización y sensibilización turística-ambiental.
- Gestionar la documentación, contratar prestadores y proveedores.
- Comunicar, promocionar y comercializar un circuito gastronómico.
- Utilizar tecnologías digitales para la gestión de los proyectos (planillas, software, aplicaciones, entre otros.)
- Incorporar criterios de sostenibilidad social y ambiental en la práctica profesional.

c. Contenidos mínimos

Bloque 1. Metodologías de gestión. Montaje y Layout de Servicio. Diseño de la distribución del salón, islas de servicio (buffet, estaciones) y flujo de movimiento de personal y clientes. Técnicas de conducción de personas. Indicadores de desempeño de equipos de trabajo.

Bloque 2. Objetivos estratégicos de los servicios gastronómicos. Plan de gestión integral de gestión gastronómica. Planificación estratégica de la unidad de negocios. Plan de negocios gastronómicos. Análisis financiero e inversores.

Bloque 3. Relevamiento territorial, análisis y evaluación de servicios gastronómicos. Corredores gastronómicos.

Bloque 4. Ejecución de propuestas. Práctica profesional en diferentes tipos de servicio gastronómico. Generación de un espacio de trabajo en organizaciones gastronómicas que permita aplicar, integrar y fortalecer conocimientos adquiridos en los distintos espacios curriculares, para diseñar soluciones a problemáticas. Integración de saberes del campo gastronómico en un proyecto formativo profesional.

d. Prácticas profesionalizantes en entornos formativos

Las prácticas profesionalizantes en entornos formativos deben ser organizadas, implementadas y evaluadas por la institución educativa, y estarán bajo el control de la respectiva Jurisdicción. Las prácticas planteadas en este espacio deberán integrarse con saberes propios de los otros campos de cursado simultáneo que integran el plan de estudios.

Los contenidos enunciados responden a un recorte temático vinculado con las capacidades y competencias mínimas requeridas para el desempeño profesional en el último año de la carrera, abordadas desde una perspectiva integral en la que cada espacio curricular se articula como parte de un todo. Estas prácticas contemplan capacidades relacionadas con el saber, el saber hacer y el saber ser, promoviendo la integración de conocimientos técnicos, organizativos y actitudinales.

Las prácticas profesionalizantes ofrecen la posibilidad de consolidar los aprendizajes adquiridos a lo largo de la carrera mediante la planificación, ejecución y evaluación de proyectos gastronómicos reales o simulados. Los estudiantes podrán aplicar metodologías de gestión, diseñar layouts de servicio, liderar equipos de trabajo, analizar la viabilidad económica de propuestas y desarrollar planes de negocios gastronómicos acordes a distintos contextos y modelos organizacionales.

Asimismo, podrán tener lugar dentro de la institución académica, o en el marco de distintos tipos de organizaciones gastronómicas, hoteleras o turísticas, donde los estudiantes participen en la ejecución de servicios, el diseño de propuestas gastronómicas, la evaluación de experiencias y la implementación de proyectos integradores. Estas instancias permitirán poner en práctica la totalidad de los saberes adquiridos en el trayecto formativo, articulando la teoría con la práctica profesional y promoviendo una inserción laboral responsable, ética y de calidad.

e. Referenciales para la evaluación

La evaluación tendrá carácter formativo y será parte integral de la enseñanza. Proveerá información relevante, pertinente y en tiempo, a docentes y estudiantes, acerca del aprendizaje y la enseñanza; así como orientaciones sobre cómo mejorarlo. Permitirá reconocer progresos y esfuerzos, identificar dificultades y realizar revisiones. Incidirá en la reorientación y el ajuste de las estrategias de enseñanza, la planificación y la propia evaluación.

Tendrá carácter de perspectiva a lo largo de la enseñanza y podrá contener múltiples instancias, que se valorarán con sentido de conjunto. Deberán explicitar los criterios de evaluación con el objetivo de asegurar la transparencia de la evaluación y facilitar la

reflexión sobre el propio proceso de aprendizaje.

