

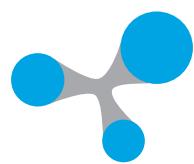


IES-6

CARTILLA DE INGRESO 2026

**TECNICATURA SUPERIOR EN
COCINAS REGIONALES Y CULTURA ALIMENTARIA**

**INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR N° 6
SEDE PERICO**



IES - 6

**TECNICATURA SUPERIOR EN
COCINAS REGIONALES Y CULTURA ALIMENTARIA**

Resolución 3004-E/22



Autoridades Institucionales

Rector

Prof. Juan Carlos Flores

Vice Rectora Sede El Carmen

Prof. Sandra Coca

Vice Rector Sede Monterrico

Prof. José Alberto Checa

Secretario Académico

Prof. Rubén Isidro Ramos

Secretaria Administrativa

Prof. Marcela Alejandra Acosta

Coordinadora de Formación Inicial

Prof. Griselda Chaile

Coordinador de Capacitación

Prof. Juan Torrejón

Coordinador de Investigación

Prof. Jorge Farfán

Contenido

Te damos la bienvenida a la carrera	7
Presentación de la carrera	9
Los Espacios Curriculares	15
1. Historia de la Alimentación y Procesos del Gusto	15
2. Introducción a la Gastronomía	16
3. Productos y Tecnologías Regionales	17
4. Bromatología, Higiene y Seguridad	18
5. Nutrición	19
6. Enología	20
7. Francés Gastronómico	21
8. Química Culinaria	21
9. Sistemas Alimentarios y Biodiversidad	22
Cocinas Regionales y Gastronomía Jujeña	23
Normas básicas en la cocina	25
Técnicas de Estudio	27
Régimen Académico Provincial	29
Prácticas Profesionalizantes	33
Glosario académico	35

Te damos la bienvenida a la carrera

Te damos la bienvenida a la Tecnicatura en Cocinas Regionales y Cultura Alimentaria, una propuesta de formación que te invita a conocer, valorar y desarrollar la gastronomía como expresión cultural, social y productiva de nuestro territorio.

A lo largo de la carrera vas a recorrer un trayecto formativo que articula saberes teóricos y prácticos, orientados a comprender los alimentos, las técnicas culinarias y los procesos culturales que construyen la identidad de las cocinas regionales. La propuesta pone en valor los productos locales, los saberes tradicionales y las prácticas contemporáneas, entendiendo a la gastronomía como un campo profesional en permanente construcción.

Esta tecnicatura te propone una formación integral, donde la cocina se concibe como un espacio de trabajo colectivo, responsabilidad profesional y compromiso con la cultura alimentaria. Desde una mirada crítica y contextualizada, vas a desarrollar capacidades técnicas, reflexivas y creativas necesarias para desempeñarte en distintos ámbitos del sector gastronómico.

Iniciar esta carrera implica asumir un camino de aprendizaje continuo, en el que el respeto por los alimentos, las personas y el territorio se convierte en un eje central de la práctica profesional. Te invitamos a formar parte de esta propuesta y a construir, a lo largo de tu trayectoria, una identidad gastronómica comprometida con las cocinas regionales y su cultura.



01

Presentación de la carrera

Fundamentación de la Tecnicatura

La Tecnicatura Superior en Cocinas Regionales y Cultura Alimentaria se presenta como una propuesta de formación orientada a fortalecer el conocimiento, la valoración y el desarrollo del patrimonio gastronómico regional, con especial atención a las cocinas del Noroeste Argentino.

La carrera parte del reconocimiento de la alimentación como un hecho cultural, social y productivo, estrechamente vinculado al territorio, a la biodiversidad y a los saberes que se transmiten a lo largo del tiempo. En este sentido, la propuesta formativa articula conocimientos técnicos actuales con saberes tradicionales, promoviendo prácticas responsables, seguras y contextualizadas en el ámbito gastronómico y alimentario.

Objetivos de la carrera

Formar recursos humanos con una sólida formación técnica, capaces de comprender y fortalecer los vínculos entre la biodiversidad, el patrimonio alimentario, la cocina y el desarrollo local, reconociendo a la gastronomía como una práctica cultural, productiva y social propia del territorio.

De manera complementaria, la carrera propone que los ingresantes, a lo largo de su trayectoria formativa, logren:

- Valorar y preservar las cocinas regionales como parte del patrimonio cultural.
- Aplicar técnicas culinarias adecuadas a distintos contextos productivos.
- Reconocer la importancia de la higiene, la seguridad y la calidad alimentaria.
- Comprender la relación entre alimentación, cultura y territorio.
- Desarrollar capacidades para integrarse a distintos ámbitos del campo gastronómico.

Datos generales de la Tecnicatura

- Título que otorga: Técnico/a Superior en Cocinas Regionales y Cultura Alimentaria.
- Familia profesional a la que pertenece: Gastronomía y Hotelería
- Duración: 3 años
- Modalidad: Presencial
- Condiciones de ingreso: Poseer título de Nivel Medio y/o Polimodal. Los mayores de 25 años que no hayan finalizado el Nivel Medio o Polimodal

podrán acogerse a la Resolución 114-SE-02 de la provincia de Jujuy. Presentación de documentos personales y académicos según normativa vigente.

- Régimen de asistencia, evaluación y acreditación: Conforme a normativa vigente para Educación Superior.

Perfil del Egresado

El egresado de la Tecnicatura Superior en Cocinas Regionales y Cultura Alimentaria habrá desarrollado competencias propias del quehacer gastronómico, con una sólida identidad cultural, territorial y profesional, que le permitirán valorar, preservar y proyectar la cocina regional como expresión del patrimonio alimentario y cultural.

A lo largo de su formación, el egresado estará capacitado para:

- Valorar, preservar y difundir las cocinas regionales como una de las expresiones fundamentales de la cultura jujeña, reconociendo sus dimensiones culturales, sociales, religiosas, naturales y simbólicas.
- Integrar saberes gastronómicos técnicos con conocimientos culturales y territoriales, construyendo una identidad profesional propia, diferenciada y contextualizada.
- Desarrollar capacidades creativas e innovadoras para el diseño de platos, menús y propuestas gastronómicas, manteniendo la esencia de lo local y lo autóctono.
- Participar en la organización y desarrollo de eventos, muestras, circuitos gastronómicos y actividades culturales que contribuyan a la difusión y valorización de la gastronomía regional y al fortalecimiento del turismo local.
- Planificar y gestionar emprendimientos gastronómicos acordes a las realidades del territorio, promoviendo el desarrollo local y la generación de propuestas productivas sostenibles.
- Planificar ofertas gastronómicas que respondan a criterios culturales, nutritivos, territoriales y a las demandas del contexto social y del mercado.
- Contribuir, a través de procesos de investigación y acción, al fortalecimiento de los circuitos alimentarios regionales y a la revalorización del patrimonio alimentario tangible e intangible.
- Reconocer y expresar la singularidad de la cocina regional, promoviendo su diferenciación y proyección a nivel nacional e internacional.

Ámbito socio-ocupacional

El egresado de la Tecnicatura Superior en Cocinas Regionales y Cultura Alimentaria podrá desempeñarse en diversos ámbitos del sector gastronómico y turístico, así como en proyectos culturales, productivos y comunitarios vinculados a la valorización de la cocina regional y el desarrollo local.

