



Viedma, 05 de febrero de 2025

DISPOSICIÓN N° 01/2025

VISTO:

Las Misiones y Funciones de la Dirección de Educación Superior, y;

CONSIDERANDO:

Que por Resolución N° 6009/24 del Consejo Provincial de Educación se aprobó el Diseño Curricular Jurisdiccional de la Tecnicatura Superior en Gastronomía;

Que su implementación es efectiva a partir del ciclo lectivo 2025;

Que existen estudiantes que se encuentran cursando el Plan de Estudios de la Tecnicatura Superior en Gastronomía, aprobado por Resolución CPE N° 2209/18;

Que es necesario acordar los mecanismos pertinentes para posibilitar a dichos estudiantes la culminación de sus trayectorias formativas;

Que es necesario establecer lineamientos generales que enmarcan la transición entre planes;

Que se requiere autorizar el proceso de convocatoria a concurso de horas cátedras de profesores de cargo de las Unidades Curriculares comprendidas en el Diseño Curricular Resolución N° 6009/24-CPE, con el fin de cubrir las mismas;

Que los lineamientos establecidos en el Anexo de la presente son producto del consenso entre la Dirección de Educación Superior y los Directores y Coordinadores de los Institutos Técnicos Superiores de las ciudades de Viedma (Anexo IFDC), San Antonio Oeste (Anexo IFDC), Instituto Superior de Educación Técnico Profesional de San Carlos de Bariloche y el Centro de Especialización de Asuntos Económicos Regionales de la Provincia de Río Negro;

Que la presente medida se dicta en uso de las facultades conferidas por la Resolución No 5891/24-CPE;

POR ELLO:

LA DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR

DISPONE



ARTÍCULO 1 °. - ESTABLECER los Lineamientos Generales para la transición de planes de estudios de la Tecnicatura Superior en Gastronomía, según la tabla obrante en el Anexo I de la presente.

ARTÍCULO 2°. - **APROBAR** el Régimen de Equivalencias entre el Plan de Estudios “Tecnicatura Superior en Gastronomía”, aprobado por Resolución CPE N° 2209/18 y el Plan de Estudios de “Tecnicatura Superior en Gastronomía”, aprobado por Resolución CEP N°6009/24, según obra en el Anexo II de la presente.

ARTÍCULO 3°.- ESTABLECER que las equivalencias entre ambos planes durante el periodo de transición: 2025-2027, serán resueltos de manera automática por aplicación de la tabla obrante en el Anexo II de la presente disposición.

ARTÍCULO 4°. - **DETERMINAR** que, a partir de febrero 2025, los Institutos Técnicos Superiores deben llamar a Concurso Docente de Antecedentes y Oposición para las Unidades Curriculares del Plan de Estudios Resolución CPE N° 6009/24.-

ARTÍCULO 5°. - **REGISTRAR, COMUNICAR** a través de la Dirección de Educación Superior a los Institutos Técnicos Superiores y **ARCHIVAR.** -

DISPOSICIÓN N° 01/2025.



Prof. GABRIELA L. YOCCO
Directora de Educación Superior
Ministerio de Educación y DDHH
Provincia de Río Negro



ANEXO I - DISPOSICIÓN 01/2025

Lineamientos Generales para la transición de Planes de Estudios

Tecnicatura Superior en Gastronomía

Los presentes lineamientos se constituyen en principios generales y comunes, los cuales orientarán a los Equipos Directivos de los Institutos Técnicos Superiores (ITS) para la resolución de situaciones específicas a través del ejercicio responsable de la autonomía institucional.

Los lineamientos establecen criterios generales atendiendo las situaciones de estudiantes de la Tecnicatura a la Tecnicatura Superior en Gastronomía con anterioridad al ciclo lectivo 2025 Plan de Estudios Resolución N° 2209/18-CPE:

Marco general

- Las Unidades Curriculares se dictarán hasta el año 2026 en los ITS de San Carlos de Bariloche, Viedma y CEAER y hasta Julio de 2027 en San Antonio Oeste. De allí en adelante solo se dictarán unidades curriculares del Plan de Estudios Resolución N° 6009/24-CPE.
- Los estudiantes regulares que adeuden hasta el 50% de las Unidades Curriculares y soliciten rendirlas por equivalencias o deban recurrar, pasarán automáticamente a ser estudiantes regulares del Plan de Estudios Resolución N° 6009/24-CPE.
- Los estudiantes regulares podrán optar voluntariamente por el Plan de Estudios Resolución N° 6009/24-CPE de acuerdo al régimen de equivalencias enmarcado en los términos de la presente Disposición.
- El Equipo Directivo, conjuntamente con los coordinadores de carrera, podrán autorizar periodos especiales para las mesas de exámenes finales a fin de garantizar la permanencia y egreso de estudiantes con el plan que iniciaron sus estudios.

Equivalencias

- Se otorgarán equivalencias directas en los casos de las Unidades Curriculares con final aprobado.
- Al no encontrarse en el Plan de Estudios Resolución N° 6009/24-CPE contenidos equivalente a la Unidad Curricular “Introducción a la Economía”, los equipos directivos definen los dispositivos de acompañamiento a esas trayectorias, garantizando a los estudiantes mesas de exámenes finales en turnos ordinarios y extraordinarios.



ANEXO II - DISPOSICIÓN 01/2025

Régimen de Equivalencias entre Planes de Estudios

Tecnicatura Superior en Gastronomía

Diseño Curricular Resolución N° 2209/18	Diseño Curricular Resolución N° 6009/24
PRIMER AÑO	
Bromatología de Alimentos, Bebidas y Materias Primas	Buenas Prácticas Bromatológicas Tecnología de los Alimentos
Administración General	Administración Gastronómica
Nutrición	Nutrición
Legislación Laboral	Deontología Profesional y Ejercicio Profesional
Introducción a la Economía	Sin equivalencia
Métodos de Cocción	Materias Primas Prácticas Profesionalizantes I
Servicio de Salón y Atención al Cliente	Servicio de Salón y Atención al Cliente Prácticas Profesionalizantes II Práctica Profesionalizante III
Panadería	Panadería Panadería Avanzada
Prácticas Profesionalizantes I	Prácticas Profesionalizantes I Prácticas Profesionalizantes II
SEGUNDO AÑO	
Francés Gastronómico	Francés Gastronómico
Costos y Presupuestos	Ingeniería del Menú
Alta Cocina	Cocina Internacional Cocina de Vanguardia
Práctica de Salón I	Prácticas Profesionalizantes III Prácticas Profesionalizantes IV
Pastelería y Repostería	Pastelería Postres de Restaurante y Pastelería de Vanguardia
Enología	Enología
Barman	Coctelería, Infusiones y Gestión de Barra



Comercialización y Marketing Gastronómico	Prácticas Profesionalizantes IV
Prácticas Profesionalizantes II	Rutas Gastronómicas Cocina Argentina
TERCER AÑO	
Inglés Gastronómico	Inglés Gastronómico
TIC	TIC
Ética y Deontología Profesional	Deontología Profesional y Ejercicio Profesional
Contabilidad Aplicada	Administración Gastronómica
Relaciones Públicas, Ceremonial y Protocolo	Prácticas Profesionalizantes IV
Práctica de Salón II	Prácticas Profesionalizantes IV Producción y Servicio de Catering y Eventos
Cocina Regional	Cocina Argentina Prácticas Profesionalizantes V
Emprendimientos Gastronómicos	Prácticas Profesionalizantes IV
Prácticas Profesionalizantes III	Cocina Internacional Producción y Servicio de Catering y Eventos