



Diseño Curricular
Jurisdiccional
2026

Formación Profesional

Profesional en Servicio de **Bebidas**



RN

Ministerio de
Educación y Derechos Humanos



AUTORIDADES PROVINCIA DE RIO NEGRO

Gobernador

Alberto WERETILNECK

Ministra de Educación

Patricia CAMPOS

Vocalía Gubernamental

Fabio SOSA

Romina PROCOPPO

Secretaría General CPE

Claudia TEJEDA

Secretaria de Educación

Silvia ARZA

Directora General de Educación

Marcela STRAHL

Directora de Educación Superior

Gabriela YOCCO

Equipo Jurisdiccional Curricular

Eliana URQUIZA

Equipo Institucional

María Carla DI VITO - ITS San Carlos de Bariloche N° 4

Mariela Ávila- ITS San Carlos de Bariloche N° 4

Consultor externo

Bettiana GABILONDO

Diseño y diagramación

Dirección de Educación Superior - Área Formación e Innovación

CAPÍTULO I: MARCO DE LA POLÍTICA EDUCATIVA PROVINCIAL Y NACIONAL PARA LA EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL.....	5
1.1 La Educación Técnico Profesional en la provincia de Río Negro. Antecedentes y nuevos contextos.....	5
1.2 Marco Normativo para la Educación Técnico Profesional.....	6
CAPÍTULO II. LA PROPUESTA DE FORMACIÓN.....	8
2.1. Finalidades de la formación profesional.....	8
2.2. Ficha Técnica.....	9
2.3. Perfil Profesional.....	9
2.3.1. Alcance del perfil profesional.....	10
2.3.2. Funciones que ejerce el profesional.....	10
2.3.3. Área Ocupacional.....	11
2.3.4. Área Ocupacional.....	11
CAPÍTULO III. FUNDAMENTACIÓN PEDAGÓGICA DE LA PROPUESTA CURRICULAR.....	14
3.1. Acerca del currículum: el conocimiento, la enseñanza, el aprendizaje y la evaluación.....	14
3.2. Modalidad de cursado.....	15
3.3 Duración de la formación profesional.....	15
3.4 Carga Horaria Total.....	15
3.5 Condiciones de ingreso.....	15
CAPÍTULO IV. ORGANIZACIÓN CURRICULAR.....	16
4.1. Definición y caracterización del trayecto formativo modular.....	16
4.2. El trayecto formativo modular.....	16
4.2.1. Acerca del módulo.....	17
4.2.2. Acerca de las Prácticas Profesionalizantes.....	18
CAPÍTULO V. ESTRUCTURA CURRICULAR.....	20
5.1. Estructura Modular Formación Profesional.....	20
CAPÍTULO VI. MÓDULOS.....	21
6.1. Módulos comunes.....	21
6.1.1. Buenas prácticas bromatológicas.....	21
6.1.2. Historia y Tecnología de las Bebidas.....	22
6.1.3. Inglés Técnico.....	24
6.1.4. Relaciones Laborales y Orientación Profesional.....	25
6.2. Módulos específicos.....	26
6.2.1. Nutrición Aplicada.....	26
6.2.2. Coctelería.....	28
6.2.3. Enología.....	30
6.2.4. Territorio y Bebidas.....	32
6.2.5. Cafetería e Infusiones.....	33
6.2.6. Gestión de bebidas y eventos.....	35
CAPÍTULO VII. ENTORNOS FORMATIVOS.....	39
7.1. Entorno Formativo.....	39

BIBLIOGRAFÍA GENERAL.....	40
----------------------------------	-----------

Formación Profesional

Profesional en Servicio de Bebidas

CAPÍTULO I: MARCO DE LA POLÍTICA EDUCATIVA PROVINCIAL Y NACIONAL PARA LA EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL

1.1 La Educación Técnico Profesional en la provincia de Río Negro. Antecedentes y nuevos contextos

La Ley de Educación Nacional N° 26.206 define el Sistema Educativo Nacional en cuatro niveles –Educación Inicial, Educación Primaria, Educación Secundaria y Educación Superior– y ocho modalidades, entre las cuales se ubica como tal la Educación Técnico Profesional. Esta última se rige por la Ley de Educación Técnico Profesional N° 26058 que enmarca los tres niveles de Educación Técnica Profesional: Educación Secundaria, la Educación Superior, responsable de la formación de Técnicos Secundarios y Técnicos Superiores en áreas ocupacionales específicas y de la Formación Profesional para formar recursos humanos en puestos de trabajo específicos.

El ámbito de la Formación Profesional se organiza en su interior según el tipo de propósito formativo, y la forma de acceso, en: Capacitación laboral; Formación profesional inicial organizada a su vez en tres niveles de certificación; y en la Formación Profesional Continua.

En el ámbito provincial la sanción de la Ley Orgánica de Educación F N° 4819, establece en el Título 4, Cap. III, Art. 45, inc. b) “La habilitación de mecanismos administrativos e institucionales que permitan la elaboración de propuestas de formación de técnicos (...) superiores no universitarios como también de formación profesional en las diferentes áreas de la producción y los servicios, de acuerdo a las necesidades y potencialidades de desarrollo de cada región de la provincia”.

Toda Educación Técnico Profesional en el Nivel Superior tiene la intencionalidad de diseñar itinerarios profesionalizantes que permitan iniciar o continuar procesos formativos sistemáticos en diferentes áreas ocupacionales.

El ámbito y el nivel de Educación Superior se caracterizan por los rasgos peculiares de sus instituciones. Ellas deben no sólo desarrollar funciones relativas a la enseñanza sino también las concernientes a investigación, desarrollo, extensión y vinculación tecnológica, e innovación.

Dada la pluralidad de instituciones de educación superior que actualmente brindan, como parte de su oferta formativa, la modalidad de Educación Técnico Profesional, se marca como orientación la progresiva especificidad de tales instituciones, de modo de asegurar

las condiciones institucionales necesarias para que la expectativa señalada en el apartado anterior pueda concretarse.

En las últimas décadas, en la Provincia de Río Negro, se ha producido un incremento de propuestas formativas de Educación Superior Técnico Profesional que se implementan desde los Institutos Superiores, con anclaje territorial en diferentes puntos de la geografía provincial dando respuestas a las necesidades de formación e inserción laboral. En consonancia con lo que establece la Ley de Educación F N° 4819, en su Art. 55 establece que: "Las instituciones que brindan Formación Profesional deben reflejar en su propuesta de formación una estrecha vinculación con el medio productivo local y regional en el cual se encuentran insertas para dar respuesta a las demandas de calificación en aquellos sectores con crecimiento sostenido". Estas instituciones han transitado diferentes contextos, en cuanto a sus inicios y desarrollo, destacándose las acciones destinadas a cubrir el territorio y satisfacer las demandas de formación específica para el sector socio – productivo, promoviendo una adecuada diversificación, que atiende a las expectativas y requerimientos de la estructura productiva, aprovechando en forma integral los recursos humanos, incrementando las posibilidades de actualización y reconversión para los integrantes del sistema y sus egresados.

1.2 Marco Normativo para la Educación Técnico Profesional

El siguiente marco regulatorio configura los lineamientos y criterios para el desarrollo de la Educación Técnico Profesional.