El campo socio-ocupacional del egresado comprende espacios públicos y privados relacionados con la gastronomía, la cultura alimentaria y el turismo, en los que podrá intervenir de acuerdo con su formación técnica.

Entre los principales ámbitos de desempeño se encuentran:

- Emprendimientos gastronómicos vinculados a las cocinas regionales, tradicionales y de identidad local.
- Establecimientos de servicios de alimentación, tanto comerciales como institucionales, que integren propuestas gastronómicas regionales.
- Proyectos culturales, comunitarios y socioproyectivos orientados a la preservación, difusión y puesta en valor del patrimonio alimentario regional.



- Actividades vinculadas al turismo gastronómico, tales como circuitos gastronómicos, eventos, ferias, muestras y exposiciones relacionadas con la cocina regional.
- Emprendimientos propios de producción gastronómica y desarrollo local, acordes a las realidades económicas, sociales y culturales del territorio.

Asimismo, el egresado podrá integrarse a equipos de trabajo interdisciplinarios en ámbitos educativos, culturales y productivos, aportando una mirada técnica y cultural sobre la gastronomía regional.

Organización del trayecto formativo

La Tecnicatura Superior en Cocinas Regionales y Cultura Alimentaria se organiza en un trayecto formativo de tres años, con una estructura curricular que propone una progresión gradual de saberes técnicos, culturales y profesionales vinculados a la gastronomía regional.

A lo largo de la carrera, los ingresantes transitarán un recorrido formativo que articula distintos espacios curriculares, orientados al desarrollo de competencias técnicas, creativas y culturales propias del campo gastronómico.

El trayecto se encuentra organizado de manera tal que los contenidos se profundizan progresivamente, permitiendo integrar conocimientos vinculados a la cocina regional, la cultura alimentaria, la planificación gastronómica, la creatividad culinaria y el desarrollo de propuestas contextualizadas en el territorio.

La estructura curricular contempla unidades curriculares de cursado anual, distribuidas a lo largo de los tres años de la carrera, de acuerdo con los lineamientos establecidos en el Diseño Curricular Jurisdiccional.

Estructura curricular

A continuación se presenta la estructura curricular de la Tecnicatura Superior en Cocinas Regionales y Cultura Alimentaria, donde se detallan las unidades curriculares correspondientes a cada año de la carrera, permitiendo visualizar el recorrido completo del trayecto formativo.



Gobierno de la Provincia de Jujuy
MINISTERIO DE EDUCACIÓN
"2022: Año del Bicentenario del paso a la inmortalidad del General Manuel Eduardo Arias"

..12//. CORRESPONDE A RESOLUCIÓN N°

3004 -E.-

8.- Estructura Curricular

Año	Nº Orden	Espacios Curriculares	Régimen			Total Horas Cátedras
			Anual	1° C	2° C	
1°	1	Historia de la Alimentación y Procesos del Gusto	3	-	-	96
	2	Introducción a la Gastronomía	6	-	-	192
	3	Productos y Tecnologías Regionales	4	-	-	128
	4	Bromatología, Higiene y Seguridad	3	-	-	96
	5	Nutrición	3	-	-	96
	6	Enología	3	-	-	96
	7	Francés Gastronómico	3	-	-	96
	8	Química Culinaria	4	-	-	128
	9	Sistemas Alimentarios y Biodiversidad	4	-	-	128
Total Primer Año			33	-	-	1056
2°	10	Gastronomía	5	-	-	160
	11	Panadería	5	-	-	160
	12	Práctica Profesionalizante I	5	-	-	160
	13	Gastronomía Regional I	5	-	-	160
	14	Ánalysis y Costos de Procesos	3	-	-	96
	15	Ceremonial y Protocolo	3	-	-	96
	16	Antropología Sociocultural y Cultura Alimentaria	3	-	-	96
	17	EDI I	3	-	-	96
Total Segundo Año			32	-	-	1024
3°	18	Gastronomía Regional II	5	-	-	160
	19	Pastelería	5	-	-	160
	20	Práctica Profesionalizante II	5	-	-	160
	21	Administración y Marketing	3	-	-	96
	22	Gastronomía Internacional	4	-	-	128
	23	Agroindustria Rural	4	-	-	128
	24	Metodología de la Investigación Gastronómica	3	-	-	96
	25	EDI II	3	-	-	96
Total Tercer Año			32	-	-	1024
Total Horas Cátedras de la Carrera						3104



Gobierno de la Provincia de Jujuy
MINISTERIO DE EDUCACIÓN

"2022: Año del Bicentenario del paso a la inmortalidad del General Manuel Eduardo Arias"

...13//. CORRESPONDE A RESOLUCIÓN N°

3004 -E.-

9.- Distribución de Espacios Curriculares por Campos de Formación

Campo de Formación	Orden	Espacios Curriculares	Horas Cátedras	Porcentaje
General	17	EDI I	96	6.19
	21	Administración y Marketing	96	
	Total del Campo		192	
de Fundamento	1	Historia de la Alimentación y Procesos del Gusto	96	18.55
	4	Bromatología, Higiene y Seguridad	96	
	5	Nutrición	96	
	7	Francés Gastronómico	96	
	14	Análisis y Costos de Procesos	96	
	16	Antropología Sociocultural y Cultura Alimentaria	96	
	Total del Campo		576	
Específica	2	Introducción a la Gastronomía	192	50.51
	3	Productos y Tecnologías Regionales	128	
	6	Enología	96	
	8	Química Culinaria	128	
	9	Sistemas Alimentarios y Biodiversidad	128	
	10	Gastronomía	160	
	11	Panadería	160	
	15	Ceremonial y Protocolo	96	
	19	Pastelería	160	
	22	Gastronomía Internacional	128	
	24	Metodología de la Investigación Gastronómica	96	
	25	EDI II	96	
	Total del Campo		1568	
Práctica Profesionalizante	12	Práctica Profesionalizante I	160	24.75
	13	Gastronomía Regional I	160	
	18	Gastronomía Regional II	160	
	20	Práctica Profesionalizante II	160	
	23	Agroindustria Rural	128	
	Total del Campo		768	
Total Horas Cátedras de la Carrera			3104	100



Gobierno de la Provincia de Jujuy
MINISTERIO DE EDUCACIÓN
"2022: Año del Bicentenario del paso a la inmortalidad del General Manuel Eduardo Arias"

