RAMA SUPERIOR TÉCNICO

COBERTURA DE DISCIPLINA POR APERTURA DE CARRERA

SELECCIÓN POR EVALUACIÓN DE TÍTULOS, ANTECEDENTES Y OPOSICIÓN

CONVOCATORIA - FECHA 10/12/2025

CRONOGRAMA TENTATIVO (Resolución 1161/2020 – modificación del anexo 1 de la Resolución 5886/03 – Resolución 5886/03 y Disposición 30/50)

Acción	Desde	Hasta
Difusión	10/12/2025	20/12/2025
Inscripción	10/12/2025	20/12/2025
Recusaciones y excusaciones	22/12/2025	26/12/2025
Fecha de notificación del listado de aspirantes	27/12/2025	18/02/20226
Fecha de entrevista presencial	A confirmar.	A confirmar.

Inscripción y notificación (únicamente por mail a isft185@abc.gob.ar)

Al realizar la inscripción, los aspirantes deberán:

- Consignar en **ASUNTO**: apellido y nombre del aspirante y la asignatura, perspectiva o espacio que aspiren, acorde con sus títulos y antecedentes.
- Declaración jurada de títulos y antecedentes (Anexo III de la Resolución 5886/03) y documentación respaldatoria es **un único archivo en formato .PDF**).
- En documentación respaldatoria deberán consignar la Declaración Jurada. Deberán solo presentar la documentación que permita valorar los aspectos valorados por el anexo II de la Resolución 5886/03.
- Constituir domicilio físico y domicilio electrónico, a los efectos de la notificación fehaciente.
- Proyecto de cátedra con propuesta pedagógica en el momento de la inscripción (**en un único archivo en PDF**) con el siguiente formato:

1) Datos de Encabezamiento:
   1. Provincia de Buenos Aires
   2. Dirección General de Cultura y Educación
   3. Dirección de Educación Técnico Profesional
   4. ISFT N°
   5. Carrera:
   6. Espacio curricular
   7. Curso lectivo
   8. Cantidad de horas semanales
   9. Duración
   10. Profesor / a:
   11. Resolución

2) Funciones de la cátedra

3) Fundamentación de la cátedra

4) Expectativas de Logro

5) Contenidos

6) Encuadre metodológico: cómo se llevará adelante el proceso de enseñanza y la relación de esto con las actividades de aprendizaje.

7) Recursos.

8) Contenidos

9) Bibliografía: Del docente / Del alumno, dividida en: obligatoria (por unidad didáctica, señalando los capítulos que debe trabajar) y recomendada.

10) Presupuesto de tiempo

11) Articulación con el Espacio de la Práctica y Experiencia Laboral.

12) Evaluación.

Los aspirantes podrán consultar:

- Res. 5886/03y anexos; Res. N ° 4043; Disposición 30/50.
- Diseño curricular de la Carrera correspondiente
- Tecnicatura Superior en Servicios Gastronómicos R.M. 3753/11
- ROI (Régimen Orgánico Institucional).

INSTITUTO SUPERIOR DE FORMACIÓN TÉCNICA N°185

Tecnicatura Superior en Servicios Gastronómicos

Organización de eventos

Planificación y diseño de eventos

- Tipologías de eventos: sociales, corporativos, culturales y gastronómicos.
- Elaboración de cronogramas, briefings y diagramas operativos.
- Técnicas de diseño conceptual y creativo para eventos.

Producción y logística

- Gestión integral del evento: antes, durante y después.
- Distribución de espacios, layout, montaje y desmontaje.
- Coordinación de proveedores: sonido, iluminación, ambientación, catering, fotografía, etc.
- Manejo del tiempo y resolución de imprevistos.

Protocolo y ceremonial

- Normas de etiqueta en eventos formales e institucionales.
- Organización de recepciones, actos protocolares y servicio de mesa.
- Manejo de precedencias y tratamiento de autoridades.

Gestión gastronómica aplicada a eventos

- Elaboración de propuestas gastronómicas para distintos tipos de eventos.
- Organización del catering: cantidades, tiempos de servicio y logística de cocina.
- Maridajes, estaciones temáticas y ofertas especiales.

Seguridad, higiene y normativa

- Normativas vigentes para eventos públicos y privados.
- Planes de evacuación, seguridad y primeros auxilios.
- Protocolos de manipulación de alimentos en servicios masivos.

