

SALTA, 21-FEB-2025

RESOLUCIÓN Nº 85

UNIVERSIDAD PROVINCIAL DE LA ADMINISTRACIÓN, TECNOLOGÍA Y OFICIOS

Expediente SICAD Nº 95/25

VISTO el Artículo 75, apartado 19, de la Constitución Nacional, la Ley nacional 24521 y la Ley 8312, modificatoria de su similar 7803, y

CONSIDERANDO:

Que, de conformidad con lo dispuesto por el Artículo 26 de la Ley 24521, la enseñanza superior universitaria estará a cargo de las Universidades Nacionales, de las Universidades Provinciales y Privadas, y de los Institutos Universitarios;

Que mediante Ley 8312, modificatoria de su similar 7803, se crea la Universidad Provincial de la Administración, Tecnología y Oficios (UPATecO) como persona jurídica pública, con autonomía institucional y académica, y autarquía financiera y administrativa;

Que, por su parte, el Artículo 27 de la Ley 7803, modificado por Ley 8312, establece que los títulos que emita la UPATecO tendrán validez en todo el territorio de la provincia de Salta y habilitarán a los egresados a ejercer su profesión u oficio, conforme la normativa vigente en la materia;

Que, en las actuaciones de referencia, la Secretaría Académica de esta Universidad, eleva el Proyecto de Plan de Estudios correspondiente a la carrera de pregrado "Tecnatura Universitaria en Gastronomía";

Que dicha carrera se organiza en base al Modelo de Formación Modular y Certificación por Competencias, con módulos que conforman unidades académicas mínimas;

Que la carrera mencionada tiene como objetivos, entre otros, la formación de técnicos universitarios con conocimientos, capacidades y habilidades necesarios para desempeñarse en el ámbito gastronómico, respondiendo a la demanda actual y a las nuevas tendencias del mercado y el turismo, con la revalorización de la cocina tradicional, la aplicación de nuevas técnicas culinarias y el desarrollo sostenible del sector;

Que en autos queda claramente establecida la fundamentación de la necesidad de la carrera, duración, perfil del egresado, alcance laboral, área ocupacional, objetivos de la carrera, requisitos, evaluación, organización curricular, contenidos mínimos de cada espacio curricular, entre otros ítems;

.. // RESOLUCIÓN N° 85

Expediente SICAD N° 95/25

Que la Dirección Jurídica de esta Universidad se expide favorablemente a través de Dictamen N° 68/25, por lo que corresponde el dictado del acto administrativo pertinente, en virtud de la Ley 8312, modificatoria de su similar 7803, y del Decreto N° 88/23;

Por ello;

**EL RECTOR DE LA UNIVERSIDAD PROVINCIAL
DE LA ADMINISTRACIÓN, TECNOLOGÍA Y OFICIOS**

R E S U E L V E:

ARTÍCULO 1°.- Aprobar el Plan de Estudios de la carrera de pregrado “Tecnatura Universitaria en Gastronomía”, de la Universidad Provincial de la Administración, Tecnología y Oficios (UPATecO), que como Anexo forma parte de este instrumento legal.

ARTÍCULO 2°.- La presente resolución será refrendada por la señora Vicerrectora de esta Universidad.

ARTÍCULO 3°.- Comunicar y archivar.



Firmado digitalmente por
Dra. MARÍA de los D. TALENS
Vicerrectora UPATecO



Firmado digitalmente por
Dr. CARLOS MORELLO
Rector UPATecO

CT
RC



**UNIVERSIDAD PROVINCIAL DE ADMINISTRACIÓN,
TECNOLOGÍA Y OFICIOS (UPATecO)**

AUTORIDADES

**RECTOR
Dr. Carlos Morello**

VICERRECTORA

Dr. María de los Desamparados Talens



PLAN DE ESTUDIOS 2025

IDENTIFICACIÓN DE LA CARRERA

Institución	Universidad Provincial de Administración, Tecnología y Oficios (UPATecO)
Unidad Académica	Unidad de Tecnología y Oficios

1.- CARACTERÍSTICAS DE LA CARRERA

Denominación de la Carrera	Tecnicatura Universitaria en Gastronomía
Nivel Académico	Tecnicatura Superior Universitaria
Modalidad	Bimodal
Duración de la Carrera	2 años (4 cuatrimestres)
Régimen de Cursado	Anual/ Cuatrimestral
Título que Otorga	Técnico Universitario en Gastronomía
Carga Horaria Total	1696 horas reloj

2.- FUNDAMENTACION DE LA CARRERA

Un profesional en gastronomía cuenta con un enfoque multidisciplinario que se ocupa de la aplicación de diversas técnicas para la preparación de alimentos y la aproximación hacia la cultura. Además, su formación integra conocimientos del área de nutrición, administración y gestión gastronómica, fundamentales para un desempeño eficiente y sostenible en el sector.