En el espacio curricular, la evaluación se orientará a valorar la capacidad de los/las estudiantes para planificar, coordinar y ejecutar proyectos gastronómicos, gestionando presupuestos, cronogramas, recursos humanos y logísticos, e implementando eventos sociales, empresariales e institucionales. Se tendrán en cuenta la organización práctica, la aplicación de protocolos y normas de calidad, la innovación, el trabajo en equipo y la adecuación a formatos actuales de servicios gastronómicos.

Las instancias de evaluación podrán incluir observación directa, análisis de proyectos, resolución de casos prácticos, elaboración de presupuestos y cronogramas, y reportes de organización de eventos, promoviendo la mejora continua del aprendizaje y la profesionalización de los estudiantes.

f. Entorno de aprendizaje

Debido a las características de espacio curricular, los procesos de enseñanza y aprendizaje se deben desarrollar en contextos teórico-prácticos de aula-taller con recursos para las tareas expositivo-explicativas y para la producción individual y colectiva donde se garanticen las condiciones de climatización, ventilación, seguridad y luminosidad mínimas para actividades educativas. Para el dictado de este espacio se requiere un aula/taller equipada con recursos tecnológicos y materiales que faciliten la planificación y simulación de eventos gastronómicos, incluyendo equipos informáticos con acceso a herramientas de diseño, gestión y presupuesto, mobiliario adaptable para el trabajo grupal, elementos de presentación y proyección, material bibliográfico actualizado, y acceso a espacios institucionales o entornos reales donde se puedan realizar prácticas de organización y coordinación de eventos.

En relación con el entorno de aprendizaje, deberá propiciarse, además, la construcción de vínculos saludables que permitan enseñar y aprender en climas institucionales libres de discriminación y violencias por motivo de género.

Perfil docente del Trayecto Q

Técnica/o Superior en Servicios Gastronómicos u otra/o graduada/o de nivel superior que posea formación específica en los contenidos enunciados en este espacio curricular con trayectoria en el campo de conocimiento y formación pedagógica que califiquen su ingreso y promoción en la carrera docente.

11. MODALIDAD COMBINADA

La definición de la propuesta a desarrollar se enmarca en las prescripciones establecidas por el “Régimen Académico Marco Jurisdiccional del Nivel Superior” (Res. 4196/24) y requiere considerar en una primera etapa las funciones del perfil profesional correspondiente a la Tecnicatura Superior en Servicios Gastronómicos en diálogo con las capacidades a desarrollar, favoreciendo al mismo tiempo la integración de saberes de los cuatro campos de formación. Resulta imprescindible indagar también sobre las posibilidades de mediación tecnológica en el campo de la gastronomía, evaluando en qué medida la utilización de las mismas favorece el desarrollo de las capacidades previstas en el perfil profesional para un grupo de estudiantes determinado.

Durante el proceso de elaboración resulta necesario evaluar las posibilidades reales de cada institución teniendo en cuenta algunas dimensiones claves que habilitan su diseño. En este sentido, será preciso identificar alternativas teniendo en cuenta:

- Las características del entorno formativo del sector profesional gastronómico,
- Las expectativas y trayectorias formativas previas de las y los estudiantes ingresantes,
- Las condiciones institucionales posibles en relación a los recursos tecnológicos y docentes disponibles en la carrera,
- Los criterios específicos para la planificación de PPC de la tecnicatura que se detallan a continuación;

Año	Unidad Curricular	Porcentaje mínimo de presencialidad
1ro	1. Compras y Presupuestos	50 %
	2. Tecnologías Digitales Aplicadas a la Gastronomía	50 %
	3. Gastronomía 1	70 %
	4. Buenas prácticas en la Elaboración Gastronómica	70 %
	5. Materias Primas	50 %
	6. Nutrición	50 %