Administración y presupuestos

- Armado de presupuestos y cotizaciones.
- Gestión de contratos y acuerdos con proveedores.

- Control de costos, ventas y márgenes.

Marketing y comunicación para eventos

- Desarrollo de identidad y estética del evento.
- Estrategias de difusión y redes sociales.
- Atención al cliente y experiencia del usuario.

Competencias transversales

- Liderazgo y coordinación de equipos.
- Comunicación efectiva y negociación.
- Resolución rápida de problemas y toma de decisiones bajo presión.

Perfil del docente:

Títulos de nivel superior (preferentes): Licenciatura en Organización de Eventos, Licenciatura en Hotelería, Licenciatura en Gastronomía, Licenciatura en Turismo, Licenciatura en Administración o Gestión de Empresas (con experiencia comprobable en eventos o servicios gastronómicos), Licenciatura en Relaciones Públicas o Comunicación (con especialización o experiencia en eventos)

Títulos de nivel terciario (válidos según normativa): Tecnicatura Superior en Organización de Eventos, Tecnicatura Superior en Gestión Gastronómica, Tecnicatura Superior en Hotelería o Turismo, Tecnicatura en Relaciones Públicas (con experiencia en eventos)

Experiencia laboral comprobable en organización de eventos corporativos, sociales o institucionales.

Año: 2°A
Módulos: 1 (un módulo).
Turno: Vespertino.
Horario: a confirmar
Situación de revista: Provisional.

Tecnicatura Superior en Servicios Gastronómicos

Menú, diseño y ambientación de restaurantes

Diseño de Menús

- Concepto y funciones del menú.
- Tipos de menús: fijos, cíclicos, estacionales, degustación, temáticos.

- Menú engineering: análisis de popularidad y rentabilidad.
- Escandallos y control de costos.
- Redacción profesional de menús (lenguaje gastronómico, estructura, oferta).
- Adecuación del menú al público objetivo.
- Nutrición aplicada al diseño de menús.

Diseño y Conceptualización de Restaurantes

- Identidad gastronómica: concepto, propuesta de valor y estilo culinario.
- Segmentación del mercado y posicionamiento.
- Tipologías de restaurantes y modelos de negocio.
- Diseño de experiencia del cliente (customer journey).

Ambientación y Arquitectura del Espacio

- Principios básicos de diseño interior aplicado a gastronomía.
- Distribución funcional de espacios (salón, barra, cocina, depósito).
- Ergonomía y circulación del personal y clientes.
- Diseño de iluminación, música, aromas y colores.
- Elección de mobiliario, vajilla, mantelería y decoración integral.
- Ambientación sensorial y creación de atmósferas.

Branding y Comunicación Visual

- Diseño de identidad visual: logo, paleta, tipografías.
- Señalética interna y externa.
- Diseño de cartas impresas y digitales.
- Fotografía gastronómica básica.

Sostenibilidad y Tendencias

- Materiales sustentables y gestión responsable de recursos.
- Diseño ecológico y prácticas ambientales en restaurantes.
- Tendencias contemporáneas en hospitality y experiencias gastronómicas.

Proyecto Integrador

- Desarrollo completo del concepto de un restaurante:
    - Diseño de menú
    - Propuesta gastronómica
    - Render o boceto de ambientación
    - Identidad visual
    - Justificación económica y estética

Perfil del docente:

Títulos recomendados (De nivel universitario o terciario superior): **Licenciatura en Gastronomía, Licenciatura en Hotelería, Licenciatura en Diseño de Interiores, Licenciatura en Turismo, Licenciatura en Administración Gastronómica, Diseño Industrial** (con trayectoria en gastronomía), **Tecnicaturas Superiores** relacionadas con gastronomía, diseño o servicios.

Experiencia profesional (muy valorada): Experiencia comprobable en gestión, diseño o apertura de restaurantes, Trabajo en desarrollo de conceptos gastronómicos o consultoría, Experiencia en diseño de menús y control de costos, Participación en proyectos de diseño interior o ambientación comercial.

Competencias pedagógicas y técnicas: Capacidad de integrar aspectos culinarios, estéticos y comerciales. Manejo actualizado de tendencias en gastronomía y diseño. Competencias en comunicación visual y conceptualización de espacios. Capacidad de guiar proyectos creativos y prácticos.