La gastronomía no solo es una disciplina técnica, sino también un campo que dialoga con la identidad cultural de los pueblos, rescatando tradiciones culinarias y promoviendo la innovación en la elaboración de alimentos. La formación en este ámbito permite comprender los procesos de producción y transformación de los alimentos, integrando conocimientos sobre seguridad alimentaria, gestión de costos y planificación estratégica en entornos gastronómicos diversos.

La misión de la Universidad Provincial de la Administración, Tecnología y Oficios (UPATecO) es brindar educación técnica y profesional de alta calidad, procurando dar respuesta a las necesidades laborales y formativas de la provincia de Salta. Para ello, se vincula con la matriz productiva provincial, entendiendo que la base del desarrollo está en la educación, el fortalecimiento de las capacidades locales y la generación de empleo genuino.

La gastronomía es una de las actividades prioritarias en la provincia de Salta, constituyendo un factor clave para el turismo y la economía regional. Su riqueza se basa en la diversidad de tradiciones que conforman su identidad, convirtiéndose en un elemento fundamental del patrimonio cultural. La provincia cuenta con una destacada oferta gastronómica que combina productos autóctonos, técnicas ancestrales y propuestas innovadoras, lo que exige una formación profesional acorde a estas particularidades.

La UPATecO, consciente de la necesidad de fortalecer la capacitación en este campo, ha desarrollado la **Tecnicatura Universitaria en Gastronomía**. Esta oferta busca garantizar la formación de profesionales con conocimientos, capacidades y habilidades necesarias para desempeñarse en el ámbito gastronómico, respondiendo a la demanda actual y a las nuevas tendencias del mercado.

Hoy en día, la gastronomía se orienta a la revalorización de la cocina tradicional, la aplicación de nuevas técnicas culinarias y el desarrollo sostenible. En este marco, la formación en gastronomía incorpora ejes clave como la innovación, la identidad cultural y la gestión enológica, permitiendo una inserción profesional integral y competitiva.

3.- PERFIL DEL EGRESADO

El egresado de la **Tecnicatura Universitaria en Gastronomía** será un profesional con una formación basada en competencias, adquiridas a través de un modelo modular de aprendizaje que integra saberes teóricos y prácticos. Esto le permitirá desempeñarse en

diversos ámbitos del sector gastronómico con eficiencia, creatividad y responsabilidad, respondiendo a las exigencias del mercado actual y promoviendo la innovación en la cocina.

A lo largo del trayecto formativo, el estudiante desarrollará competencias clave que le otorgarán una **perspectiva integral** de la industria gastronómica, comprendiendo su impacto en la cultura, la economía y el turismo. Estará capacitado para aplicar técnicas culinarias tradicionales y de vanguardia en la preparación de alimentos, integrando principios de calidad, seguridad alimentaria y sostenibilidad en su práctica profesional.

Mediante la certificación progresiva de módulos de aprendizaje, el egresado contará con una **formación culinaria integral**, dominando técnicas y métodos de cocina, panadería y pastelería en sus versiones clásicas y contemporáneas, con un enfoque internacional, nacional y regional. Además, adquirirá conocimientos en **enología y coctelería**, comprendiendo su rol dentro del servicio gastronómico y su integración en experiencias culinarias innovadoras.

El sector gastronómico requiere profesionales con habilidades no solo técnicas, sino también en **gestión gastronómica**, planificación estratégica y administración de emprendimientos gastronómicos. Por ello, el egresado desarrollará competencias en la organización de cocinas, gestión de costos, administración de personal y diseño de propuestas gastronómicas adaptadas a las tendencias del sector.

El modelo modular de aprendizaje permitirá la evaluación continua de sus capacidades a través de situaciones reales de trabajo, fomentando el **trabajo en equipo, liderazgo y resolución de problemas** en entornos dinámicos y exigentes. Su formación le permitirá analizar críticamente los desafíos del sector, generar soluciones innovadoras y contribuir al desarrollo sostenible de la gastronomía en su comunidad.