	7. Cocina 1	80 %
	8. Cocina 2	80 %
	9. Panadería	80 %
	10. Pastelería	80 %
	11. Práctica Profesionalizante 1: Aproximación al campo Laboral	80 %
2do	12. Cultura, Tecnología y Sociedad	30 %
	13. Bebidas y Destilados 1	50 %
	14. Bebidas y Destilados 2	50 %
	15. Gastronomía 2	70 %
	16. Gastronomía 3	70 %
	17. Repostería 1: Cremas y Elaboración de Tortas	80 %
	18. Repostería 2: Chocolatería y Helados	80 %
	19. Cocina 3	80 %
	20. Cocina 4	80 %
	21. Práctica Profesionalizante 2: Diseño de Proyectos Gastronómicos	80 %
3ro	22. Legislación Laboral en Gastronomía	30 %
	23. Ética Profesional en el Servicio Gastronómico	30 %
	24. Administración de Organizaciones Gastronómicas	30 %

	25. Comercialización y Marketing Gastronómico	30 %
	26. Gestión de la Calidad Gastronómica	50 %
	27. Gestión de Alimentos y Bebidas	50 %
	28. Arte Culinario 1	50 %
	29. Arte Culinario 2	50 %
	30. Práctica Profesionalizante 3: Gestión de Proyectos Gastronómicos	80 %

La implementación de los nuevos formatos supone diseñar propuestas de enseñanza que combinen períodos de presencialidad y virtualidad sincrónica o asincrónica con soportes variados, flexibles y dinámicos que habiliten la realización de actividades en colaboración con otros/as, que promuevan la elaboración de soluciones a problemas reales del campo de la gastronomía, articulados con organizaciones del sector socio productivo y con oportunidades de reformulación a partir de la evolución de los proyectos propuestos. Por ello, resulta necesario dedicar especial atención al seguimiento de los aprendizajes a través de la observación directa de sus docentes durante el proceso, incluyendo la autoevaluación y coevaluación, acompañando a las y los estudiantes en el momento en que se identifican dificultades, indagando sobre las causas y problemáticas específicas que requieren reformulaciones y/o alternativas de abordaje integrado de saberes de los distintos campos en forma progresiva y con mayor complejidad.

El proceso de implementación de PPC de la mencionada tecnicatura requiere acciones de revisión y evaluación permanente que cada institución diseña colectivamente, definiendo instrumentos de registro y documentación de las diferentes actividades y experiencias de formación que se llevan a cabo durante todo el año, orientadas hacia la mejora continua de los procesos de enseñanza, la adquisición de las capacidades definidas en el perfil profesional y la continuidad de las trayectorias estudiantiles hasta la finalización de la carrera.

12. ENTORNO FORMATIVO

Los requisitos mínimos del Entorno Formativo que se fijan especifican exclusivamente las instalaciones y el equipamiento básico necesario para el desarrollo de la Trayectoria Formativa en consideración. Si bien el entorno formativo alude a los distintos y complejos aspectos que inciden en los procesos de enseñanza y de aprendizaje, así como a los

contextos en que se llevan a cabo, es importante tener en cuenta el modo de organización que deben adoptar estos espacios para facilitar el aprendizaje de los saberes y destrezas por parte de los estudiantes, y la demostración por parte del docente.

12.1 Infraestructura e Instalaciones

La Institución que ofrezca la formación correspondiente a la Tecnicatura Superior en Servicios Gastronómicos, deberá disponer o garantizar el acceso a un aula-taller apropiada y adecuada a la cantidad de estudiantes y a la propuesta formativa. El mismo deberá cumplir con las condiciones de habitabilidad y confort propias de un espacio formativo en cuanto a superficie mínima, iluminación, ventilación, seguridad, higiene y servicios básicos, cumpliendo con el código de edificación local y reglamentaciones vigentes. También deberá ofrecer disponibilidad de mobiliario adecuado para cada espacio en cantidad suficiente y en buen estado.