Año: 2°A
Módulos: 1.5 (un módulo y medio).
Turno: Vespertino.
Horario: a confirmar
Situación de revista: Provisional.

Tecnicatura Superior en Servicios Gastronómicos

Costos y compras

Introducción a la Gestión de Costos

- Conceptos básicos: costo, gasto, inversión, precio.
- Clasificación de costos: fijos, variables, mixtos, directos e indirectos.
- Costos en establecimientos gastronómicos.

Costo de Materias Primas

- Rendimiento de alimentos (mermas, cocción, porcionado).
- Escandallos: cálculo y aplicación en menús.
- Control del uso y rotación de insumos.
- Costos estándar vs. costos reales.

Costos Operativos del Restaurante

- Mano de obra directa e indirecta.
- Servicios, mantenimiento y otros costos asociados.
- Costos de producción y servicio.

Fijación de Precios de Venta

- Métodos de pricing en gastronomía.
- Margen bruto, punto de equilibrio y rentabilidad.
- Menú engineering: análisis de popularidad y contribución.

Gestión de Compras

- Función del departamento de compras.
- Selección y evaluación de proveedores.
- Tipos de adquisiciones y negociaciones.
- Especificaciones de productos y fichas técnicas.

Almacenamiento y Control de Inventarios

- Sistemas de inventario (perpetuo, periódico).
- FIFO, FEFO y otros métodos de rotación.
- Control de desperdicios y pérdidas.

- Registros y documentación.

Normativa y Procedimientos Administrativos

- Documentos comerciales: órdenes de compra, remitos, facturas.
- Buenas prácticas de almacenamiento y conservación.
- Trazabilidad y normativas básicas vinculadas a alimentos.

Herramientas Informáticas

- Uso de software de gestión gastronómica.
- Carga de inventarios, control de stock y análisis de costos.
- Manejo de hojas de cálculo para simulaciones económicas.

Proyecto Final

- Elaboración completa de un plan de compras y costos para un menú o unidad gastronómica.

Perfil del docente

Títulos recomendados: Licenciatura en Administración Gastronómica, Licenciatura en Hotelería, Licenciatura en Administración de Empresas, Contador/a Público/a (con experiencia en gastronomía), **Licenciatura en Gastronomía, Tecnicatura Superior en Gestión Gastronómica** (con amplia experiencia en costos)

Experiencia profesional valorada: Administración de costos y compras en restaurantes, hoteles o servicios de catering. Manejo de herramientas de control de inventarios y escandallos. Experiencia en gestión operativa y financiera en establecimientos gastronómicos. Conocimiento de proveedores, cadenas de suministros y logística alimentaria.

Competencias docentes y técnicas: Capacidad de aplicar herramientas numéricas a la gestión gastronómica. Manejo de software de gestión y hojas de cálculo. Comprensión de procesos de compras, negociación y control operativo. Enfoque práctico orientado a la resolución de problemas reales del sector.

Año: 2°A
Módulos: 1.5 (un módulo y medio).
Turno: Vespertino.
Horario: a confirmar
Situación de revista: Provisional.

Tecnicatura Superior en Servicios Gastronómicos

Cocina argentina y latinoamericana
Contexto histórico y cultural

- Influencias indígenas, europeas y africanas en la cocina latinoamericana.
- Formación de la identidad culinaria argentina y regional.
- Gastronomía como expresión sociocultural.

Cocina Argentina

a) Regiones gastronómicas

- Noroeste: maíz, papa andina, quinoa, ajíes.
- Cuyo: oliva, vino, tomates, conservas.
- Patagonia: cordero, trucha, frutos rojos, hongos.
- Litoral: pescado de río, mandioca, cítricos.
- Pampa húmeda: carnes, lácteos y panificación.
- Influencias inmigratorias (italiana, española, árabe, alemana, judía).

b) Preparaciones típicas

- Empanadas regionales, humitas, tamales, locro.
- Asado y parrilla argentina: cortes, técnicas, puntos de cocción.
- Pastas, minutas, milanesas, guisos, panificados tradicionales.
- Postres: vigilante, panqueques, flanes, alfajores.

Cocina de los Andes (Argentina, Bolivia, Perú, Ecuador)

- Granos andinos: quinoa, amaranto, maíz.
- Tubérculos y raíces: papa, oca, yacón.
- Técnicas ancestrales: pachamanca, curado, deshidratado.
- Platos emblemáticos: ceviche, ají de gallina, chupe, llapingachos.