Gracias a esta formación integral y basada en competencias, el egresado estará preparado para insertarse en restaurantes, hoteles, emprendimientos gastronómicos, industrias alimentarias y otros espacios del sector, con la posibilidad de continuar su especialización a lo largo de su vida profesional.

4.- ALCANCE DEL PERFIL LABORAL

El **Técnico Universitario en Gastronomía** contará con una formación integral que le permitirá desempeñarse en diversos ámbitos del sector gastronómico, aplicando técnicas culinarias, principios de gestión y estrategias de servicio con un enfoque innovador y sostenible. A través de un modelo de formación modular y evaluación por competencias, el egresado desarrollará habilidades específicas que le permitirán:

- **Aplicar conocimientos y técnicas culinarias** en distintos entornos gastronómicos, garantizando calidad, seguridad e higiene en la producción y manipulación de alimentos.
- **Diseñar y elaborar menús** considerando el contexto cultural, las preferencias del cliente, las tendencias del mercado y las necesidades nutricionales.

- **Analizar e interpretar la demanda del mercado gastronómico**, identificando oportunidades y adaptando propuestas culinarias innovadoras a las expectativas del sector.
- **Planificar y gestionar emprendimientos gastronómicos**, comprendiendo los aspectos administrativos, operativos y estratégicos para su desarrollo y sostenibilidad.
- **Trabajar en equipos multidisciplinarios**, promoviendo la cooperación, la actitud de servicio y la eficiencia en entornos laborales dinámicos.
- **Liderar y gestionar equipos de trabajo** en el ámbito gastronómico, desarrollando habilidades de comunicación, organización y resolución de conflictos para optimizar el desempeño del grupo.

El egresado estará capacitado para desempeñarse en restaurantes, hoteles, emprendimientos gastronómicos, empresas de catering, industria alimentaria y otros espacios vinculados a la gastronomía, contribuyendo a la profesionalización del sector y promoviendo el desarrollo del turismo gastronómico en la región.

5.- ÁREA OCUPACIONAL

El **Técnico Universitario en Gastronomía** estará capacitado para desempeñarse en diversas áreas del mercado laboral gracias a su formación integral, basada en la aplicación de técnicas culinarias, la gestión gastronómica y el desarrollo de propuestas innovadoras adaptadas a las tendencias del sector. Su preparación modular y la evaluación por competencias le permitirán insertarse en diferentes ámbitos de la gastronomía con un enfoque profesional y estratégico.

Podrá ejercer en el **área de producción gastronómica**, participando en la elaboración y diseño de alimentos en establecimientos tales como:

- **Restaurantes, confiterías y bares**, desempeñándose en diferentes estaciones de cocina y contribuyendo a la creación de experiencias gastronómicas de calidad.
- **Áreas gastronómicas en servicios de alojamiento**, incluyendo hoteles, hosterías y resorts, adaptando la oferta culinaria a la demanda turística y hotelera.
- **Servicios de catering y eventos**, gestionando la producción y el servicio de alimentos en grandes volúmenes, asegurando estándares de calidad y seguridad alimentaria.
- **Industrias alimentarias**, colaborando en el desarrollo de productos gastronómicos y optimización de procesos de producción en empresas del rubro.
- **Cocinas institucionales** en hospitales, comedores comunitarios, escuelas y empresas, contribuyendo a la planificación de menús equilibrados según normativas nutricionales.

Asimismo, el egresado podrá desempeñarse en el **área de gestión gastronómica**, desarrollando estrategias de planificación, organización, dirección y control en distintos niveles de la actividad gastronómica. En este sentido, estará capacitado para:

- **Gestionar emprendimientos gastronómicos propios o de terceros**, diseñando modelos de negocio sostenibles y adaptados a la demanda del mercado.
- **Asesorar en la optimización de servicios gastronómicos**, implementando mejoras en la calidad, eficiencia y rentabilidad de los establecimientos.
- **Coordinar equipos de trabajo en cocina y servicio**, promoviendo la eficiencia operativa y el trabajo en equipo en distintos entornos gastronómicos.
- **Diseñar experiencias gastronómicas innovadoras**, incorporando tendencias como la gastronomía sostenible, la cocina de autor y el maridaje con productos enológicos y coctelería.

La formación del Técnico Universitario en Gastronomía le permitirá integrarse a un sector en constante evolución, aportando creatividad, conocimientos técnicos y habilidades de gestión para fortalecer la gastronomía local, nacional e internacional.