- Ley de Educación Técnico Profesional N° 26.058; que define a la Formación Profesional como ámbito específico de la Modalidad de Educación Técnico Profesional.
- Resolución N° 261/06 CFE, que define el proceso de homologación y marcos de referencia de títulos y certificaciones de Educación Técnico Profesional.
- La Resolución del CFE 13/07, que define y ordena los tipos de títulos y certificaciones de la Educación Técnico Profesional y la Formación Profesional Inicial y Continua, sus niveles certificación y referenciales de ingreso.
- La Resolución del CFE 115/10, que establece los lineamientos y criterios de organización institucional y curricular de la Formación Profesional.
- La Resolución del CFE 287/16, que explicita los marcos para la elaboración de Diseños Curriculares Jurisdiccionales para la Formación Profesional.
- La Resolución del CFE 288/16, que explicita las orientaciones y criterios de organización para la Formación Profesional Continua y la Capacitación Laboral.

- La Resolución del CFE 295/16, que establece los criterios para la organización institucional y lineamientos para la organización de la oferta formativa para la Educación Técnico Profesional de nivel superior.
- Resolución CFE 476/26, que aprueba el “Manual de procedimientos y componentes para la validez nacional”.

CAPÍTULO II. LA PROPUESTA DE FORMACIÓN

2.1. Finalidades de la formación profesional

La Formación Profesional, definida como el conjunto de acciones que tienen como propósito la formación sociolaboral para y en el trabajo, orientada tanto a la adquisición y mejora de las cualificaciones como a la recualificación de los trabajadores, permite compatibilizar la promoción social, profesional y personal con la productividad de la economía nacional, regional y local.

Sus objetivos específicos son: preparar, actualizar y desarrollar las capacidades de las personas para el trabajo, cualquiera sea su situación educativa inicial, a través de procesos que aseguren la adquisición de conocimientos científico-tecnológicos y el dominio de las competencias básicas, profesionales y sociales requeridas por una o varias ocupaciones definidas en un campo ocupacional amplio, con inserción en el ámbito económico-productivo.

La diversidad y riqueza del territorio rionegrino abarca múltiples actividades económicas y de desarrollo productivo que aportan equilibrio según la participación de cada sector en el Producto Bruto Geográfico provincial. Las actividades productivas que se desarrollan en la provincia son diversas: desde la agricultura, ganadería, pesca y actividad forestal, hasta el turismo, el gas, petróleo y la minería, traccionando el progreso de la provincia.

Las políticas públicas educativas acompañan y aportan en este contexto, revalorizando la formación técnica con su impronta de formación para el trabajo. En este sentido, se propone la formación de sujetos en saberes y competencias acordes a las demandas actuales en relación con el desarrollo de un turismo sustentable y responsable en áreas naturales y de montaña.

Para ello, se promueve la formación de perfiles operativos idóneos para desenvolverse con autonomía y criterio profesional en entornos agrestes, remotos y de alta sensibilidad ecológica, minimizando el impacto ambiental en las áreas protegidas y promoviendo el cuidado de los recursos naturales. A su vez, se brindan herramientas técnicas sólidas para la prevención de accidentes, la planificación en terreno bajo condiciones meteorológicas y topográficas complejas, y la capacidad de intervención inmediata como primer respondiente ante contingencias o emergencias en zonas sin cobertura o con aislamiento logístico.

La jerarquización y calidad de los servicios en refugios, campings y eventos regionales requiere de la profesionalización de las tareas de atención, orientación y hospitalidad al visitante, la comunicación efectiva, las buenas prácticas bromatológicas y el mantenimiento de la infraestructura técnica propia de los asentamientos y actividades de

montaña. Así, el fortalecimiento de la identidad territorial y el compromiso ético-comunitario se traduce en el respeto por los usos y costumbres de las comunidades locales, la difusión del patrimonio natural y cultural rionegrino y la aplicación estricta de la legislación ambiental y laboral vigente.

De este modo, la propuesta formativa busca dar respuesta concreta a los requerimientos del sector socioprodutivo turístico provincial, garantizando la inserción y permanencia laboral de trabajadores/as calificados/as que operen bajo estándares de seguridad, sustentabilidad y calidad de servicio en los diversos escenarios geográficos de la provincia.

2.2. Ficha Técnica

- Sector/es de actividad socio productiva: **Hotelería, Turismo y Gastronomía**
- Denominación del perfil profesional: **Profesional en Servicio de Bebidas**
- Familia profesional: **Hotelería, Turismo y Gastronomía**
- Denominación de la certificación de referencia: **Profesional en Servicio de Bebidas**
- Ámbito de la trayectoria formativa: **FORMACIÓN PROFESIONAL**
- Tipo de certificación: **CERTIFICADO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INICIAL**
- Nivel de la Certificación: **III**

2.3. Perfil Profesional

El/la Profesional en Servicio de Bebidas está capacitado/a para desempeñarse de manera integral en la recepción, almacenamiento, conservación, elaboración, presentación y servicio de bebidas, aplicando normas de bromatología, seguridad e higiene y utilizando correctamente herramientas, utensilios y equipamiento profesional. Posee conocimientos sobre la historia, clasificación, materias primas y procesos de elaboración de las bebidas, comprendiendo los fundamentos de fermentación, destilación, maceración, infusión y extracción. Está capacitado/a para elaborar cócteles, bebidas de cafetería e infusiones, reconocer y brindar servicio de vinos y otras bebidas, y aplicar criterios vinculados a nutrición y características de las bebidas.

Asimismo, conoce la producción regional de bebidas y su relación con el territorio, pudiendo identificar y valorar productos e insumos de la provincia de Río Negro y aplicarlos en propuestas de bebidas y servicios gastronómicos y turísticos. Está capacitado/a para planificar, organizar y desarrollar servicios de bebidas en bares,

restaurantes, hoteles, cafeterías y diferentes tipos de eventos, considerando productos, insumos, equipamiento, recursos y necesidades del servicio. Cuenta con conocimientos básicos de inglés técnico, relaciones laborales y orientación profesional.

Su formación integra el conocimiento técnico de las bebidas con una mirada centrada en el servicio, la hospitalidad y la experiencia gastronómica, reconociendo su aporte a la identidad, la cultura, promoción y desarrollo turístico del destino.

2.3.1. Alcance del perfil profesional

El/la Profesional en Servicio de Bebidas está capacitado/a para desempeñarse integralmente en la preparación, servicio y conservación de bebidas, aplicando normas de bromatología, seguridad e higiene y utilizando correctamente herramientas y equipamiento profesional. Posee conocimientos sobre historia, materias primas y procesos de elaboración de bebidas, coctelería, cafetería e infusiones, enología, nutrición y bebidas, y producción regional de bebidas, reconociendo sus características, usos y posibilidades de aplicación en el servicio.

Asimismo, está capacitado/a para planificar y desarrollar servicios de bebidas en diferentes tipos de establecimientos y eventos, participando en la gestión de recursos, organización y operación del servicio. Cuenta con herramientas de inglés técnico, relaciones laborales y orientación profesional, y se desempeña en el ámbito laboral desde un enfoque que enfatiza la hospitalidad, el servicio y la experiencia gastronómica.

2.3.2. Funciones que ejerce el profesional

1. Planificación, organización y desarrollo de servicios de bebidas.
2. Recepción, almacenamiento, conservación, elaboración, presentación y servicio de bebidas.
3. Aplicación de normas de bromatología, seguridad e higiene.
4. Presentación, elaboración y servicio de bebidas (cócteles, cafetería, infusiones) con criterios nutricionales.
5. Promoción de la identidad rionegrina y el desarrollo turístico del destino a través del servicio de bebidas.
6. Gestión de la hospitalidad, el servicio y ética en el ejercicio profesional.
7. Orientación, atención y comunicación con el comensal.