Cocina del Cono Sur (Argentina, Chile, Uruguay, Paraguay)

- Mariscos y pescados del Pacífico y Atlántico.
- Carnes a la parrilla y asados tradicionales.
- Cocina guaraní: mandioca, maíz, chipá, sopa paraguaya.
- Preparaciones chilenas: pastel de choclo, curanto, cazuelas.

Cocina del Caribe y Centroamérica

- Plátano, coco, arroz y especias.
- Sancocho, ropa vieja, tostones, pollo jerk.
- Influencias africanas y coloniales.

Técnicas culinarias representativas

- Salteado, braseado, estofado, ahumado, cocción en hojas.
- Técnicas de parrilla y fuego directo.
- Manejo de ajíes y especias regionales.

Productos autóctonos y su aplicación moderna

- Hierbas nativas, frutos regionales, carnes autóctonas.
- Revalorización del producto local en cocina contemporánea.

Cocina latinoamericana contemporánea

- Movimientos gastronómicos actuales.
- Cocina de territorio, kilómetro cero, sostenibilidad.
- Chefs referentes y tendencias.

Proyecto final

- Desarrollo y presentación de un menú regional latinoamericano con justificación cultural, técnica y nutricional.

Perfil del docente:

Títulos recomendados: Chef Profesional / Licenciatura en Gastronomía, Licenciatura en Hotelería y Gastronomía, Tecnicatura Superior en Gastronomía (con experiencia amplia), Formación terciaria o universitaria afín con cursos o especializaciones en cocina regional o latinoamericana.

Experiencia profesional valorada: Trabajo en cocinas de estilos regionales o latinoamericanos. Experiencia en investigación culinaria o desarrollo de menús regionales. Participación en proyectos de rescate gastronómico o cocina de territorio. Conocimiento de productos locales y proveedores regionales.

Competencias técnicas y pedagógicas: Dominio de técnicas tradicionales y modernas aplicables a la cocina latinoamericana. Enfoque cultural, histórico y sensorial de la gastronomía. Capacidad para guiar prácticas culinarias con seguridad e higiene. Motivación para la exploración del patrimonio alimentario.

Año: 2°A
Módulos: 1.5 (un módulo y medio).
Turno: Vespertino.
Horario: a confirmar
Situación de revista: Provisional.

Tecnicatura Superior en Servicios Gastronómicos

Cocina Internacional
Introducción a la cocina internacional

- Factores culturales, geográficos y climáticos que definen las cocinas del mundo.
- Ingredientes globales y su uso transversal.
- Tendencias gastronómicas internacionales.

Cocina Europea

a) Francia

- Bases de la cocina clásica y moderna.
- Técnicas madre: fondos, salsas, cortes, métodos de cocción francés.
- Platos emblemáticos.

b) Italia

- Pastas, risottos, sofrito italiano.
- Regionalización: norte vs. sur.
- Preparaciones y postres típicos.

c) España

- Tapas, cocina vasca, mediterránea y gallega.
- Arroces, jamones, conservas y técnicas de fritura y estofado.
- Influencia árabe y judía.

d) Alemania y Europa Central

- Carnes, embutidos, fermentados.
- Sopas, guisos y panificación.

Cocina Asiática

a) China

- Técnicas de salteado, vapor, fermentados.
- Uso de salsas, tofu, fideos y wok.

b) Japón

- Concepto de umami.
- Sashimi, sushi, tempura, caldos y arroz.
- Presentación y estética culinaria.

c) Corea

- Fermentación (kimchi).
- Parrillas, sopas y picantes.

d) Sudeste asiático (Tailandia, Vietnam, Indonesia)

- Curries, hierbas frescas, balance de sabores.
- Técnicas de street food.

Cocina del Medio Oriente

- Influencias árabes, turcas y persas.

- Legumbres, panes planos, especias, kebabs, dips.
- Técnicas de asado y horneado.

Cocina Africana

- Magreb: cuscús, tajines, especias.
- África subsahariana: mandioca, plátano, guisos y preparaciones típicas.

Cocina de Oceanía

- Ingredientes locales: pescados, tubérculos, frutas tropicales.
- Influencia europea y asiática en Australia y Nueva Zelanda.