6.- OBJETIVOS

Objetivo General

Contribuir a la formación integral y permanente de profesionales en gastronomía, dotándolos de conocimientos teóricos y prácticos que les permitan afrontar con solvencia los desafíos del contexto productivo de la Provincia. Esta Tecnicatura proporciona herramientas innovadoras y actualizadas en relación con las tendencias gastronómicas, la gestión de servicios de alimentación y el desarrollo sostenible del sector. Asimismo, promueve el fortalecimiento de la identidad culinaria regional y el impulso de la economía local, formando técnicos capaces de emprender, innovar y responder a las demandas de la industria gastronómica, el turismo y la producción alimentaria, en sintonía con las necesidades del mercado y la cultura gastronómica de la región.

Objetivos Específicos

En concordancia con el objetivo general, se plantean los siguientes objetivos específicos:

- **Formar técnicos universitarios en gastronomía** con un enfoque integral que contemple tanto las exigencias del mercado laboral como la valorización de la identidad gastronómica regional, promoviendo la innovación en la creación y gestión de propuestas culinarias.
- **Dirigir y gestionar distintos modelos de desarrollo gastronómico**, incorporando estrategias de innovación, sostenibilidad y revalorización del patrimonio alimentario local, con el objetivo de potenciar la oferta gastronómica en diferentes ámbitos productivos y turísticos.

- **Identificar y analizar las tendencias del mercado y las necesidades de la demanda**, integrando conocimientos sobre consumo responsable, evolución del sector gastronómico y oportunidades de crecimiento para el desarrollo de emprendimientos innovadores y sostenibles.
- **Diseñar y aplicar estrategias gastronómicas alineadas con principios de sostenibilidad, identidad cultural e innovación**, impulsando el uso de productos locales, técnicas culinarias tradicionales y nuevas tecnologías en la producción y gestión de alimentos.
- **Fomentar el emprendimiento y la creatividad en el sector gastronómico**, promoviendo la generación de propuestas que articulen tradición e innovación, contribuyendo a la diversificación de la oferta gastronómica y al desarrollo económico

7.- REQUISITOS DE INGRESO

Podrán cursar esta tecnicatura universitaria aquellas personas que:

- Posean título secundario o equivalente completo, cualquiera sea su modalidad, emitidos por instituciones de gestión estatal o privada y consten con el debido reconocimiento ministerial, conforme lo establece el artículo 7º de la Ley de Educación Superior N° 24521.
- Quienes no posean título secundario o equivalente, pero que sean mayores de 25 años y se encuentren en el marco de excepcionalidad establecido en la segunda parte del artículo 7º de la Ley de Educación Superior N° 24521.
- Acrediten título secundario completo, emitido por otro país, pero debidamente reconocido por el Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto y el Ministerio de Educación de la Nación.

8.- EVALUACIÓN

La evaluación de los aprendizajes constituye un pilar fundamental en la formación de los futuros técnicos en gastronomía. Desde un enfoque de **evaluación por competencias**, este proceso permite valorar no solo la adquisición de conocimientos, sino también la capacidad de los estudiantes para aplicarlos en contextos reales, desarrollar habilidades técnicas y transversales, y demostrar actitudes acordes con la práctica profesional.

Evaluar los aprendizajes es una de las tareas fundamentales del formador. Según Stufflebeam y Shinkfield: “La evaluación es un proceso que identifica, obtiene y provee información sobre el valor y mérito de las metas educativas”. Desde un enfoque basado en competencias, la evaluación se orienta a valorar no solo los conocimientos adquiridos, sino

también la capacidad del estudiante para **aplicar, integrar y transferir saberes en contextos reales**.

En el ámbito de las **prácticas profesionalizantes**, la evaluación se centra en el desempeño práctico del estudiante dentro de escenarios reales o simulados, priorizando la **resolución de problemas, la toma de decisiones y el uso de habilidades técnicas y socioemocionales** propias del ejercicio profesional gastronómico. Se considerará el grado de autonomía, creatividad y capacidad de innovación en la ejecución de tareas.