...14//. CORRESPONDE A RESOLUCIÓN N° 3004-E.-

10.- Plan de Correlatividades y Régimen de Acreditación

Año	Nº Orden	ESPACIO CURRICULAR	Régimen	Correlatividades		Régimen de Aprobación
				Regularizada para cursar	Aprobadas para rendir	
1°	1	Historia de la Alimentación y Procesos del Gusto	A			Promoción / Examen Final
	2	Introducción a la Gastronomía	A			Promoción / Examen Final
	3	Productos y Tecnologías Regionales	A			Promoción / Examen Final
	4	Bromatología, Higiene y Seguridad	A			Promoción / Examen Final
	5	Nutrición	A			Promoción / Examen Final
	6	Enología	A			Promoción / Examen Final
	7	Francés Gastronómico	A			Promoción / Examen Final
	8	Química Culinaria	A			Promoción / Examen Final
	9	Sistemas Alimentarios y Biodiversidad	A			Promoción / Examen Final
2°	10	Gastronomía	A	2,4,7,8	2,4,8	Promoción / Examen Final
	11	Panadería	A	2,4,5,7,8	2,4,8	Promoción / Examen Final
	12	Práctica Profesionalizante I	A	2,4,5,6,7,8	2,4,6,8	Promoción
	13	Gastronomía Regional I	A	1,2,3,5,9	1,2,3,9	Promoción / Examen Final
	14	Análisis y Costos de Procesos	A	2,6	2,6	Promoción / Examen Final
	15	Ceremonial y Protocolo	A	1,6	1,6	Promoción / Examen Final
	16	Antropología Sociocultural y Cultura Alimentaria	A	1,9,3	1,9,3	Promoción / Examen Final
	17	EDI I	A			Promoción / Examen Final
3°	18	Gastronomía Regional II	A	13,14,16	13,16	Promoción / Examen Final
	19	Pastelería	A	10,11,14	10,11	Promoción / Examen Final
	20	Práctica Profesionalizante II	A	10,11,12,13,14,15	10,11,12,13,14,15	Promoción
	21	Administración y Marketing	A	14,17	14,17	Promoción / Examen Final
	22	Gastronomía Internacional	A	10,11,13	10,11,13	Promoción / Examen Final
	23	Agroindustria Rural	A	13,14,17	13,14,17	Promoción / Examen Final
	24	Metodología de la Investigación Gastronómica	A	12,13,16,17	12,13,16,17	Promoción / Examen Final
	25	EDI II	A			Promoción/Examen Final

02

Los Espacios Curriculares

Contenidos Introductorios

En esta sección vas a encontrar una presentación de los espacios curriculares del primer año de la carrera. Es una primera aproximación a los temas que vas a trabajar, el enfoque de cada materia y su relación con la cocina regional y la cultura alimentaria. Estos textos te permiten comprender qué se espera de vos como ingresante, reconocer los ejes centrales de cada espacio y comenzar a familiarizarte con los conceptos que formarán parte de tu formación académica.

1. Historia de la Alimentación y Procesos del Gusto

Fundamento del espacio

La historia de la alimentación permite comprender cómo las sociedades humanas han construido, a lo largo del tiempo, sus formas de producir, preparar y consumir alimentos. Cada técnica culinaria, cada ingrediente y cada forma de comer surgen en un contexto social, cultural y territorial determinado, y expresan modos de organización, creencias y relaciones con el entorno.

Este espacio propone analizar la alimentación como una práctica cultural compleja, que va más allá de la necesidad biológica. Los hábitos alimentarios, los rituales de comensalidad y las preferencias de gusto se transforman históricamente y están atravesados por factores económicos, simbólicos y ambientales. Comprender estos procesos permite interpretar la cocina como una construcción histórica y social.

En el contexto regional, la historia de la alimentación adquiere especial relevancia al reconocer los saberes de los pueblos originarios, las técnicas tradicionales de conservación y transformación de los alimentos, y los procesos de mestizaje culinario que dieron forma a las cocinas del Noroeste Argentino. Este enfoque contribuye

Tip histórico

Muchas de las preparaciones que hoy consideramos “tradicionales” no surgieron de recetas escritas, sino de la necesidad, el aprovechamiento de los recursos disponibles y la transmisión oral de saberes. Conocer su historia ayuda a entender por qué comemos como comemos y qué identidad expresa cada plato.

a valorar el patrimonio alimentario como parte de la identidad cultural del territorio.

A lo largo de este espacio se promueve una mirada crítica sobre los cambios alimentarios actuales, caracterizados por la homogeneización de los consumos y el avance de productos ultraprocesados, destacando la importancia de recuperar prácticas alimentarias locales, diversas y culturalmente significativas.

¿Qué vas a aprender?

A partir de este espacio vas a poder:

1. Reconocer la alimentación como un hecho histórico, social y cultural.
2. Identificar principales transformaciones en las formas de producir, preparar y consumir alimentos a lo largo del tiempo.
3. Comprender la relación entre alimentación, territorio e identidad cultural.
4. Valorar los saberes alimentarios tradicionales y su continuidad en las cocinas regionales.
5. Reconocer procesos de mestizaje culinario y su influencia en la gastronomía actual.
6. Analizar críticamente los cambios en los hábitos alimentarios contemporáneos.

2. Introducción a la Gastronomía

Fundamento del espacio

Este espacio curricular propone un primer acercamiento al campo gastronómico desde una mirada integral y profesional. La gastronomía no se limita a la elaboración de alimentos, sino que constituye un ámbito de trabajo complejo que articula organización, técnica, gestión, cultura y servicio. Comprender sus elementos estructurales permite reconocer la cocina como un espacio de producción, planificación y toma de decisiones.

Introducción a la Gastronomía sienta las bases para entender cómo se organiza el trabajo en cocina, cuáles son los roles y responsabilidades que intervienen en la actividad gastronómica y qué criterios orientan el desarrollo de propuestas culinarias. Desde este enfoque, la cocina se concibe como un espacio colectivo, donde el orden, la comunicación y el trabajo en equipo resultan fundamentales.

Asimismo, este espacio permite comenzar a incorporar una mirada profesional sobre la práctica gastronómica, reconociendo la importancia de las normas, los procedimientos y los hábitos de trabajo que garantizan un funcionamiento eficiente y seguro. El uso adecuado del uniforme, la correcta organización del espacio y la planificación previa de las tareas forman parte de la identidad del profesional gastronómico.

A partir de este espacio se promueve una comprensión inicial de la gastronomía como actividad técnica y cultural, vinculada tanto a la tradición como a la innovación, y orientada al desarrollo de propuestas gastronómicas acordes a distintos contextos productivos y sociales.

¿Qué vas a aprender?

A través de este espacio vas a poder:

1. Reconocer la gastronomía como un ámbito de formación y trabajo profesional.
2. Identificar los elementos básicos que organizan el funcionamiento de una cocina.

3. Comprender el rol y las responsabilidades del profesional gastronómico.
4. Valorar la importancia del orden, la planificación y el trabajo en equipo.
5. Reconocer el uso del uniforme y las normas como parte de la práctica profesional.
6. Comprender la relevancia de la organización previa del trabajo en cocina.

3. Productos y Tecnologías Regionales

Fundamento del espacio

Este espacio curricular introduce al reconocimiento de los productos regionales y de las tecnologías asociadas a su producción, conservación y transformación, entendiendo a la gastronomía regional como una construcción profundamente vinculada al territorio, al ambiente y a los saberes locales. Los ingredientes autóctonos y las técnicas tradicionales constituyen la base de las cocinas regionales y expresan formas históricas de relación entre las comunidades y su entorno.

Productos y Tecnologías Regionales propone una mirada integral sobre los alimentos, considerando tanto su origen como los procesos técnicos que permiten su aprovechamiento. Desde este enfoque, los productos regionales no se conciben únicamente como materias primas, sino como parte de sistemas productivos y culturales que definen identidades culinarias propias.

El espacio pone en valor la diversidad de cultivos, carnes y productos característicos de la región, así como las tecnologías locales desarrolladas para su uso y conservación, adaptadas a condiciones ambientales específicas. Estas tecnologías —transmitidas de generación en generación— forman parte del patrimonio gastronómico y constituyen un saber técnico fundamental para la cocina regional.