Técnicas Globales Avanzadas

- Métodos modernos adaptados a cocinas internacionales (sous-vide, ahumados, emulsiones).
- Presentación internacional contemporánea.

Gestión y estandarización de recetas internacionales

- Adaptación de recetas globales al contexto local.
- Control de costos y escandallos en cocina internacional.
- Exigencias de mise en place según región.

Proyecto Final

- Elaboración de un menú internacional completo (3 a 5 pasos) con fundamentación técnica y cultural.

Perfil del docente:

Títulos recomendados: Chef Profesional / Licenciatura en Gastronomía, Tecnicatura Superior en Gastronomía (con experiencia acreditada), **Licenciatura en Hotelería y/o Gastronomía,** Formación superior afín con especializaciones en cocina internacional.

Experiencia profesional valorada: Trabajo en cocinas internacionales o restaurantes temáticos. Experiencia en técnicas clásicas (francesa, italiana, española) y cocinas orientales. Participación en capacitaciones o estancias en el exterior. Desarrollo de menús globales o fusiones internacionales.

Competencias técnicas y pedagógicas: Dominio de técnicas y preparaciones de diversas regiones del mundo. Capacidad para contextualizar históricamente y culturalmente las cocinas. Manejo de mise en place complejas y métodos de producción internacional. Habilidad para guiar prácticas seguras y eficientes.

Año: 2°A
Módulos: 1.5 (un módulo y medio).
Turno: Vespertino.
Horario: a confirmar
Situación de revista: Provisional.

Tecnicatura Superior en Servicios Gastronómicos

Enología y barman
Introducción a la enología

- Historia del vino y su desarrollo en el mundo.
- Regiones vitivinícolas: Argentina y principales países productores.
- Variedades de uva: tintas y blancas, características y perfiles aromáticos.
- Ciclo de la vid: cultivo, vendimia y factores climatológicos.

Elaboración del vino

- Procesos de vinificación en tinto, blanco, rosado y espumante.
- Fermentación alcohólica y maloláctica.
- Crianza en barrica y botella.
- Conservación y almacenamiento del vino.

Análisis sensorial

- Evaluación visual, olfativa y gustativa.

- Identificación de aromas, defectos y cualidades.
- Servicio adecuado de vinos: temperaturas, cristalería, apertura y decantación.

Maridaje

- Principios básicos: contrastes, armonías y equivalencias.
- Maridaje con comidas regionales, internacionales y de autor.
- Propuestas de maridaje para menús gastronómicos.

Introducción al mundo del bar

- Historia del bar y de la coctelería.
- Herramientas básicas del bartender.
- Cristalería y medidas estándar.
- Técnicas de bar: batido, mezclado, doble colado, flameado, refrescado.

Bebidas espirituosas

- Tipologías: vodka, gin, ron, tequila, whisky, vermut, licores.
- Métodos de producción y características organolépticas.
- Bitters, siropes, infusiones y maceraciones.

Coctelería clásica y contemporánea

- Recetas clásicas internacionales (IBA).
- Coctelería moderna: técnicas y tendencias.
- Preparación de mocktails (sin alcohol).

Gestión de barra

- Organización del espacio de trabajo.
- Control de stock, costos y compras para barra.
- Seguridad e higiene en manipulación de bebidas y productos frescos.

Responsabilidad y normativa

- Consumo responsable de alcohol.
- Legislación básica vinculada al despacho de bebidas.
- Protocolos de servicio seguro.

Proyecto final

- Diseño y presentación de una carta de vinos y cócteles para un restaurante o bar temático, con justificación técnica y sensorial.

Perfil del docente:

Títulos recomendados: Sommelier Profesional (preferente), L**icenciatura en Enología, Tecnicatura Superior en Enología o Vitivinicultura, Chef Profesional o Licenciatura en Gastronomía** con especialización en vinos, **Bartender Profesional** con certificaciones internacionales (IBA, WSET, u otras).

Experiencia profesional valorada: Trabajo como sommelier, bartender o jefe de barra en restaurantes, hoteles o bares reconocidos. Participación en capacitaciones, catas, festivales y competencias de coctelería. Experiencia en diseño de cartas de vinos y cócteles. Manejo de análisis sensorial y técnicas de maridaje.