La evaluación tendrá un carácter **formativo y procesual**, promoviendo la **autorregulación del aprendizaje**, la reflexión crítica y la retroalimentación continua, permitiendo a los estudiantes mejorar su desempeño a lo largo de su formación. Se evaluarán los aprendizajes de acuerdo con el desarrollo de competencias específicas de la Tecnicatura, tales como:

- **Competencias técnicas:** dominio de técnicas culinarias, manipulación de alimentos, seguridad e higiene en la cocina, gestión gastronómica y aplicación de tecnologías en la producción alimentaria.
- **Competencias cognitivas:** capacidad de análisis, resolución de problemas en el ámbito gastronómico, aplicación de conocimientos en la toma de decisiones y desarrollo de estrategias innovadoras.
- **Competencias comunicacionales:** habilidades de expresión oral y escrita, argumentación, trabajo en equipo y presentación de proyectos gastronómicos.
- **Competencias actitudinales y socioemocionales:** trabajo colaborativo, liderazgo, adaptabilidad, creatividad, responsabilidad y compromiso con la identidad cultural y la sostenibilidad.

Para garantizar una evaluación integral y en consonancia con el enfoque por competencias, se utilizarán los siguientes instrumentos:

- **Trabajos prácticos** (elaboración de platos, planificación de menús, gestión de costos).
- **Trabajos de investigación** sobre tendencias gastronómicas, innovación culinaria y sostenibilidad.
- **Trabajo de campo** (análisis de mercado, identificación de productos regionales, visitas a establecimientos gastronómicos).
- **Exposiciones orales** (defensa de proyectos, presentación de estrategias gastronómicas).
- **Portafolio de evidencias** (compilación de producciones del estudiante a lo largo de su formación).
- **Observación de desempeño en prácticas profesionalizantes**, con rúbricas de evaluación en entornos reales.

- **Autoevaluación y coevaluación**, fomentando la reflexión crítica y el aprendizaje colaborativo.
- **Exámenes parciales y finales** (prácticos y orales), en los que se demuestre la integración de saberes y habilidades adquiridas.

Este modelo de evaluación permite valorar no solo el conocimiento teórico, sino también la capacidad del estudiante para desempeñarse de manera autónoma y eficaz en el ámbito gastronómico, promoviendo una formación integral y contextualizada.

9.- ORGANIZACIÓN CURRICULAR

Caja Curricular

PRIMER AÑO								
Código	Módulos	Régimen	Horas Semanales por cuatrimestre		Total Horas	Correlativas		
			1º	2º		para Cursar		Aprobadas para Rendir
						Regulares	Aprobadas	
1.1	Prácticas Profesionalizantes I	Anual	4	4	128	---	---	---
1.2	Gastronomía Básica	Cuatrimestral	6	-	96	---	---	---
1.3	Gastronomía sostenible y Turismo	Cuatrimestral	4	-	64	---	---	---
1.4	Panadería y pastelería	Anual	4	4	128	---	---	---
1.5	Higiene y Seguridad	Cuatrimestral	3	-	48	-	-	-
1.6	Gastronomía Americana	Cuatrimestral	-	6	96	1.2	-	1.2
1.7	Enología	Cuatrimestral	-	5	80	1.2	-	1.2
1.8	Administración y Marketing	Cuatrimestral	-	4	64	-	-	-
1.9	Inglés	Anual	3	3	96	-	-	-
TOTAL DE HORAS PRIMER AÑO					800			
SEGUNDO AÑO								
2.10	Prácticas Profesionalizantes II:	Anual	4	4	128	1.1	-	1.1
2.11	Gastronomía Internacional	Cuatrimestral	5	-	80	1.2/1.6	1.2/1.6	1.2/1.6
2.12	Pastelería	Anual	3	3	96	1.4	1.4	1.4
2.13	Nutrición	Cuatrimestral	4	-	64	-	-	-
2.14	Informática Aplicada	Cuatrimestral	2	-	48	1.8	1.8	1.8
2.15	Organización de eventos	Cuatrimestral	-	4	64	1.8	1.8	1.8
2.16	Gastronomía Regional y Fusión	Anual	3	3	96	2.11	1.2/1.6	1.2/1.6
2.17	Plan de Negocios	Cuatrimestral	-	4	64	2.14	1.8	2.14/1.8
2.18	Coctelería	Cuatrimestral	-	4	64	1.7	1.7	1.7
2.19	Francés	Anual	3	3	96	-	-	-
2.20	Proyecto Final Integrador	Anual	3	3	96			
TOTAL DE HORAS SEGUNDO AÑO					896			
TOTAL DE HORAS					1696			

10.- CONTENIDOS MÍNIMOS

1.1- Prácticas Profesionalizantes I: Instalaciones y organización de una cocina. Requisitos de instalaciones y equipos. Brigada de cocina, La gestión de restaurante. Equipamiento de cocina, Planta de producción. Procedimientos Operativos Estandarizados. Procesos de producción.