Respecto específicamente de la instalación eléctrica, la misma debe cumplir con la normativa de seguridad y reglamentaciones para instalaciones eléctrica vigente, debe ser suficiente y estar en condiciones para permitir el normal funcionamiento de distintos equipos y máquinas herramientas conectadas en simultáneo de acuerdo a la matrícula, requeridas para llevar a cabo las Prácticas formativas.

12.2 Equipamiento

Para el desarrollo de las actividades formativas teórico prácticas se necesitan los siguientes recursos:

- Hornallas y anafes con campana extractora central.
- Horno convector / mixto, horno de piso o de convección adicional.
- Freidora con termostato y cesta.
- Cortadora de fiambres industrial.
- Parrilla o grill.
- Mesadas de trabajo de acero inoxidable, resistentes, antideslizantes.
- Piletas de lavado industriales con escurridores y espacio para lavado de utensilios.
- Campanas y sistema de extracción dimensionado por normativa de seguridad.
- Heladeras exhibidoras y bajo-mesada
- Freezer horizontal, pasteurizador, Máquina de helado (turbina), congelador de almacenamiento.
- Termómetros y registradores de temperatura.
- Amasadora, batidoras planetarias, procesadoras, licuadoras de alta potencia, mezcladoras inmersas.
- Mesas refrigeradas para masas.
- Moldes, bandejas, cortantes, espátulas, mangas pasteleras.
- Cuchillería profesional: juegos por estación (chef, fileteador, pelador, puntilla).
- Tablas de corte codificadas por color.

- Básculas digitales.
- Coladores, batidores, espátulas, moldes, sartenes y ollas.
- Termómetros de sonda y pHmetro
- Vajilla, cubertería y cristalería.
- Equipamiento de bar: coctelera, exprimidores, máquina de café profesional, molinillo.
- Carros de servicio y bandejas.
- Biblioteca con bibliografía específica en distintos tipos de soporte.
- Computadoras para búsqueda, selección de información y para la elaboración de documentación técnica.
- Pizarra, proyector y pantalla.
- Conexión de Internet para usuarios docentes y estudiantes.
- Software de: libre y propietario.



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES
2025-Centenario de la Refinería YPF La Plata: Emblema de la Soberanía Energética Argentina

Hoja Adicional de Firmas
Anexo

Número:

Referencia: Anexo 1 DC TS EN SERVICIOS GASTRONOMICOS

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 96 pagina/s.

Digitally signed by GDE BUENOS AIRES
DN: cn=GDE BUENOS AIRES, c=AR, o=MINISTERIO DE GOBIERNO BS.AS.,
ou=SUBSECRETARIA DE GOBIERNO DIGITAL, serialNumber=CUIT 30715124234
Date: 2025.11.14 16:49:22 -03'00'

Digitally signed by GDE BUENOS AIRES
DN: cn=GDE BUENOS AIRES, c=AR, o=MINISTERIO DE
GOBIERNO BS.AS., ou=SUBSECRETARIA DE
GOBIERNO DIGITAL, serialNumber=CUIT 30715124234
Date: 2025.11.14 16:49:24 -03'00'

ANEXO 2

Trayectorias formativas provenientes de la Formación Profesional Inicial

- 1. Certificado de COCINERA/O** (Res. 2304/23) con título de nivel secundario, o bien cumplir los requisitos dispuestos por el artículo 7 de la Ley 24.521. Se podrán considerar acreditadas las siguientes unidades curriculares:
 - Buenas Prácticas en la Elaboración gastronómica
 - Cocina 1

- 2. Certificado de PANADERA/O** (Res. 3284/23) con título de nivel secundario, o bien cumplir los requisitos dispuestos por el artículo 7 de la Ley 24.521. Se podrán considerar acreditadas las siguientes unidades curriculares:
 - Buenas Prácticas en la Elaboración gastronómica
 - Panadería

- 3. Certificado de PASTELERA/O** (Res. 3203/23) con título de nivel secundario, o bien cumplir los requisitos dispuestos por el artículo 7 de la Ley 24.521. Se podrán considerar acreditadas las siguientes unidades curriculares:
 - Buenas Prácticas en la Elaboración gastronómica
 - Pastelería

En todos los casos el reconocimiento de la acreditación corresponde a las resoluciones indicadas precedentemente o aquellas que las reemplacen.