A través de este espacio se promueve la comprensión de la relación entre producto, tecnología y territorio, reconociendo la importancia de prácticas productivas



responsables y del uso adecuado de los recursos locales como base para el desarrollo de propuestas gastronómicas contextualizadas.

¿Qué vas a aprender?

A partir de este espacio vas a poder:

1. Reconocer productos regionales y su importancia dentro de la gastronomía local.
2. Comprender la relación entre alimentos, territorio y sistemas productivos.
3. Identificar tecnologías tradicionales y actuales aplicadas a los productos regionales.
4. Valorar los saberes locales vinculados a la producción y conservación de alimentos.
5. Comprender el rol de las tecnologías regionales en la construcción de identidades culinarias.

4. Bromatología, Higiene y Seguridad

Fundamento del espacio

Este espacio curricular introduce los principios fundamentales de la bromatología, la higiene y la seguridad alimentaria, entendidos como pilares esenciales del trabajo con alimentos. La calidad sanitaria de los alimentos y la prevención de riesgos para la salud constituyen responsabilidades centrales en el ámbito gastronómico, tanto en contextos productivos como de servicio.

Desde esta perspectiva, la bromatología permite comprender qué se entiende por alimento seguro y cuáles son las condiciones necesarias para garantizar su aptitud para el consumo humano. La higiene y la seguridad alimentaria se presentan como prácticas profesionales orientadas a prevenir la contaminación de los alimentos y a reducir la ocurrencia de enfermedades transmitidas por alimentos, protegiendo la salud de la comunidad.

Este espacio promueve una mirada integral sobre la seguridad alimentaria, considerando los alimentos, los procesos, los espacios de trabajo y las personas que intervienen en su manipulación. El cumplimiento de normas, la aplicación de procedimientos adecuados y la adopción de hábitos responsables forman parte de una cultura de trabajo que atraviesa toda la práctica gastronómica.

Asimismo, se reconoce la importancia de los sistemas de calidad y de las normativas vigentes como herramientas para optimizar los procesos de producción alimentaria, fortalecer la confianza del consumidor y mejorar la gestión de emprendimientos gastronómicos, siempre en relación con la realidad local y regional.

Tip de Bromatología

La bromatología es la base del trabajo responsable con los alimentos. Su objetivo es cuidar la salud de las personas a través de prácticas adecuadas de higiene, manipulación y conservación. Incorporar estos principios desde el inicio de la formación permite comprender que la seguridad alimentaria es parte esencial del rol profesional en gastronomía.

¿Qué vas a aprender?

A través de este espacio vas a poder:

1. Comprender qué se entiende por bromatología y su relación con la seguridad alimentaria.
2. Reconocer la importancia de la higiene en la manipulación de alimentos.
3. Identificar riesgos asociados a los procesos de elaboración y conservación de alimentos.
4. Valorar el cumplimiento de normas y procedimientos como parte de la práctica profesional.
5. Comprender el rol de quienes manipulan alimentos en la prevención de enfermedades.
6. Reconocer la importancia de los sistemas de calidad aplicados al ámbito gastronómico.

5. Nutrición

Fundamento del espacio

Este espacio curricular introduce la nutrición como un componente fundamental de la práctica gastronómica, entendida como la ciencia que estudia los nutrientes y otras sustancias presentes en los alimentos, así como su relación con el funcionamiento del organismo humano. La alimentación cumple un rol central en el mantenimiento de la salud, la prevención de enfermedades y la construcción de hábitos alimentarios saludables.

Desde una mirada integral, la nutrición se vincula no solo con los aspectos biológicos del ser humano, sino también con dimensiones sociales, culturales y económicas que influyen en las elecciones alimentarias. La gastronomía, en este sentido, se presenta como el espacio donde el conocimiento nutricional dialoga con el arte de preparar alimentos equilibrados, agradables y culturalmente significativos.

Este espacio propone una aproximación inicial a los principios nutricionales básicos, reconociendo la importancia de una alimentación variada, suficiente y adecuada a las diferentes etapas de la vida. Asimismo, permite comprender cómo los alimentos y las técnicas culinarias influyen en el valor nutricional de las preparaciones.

A partir de este enfoque, se promueve una mirada crítica sobre la realidad nutricional actual, considerando los contextos regionales y locales, y destacando la relevancia de los alimentos tradicionales y regionales como parte de una alimentación saludable y culturalmente arraigada.

¿Qué vas a aprender?

A través de este espacio vas a poder:

1. Comprender qué se entiende por nutrición y su relación con la alimentación y la salud.
2. Reconocer la importancia de los nutrientes en el funcionamiento del organismo.
3. Identificar principios generales de una alimentación equilibrada.
4. Comprender la relación entre hábitos alimentarios, cultura y contexto social.
5. Valorar el rol de la gastronomía en la promoción de una alimentación saludable.
6. Reconocer la importancia del enfoque nutricional en la práctica gastronómica.



6. Enología

Fundamento del espacio

Este espacio curricular propone una aproximación inicial al conocimiento del vino como producto alimentario elaborado, considerando su importancia histórica, cultural y gastronómica. La enología permite comprender el vínculo entre el territorio, las condiciones ambientales y el trabajo humano en la producción vitivinícola, así como el valor simbólico y social que el vino ha adquirido a lo largo del tiempo.

Desde una perspectiva regional, la enología adquiere especial relevancia al reconocer el desarrollo vitivinícola en distintas zonas del país y su creciente presencia en la región. El vino se presenta no solo como una bebida, sino como parte de una tradición productiva y cultural que dialoga con la gastronomía y potencia la identidad de las cocinas regionales.

Este espacio introduce los principios generales de la elaboración del vino y su relación con el ámbito gastronómico, promoviendo una comprensión integral del producto, sus características y su lugar dentro del servicio y la experiencia culinaria. Asimismo, se destaca la importancia del consumo responsable y del conocimiento del vino como complemento de las propuestas gastronómicas.

A partir de este enfoque, la enología se presenta como una herramienta formativa que permite ampliar la mirada del profesional gastronómico, fortaleciendo la articulación entre cocina, territorio y producción alimentaria.

¿Qué vas a aprender?

A través de este espacio vas a poder:

1. Reconocer el vino como producto alimentario y cultural.
2. Comprender la relación entre el vino, el territorio y los procesos productivos.
3. Identificar nociones generales sobre la elaboración del vino.
4. Valorar la importancia del vino dentro de la gastronomía regional y nacional.

5. Comprender el rol del vino en el servicio gastronómico.
6. Reconocer la importancia del consumo responsable.

7. Francés Gastronómico

Fundamento del espacio

Este espacio curricular introduce el idioma francés como una herramienta de comunicación aplicada al ámbito gastronómico, reconociendo su influencia histórica y su presencia en la nomenclatura técnica utilizada en cocinas y servicios gastronómicos a nivel internacional. El dominio básico de este lenguaje específico permite comprender términos, expresiones y códigos habituales del campo profesional.

Desde una perspectiva formativa, el francés gastronómico se aborda como un recurso que favorece la apropiación del vocabulario técnico y la comprensión de textos propios del ámbito culinario, como recetas, cartas y menús. El idioma se presenta así como un medio para fortalecer la comunicación profesional y ampliar el acceso a saberes gastronómicos de alcance global.