Competencias docentes y técnicas: Dominio del análisis sensorial y de las técnicas de servicio. Capacidad para enseñar prácticas en barra con seguridad y eficiencia. Conocimiento actualizado de tendencias en vinos y coctelería. Habilidad para integrar teoría, práctica y cultura gastronómica.

Año: 2°A
Módulos: 1.5 (un módulo y medio).
Turno: Vespertino.
Horario: a confirmar
Situación de revista: Provisional.

Tecnicatura Superior en Servicios Gastronómicos

Repostería
Fundamentos de la repostería

- Principios de la pastelería clásica.
- Propiedades físico-químicas de los ingredientes.
- Función de grasas, azúcares, harinas, huevos, gelificantes y estabilizantes.

Técnicas básicas y avanzadas

- Batido, emulsión, cremado, arenado, mezclado, amasado.

- Técnicas de horneado: tiempos, temperaturas y control.
- Trabajo con merengues (italiano, suizo, francés).
- Elaboración de cremas base: pastelera, inglesa, chantilly, mousseline, ganaches.
- Técnicas de glasé, glaseados espejo, baños y coberturas.

Masas y preparaciones clásicas

- Masas batidas: bizcochos, piononos.
- Masas quebradas: brisée, sucrée, sablée.
- Masas hojaldradas y laminadas: hojaldre, croissant, milhojas.
- Masas enriquecidas: brioche, roscas, panes dulces.

Tartas, tortas y petits gâteaux

- Técnicas de armado y relleno.
- Nivelación, relleno y enmascarado de tortas.
- Decoración clásica y moderna.
- Elaboración de mousses, semifríos y entremets.

Postres clásicos e internacionales

- Cocina dulce francesa, italiana y latinoamericana.
- Soufflés, crème brûlée, tiramisú, panna cotta, flanes, volcán de chocolate.
- Helados y sorbetes: bases y técnicas.

Repostería contemporánea

- Tendencias actuales: glaseado espejo, texturas, pastelería minimalista.
- Uso de moldes de silicona y técnicas de congelación.
- Decoraciones modernas: isomalt, chocolate templado, aerografía.

Chocolatería básica

- Templado de chocolate.
- Bombonería simple.
- Baños, rellenos y decoraciones.

Repostería saludable

- Opciones sin gluten, sin azúcar, veganas.
- Sustitución de ingredientes.
- Control nutricional y equilibrio en recetas.

Higiene y manipulación

- Normativas de higiene y seguridad alimentaria.
- Conservación, almacenamiento y vida útil de productos.

Proyecto final

- Desarrollo y presentación de una línea de productos de pastelería (tradicional, moderna o temática) con ficha técnica y costos.

Perfil del docente:

Títulos recomendados: Pastelero/a Profesional. Chef Profesional con orientación en Pastelería. Tecnicatura Superior en Gastronomía con especialización en repostería. **Licenciatura en Gastronomía** (con experiencia en pastelería). **Maestro/a Panadero- Pastelero.**

Experiencia profesional valorada: Trabajo en pastelerías, confiterías, panaderías o restaurantes de alto nivel. Participación en cursos, competencias o capacitaciones en pastelería moderna. Experiencia en producción en volumen y en control de calidad. Conocimiento de técnicas contemporáneas y tendencias internacionales.

Competencias docentes y técnicas: Excelente dominio de técnicas de repostería clásica y moderna. Capacidad para enseñar procesos precisos y meticulosos. Conocimiento de higiene y conservación de productos dulces. Habilidad para guiar prácticas seguras, organizadas y creativas.

Año: 2°A
Módulos: 3 (tres módulos).
Turno: Vespertino.
Horario: a confirmar
Situación de revista: Provisional.

Tecnicatura Superior en Servicios Gastronómicos

Práctica Profesionalizante II integra y aplica todos los saberes adquiridos, simulando o ejecutando tareas reales dentro de entornos gastronómicos.

Integración de áreas de cocina, pastelería y servicio

- Organización de brigadas de cocina.
- Coordinación entre cocina caliente, cocina fría, pastelería y barman.
- Comunicación interna y manejo de tiempos.

Puesta en marcha de un servicio gastronómico

- Planificación del menú del día o del evento.
- Análisis de costos, escandallos y porcionado.
- Selección de materias primas, compras y mise en place.

Producción culinaria en escala real

- Preparación de entradas, platos principales y postres.
- Montaje de líneas de producción.
- Control de calidad sensorial, higiénica y técnica.