2.3.3. Área Ocupacional

El/la Profesional en Servicio de Bebidas estará en condiciones de desempeñarse en establecimientos donde se presten servicios de bebidas y venta de productos alimenticios, tales como bares, restaurantes, hoteles, cafeterías, bodegas, establecimientos gastronómicos, empresas de eventos, barras móviles y otros espacios vinculados al servicio y elaboración de bebidas, tanto en el ámbito público como privado.

2.3.4. Área Ocupacional

El proceso de formación habrá de organizarse en torno al desarrollo y acreditación de un conjunto de capacidades profesionales que se corresponden con los desempeños descriptivos en el perfil profesional.

Función	Capacidad profesional
F 1	• Planificar y organizar el puesto de trabajo, estaciones de barra y áreas de servicio, previendo insumos, equipamiento, cristalería, hielo y tiempos operativos. • Calcular volúmenes, rendimientos y necesidades de aprovisionamiento de bebidas para diferentes tipos de cartas, servicios y eventos. • Diseñar y estructurar cartas de bebidas, recetas y fichas técnicas estandarizadas adaptadas al perfil del establecimiento o evento. • Coordinar roles y secuencias operativas en equipos de trabajo dentro de barras, salones y servicios de eventos tanto tradicionales como agrestes.
F 2	• Controlar la recepción y verificar la calidad de materias primas, insumos y envases, aplicando criterios de rotación, conservación y estiba adecuados. • Operar con destreza y seguridad herramientas, utensilios, molinos, cafeteras espresso y equipamiento técnico profesional del sector. • Aplicar técnicas de elaboración de cócteles clásicos y contemporáneos, controlando proporciones, balance, temperaturas y dilución. • Realizar el servicio profesional de vinos, cervezas, sidras y bebidas fermentadas, considerando descorche, temperaturas, decantación y cristalería adecuada.

F 3	● Aplicar pautas de higiene personal, buenas prácticas de manufactura (BPM) y protocolos de sanitización (POES) en instalaciones, equipos y utensilios. ● Identificar y prevenir riesgos de contaminación biológica, física y química durante la recepción, manipulación y servicio de bebidas e hielo. ● Aplicar sistemas de control de puntos críticos (APPCC) y reconocer alteraciones o adulteraciones en productos e insumos. ● Implementar normas de seguridad laboral y gestión ambiental, previniendo accidentes y gestionando de forma responsable los residuos y envases del sector.
F 4	● Extraer y calibrar café espresso y elaborar preparaciones clásicas y especiales de cafetería con vaporización y texturización de diferentes tipos de leche. ● Preparar y presentar té, tisanas y diversas infusiones respetando materias primas, gramajes, tiempos y temperaturas de extracción. ● Elaborar y adaptar bebidas, jarabes y cócteles utilizando criterios nutricionales, reduciendo azúcares o empleando alternativas e ingredientes saludables. ● Diseñar y formular opciones de bebidas inclusivas para personas con requerimientos específicos (diabetes, celiaquía, sin alcohol), evitando la contaminación cruzada.
F 5	● Identificar y poner en valor insumos, frutos, botánicos y productos típicos de las distintas regiones de la provincia de Río Negro en la elaboración de bebidas. ● Promover y comunicar las características de los Caminos del Vino, la Ruta de la Sidra y los circuitos cerveceros y de destilados rionegrinos a visitantes y comensales. ● Aplicar criterios de sustentabilidad, consumo responsable y productos de cercanía (kilómetro cero / valoración del pequeño productor) en las propuestas de servicio. ● Articular las propuestas de bebidas y maridajes con la gastronomía regional y el posicionamiento enoturístico del destino.
F 6	● Desempeñarse bajo principios de ética profesional, deontología laboral y respeto por los derechos y obligaciones en el marco del trabajo registrado. ● Promover prácticas de servicio y consumo responsable de alcohol, reconociendo normativas vigentes, riesgos y factores que inciden en su ingesta.

	• Gestionar la experiencia de hospitalidad en el salón o barra, resolviendo eventualidades, quejas y reclamos con criterio profesional. • Desarrollar hábitos de trabajo colaborativo, orden, puntualidad y cuidado de la imagen profesional en el ámbito laboral.
F 7	• Asesorar al cliente de manera personalizada sobre las características, perfiles sensoriales y maridajes sugeridos de bebidas y vinos. • Comunicar con claridad la información sobre origen, proceso de elaboración y valor cultural de las bebidas ofrecidas. • Emplear terminología técnica y expresiones básicas en idioma inglés para saludar, orientar, tomar pedidos y describir bebidas a turistas extranjeros. • Aplicar técnicas de escucha activa y lectura de preferencias del cliente para orientar la elección y enriquecer la experiencia de servicio.

CAPÍTULO III. FUNDAMENTACIÓN PEDAGÓGICA DE LA PROPUESTA CURRICULAR

3.1. Acerca del currículum: el conocimiento, la enseñanza, el aprendizaje y la evaluación

En el currículum de la formación profesional se seleccionan y organizan los conocimientos que son considerados relevantes y útiles para ser transmitidos, reconociendo que dichos conocimientos son construcciones sociales con un carácter histórico y en evolución constante.

La enseñanza en esta formación se entiende como una práctica compleja y situada, que se desarrolla en contextos configurados por múltiples dimensiones: pedagógicas, didácticas, institucionales, éticas y políticas. La enseñanza no es neutral, sino una actividad intencionada que implica la transmisión de conocimientos con un propósito específico, preparando a los estudiantes para enfrentar los desafíos del sector. Los métodos y contenidos de enseñanza son cuidadosamente seleccionados para asegurar que los futuros profesionales sean capaces de aplicar los conocimientos adquiridos en situaciones reales, adaptándose a las particularidades de cada contexto.

Para lograr una enseñanza situada y relevante, que conecte la teoría con la práctica y permita la aplicación efectiva de los conocimientos en el entorno laboral, se utilizan metodologías activas que integran distintas disciplinas y enfoques. Esto implica que los procesos formativos promuevan la participación activa de los estudiantes en la construcción de su propio conocimiento, así como la resolución de problemas específicos del sector. La capacidad de relacionar los conocimientos teóricos con la práctica es esencial en la formación profesional, ya que permite a los participantes enfrentar de manera efectiva las situaciones que encontrarán en el mundo del trabajo.

El aprendizaje en esta formación se concibe como un proceso activo, en el que los estudiantes no solo adquieren conocimientos, sino que también construyen significados a partir de experiencias de enseñanza situadas y contextuales. En este proceso, ellos son agentes activos, capaces de desarrollar aprendizajes significativos que les permitan transferir lo aprendido a situaciones nuevas y cambiantes, una habilidad crucial en el sector, caracterizado por su dinamismo, competitividad y la necesidad constante de adaptación.

La evaluación se plantea como un proceso continuo e integral que no solo mide el conocimiento adquirido, sino que también considera el desarrollo de habilidades prácticas y actitudes profesionales. La evaluación cumple un rol central al proporcionar retroalimentación tanto a los estudiantes como a los formadores, permitiendo ajustar los procesos de enseñanza y aprendizaje para asegurar la calidad formativa y la pertinencia de los contenidos con respecto a las demandas del sector. Los instrumentos de evaluación deben ser variados y adecuados para captar el desempeño integral del

estudiantado en situaciones simuladas y reales, valorando su capacidad para resolver problemas, tomar decisiones supervisadas.