Este espacio promueve el reconocimiento del idioma como parte de la cultura gastronómica, vinculando lenguaje, técnica y tradición. La familiarización con la terminología francesa permite interpretar prácticas y conceptos que forman parte del patrimonio culinario y que continúan influyendo en la organización del trabajo y en las propuestas gastronómicas actuales.

A partir de este enfoque, el francés gastronómico se integra a la formación del profesional como una herramienta complementaria que contribuye a una comprensión más amplia y precisa del universo gastronómico.

¿Qué vas a aprender?

A través de este espacio vas a poder:

1. Reconocer la importancia del idioma francés en la gastronomía.
2. Identificar vocabulario básico aplicado a ingredientes, técnicas y utensilios.
3. Comprender expresiones habituales utilizadas en el ámbito gastronómico.
4. Interpretar textos simples vinculados a la cocina y al servicio.
5. Valorar el lenguaje técnico como herramienta de comunicación profesional.
6. Reconocer la relación entre idioma, cultura y tradición gastronómica.

8. Química Culinaria

Fundamento del espacio

Este espacio curricular introduce la comprensión de los procesos físicos y químicos que ocurren en los alimentos antes, durante y después de su preparación. La cocina, además de ser un arte, se apoya en principios científicos que explican las transformaciones que se producen en los alimentos al ser sometidos a diferentes técnicas de manipulación, cocción y conservación.

Química Culinaria propone establecer un nexo entre la ciencia y la práctica gastronómica, permitiendo comprender por qué se producen determinados fenómenos en la cocina cotidiana. El conocimiento de estas transformaciones contribuye a una práctica más consciente, fundamentada y profesional, superando el uso exclusivamente

empírico de las técnicas culinarias.

Desde este enfoque, el espacio promueve una mirada reflexiva sobre los alimentos y sus componentes, reconociendo que cada ingrediente responde a principios físicos, químicos y biológicos que influyen en el resultado final de las preparaciones. Comprender estos procesos permite mejorar la toma de decisiones en la cocina y optimizar la calidad de los productos elaborados.

Asimismo, este espacio destaca la importancia del conocimiento científico como herramienta que fortalece la creatividad, la innovación y la seguridad en la práctica gastronómica, integrando saberes técnicos y científicos en el trabajo con alimentos.

¿Qué vas a aprender?

A través de este espacio vas a poder:

1. Comprender que la cocina se apoya en principios físicos y químicos.
2. Reconocer transformaciones que ocurren en la preparación del alimento.
3. Identificar la relación entre técnicas culinarias y procesos científicos.
4. Valorar la observación y el análisis como herramientas de trabajo en cocina.
5. Integrar nociones científicas al abordaje profesional de los alimentos.

9. Sistemas Alimentarios y Biodiversidad

Fundamento del espacio

Este espacio curricular propone una mirada integral sobre los sistemas alimentarios, entendidos como el conjunto de procesos que intervienen en la producción, distribución, consumo y valorización de los alimentos. La alimentación se aborda como un fenómeno complejo, atravesado por dimensiones culturales, sociales, económicas y ambientales, que varían según los territorios y las formas de organización de las sociedades.

Desde este enfoque, la biodiversidad ocupa un lugar central en la comprensión de los sistemas alimentarios, ya que la diversidad de especies, ecosistemas y prácticas productivas constituye la base de las cocinas regionales y de la soberanía alimentaria. La relación entre alimentación y biodiversidad permite analizar cómo las comunidades construyen sus prácticas alimentarias en diálogo con el ambiente y los recursos disponibles.

Este espacio invita a reflexionar sobre la importancia de los sistemas alimentarios locales y regionales, reconociendo la diversidad cultural y productiva como un valor fundamental. Asimismo, promueve una mirada crítica sobre los modelos alimentarios actuales y sus impactos sobre el ambiente, la salud y las culturas alimentarias.

A partir de este marco, se busca comprender la alimentación como parte de los sistemas culturales y ecológicos, valorando la biodiversidad como un componente esencial para el desarrollo de prácticas alimentarias sostenibles y culturalmente significativas.

¿Qué vas a aprender?

A través de este espacio vas a poder:

1. Comprender qué se entiende por sistemas alimentarios y su complejidad.

2. Reconocer la relación entre alimentación, cultura y territorio.
3. Identificar la importancia de la biodiversidad en la producción de alimentos.
4. Valorar los sistemas alimentarios locales y regionales.
5. Comprender el impacto de los modelos alimentarios en el ambiente y la sociedad.
6. Reconocer la alimentación como parte de los sistemas culturales y ecológicos.



Cocinas Regionales y Gastronomía Jujeña

Alimentos y cocinas regionales

Las cocinas regionales expresan la riqueza cultural, histórica y productiva de los territorios. Lejos de ser prácticas aisladas, constituyen una síntesis de saberes, recursos y tradiciones que conforman la identidad de las comunidades. En América Latina, y particularmente en el Noroeste Argentino, estas cocinas reflejan procesos históricos complejos vinculados al territorio, al intercambio cultural y a la adaptación a condiciones ambientales diversas.

Reconocer las cocinas regionales implica valorar los conocimientos transmitidos de generación en generación, muchas veces desde ámbitos no académicos, pero profundamente ligados a la experiencia cotidiana y al trabajo con los alimentos. En este sentido, la gastronomía regional se posiciona hoy como un campo de revalorización cultural, que recupera productos, técnicas y prácticas históricamente relegadas.

El concepto de territorio resulta central para comprender estos procesos. La gastronomía como patrimonio no es un elemento estático, sino una construcción dinámica que se recibe, se transforma y se transmite, en permanente diálogo entre pasado y presente.

Cocina ancestral y cocina tradicional

La cocina ancestral se caracteriza por el uso de productos nativos de América

y por la aplicación de técnicas de conservación y cocción desarrolladas en estrecha relación con el entorno. Prácticas como el deshidratado de papas y carnes, el uso del maíz en diversas preparaciones y las cocciones prolongadas permitieron históricamente asegurar la disponibilidad de alimentos y facilitar su transporte.

Estas técnicas se complementan con métodos de cocción específicos —como las cocinas enterradas, el tostado a la piedra o la cocción sobre brasas— y con el uso de utensilios elaborados con materiales nobles como piedra, madera y barro. La cocina ancestral se vincula, además, con prácticas comunitarias, rituales y celebraciones que refuerzan su dimensión cultural y simbólica.

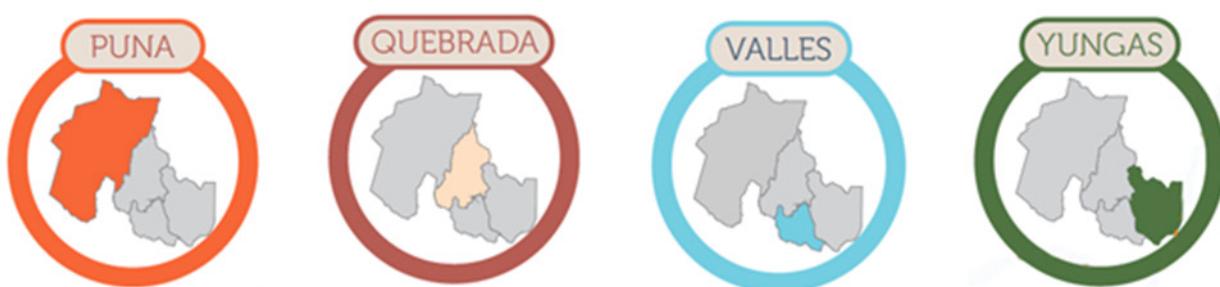
A partir del contacto entre culturas americanas y europeas, surge la cocina tradicional como resultado del mestizaje culinario. Este proceso dio lugar a una identidad gastronómica propia, que combina ingredientes, técnicas y saberes diversos, consolidándose con el tiempo como parte de la vida cotidiana de las comunidades.