1.2- Gastronomía Básica: Gastronomía: historia, concepto y clasificación. Cualidades del cocinero profesional. La mise en place. Técnicas de corte de vegetales. Concepto básico de cocción. Introducción a los métodos básicos de cocción en materias primas simples (carne vacuna, pollo, carne de pescado). Recetas de aplicación de las diferentes técnicas de corte y métodos de cocción, con variación de la materia prima. Guarniciones clásicas con vegetales y con papa. Preparaciones clásicas con huevo. Arroces y cereales.

1.3- Gastronomía sostenible y Turismo: Introducción al turismo. Sistema turístico. Impactos del turismo. Producto turístico. Regiones turísticas de Salta y sus características gastronómicas. Mapa gastronómico de la provincia. Turismo: potenciador de recursos y productos gastronómicos sostenibles. Valoración de cocinas y alimentos ancestrales. Producción, manejo ambiental, gastronomía y turismo. Gastronomía, producción, tradición y cultura, motores del turismo local y regional. Desarrollo gastronómico local y turismo. Turismo rural. Agroturismo. Turismo rural comunitario. Turismo gastronómico como experiencia cultural. Ferias campesinas, mercados, fiestas, festivales, jornadas gastronómicas, eventos gastronómicos: Polo gastronómicos de Salta. Nuevas tendencias: Km 0, Slow Food.

1.4- Panadería y pastelería: Panadería: Materias primas básicas. El trigo y su molienda. Otras variedades de harina. Levaduras, técnicas e implementación. Aditivos o mejoradores, variedad y uso. Etapas de la panificación. El amasado. Distintos métodos de fermentación: directo e indirecto. Masa madre. El horneado, técnica. Glaseados y acabados. Panes básicos. Panes de moldes. Facturas. Pastelería: clasificación de masas. Masas batidas. Masas quebradas: variedad técnica. Masas levadas: variedad y técnicas. Agentes leudantes, clasificación. Merengues: variedades y técnicas. Almíbares, técnicas y uso. Masas de doble cocción. Chocolate: variedades, técnicas de manejo, templado. Cremas preparadas en frío y caliente: clasificación y técnicas de cocción e implementación en otras preparaciones. Torta. Gelatina, técnica de uso, implementación. Bavarois. Geles. Cremas heladas, técnicas y variedades. Pasteles de queso, frío y horneado. Postres para restaurantes, técnicas.

1.5- Higiene y Seguridad: Concepto de alimento, cadena agroalimentaria y seguridad alimentaria. Rol de las personas que manipulan alimentos. Normativa y actores relacionados al control de alimentos: Código Alimentario Argentino, rol de las autoridades sanitarias de control

de alimentos. Concepto de alimento seguro (inocuidad y calidad nutricional). Concepto de peligro y riesgo. Clasificación de peligros: físicos, químicos y 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. Higiene personal, lavado de manos, vestimenta adecuada, estado de salud, hábitos en el trabajo. Manejo de residuos. Limpieza y desinfección. Control de plagas. Contaminación: cruzada, directa e indirecta. 3Temperatura y tiempo de cocción. Mantener los alimentos a temperaturas seguras. Procedimientos adecuados de almacenamiento, descongelado, conservación, transporte de materias primas y productos terminados. Utilizar agua y alimentos seguros. Enfermedades Transmitidas por alimentos: fuentes de contaminación, agentes etiológicos, alimentos asociados, grupos de riesgo. Enfermedades Transmitidas por Alimentos frecuentes. Concepto de Alimento Libre de Gluten seguro.

1.6 – Gastronomía Americana. Concepto. Cultura alimenticia, Ingredientes. Técnicas de cocción y cortes específicos Recetas típicas: Brasil, Colombia, Chile, Ecuador, Perú, Ecuador, Cuba, Panamá, México, Puerto Rico.