En síntesis, este enfoque promueve una enseñanza contextualizada, un aprendizaje activo y significativo, y una evaluación integral que permita el desarrollo personal y profesional, garantizando la transferencia de lo aprendido a situaciones prácticas en el ámbito laboral.

3.2. Modalidad de cursado

Presencial

3.3 Duración de la formación profesional

1 (un) año

3.4 Carga Horaria Total

416 horas reloj

3.5 Condiciones de ingreso

Esta Formación Profesional tiene como requisito de ingreso contar con título de educación secundaria, o bien cumplir los requisitos dispuestos por el artículo 7 de la Ley 24.521. Asimismo, se deberá presentar documentación que establece la Resolución CPE N° 4077/14.

CAPÍTULO IV. ORGANIZACIÓN CURRICULAR

4.1. Definición y caracterización del trayecto formativo modular

El modelo de estructura curricular recomendada para el ámbito de la Formación Profesional, es el trayecto formativo y la estructura modular. El mismo tiene como propósito central articular saberes teórico-prácticos que posibiliten los aprendizajes de la profesión desde una visión integral. El diseño curricular modular propicia una estructura que tiende a minimizar la fragmentación, favoreciendo instancias curriculares que integran saberes y los contextualizan en ambientes profesionales y en situaciones de resolución de problemas.

En relación con los sujetos de la formación, el concepto de 'trayecto' permite reconocer la diversidad de recorridos formativos y sus modos de transitarlos. Esta cuestión remite a las diferentes posibilidades con las que cuentan los estudiantes para iniciar y continuar su desarrollo profesional, entendido éste como un proceso dinámico traccionado por los intereses individuales, y los requerimientos y demandas que se van estructurando en cada sector socioproductivo.

4.2. El trayecto formativo modular

El modelo de 'trayecto formativo modular' se organiza mediante un conjunto ordenado de módulos cuyo diseño contiene los aspectos formativos que, de conjunto, permiten a los sujetos de la formación el desarrollo de las capacidades que caracterizan al perfil profesional de una figura formativa de referencia. La certificación de cada trayecto formativo corresponde a una figura formativa y, en consecuencia, a una certificación de FP." (Res. CFE N° 287/16). Mientras que, los contenidos que presentan los módulos integran saberes de naturaleza diversa, en articulación con los tipos de capacidades profesionales que concretamente organizan a cada uno de ellos.

El diseño curricular modular, como organización del trayecto formativo en la FP, presenta las siguientes virtudes:

- Mejora la trayectoria de los estudiantes en términos de ingreso, sostenimiento y promoción del proceso formativo.
- Permite la articulación de trayectorias formativas que relacionan varias figuras con distintos niveles de certificación en una misma familia profesional o agrupamiento; permitiendo alcanzar una certificación profesional que a la vez es

condición de ingreso a otra trayectoria más compleja o de otro nivel de certificación.

- Permite que un estudiante curse y acredite una serie de módulos comunes que sean de base a un conjunto de figuras formativas de la misma familia profesional o agrupamiento, logrando acumular acreditaciones parciales de las capacidades adquiridas. De esta forma, el estudiante cursa y acredita un módulo común que es parte de otros trayectos formativos.
- Incentiva al estudiante a sostener la trayectoria formativa permitiendo la flexibilidad de ingreso y egreso, acreditando los saberes y capacidades de cada módulo con independencia del trayecto en su conjunto.
- La organización de la estructura modular procura ser flexible para posibilitar la entrada y salida de los estudiantes y facilitar la organización institucional de la oferta formativa. Asimismo, establece cargas horarias para cada módulo, adecuadas a las características de la población joven y adulta de la Formación Profesional, evitando secuenciaciones rígidas entre módulos.

4.2.1. Acerca del módulo

El módulo puede definirse como la unidad que integra el conocimiento básico con el conocimiento aplicado, y que asume formas de organización particulares, es un proceso formativo integral con autonomía relativa en tanto cada uno de ellos es un espacio en sí, con capacidades que lo configuran como tal; y a la vez, un espacio que se constituye en relación y articulación con los otros módulos. Es definido también como una unidad de evaluación que acredita aprendizajes centrados en capacidades profesionales.

Se trata de un formato de espacio curricular con características particulares en tanto se organiza en torno a un problema o rasgo relevante del área o campo ocupacional. Esos problemas o cuestiones a los que aludimos son ejes que contribuyen a articular, dar coherencia e integrar el contenido y las prácticas. Es por esto que los módulos articulan e integran los saberes con problemas relevantes del campo ocupacional al que se refiere y se configuran como necesarios en relación a las capacidades profesionales a lograr. De este modo, saber y saber hacer, son y se presentan como complementarios en la tarea de acción/reflexión/compreensión en el proceso de formación.

El módulo organiza y selecciona prácticas formativas y contenidos que tienen como referencia las capacidades profesionales apropiándose del perfil profesional de la figura formativa. Esto implica que, en un mismo módulo, se integran conocimientos teóricos básicos como, así también, aplicados. Estos saberes seleccionados junto al diseño de prácticas formativas y profesionalizantes de distinto tipo (proyecto tecnológico, de

resolución de problemas, de análisis de casos, trabajo de campo, etc.), confluyen en el desarrollo y construcción de las capacidades profesionales.

En un sentido general, todo trayecto incluye en su composición: a) módulos comunes cuyas enseñanzas pueden referir al ámbito de la FP en su conjunto, es decir comunes para todos los trayectos formativos de FP; o bien, referir a un sector socio productivo particular; o bien, para un agrupamiento particular de trayectos formativos de la familia profesional; b) módulos específicos cuyas enseñanzas se orientan por un mayor grado de especialización que refieren a una figura formativa en particular y son, en consecuencia, específicos para un determinado trayecto formativo dentro de la familia profesional de referencia.

4.2.2. Acerca de las Prácticas Profesionalizantes

En el presente diseño curricular de estructura modular se incorporan las prácticas profesionalizantes al interior de los módulos específicos de la certificación. Las mismas, en interacción con los conocimientos específicos a desarrollar y las capacidades definidas a tal fin, organizan el aprendizaje del saber- saber hacer- saber ser, que requiere la profesión. En los casos de los módulos comunes que requieran destinar un porcentaje de la carga horaria a las prácticas formativas, será el/la docente a cargo quien deberá incorporar actividades, acciones y/o estrategias de enseñanza- aprendizaje de esa práctica.

Las prácticas se plantean como escenarios formativos que, a través del diálogo permanente entre los contenidos, las capacidades y los ámbitos de inserción, integran conocimientos correspondientes al perfil profesional. El docente a cargo de cada módulo será responsable de diseñar y coordinar las acciones de acompañamiento a los estudiantes en el proceso de aprendizaje de las diferentes capacidades a consolidar, ampliar e integrar.

Uno de los ejes de la propuesta didáctica es situar al participante en los ámbitos reales de trabajo con las problemáticas que efectivamente surgen en el campo laboral. Los acuerdos que logre la institución educativa con otras de la comunidad y específicamente con empresas del sector, ofrecen alternativas para trascender el aula y constituir ambientes de aprendizaje más significativos. En caso de no poder concretar tales acuerdos, se deberá realizar las prácticas dentro de la institución educativa en un taller adecuado con todos los insumos necesarios simulando un ambiente real de trabajo.