La gastronomía jujeña y sus regiones

La gastronomía jujeña se construye a partir de la diversidad de sus regiones geográficas y culturales. Cada una aporta productos, técnicas y preparaciones características, que en conjunto conforman una identidad culinaria plural y dinámica.

- La Puna se distingue por el uso de carnes andinas, papas y preparaciones de cocción prolongada, adaptadas a condiciones climáticas extremas.
- La Quebrada de Humahuaca combina productos como el maíz, las papas y las carnes, dando lugar a preparaciones emblemáticas de fuerte arraigo cultural.
- Los Valles integran tradiciones rurales con influencias productivas diversas, destacándose el uso de quesos, carnes y dulces regionales.
- Las Yungas aportan una gran variedad de frutas y vegetales, enriqueciendo la cocina regional con sabores y preparaciones propias de climas húmedos.

Esta diversidad regional constituye una fortaleza de la gastronomía jujeña, que articula territorio, cultura y producción alimentaria.



Sabores y preparaciones regionales

Platos como tamales, humitas, empanadas, locro, anchi, cazuelas, picantes y quesillos forman parte del patrimonio alimentario de la provincia. Estas preparaciones expresan el uso de productos locales como el maíz, la papa, las carnes andinas y los lácteos, así como técnicas tradicionales que continúan vigentes en la cocina regional.

La gastronomía jujeña transforma los productos de sus distintas regiones en propuestas culinarias que reflejan historia, saberes y tradiciones, fortaleciendo la identidad cultural y el vínculo entre alimentación y territorio.

03

Normas básicas en la cocina

Además de los contenidos académicos, la formación incluye prácticas en cocina que requieren compromiso y cuidado del espacio, ya que la cocina no es solo un aula: es un espacio de trabajo profesional.

Por eso, desde el primer día vas a encontrar normas claras que buscan cuidar tu seguridad, la de tus compañeros de cursada y la calidad de los alimentos que se elaboran en cada práctica.

Conocer y respetar estas normas es parte de tu formación como futuro técnico.

Antes de ingresar a la cocina

- Debés presentarte con el uniforme completo, limpio y exclusivo para la clase.
- No está permitido ingresar con el uniforme puesto desde la calle.
- No se permite el uso de maquillaje, perfumes, relojes, pulseras, anillos u otros accesorios.
- El cabello debe estar cubierto y las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Ingresás solo con los elementos solicitados para la clase. El resto de tus pertenencias se guardan en los espacios destinados para eso.

Durante las clases prácticas

- Lavate correctamente las manos y antebrazos antes de comenzar y cada vez que sea necesario.
- Prestá atención a las indicaciones del docente y respetá la organización del trabajo en equipo.
- No se consumen alimentos ni bebidas durante la clase, salvo en los momentos de degustación indicados.
- Sos responsable del cuidado de los utensilios, equipos e insumos que se te asignen durante la práctica.
- El uso de celulares y auriculares está prohibido durante las horas de trabajo en cocina.

Higiene y manipulación de alimentos

- Mantén tu área de trabajo ordenada, limpia y despejada en todo momento.
- Los residuos deben colocarse en los recipientes correspondientes.
- Si tenés una herida o corte, debés trabajar con protección adecuada.

- Para usar los sanitarios durante la clase, debés retirarte el uniforme y volver a ingresar con las manos correctamente higienizadas.

Seguridad en la cocina

- Usá correctamente cuchillos y herramientas de corte. Nunca los transportes de forma insegura.
- Manipulá objetos calientes con guantes o elementos aislantes.
- Al caminar con recipientes calientes, avisá en voz alta.
- Prestá atención al uso del gas, la electricidad y los equipos. Cualquier anomalía debe informarse de inmediato al docente.
- El orden y la limpieza también son una forma de prevenir accidentes.

Al finalizar la clase

- Tu puesto de trabajo debe quedar completamente limpio y ordenado.
- Los utensilios y equipos se devuelven en buen estado y correctamente higienizados.
- Solo podés retirarte una vez realizada la inspección final del docente.

Algo importante para tener en cuenta

El cumplimiento de estas normas es obligatorio.

El docente puede decidir tu ingreso o permanencia en el aula-cocina si no se respetan las condiciones establecidas.

Trabajar en cocina implica responsabilidad, compromiso y respeto por el espacio compartido.

Estas normas no buscan limitarte, sino acompañarte en el camino hacia una práctica profesional segura y consciente.

Tip de Primeros Auxilios en la cocina

La actividad en cocina implica el uso de herramientas cortantes, superficies calientes y movimientos constantes, por lo que pueden producirse accidentes como cortes, quemaduras o golpes. Reconocer estas situaciones y saber cómo actuar ante una emergencia forma parte del cuidado personal y del trabajo en equipo dentro del ámbito gastronómico.

Contar con nociones básicas de primeros auxilios permite responder con rapidez y calma, brindar una atención inicial adecuada y reducir posibles complicaciones hasta que llegue ayuda especializada. La prevención, la observación del entorno y la respuesta responsable ante un accidente contribuyen a una práctica gastronómica más segura.

Si te interesa conocer nociones básicas de primeros auxilios aplicadas a situaciones cotidianas, podés consultar materiales de divulgación de la Cruz Roja Argentina o el Ministerio de Salud de la Nación, escaneando los siguientes códigos QR.



<< Cruz Roja Argentina

Ministerio de Salud >>>



04

Técnicas de Estudio

Cómo organizarte y estudiar mejor en la Tecnicatura

Ingresar a una carrera de nivel superior implica aprender contenidos nuevos, pero también aprender a estudiar de otra manera. A lo largo de la Tecnicatura vas a encontrarte con clases teóricas, prácticas en cocina, trabajos escritos, evaluaciones y tiempos de estudio que requieren organización y constancia.

Las técnicas de estudio no son recetas mágicas, sino herramientas que te ayudan a aprovechar mejor tu tiempo, comprender lo que estudiás y rendir con mayor seguridad.

Organizar tu tiempo de estudio

Una buena organización es clave para sostener el cursado durante todo el año.

- Armá un horario semanal realista, teniendo en cuenta clases, trabajo y tiempos personales.
- Reservá momentos específicos para estudiar, aunque sean cortos, pero constantes.
- No dejes todo para último momento: estudiar de a poco reduce el estrés y mejora la comprensión.

Estudiar no es solo sentarse muchas horas, sino estudiar con método.

Leer para comprender (no solo para memorizar)

En la carrera vas a trabajar con textos teóricos, guías, reglamentos y materiales técnicos. Para aprovecharlos mejor:

- Realizá una primera lectura general para entender de qué trata el texto.
- En una segunda lectura, subrayá ideas principales y conceptos clave.
- Anotá palabras importantes o dudas para consultarlas en clase.