1.7- Enología: Enología: concepto y alcances. Uvas y vinos. Clasificación y características. Vinificación de vinos tintos, blancos, rosados y espumantes. Vinos orgánicos. La relación entre el vino y la comida. Tipos de maridaje. Cata y valoración. El uso de los sentidos. Sensaciones del gusto. El color y su lenguaje. Instancias de la cata. Prácticas de cata y degustación. Pasado y presente del vino en la Argentina. Regiones vitivinícolas de la Argentina. El terroir o terroir. Región del Noroeste: la provincia de Salta y los Valles Calchaquíes. Cepas vinícolas. Técnicas y procedimientos para la conservación y administración del servicio del vino. Ruta del vino Salta. Presentación del vino al cliente. Cómo se lee la etiqueta. Armado de una bodega, decantar un vino, otros elementos vinculados al vino, termómetros, sacacorchos, drop-stops, etc. Enólogo. Sommelier. Barman. El apetito y el placer. Alimentos, nutrientes, texturas, sabores. Clasificación y análisis de tipos de alimentos según función, origen, aptitud, consumo. El gusto: los sabores. Sensorialidad. Aditivos. Condimentos, hierbas, especias, sales, ácidos, azúcares.

1.8- Administración y Marketing: Introducción a las organizaciones y a la administración. Estructura y diseño de una organización. Las funciones organizacionales .Rol, estructura y procesos de marketing desde el punto de vista de la empresa, la economía y la sociedad. Valor al cliente. Comportamiento del consumidor. Investigación de mercado. Segmentación. Posicionamiento. Estrategias de marketing. Marketing mix: producto, precio, plaza, promoción. Comunicaciones integradas de marketing. Marketing y comunicación: conceptos y tipos. Herramientas. Mundo digital. Tendencias y directrices de innovación. Aprovechamiento de la

innovación y los avances digitales. Gestión de comunidades. Redes sociales. Captación y Fidelización de clientes. Comunicación de la institución. Estrategias y tácticas de comunicación, promoción.

1.9- Inglés: Área de lecto-comprensión. Inferencia del significado de las palabras nuevas. por el contexto, su morfología, la comprensión y reconocimiento de los signos de puntuación. Reconocimiento de marcadores tipográficos. Determinación y comprensión de bloques significativos. Uso del diccionario. Tipos de palabras: estructurales (preposiciones, artículos, pronombres y conjunciones) y conceptuales (sustantivos, adjetivos, adverbios y verbos). Tiempos verbales: presente simple, pasado simple. Modo verbal imperativo. Identificación y usos. Vocabulario aplicado a situaciones comunes de la gastronomía. Partes de un restaurante. Roles y funciones en el trabajo. Materias primas. Bebidas. Utensilios de cocina. Métodos de cocción. Técnicas. Redacción y traducción de recetas y cartas.

2.10- Prácticas Profesionalizantes II: Se aplicarán los contenidos integrados de los espacios curriculares de 1° y 2° año, los cuales se pondrán en evidencia en prácticas en empresas gastronómicas, en las cuales se podrá desempeñar como auxiliar y/o ayudante.

2.11-Gastronomía Internacional: Concepto. Cultura alimenticia, Ingredientes. Técnicas de cocción y cortes específicos. Cocina Mediterránea, Cocina Oriental, Cocina Árabe, entre otras. Recetas Típicas.

2.12- Pastelería: Batidos livianos: Genoise - Biscuit a la cuillere - pionono. Mousses - Bavaroise - Parfaits. tortas clásicas: cremas - montaje - decoraciones. Petit fours clásicos - Macarons. Pastelería Regional.

2.13- Nutrición: Definición de alimentación y nutrición. Nutrientes. Definición, clasificación según valor nutricional. Guías alimentarias para la población argentina. Mensajes clave y gráfica alimentaria.

2.14- Informática Aplicada: conceptualización, Herramientas software gastronómico. Utilidad. Desempeño.

2.15- Organización de eventos: descripción del perfil, funciones, competencias y actividades. Planificación y organización del trabajo. Priorización. Cronograma de actividades. Tiempos

estándares de las actividades. Evento. Etapas del evento: pre:- evento, desarrollo y post-evento. Check list. Timing y cronograma del organizador. Elaboración de presupuestos, uso de costos, programas y equipamientos. Clasificación de eventos, tipos de recepciones, formalidades y objetivos. Aplicación de procedimientos de gestión, coordinación y control. Introducción a ceremonial y protocolo. Órdenes de precedencias. Etiqueta y buenos modales. Cortesía. Ley de la derecha. Ceremonial de la bandera argentina. Saludos y presentaciones. Tipos de mesas y cabeceras. Clasificación de eventos, sociales y privados.