Las prácticas pueden asumir diferentes formatos según Resolución CPE N° 3745/24 pero sin perder nunca de vista los fines formativos que se persiguen con ellas. Se



propone la conformación de equipos de trabajo con los estudiantes, destacando la aplicación permanente de criterios de calidad, seguridad e higiene.



CAPÍTULO V. ESTRUCTURA CURRICULAR

5.1. Estructura Modular Formación Profesional

Profesional de Servicio de Bebidas						
Estructura	1° Cuatrimestre	Horas Reloj Totales del módulo	Horas Prácticas Formativas	2° Cuatrimestre	Horas Reloj Totales del módulo	Horas Prácticas Formativas
Módulos comunes	Buenas prácticas bromatológicas	2 hs semanales 32 hs Cuat.	-	Inglés Técnico	3 hs semanales 48 hs Cuat.	
	Historia y Tecnología de las Bebidas	2 hs semanales 32 hs Cuat.	-	Relaciones Laborales y orientación Profesional	2 hs semanales 32 hs Cuat.	-
Módulos específicos	Nutrición Aplicada	2 hs semanales 32 hs Cuat.	16 hs	Territorio y Bebidas	2 hs semanales 32 hs Cuat.	16 hs
	Coctelería	3 hs semanales 48 hs Cuat.	32 hs	Cafetería e infusiones	3 hs semanales 48 hs Cuat.	32 hs
	Enología	3 hs semanales 48 hs Cuat.	32 hs	Gestión de bebidas en eventos	4 hs semanales 64 hs Cuat.	48 hs
Total, de horas y porcentaje de prácticas formativas/ profesionalizantes		176 (42 %)				
Total de horas de módulos comunes		144				
Total de horas de módulos específicos		272				
Total de horas de la formación profesional		416				

CAPÍTULO VI. MÓDULOS

6.1. Módulos comunes

6.1.1. Buenas prácticas bromatológicas

Tipo de Módulo: Común

Ubicación en el trayecto: 1er cuatrimestre

Carga horaria total: 2 hs/32 hs reloj

Finalidades Formativas del Módulo

Este módulo introduce aspectos teórico-prácticos referidos a los principales sistemas de inocuidad alimentaria. Tiene la intencionalidad de desarrollar conceptos, principios y requerimientos legales desarrollando buenas prácticas de manufactura en todo el proceso de servicio y elaboración de bebidas. De este modo, podrán implementarse criterios científicos para prevenir y resolver situaciones donde se ponga en riesgo la inocuidad de las bebidas.

Capacidades profesionales a desarrollar

- Aplicar pautas de higiene personal, buenas prácticas de manufactura (BPM) y protocolos de sanitización (POES) en instalaciones, equipos y utensilios de servicio de bebidas. (Vinculada a F3)
- Identificar y prevenir riesgos de contaminación biológica, física y química durante la manipulación, elaboración y servicio de bebidas e hielo. (Vinculada a F3)
- Aplicar sistemas de control de puntos críticos (APPCC) y reconocer signos de alteración, adulteración o falsificación en productos e insumos. (Vinculada a F3)
- Implementar normas de seguridad laboral y gestión ambiental, previniendo accidentes y gestionando de forma responsable residuos y envases del sector. (Vinculada a F3)

Ejes de contenidos. Descriptores

- **Bromatología y bebidas.** Alteración, adulteración y falsificación de bebidas. Peligros alimentarios en bebidas. Enfermedades transmitidas por alimentos. Conservación. Métodos de conservación. Finalidad. Principales métodos físicos de conservación.
- **Legislación. BPM:** Buenas Prácticas de Manufactura. Concepto y aplicación. Higiene personal. Evaluación de materias primas, insumos, envases, proveedores, equipos e instalaciones sanitarias. Operaciones de producción. POES: Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento. Limpieza y desinfección. MIP: Manejo Integrado de Plagas. APPCC: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control: concepto y aplicación. Normas ISO: conceptos básicos. Legislación alimentaria: Rotulado obligatorio de las bebidas. Auditoría.

6.1.2. Historia y Tecnología de las Bebidas

Tipo de Módulo: Común

Ubicación en el trayecto: 1er cuatrimestre

Carga horaria total: 2 hs/32 hs reloj

Finalidades Formativas del Módulo

El presente módulo pretende desarrollar conocimientos acerca del origen, clasificación y características de las principales categorías de bebidas, abordando las materias primas y los procesos básicos involucrados en su elaboración. Se busca que el/la estudiante comprenda la relación entre las materias primas, los procesos de transformación y las características finales de las bebidas, incorporando fundamentos que permitan su reconocimiento y aplicación en situaciones de servicio.

Capacidades profesionales a desarrollar

- Identificar y clasificar las principales categorías de bebidas (fermentadas, destiladas, aperitivos y sin alcohol) reconociendo sus materias primas y métodos de elaboración. (Vinculada a F2)
- Verificar la calidad, tipo de envase y rotulado de insumos y bebidas según normativas vigentes. (Vinculada a F2 / F3)

- Comunicar con claridad a comensales y visitantes la información histórica, cultural y técnica sobre el origen y procesos de las bebidas. (Vinculada a F7)
- Relacionar los procesos de transformación (fermentación, destilación, maceración) con las características organolépticas finales para su adecuada conservación y servicio. (Vinculada a F2)

Ejes de contenidos. Descriptores

- **Historia y cultura de las bebidas.** Origen y evolución. Importancia social, cultural y gastronómica. Tradiciones y formas de consumo.
- **El Agua.** Calidad. Tratamiento. Potabilización
- **Materias primas.** Frutas, cereales, uvas, caña de azúcar, agave, cacao, botánicos, hierbas y especias.
- **Procesos de elaboración.** Fermentación. Destilación. Maceración. Infusión. Extracción. Aromatización. Principios y características generales.
- **Bebidas fermentadas.** Principales categorías. Materias primas. Procesos generales de elaboración. Características.
- **Bebidas destiladas.** Principales categorías. Materias primas. Procesos generales de elaboración. Características.
- **Aperitivos, vermouths y licores.** Características. Materias primas. Procesos generales de elaboración. Clasificación y estilos.
- **Bebidas sin alcohol.** Principales categorías. Materias primas. Procesos generales de elaboración. (Lácteos, Kombuchas, Leches Vegetales, Kefir, Gaseosas, Jugos)
- **Aditivos alimentarios:** Conservantes. Colorantes. Espesantes.
- **Temperaturas.** Elaboración. Conservación.
- **Envases y tipos de materiales:** Vidrio, PET, aluminio, tetra-pak. Tapas y cierres.
- **Control de calidad del producto.** Denominación de origen. Etiquetas. Proveedores. Certificaciones. Normativas.

6.1.3. Inglés Técnico

Tipo de Módulo: Común

Ubicación en el trayecto: 2do cuatrimestre

Carga horaria total: 3 hs/48 hs reloj

Finalidades Formativas del Módulo

El espacio curricular introduce conocimientos sobre el idioma inglés, brindando las herramientas básicas para la comunicación oral y escrita con turistas extranjeros/as. Asimismo, pretende ofrecer soporte gramatical y técnico inicial a la comunicación en este idioma de manera escrita y oral para facilitar la utilización de frases simples y vocabulario técnico.