Servicio y atención al cliente

- Montaje de salón para distintos tipos de servicio.
- Protocolos de atención: trato, comunicación, pasos del servicio.
- Resolución de imprevistos y atención de reclamos.

Higiene, seguridad y normas profesionales

- Aplicación de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura).
- Procedimientos de limpieza, desinfección y manipulación segura.
- Manejo de riesgos en cocina.

Gestión y administración del turno

- Control de inventarios durante el servicio.
- Registros: mermas, porciones, sobrantes y ventas.
- Cierre de cocina: documentación, limpieza y evaluación.

Trabajo interdisciplinario

- Coordinación con áreas de compras, gestión, salón y barra.
- Trabajo en equipo y liderazgo colaborativo.

Relación con el contexto laboral

- Normativas laborales básicas.
- Perfil profesional del gastronómico.
- Prácticas de desempeño y evaluación profesional.

Proyecto final integrador

- Diseño, producción y ejecución de un servicio gastronómico completo (almuerzo, cena, evento o propuesta temática), con documentación técnica:
    - Menú
    - Costos
    - Mise en place
    - Organización de brigada
    - Evaluación de resultados

Perfil del docente:

Títulos recomendados: Chef Profesional / Licenciatura en Gastronomía, Tecnicatura Superior en Gastronomía (con amplia experiencia), **Licenciatura en Hotelería y/o Gestión Gastronómica, Maestro/a de Cocina o Pastelería** con recorrido profesional sólido

Experiencia profesional valorada: Trabajo como jefe de cocina, sous chef, chef ejecutivo o encargado de producción. Experiencia real en servicios gastronómicos de mediana o alta demanda. Experiencia en conducción de brigadas y gestión de equipos. Participación en aperturas, eventos o servicios especiales.

Competencias docentes y técnicas: Dominio integral de procesos culinarios, administrativos y de servicio. Capacidad de coordinar trabajos prácticos complejos y simulaciones reales. Habilidad para evaluar desempeño profesional, liderazgo y trabajo en equipo. Enfoque formativo hacia la inserción laboral y el desarrollo de competencias reales.

Año: 2°A
Módulos: 3 (tres módulos).
Turno: Vespertino.
Horario: a confirmar
Situación de revista: Provisional.

Tecnicatura Superior en Servicios Gastronómicos

E.D.I. II
Cocina Dietoterápica

La Técnica Dietoterápica conjuga los aportes de otras asignaturas que la anteceden en el primer año de la carrera. Su objetivo esencial es lograr el conocimiento fundamentado de la selección y del manejo de los alimentos. Si la alimentación es un factor definitivo y clave en los procesos fisiológicos del ser humano sano todavía es más relevante su papel en situaciones patológicas. En un paciente enfermo el cuidado nutricional significa no solo tener en cuenta las necesidades nutricionales y contemplar los gustos y hábitos, sino también debe ser adecuada a la situación fisiopatológica presente.

Selección y manejo de alimentos: Conocer las propiedades físicas y químicas de los alimentos para adaptarlos a distintas patologías.

Modificaciones culinarias: Aplicar técnicas de cocción y preparación para hacer los alimentos más aptos (ej. dieta blanda, sin sal, baja en grasas).

Diseño de planes: Crear menús detallados considerando nutrientes, calorías, textura, etc., para cada situación (hospitalizada, ambulatoria, etc.).

Integración de conocimientos: Combina nutrición, bromatología (estudio de alimentos), microbiología y dietética.

Perfil del docente:

Títulos recomendados: Chef Profesional / Licenciatura en Gastronomía, Técnico en alimentos, Ingeniero en Alimentos, Licenciado/a en Nutrición, Ingeniero Agrónomo, Bioquímico, Médico, Licenciado en Química.

Año: 2°A
Módulos: 3 (tres módulos).
Turno: Vespertino.
Horario: a confirmar
Situación de revista: Provisional.

Comisión evaluadora	Titular	Suplente
Directivo	De Rosa, Gabriel.	Colamarino, Walter
Especialidad	Segovía, María	Segovía, Angela
Evaluador externo	Peña, Silvana.	Haidbauer, Fernanda.
CAI	Guzmán, Nicolás.	A designar
Estudiante	Arce, Rodrigo	A designar