Leer con atención te permite entender el porqué de las prácticas, no solo el cómo.

Técnicas útiles para estudiar

Podés combinar distintas técnicas según el contenido:

- Resúmenes: escribir con tus propias palabras ayuda a fijar los conceptos.
- Cuadros comparativos: ideales para clasificaciones, procesos o diferencias.
- Esquemas y mapas conceptuales: permiten visualizar relaciones entre ideas.

- Listas y pasos ordenados: muy útiles para procedimientos, normas y técnicas de cocina.

No todas las materias se estudian igual: algunas requieren más lectura, otras más práctica o repaso visual.

Tomar apuntes en clase

El apunte es una herramienta personal. No hace falta escribir todo, sino lo más importante.

- Anotá ideas clave, ejemplos que dé el docente y aclaraciones.
- Marcá lo que no entendés para revisarlo después.
- Usá títulos, flechas o colores para organizar la información.

Un buen apunte te ahorra mucho tiempo al momento de estudiar.

Estudiar antes de las evaluaciones

Antes de una evaluación:

- Repasá los contenidos con tiempo.
- Volvé a leer tus resúmenes y esquemas.
- Practicá explicando los temas en voz alta, como si se los contaras a otra persona.
- Dormí bien y organizá el material con anticipación.

Rendir bien no depende solo de saber, sino también de llegar preparado y tranquilo.

Actitud frente al estudio

Además de las técnicas, es importante la actitud:

- Asistí regularmente a clases.
- Participá, preguntá y consultá tus dudas.
- Mantené una actitud responsable y comprometida.

Recordá que equivocarte también es parte del aprendizaje.

La Tecnicatura es un proceso: nadie espera que sepas todo desde el primer día.

05

Régimen Académico Provincial

Lo que necesitás saber para cursar la carrera

Al iniciar tu formación en la Tecnicatura Superior en Cocinas Regionales y Cultura Alimentaria, es importante que conozcas cómo funciona el Régimen Académico Provincial (RAP), ya que establece las reglas generales de cursado, evaluación y acreditación en los Institutos de Educación Superior de Jujuy.

Este régimen se aplica a todas las carreras del nivel superior y organiza tu trayectoria académica a lo largo de los años de estudio.

Tu condición como estudiante

Al inscribirte en la carrera pasás a ser estudiante regular, siempre que cumplas con los requisitos de cursado y evaluación.

Para mantener tu condición de estudiante regular en la institución, deberás aprobar al menos un espacio curricular por año calendario.

Existen también otras categorías (oyente, vocacional o visitante), pero en la tecnicatura cursás principalmente como estudiante regular.

Asistencia y cursado

La asistencia es fundamental. Se computa por unidad curricular y por hora cátedra, e incluye:

- Clases teóricas y prácticas.
- Talleres y Trabajos de campo.
- Prácticas profesionalizantes.

No se trata solo de “venir a clase”, sino de participar activamente en todas las actividades previstas.

Formas de acreditar una materia

Cada espacio curricular puede acreditarse de tres maneras: promoción, regularidad o libre.

Promoción (sin examen final)

Accedés a esta condición si cumplís con:

- 80 % de asistencia.

- 100 % de evaluaciones aprobadas, con nota mínima 7.
- 80 % de trabajos prácticos aprobados.

Si promocionás, la materia queda aprobada sin rendir examen final.

Regularidad

Si no alcanzás la promoción, pero cumplís con los requisitos mínimos, obtenés la condición de regular:

- 65 % de asistencia, (puede reducirse al 50 % si justificás inasistencias por salud o trabajo).
- 80 % de trabajos prácticos aprobados.
- Evaluaciones aprobadas con nota mínima 4.

Como estudiante regular, deberás rendir examen final para aprobar la materia.

La regularidad tiene una validez de 2 (dos) años calendario desde que finalizás el cursado.

Condición de libre

Quedás en condición de libre cuando:

- No cumplís con los requisitos de asistencia o evaluaciones.
- Perdés la regularidad.
- Optás por rendir libre (si la materia lo permite).

El examen libre consta de dos instancias obligatorias:

1. Una evaluación escrita.
2. Una evaluación oral.

Ambas son eliminatorias y la nota mínima de aprobación es 4 (cuatro).

Evaluaciones y fortalecimientos

- Las materias anuales tienen al menos dos instancias evaluativas.
 - Las cuatrimestrales, al menos una.
 - Tenés derecho a instancias de fortalecimiento si no aprobás en primera instancia.
 - Entre una evaluación y su recuperación deben pasar al menos 7 días.
- La idea no es sancionar, sino acompañar tu proceso de aprendizaje.

Exámenes finales

Los exámenes finales se rinden en los turnos oficiales, distribuidos a lo largo del año (febrero–marzo, mayo, julio–agosto, septiembre y noviembre–diciembre).

Para rendir:

- Debés inscribirte previamente
- Podés rendir hasta dos materias por llamado, siempre que no sean correlativas
- Tenés que presentar tu DNI o libreta

Equivalencias

Si cursaste y aprobaste materias en otra carrera o en otro Instituto de Educación Superior, podés solicitar equivalencias. Esto te permite reconocer aprendizajes previos y evitar volver a cursar contenidos que ya acredítaste.

Cuadro comparativo de condiciones académicas

Condición	Asistencia	Evaluaciones	Trabajos prácticos	¿Rinde final?
Promoción	80 %	100 % aprobadas con nota mínima 7 (con opción a fortalecimiento)	80 % aprobados	No
Regular	65 % (50 % si justificás por salud o trabajo)	100 % aprobadas con nota mínima 4 (con opción a fortalecimiento)	80 % aprobados	Sí
Libre	No obligatoria	Examen final escrito y oral (eliminatorios)	—	Sí

¿Cómo funciona?

- Para iniciar el trámite de equivalencias tenés que:
- Estar matriculado en la carrera
- Presentar una nota de solicitud dirigida a Secretaría Académica

Adjuntar:

- Fotocopia de DNI
- Certificado analítico (completo o incompleto)
- Programas analíticos de las materias aprobadas

La institución analizará si los contenidos, objetivos y carga horaria son compatibles con los de la carrera.

Tipos de equivalencias

- **Equivalencia total:** La materia se reconoce completamente y queda aprobada.
- **Equivalencia parcial:** Se te puede pedir que completes algún contenido o que rindas un examen final complementario. Tenés un plazo determinado para cumplir con esta instancia.
- **Equivalencia no otorgada:** En este caso, deberás cursar la materia normalmente.

Las equivalencias se tramitan en las fechas establecidas oportunamente por el calendario académico.

Pases

Si necesitás cambiar de institución o de carrera, el Régimen Académico contempla la posibilidad de solicitar un pase.

Podés pedir pase:

- A la misma carrera en otro Instituto de Educación Superior.
- A otra carrera, según disponibilidad y normativa vigente

¿Qué implica el pase?

El instituto de origen emite la documentación académica correspondiente

El instituto de destino evalúa tu situación y define:

- Inscripción
- Equivalencias
- Continuidad de tu trayectoria académica

Durante un mismo período lectivo solo se puede otorgar un pase.