Capacidades profesionales a desarrollar

- Emplear formas correctas de saludo, bienvenida y presentación personal en inglés orientadas a la atención de turistas y comensales extranjeros. (Vinculada a F7)
- Utilizar vocabulario técnico específico en inglés vinculado a bebidas, equipamiento, unidades de medida, métodos de elaboración e ingredientes. (Vinculada a F7)
- Tomar pedidos, indagar sobre preferencias, formular recomendaciones y manejar situaciones de quejas y cobro en inglés de manera clara y cortés. (Vinculada a F7 / F6)
- Interpretar etiquetas, recetas, fichas técnicas y certificados de calidad de bebidas redactados en idioma inglés. (Vinculada a F2 / F7)

Ejes de contenidos. Descriptores

- **Atención al cliente.** Comunicación básica. Frases simples. Saludos de bienvenida. Toma de pedido. Preguntas de preferencia. Recomendaciones y sugerencias. Manejo de quejas. Frases de cortesía. Pago y cierre de mesa.
- **Vocabulario básico de la industria de las bebidas.** Vocabulario técnico específico. Bebidas y clasificación. Unidades de medidas. Equipamiento y herramental. Lectura de etiquetas.
- **Gramática y sintaxis:** Verbo to Be. Verbos de acción en producción (to blend, to fill, to label, to store, to check). Presente Simple. Past Simple. Future Simple. Verbos

regulares e irregulares. Adverbios de frecuencia. Preposiciones de tiempo. Verbo tener / poder. Imperativos. Adjetivos. Adjetivos comparativos y superlativos.

- Principales tendencias de consumo de bebidas en países extranjeros.

6.1.4. Relaciones Laborales y Orientación Profesional

Tipo de Módulo: común

Ubicación en el trayecto: 2do cuatrimestre

Carga horaria total: 2 hs semanales/32 hs reloj

Finalidades Formativas del Módulo

Este módulo contribuye a formar a los/as estudiantes en el ámbito laboral como trabajadores, sujetos que se inscriben en un sistema de relaciones laborales que les confiere un conjunto de derechos individuales y colectivos directamente relacionados con la actividad laboral. Temáticas referidas a derecho laboral, deontología profesional, vínculos en el escenario de trabajo e ingreso al mercado laboral.

Capacidades profesionales a desarrollar

- Desempeñarse bajo principios de ética profesional, deontología laboral y normas de convivencia en los entornos de trabajo. (Vinculada a F6)
- Reconocer la dimensión legal del contrato de trabajo en el sector gastronómico, identificando derechos, obligaciones, jornadas, licencias y componentes de la remuneración. (Vinculada a F6)
- Conocer los convenios colectivos de trabajo aplicables, los organismos intervinientes y los riesgos asociados al trabajo no registrado. (Vinculada a F6)
- Desarrollar herramientas y habilidades personales (confección de CV, entrevista laboral y comunicación asertiva) para la inserción y permanencia en el mercado de trabajo. (Vinculada a F6)

Ejes de contenidos. Descriptores

- **Derecho del Trabajo y Relaciones Laborales.** Contrato de trabajo y los derechos que se derivan de la relación salarial. Negociación colectiva. Convenios colectivos

sectoriales, que rigen en cada actividad. Remuneración en el contrato de trabajo. Derechos y deberes del empleador y del trabajador. Régimen de jornada. Descansos, feriados, vacaciones y licencias. Interpretación de recibo de haberes.

- **Accidentes de trabajo y problemáticas asociadas.** Enfermedades y accidentes inculpables.
- **Suspensiones.** Accidentes del trabajo. Obligaciones del dependiente.
- **Facultades del empleador.** Indemnizaciones. Situaciones especialmente protegidas. El trabajo no registrado como problemática social. Trabajador parcialmente registrado. Ética y deontología profesional.
- **Ingreso al mundo laboral.** CV y entrevista laboral

6.2. Módulos específicos

6.2.1. Nutrición Aplicada

Tipo de Módulo: Específico

Ubicación en el trayecto: 1er cuatrimestre

Carga horaria teórica: 16 hs reloj

Carga horaria de prácticas formativas de carácter profesionalizante: 16 hs reloj

Carga horaria total: 2 hs semanales/32 hs reloj

Finalidades Formativas del Módulo

El presente módulo pretende desarrollar conocimientos básicos de nutrición aplicados al universo de las bebidas, comprendiendo su composición, aporte nutricional y relación con la salud. Se busca que el/la estudiante pueda aplicar criterios nutricionales en la selección, elaboración y adaptación de bebidas, considerando diferentes necesidades alimentarias y promoviendo una oferta responsable, saludable e inclusiva.

Asimismo, se propone abordar el consumo de alcohol y sus efectos y riesgos para la salud, promoviendo prácticas de servicio responsable, junto con el reconocimiento y adaptación de bebidas frente a determinadas enfermedades, restricciones y necesidades alimentarias, como diabetes y celiaquía.

Capacidades profesionales a desarrollar

- Elaborar y adaptar bebidas, jarabes y recetas utilizando criterios nutricionales, regulando el aporte calórico y reduciendo o sustituyendo azúcares. (Vinculada a F4)
- Diseñar y formular opciones de bebidas inclusivas y saludables para personas con necesidades específicas (diabetes, celiaquía) previniendo situaciones de contaminación cruzada con gluten. (Vinculada a F4)
- Interpretar el etiquetado nutricional frontal y las listas de ingredientes para la selección informada y segura de productos. (Vinculada a F4 / F3)
- Promover prácticas de servicio responsable de alcohol, reconociendo la graduación alcohólica, sus efectos en el organismo y los factores de riesgo asociados a la salud. (Vinculada a F6)

Ejes de contenidos. Descriptores

- **Bebidas y nutrición.** Conceptos básicos de alimentación y nutrición. Nutrientes. Macronutrientes y micronutrientes. Hidratación. Azúcares y aporte energético. Composición nutricional de las bebidas.
- **Bebidas, salud y alimentación.** Alimentación saludable. Consumo de azúcares. Alternativas y sustitutos del azúcar. Características y aplicaciones en bebidas y preparaciones. Criterios para el desarrollo de una oferta saludable.
- **Nutrición y necesidades específicas.** Diabetes y alimentación. Adaptación de bebidas y preparaciones. Celiaquía. Ingredientes aptos. Gluten y contaminación cruzada aplicada al servicio de bebidas. Consideraciones para otras restricciones y elecciones alimentarias.
- **Alcohol, consumo y salud.** Alcohol y organismo. Graduación alcohólica. Efectos y riesgos asociados al consumo. Consumo responsable. Factores que influyen en sus efectos. Rol del profesional de bebidas en la prevención y el servicio responsable. Normativas vinculadas al consumo de alcohol.
- **Rotulado e información nutricional.** Información nutricional. Ingredientes. Declaraciones y advertencias. Ley de etiquetado frontal. Identificación de productos según necesidades alimentarias.
- **Bebidas saludables e inclusivas.** Selección de materias primas e insumos. Adaptación de cócteles, jugos y otras bebidas. Desarrollo de alternativas sin alcohol, reducidas en azúcar y aptas para diferentes necesidades alimentarias.

Prácticas Formativas/ Profesionalizantes

Resolución de casos vinculados al consumo de alcohol y servicio responsable. Diseño y elaboración de propuestas de bebidas saludables e inclusivas. Degustación. Debate de programas, documentales, películas, series en relación a consumo de alcohol. Diseño de menús para intolerancias y enfermedades alimenticias. Análisis de rotulado nutricional.