2.16- Gastronomía Regional y Fusión: Concepto. Cultura alimenticia, Ingredientes. Técnicas de cocción y cortes específicos. Gastronomía Fusión, concepto y tips. Recetas típicas y fusión.

2.17- Plan de Negocios: Plan de negocio: conceptualización. Desarrollo de las relaciones con el cliente. Desarrollo de productos / servicios y administración de la cadena de suministro. Estudio técnico. Estimación de costos. Decisiones de precio y crédito. Diferencia entre Modelos de Negocios y Plan de Negocios. Planeamiento estratégico. Modelo de negocio Gastronómico. Desafíos de la industria. Estrategias de éxito.

2.18- Coctelería: Introducción al cóctel. Historia. Características esenciales. Normas para la preparación de cócteles. Tipos componentes y su función. Material del bar. Ingredientes del bar. Tipos de coctel. Preparación y confección de cocteles. Efectuar el servicio de bebidas en barra.

2.19- Francés: El lenguaje de la gastronomía francesa. Trabajos con glosarios y fichas terminológicas. Trabajo con diccionarios especializados y visuales. Comunicación simple. Vocabulario gastronómico, materias primas, utensilios, técnicas. Análisis y traducción de textos especializados y recetas de cocina. Cartas y menús de restaurantes. Técnicas de servicio de mesa. Clases prácticas en cocina.

2.20 Proyecto Final Integrador: Definición del Proyecto Final Integrador: objetivos, alcances y requisitos. Metodología de trabajo: fases del proyecto, cronograma y planificación. Identificación de tendencias y desafíos del sector gastronómico. Diagnóstico de la demanda y necesidades del mercado. Identidad cultural y gastronomía regional: valorización de productos y técnicas locales. Sostenibilidad y producción responsable en la gastronomía. Diseño y Desarrollo del Proyecto. Formulación de una propuesta gastronómica innovadora: concepto, identidad y diferenciación.

11.- METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA

La metodología de enseñanza adoptará un **enfoque modular**, permitiendo una organización flexible del aprendizaje y la integración progresiva de conocimientos y competencias. La modalidad será **híbrida**, combinando **clases presenciales y clases virtuales (sincrónicas y asincrónicas)**. Se utilizará la plataforma virtual de la universidad como herramienta principal para la gestión del aprendizaje, facilitando la subida de materiales, clases grabadas, tutorías y espacios de interacción colaborativa.

Los **encuentros presenciales** estarán destinados principalmente a actividades prácticas, laboratorios gastronómicos, talleres de experimentación y simulaciones de escenarios profesionales, favoreciendo el aprendizaje basado en la acción.

Desde una perspectiva de **evaluación por competencias**, se concibe la evaluación como un proceso **sistemático, formativo y continuo**, centrado en la **valoración del desempeño del estudiante en contextos reales o simulados**. Se implementarán estrategias de **evaluación procesual**, asegurando un seguimiento constante de la evolución de los aprendizajes, así como una **evaluación final integradora**, que permitirá medir la adquisición de competencias y conocimientos aplicados en la resolución de problemas del ámbito gastronómico.

Cada formador establecerá criterios específicos de evaluación en función de los lineamientos institucionales y del **desarrollo de competencias técnicas, cognitivas, comunicacionales y actitudinales** en los estudiantes. Se priorizarán estrategias de evaluación que incluyan:

- **Actividades prácticas contextualizadas**, basadas en resolución de problemas y situaciones reales del sector gastronómico.
- **Proyectos modulares**, en los que los estudiantes integren conocimientos y los apliquen a desafíos específicos.
- **Portafolios digitales**, donde se evidencie la evolución del aprendizaje mediante la recopilación de trabajos, reflexiones y producciones.
- **Evaluaciones autoevaluativas y coevaluativas**, promoviendo la metacognición y el aprendizaje colaborativo.
- **Defensas orales y presentaciones de proyectos**, donde los estudiantes expongan y argumenten sus decisiones y procesos de trabajo.
- **Propuestas de trabajo integradores**, que valoren la capacidad del estudiante para aplicar lo aprendido en entornos profesionales.

Este modelo metodológico y evaluativo busca fomentar la autonomía, la creatividad y la capacidad de adaptación de los estudiantes, asegurando una formación acorde a las exigencias



UPATECO

UNIVERSIDAD PROVINCIAL
ADMINISTRACIÓN • TECNOLOGÍA • OFICIOS