En la confección de títulos y certificados analíticos de estudiantes ingresantes con nivel secundario técnico y formación profesional, se utilizará la categoría APROBADA/O en la acreditación de los respectivos espacios curriculares especificando en Observaciones el número de resolución del Plan de estudios de origen.



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES
2025-Centenario de la Refinería YPF La Plata: Emblema de la Soberanía Energética Argentina

Hoja Adicional de Firmas
Anexo

Número:

Referencia: Anexo 2 DC TS EN SERVICIOS GASTRONOMICOS

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 1 pagina/s.

Digitally signed by GDE BUENOS AIRES
DN: cn=GDE BUENOS AIRES, c=AR, o=MINISTERIO DE GOBIERNO BS.AS.,
ou=SUBSECRETARIA DE GOBIERNO DIGITAL, serialNumber=CUIT 30715124234
Date: 2025.11.14 16:51:27 -03'00'

Digitally signed by GDE BUENOS AIRES
DN: cn=GDE BUENOS AIRES, c=AR, o=MINISTERIO DE
GOBIERNO BS.AS., ou=SUBSECRETARIA DE
GOBIERNO DIGITAL, serialNumber=CUIT 30715124234
Date: 2025.11.14 16:51:27 -03'00'

Anexo 3

Trayectorias formativas acreditadas por la Titulación de Técnico Superior en Servicios Gastronómicos del ámbito de la Formación Profesional Inicial

1. Certificado de COCINERA/O (Res. 2304/23)

- Gastronomía 1
- Buenas Prácticas en la Elaboración gastronómica
- Materias Primas
- Nutrición
- Cocina 1
- Pastelería
- Panadería
- Práctica Profesionalizante 1: Aproximación al Campo Laboral

2. Certificado de PANADERA/O (Res. 3284/23)

- Gastronomía 1
- Buenas Prácticas en la Elaboración gastronómica
- Materias Primas
- Nutrición
- Cocina 1
- Panadería
- Pastelería
- Práctica Profesionalizante 1: Aproximación al Campo Laboral

3. Certificado de PASTELERA/O (Res. 3203/23)

- Gastronomía 1
- Buenas Prácticas en la Elaboración gastronómica
- Materias Primas
- Cocina 1
- Panadería
- Pastelería
- Práctica Profesionalizante 1: Aproximación al Campo Laboral
- Repostería 1: Cremas y Elaboración de tortas

En todos los casos el otorgamiento de la certificación corresponde a las resoluciones indicadas precedentemente o aquellas que las reemplacen.





GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES
2025-Centenario de la Refinería YPF La Plata: Emblema de la Soberanía Energética Argentina

Hoja Adicional de Firmas
Anexo

Número:

Referencia: Anexo 3 DC TS EN SERVICIOS GASTRONOMICOS

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 2 pagina/s.

Digitally signed by GDE BUENOS AIRES
DN: cn=GDE BUENOS AIRES, c=AR, o=MINISTERIO DE GOBIERNO BS.AS.,
ou=SUBSECRETARIA DE GOBIERNO DIGITAL, serialNumber=CUIT 30715124234
Date: 2025.11.14 16:53:29 -03'00'

Digitally signed by GDE BUENOS AIRES
DN: cn=GDE BUENOS AIRES, c=AR, o=MINISTERIO DE
GOBIERNO BS.AS., ou=SUBSECRETARIA DE
GOBIERNO DIGITAL, serialNumber=CUIT 30715124234
Date: 2025.11.14 16:53:30 -03'00'