6.2.2. Coctelería

Tipo de Módulo: Específico

Ubicación en el trayecto: 1er cuatrimestre

Carga horaria teórica: 16 hs reloj

Carga horaria de prácticas formativas de carácter profesionalizante: 32 hs reloj

Carga horaria total: 3 hs semanales/48 hs reloj

Finalidades Formativas del Módulo

El presente módulo pretende desarrollar conocimientos teóricos y prácticos sobre la coctelería, abordando su evolución, herramientas, equipamiento, cristalería y técnicas de elaboración. Se busca que el/la estudiante pueda interpretar, elaborar y presentar diferentes tipos de cócteles, comprendiendo sus estructuras y aplicando criterios de equilibrio, técnica y estética.

Asimismo, se propone desarrollar capacidades para adaptar y diseñar propuestas de coctelería según las características de diferentes servicios, incorporando técnicas contemporáneas y alternativas sin alcohol.

Capacidades profesionales a desarrollar

- Planificar, equipar y organizar el puesto de trabajo (mise en place de barra, estaciones, hielo, herramientas y cristalería) para el despacho eficiente. (Vinculada a F1)
- Aplicar diversas técnicas de coctelería (directo, batido, refrescado, licuado) ejecutando recetas clásicas, contemporáneas y de vanguardia con balance, dilución y temperatura adecuados. (Vinculada a F2)
- Elaborar cócteles y preparaciones sin alcohol equilibradas y complejas sensorialmente. (Vinculada a F4)

- Diseñar propuestas y cartas de cócteles estandarizadas mediante fichas técnicas, adaptándolas al concepto del establecimiento y a los requerimientos del cliente. (Vinculada a F1 / F7)

Ejes de contenidos. Descriptores

- **Historia del cóctel.** Origen y evolución de la coctelería. Principales referentes y momentos de transformación. El cóctel como expresión gastronómica y cultural.
- **La barra y sus elementos.** Organización y funcionamiento de la barra. Herramientas y utensilios. Equipamiento. Cristalería y vajilla. Hielo: tipos, características y usos. Medidas y dosificación.
- **Técnicas de coctelería.** Directo. Batido. Refrescado. Escanciado. Licuado. Características, procedimientos y aplicaciones.
- **Coctelería clásica.** Familias de cócteles. Recetas clásicas. Estructuras y proporciones. Reconocimiento y aplicación de diferentes estilos.
- **Construcción y equilibrio del cóctel.** Relación entre sabores, aromas, texturas, temperaturas, hielo, dilución y proporciones. Balance y armonía de los componentes.
- **Insumos para coctelería.** Destilados, licores, aperitivos, vermouths, vinos y espumantes. Frutas, vegetales, hierbas, especias, azúcares, ácidos, jarabes, cordiales, bitters y otros insumos.
- **Técnicas de vanguardia.** Nuevas técnicas y herramientas aplicadas a la coctelería. Innovación en procesos, texturas, aromas y presentaciones.
- **Coctelería sin alcohol.** Principios, técnicas e insumos para la elaboración de cócteles sin alcohol. Construcción y equilibrio de bebidas sin alcohol.
- **Carta de cócteles.** Estructura, organización y diseño. Recetas y fichas técnicas. Selección de propuestas según entidad, público y tipo de servicio.
- **Coctelería según el tipo de servicio.** Características y requerimientos de la coctelería en bares, restaurantes, hoteles, cafeterías, eventos y otros espacios de servicio.

Prácticas Formativas/ Profesionalizantes

Organización y armado del puesto de trabajo. Reconocimiento y utilización de herramientas, equipamiento, cristalería, vajilla y diferentes tipos de hielo. Ejercitación de medidas y dosificación. Aplicación de técnicas de elaboración. Elaboración de cócteles clásicos y de diferentes familias. Ejercicios de construcción y equilibrio. Elaboración de

cócteles sin alcohol. Aplicación de técnicas contemporáneas y de vanguardia. Elaboración de recetas y fichas técnicas. Diseño de cartas de cócteles. Simulación de diferentes situaciones de servicio.

6.2.3. Enología

Tipo de Módulo: Específico

Ubicación en el trayecto: 2do cuatrimestre

Carga horaria teórica: 16 hs reloj

Carga horaria de prácticas formativas de carácter profesionalizante: 32 hs reloj

Carga horaria total: 3 hs semanales/48 hs reloj

Finalidades Formativas del Módulo

El presente módulo pretende desarrollar conocimientos teóricos y prácticos vinculados al vino, su elaboración, características y servicio. Se busca que el/la estudiante pueda reconocer los principales tipos, estilos y variedades de vino, comprender sus características generales e interpretar la información presente en las etiquetas.

Asimismo, se propone desarrollar capacidades para la conservación, presentación y servicio profesional del vino, considerando las condiciones adecuadas de temperatura, cristalería, apertura y servicio, así como herramientas básicas de degustación y asesoramiento al cliente.

Capacidades profesionales a desarrollar

- Reconocer y diferenciar los principales tipos, variedades de uva, estilos de vinificación y crianza, interpretando la información técnica de las etiquetas. (Vinculada a F2)
- Realizar correctamente el servicio integral del vino (apertura, descorche, temperaturas, decantación y selección de copas), así como de cervezas y sidras artesanales. (Vinculada a F2)
- Aplicar técnicas básicas de cata y análisis sensorial para describir perfiles organolépticos y detectar posibles alteraciones o defectos en el producto. (Vinculada a F2 / F7)
- Asesorar al cliente sugiriendo armonizaciones y maridajes básicos entre vinos, bebidas regionales y platos de la gastronomía. (Vinculada a F7)

Ejes de contenidos. Descriptores

- **Introducción a la enología y cultura del vino.** Historia y evolución del vino. El vino en la gastronomía y el servicio.
- **La vid y las variedades de uva.** Partes de la vid. Factores que influyen en la calidad. Principales cepas blancas y tintas. Características generales.
- **Elaboración del vino.** Procesos generales de elaboración de vinos blancos, rosados, naranjos, tintos y dulces. Elaboración de vinos espumosos. Crianza y uso de barricas.
- **Tipos y estilos de vino.** Clasificaciones. Características según variedad, elaboración y crianza.
- **Lectura e interpretación de etiquetas.** Bodega. Variedad. Añada. Graduación alcohólica. Origen. Crianza. Denominaciones y otra información relevante para el servicio.
- **Degustación y análisis sensorial.** Fases de la degustación. Vista, aroma y sabor. Identificación de características. Reconocimiento básico de defectos.
- **Servicio del vino.** Conservación. Temperatura. Cristalería. Presentación de la botella. Apertura y descorche. Servicio por botella y por copa. Decantación. Cuidado y reposición durante el servicio.
- **Asesoramiento al cliente.** Comunicación de las características del vino. Recomendaciones según preferencias del cliente y propuesta gastronómica.
- **Maridaje.** Conceptos básicos de armonización entre vinos y alimentos. Criterios generales para realizar recomendaciones.
- **Sidras y cervezas.** Tipologías y características generales. Condiciones básicas de conservación y servicio. Aplicación gastronómica.
- **Tendencias de consumos actuales.** Vinos sin alcohol.

Prácticas Formativas/ Profesionalizantes

Degustaciones técnicas y ejercicios de análisis sensorial. Identificación de aromas, sabores y características visuales. Reconocimiento de variedades de uva y diferentes tipos y estilos de vino. Lectura e interpretación de etiquetas. Reconocimiento de temperaturas y condiciones de conservación. Selección y utilización de cristalería. Presentación y apertura de botellas. Ejercitación de servicio por botella y por copa.