Las equivalencias y los pases son herramientas pensadas para cuidar tu trayectoria, reconocer lo que ya aprendiste y facilitar la continuidad de tus estudios, sin perder calidad formativa.

Ante cualquier duda, siempre podés consultar en Secretaría Académica o con la coordinación de la carrera.

Acceso al Régimen Académico Provincial completo

En esta cartilla encontraste un resumen de los puntos más importantes del Régimen Académico Provincial (RAP), pensado para ayudarte a comprender cómo se organiza el cursado, la evaluación y la acreditación de la carrera.

Si querés profundizar o consultar la normativa completa, escaneá el siguiente código QR y accedé al texto oficial vigente.

Conocer el RAP completo te permite informarte mejor, ejercer tus derechos como estudiante y organizar tu trayectoria académica con mayor autonomía.



06

Prácticas Profesionalizantes

A lo largo de la carrera vas a cursar Prácticas Profesionalizantes, un espacio fundamental de tu formación donde aplicás en contextos reales los saberes que vas construyendo en las distintas materias.

Las prácticas te permiten acercarte progresivamente al mundo del trabajo, conocer cómo se organizan los procesos productivos, comprender el rol profesional del técnico y desarrollar capacidades, habilidades y actitudes propias del ámbito gastronómico y socioproductivo.

¿Qué vas a hacer en las Prácticas?

Durante las Prácticas Profesionalizantes vas a poder:

- Participar en situaciones reales de trabajo, vinculadas a la gastronomía regional y la cultura alimentaria.
- Integrar conocimientos teóricos y prácticos en contextos concretos.
- Aplicar normas de higiene, seguridad e inocuidad alimentaria.
- Desarrollar hábitos laborales: responsabilidad, puntualidad, trabajo en equipo y compromiso.
- Reflexionar sobre tu propio desempeño y sobre los procesos productivos en los que participás.

Las prácticas pueden realizarse dentro del instituto o en entornos externos (instituciones, organizaciones, proyectos comunitarios u otros espacios conveniados), siempre con planificación, seguimiento y evaluación docente.

¿Cómo se acreditan las Prácticas Profesionalizantes?

Las Prácticas Profesionalizantes se promocionan no se rinden como una materia tradicional. Su acreditación tiene un régimen específico, centrado en el proceso formativo y la experiencia profesional.

Para aprobar el espacio de Práctica Profesionalizante, debés cumplir con las siguientes condiciones:

- Asistencia y participación: 80 % de



- asistencia a las actividades desarrolladas.
- 90 % de participación efectiva en las actividades realizadas en los ámbitos externos o internos donde se lleve adelante la práctica.
- Las inasistencias solo se justifican por causas debidamente acreditadas y dentro de los plazos establecidos.

Desarrollo de las actividades

Se evalúa especialmente que puedas:

- Cumplir con las tareas asignadas en el plan de prácticas.
- Respetar las normas institucionales y de los espacios donde se realiza la práctica.
- Mantener un comportamiento ético y responsable, acorde al rol profesional.
- Aplicar correctamente los conocimientos y habilidades adquiridos durante la carrera.

Informe Final y evaluación

Para acreditar la práctica es obligatorio:

Presentar un Informe Final de Práctica, donde describas:

- El espacio donde realizaste la práctica.
- Las actividades desarrolladas.
- Los aprendizajes construidos a partir de la experiencia.

Participar de un coloquio final, en el que se realiza una evaluación integral del proceso de práctica.

La evaluación de las Prácticas Profesionalizantes es formativa, procesual e integral, y está a cargo del/la docente responsable, quien considera tu desempeño a lo largo de todo el trayecto.

¿Por qué son tan importantes?

Porque las Prácticas Profesionalizantes son el espacio donde la teoría se transforma en experiencia, y donde empezás a consolidar tu identidad como técnico en Cocinas Regionales y Cultura Alimentaria.

No solo te preparan para el mundo laboral, sino que te ayudan a entender cómo se trabaja, cómo se toman decisiones y cómo se actúa profesionalmente en situaciones reales.

1.º año – Sin Prácticas Profesionalizantes

El espacio Introducción a la Gastronomía permite un primer acercamiento conceptual a la carrera y al campo gastronómico, pero no forma parte del campo de la Práctica Profesionalizante ni se acredita como tal. En este año se construyen las bases teóricas y técnicas necesarias para las prácticas de los años siguientes.

2.º año – Inicio de las Prácticas Profesionalizantes

Comienzan formalmente las Prácticas Profesionalizantes. Primer contacto con situaciones reales de trabajo, dentro y/o fuera del Instituto. Integración de saberes técnicos, organizativos, culturales y de seguridad e higiene. Desarrollo del trabajo en equipo y de hábitos propios del ámbito profesional.

3.º año – Consolidación del rol profesional

Profundización de las Prácticas Profesionalizantes. Mayor nivel de autonomía y responsabilidad en las actividades. Intervención en proyectos productivos, institucionales o comunitarios. Elaboración del Informe Final de Práctica y participación en el coloquio final, como cierre del trayecto formativo.

07

Glosario académico

Régimen Académico Provincial (RAP)

Conjunto de normas que regulan el ingreso, el cursado, la evaluación y la acreditación de las carreras de nivel superior en la provincia. Ordena tu trayectoria académica y establece derechos y obligaciones.

Unidad curricular

Cada espacio que forma parte del plan de estudios (materia, taller, módulo, seminario, prácticas, etc.).

Estudiante regular

Condición que tenés cuando cumplís con los requisitos de asistencia, evaluaciones y trabajos prácticos. Te permite cursar y rendir exámenes finales.

Promoción

Forma de aprobación de una unidad curricular sin examen final, cuando alcanzás los porcentajes de asistencia y las calificaciones requeridas durante el cursado.

Regularidad

Condición que obtenés cuando cumplís los requisitos mínimos de asistencia y evaluación, pero debés rendir examen final para aprobar la materia. Tiene una validez de dos años.

Alumno libre

Condición en la que rendís una materia sin cursarla regularmente. El examen es escrito y oral, ambas instancias obligatorias y eliminatorias.

Examen final

Instancia de evaluación que permite acreditar una unidad curricular en condición de regular o libre. Se rinde en los turnos establecidos por el calendario académico.

Instancia de fortalecimiento

Oportunidad de recuperación o mejora cuando no aprobás una evaluación en primera instancia. Forma parte del proceso de acompañamiento académico. Se lo conoce también como recuperatorio.

Asistencia

Presencia y participación en clases teóricas, prácticas, talleres, trabajos de

campo y prácticas profesionalizantes. Se computa por unidad curricular.

Correlatividades

Relación obligatoria entre materias que determina qué unidades curriculares debés tener aprobadas o regularizadas para cursar o rendir otras.

Equivalencia

Reconocimiento de una unidad curricular aprobada en otra carrera o institución. Puede ser total, parcial o no otorgarse, según el análisis académico.

Pase

Trámite que te permite cambiar de institución o de carrera, conservando tu trayectoria académica en la medida de lo posible.

Calendario académico

Cronograma anual que fija fechas de cursado, evaluaciones, exámenes finales, inscripciones y trámites administrativos.

Prácticas profesionalizantes

Espacios formativos donde aplicás los conocimientos adquiridos en contextos reales o simulados de trabajo, fundamentales para tu formación técnica.