Prácticas de decantación. Simulación de situaciones de asesoramiento al cliente. Ejercicios básicos de maridaje. Reconocimiento y servicio de sidras y cervezas.

6.2.4. Territorio y Bebidas

Tipo de Módulo: Específico

Ubicación en el trayecto: 2do cuatrimestre

Carga horaria teórica: 16 hs reloj

Carga horaria de prácticas formativas de carácter profesionalizante: 16 hs reloj

Carga horaria total: 2 hs semanales/32 hs reloj

Finalidades Formativas del Módulo

En este módulo se desarrollan contenidos sobre la matriz productiva de nuestro país y región como productos turísticos que contribuyen al desarrollo del destino desde un enfoque sustentable.

Capacidades profesionales a desarrollar

- Identificar la matriz productiva rionegrina, reconociendo la geografía y particularidades de los Caminos del Vino, la Ruta de la Sidra y los circuitos cerveceros y de destilados. (Vinculada a F5)
- Integrar materias primas, botánicos nativos (rosa mosqueta, calafate, maqui) y producciones emergentes locales en recetas y propuestas de bebidas. (Vinculada a F5)
- Aplicar criterios de sustentabilidad, cadenas de valor, consumo de proximidad (KM 0 / Slow Food) y fortalecimiento del pequeño productor regional. (Vinculada a F5)
- Explicar a turistas y comensales los procesos de las bebidas con identidad territorial como elemento dinamizador de la cultura y la oferta turística provincial. (Vinculada a F5 / F7)

Ejes de contenidos. Descriptores

- **Matriz Productiva de la Provincia de Río Negro.** Historia productiva regional. Regiones (Cordillera, Valles, Estepa y Costa Atlántica) Ubicación geográfica. Clima. Recursos.

- **Sistemas de producción y nuevas tecnologías aplicadas.** Pilares productivos: La fruticultura, el turismo, la ganadería y los hidrocarburos.
- **Turismo y bebidas.** El turismo enogastronómico como categoría: conceptos de ruta, camino y circuito turístico.
- **Actores del sistema:** destilerías, bodegas, cervecerías, sidrerías, tostadores de café, productores familiares, Estado provincial y municipal.
- **Sustentabilidad.** Conceptos. KM 0. Slow food. Aplicación práctica. Valorización de la producción regional.
- **Rutas de las bebidas en Río Negro.** Caminos del Vino (Alto Valle, Valle Medio, Valle Inferior). Enoturismo. Variedades de la Patagonia. La Cava Submarina de Viedma. La Ruta de la Sidra del Alto Valle. Circuito cervecero de la cordillera (Bariloche y la Comarca Andina).
- **Producciones emergentes:** Vermut, Gin y destilados con especies nativas (rosa mosqueta, calafate, notro, maqui), vinagres, aceite de oliva, bebidas no alcohólicas de identidad regional: jugos de frutas finas, aguas de deshielo, infusiones. Insumos regionales.

6.2.5. Cafetería e Infusiones

Tipo de Módulo: Específico

Ubicación en el trayecto: 2do cuatrimestre

Carga horaria teórica: 16 hs reloj

Carga horaria de prácticas formativas de carácter profesionalizante: 32 hs reloj

Carga horaria total: 3 hs semanales/48 hs reloj

Finalidades Formativas del Módulo

El presente módulo pretende desarrollar conocimientos teóricos y prácticos vinculados al café, el té y otras infusiones, abordando sus materias primas, procesos de elaboración, características y métodos de preparación.

Se busca que el/la estudiante pueda reconocer diferentes variedades y calidades, utilizar adecuadamente equipos y herramientas profesionales, operar máquinas de café espresso, aplicar técnicas de extracción y vaporización de leche, preparar diferentes bebidas de cafetería y brindar un servicio adecuado, considerando criterios de calidad, presentación, higiene y atención al cliente.

Capacidades profesionales a desarrollar

- Operar, regular y realizar el mantenimiento básico del molino y la máquina de espresso, controlando variables críticas (molienda, gramaje, prensado, tiempo y rendimiento). (Vinculada a F2)
- Aplicar técnicas de emulsión, texturización y microespuma con leche tradicional y bebidas vegetales, elaborando preparaciones clásicas de cafetería y latte art. (Vinculada a F4)
- Preparar té e infusiones diversas controlando calidades, proporciones, temperaturas de agua y tiempos de extracción según el método utilizado. (Vinculada a F4)
- Aplicar criterios de estiba, conservación y rotación del grano de café, hebras y hierbas para preservar sus cualidades organolépticas. (Vinculada a F2)

Ejes de contenidos. Descriptores

- **Café. Origen y características.** Variedades y calidades. El grano de café. Procesamiento y trilla. Tipos de tostado. Molienda. Almacenamiento, conservación y rotación.
- **Máquina de café espresso y molino.** Partes y funcionamiento. Puesta en marcha y operación. Molienda, dosificación y prensado. Limpieza y mantenimiento básico.
- **Extracción de café.** Principios de extracción. Variables que intervienen en la preparación. Temperatura, tiempo, molienda, dosificación, prensado y rendimiento. Reconocimiento de una extracción adecuada.
- **Leche y preparaciones de cafetería.** Características de la leche. Técnicas de vaporización, espumado y texturización. Temperatura y formación de microespuma. Preparaciones clásicas a base de espresso (Cortado, Latte, Cappuccino, etc) y cafés especiales. Presentación y arte latte.
- **Leches deslactosadas y vegetales.** Características generales y manipulación.
- **Degustación y características sensoriales del café.** Vista, aroma, sabor y textura. Reconocimiento de características básicas. Cata de café.
- **Té. Origen y características.** Proceso de elaboración. Principales variedades y tipos de té. Conservación y almacenamiento.
- **Preparación y servicio del té.** Métodos de preparación. Temperatura y tiempos de infusión. Equipos, herramientas y vajilla. Presentación y servicio.

- Otras infusiones. Chocolate, hierbas, flores, especias y otros ingredientes utilizados para su elaboración. Características y métodos de preparación.
- **Servicio de cafetería e infusiones.** Organización del puesto de trabajo. Equipamiento y herramientas. Vajilla y accesorios. Presentación. Secuencia de servicio. Atención y asesoramiento al cliente. Menú.
- **Higiene y conservación.** Higiene y limpieza de equipos, herramientas y vajilla. Manipulación y conservación de materias primas. Almacenamiento, rotación y control de calidad.

Prácticas Formativas/ Profesionalizantes

Ejercicios de almacenamiento, conservación y rotación. Reconocimiento sensorial del café. Operación, regulación, utilización y mantenimiento de máquina de café espresso, molino, herramientas y accesorios. Prácticas de vaporización, espumado y texturización de leche. Elaboración de preparaciones clásicas de cafetería a base de espresso. Ejercicios de presentación y servicio. Preparación y servicio de diferentes tipos de té e infusiones. Degustaciones y ejercicios de reconocimiento sensorial. Organización y armado del puesto de trabajo. Limpieza y mantenimiento básico de máquina, molino y accesorios. Aplicación de normas de higiene. Simulación de situaciones de atención y asesoramiento al cliente.

6.2.6. Gestión de bebidas y eventos

Tipo de Módulo: Específico

Ubicación en el trayecto: 2do cuatrimestre

Carga horaria teórica: 32 hs reloj

Carga horaria de prácticas formativas de carácter profesionalizante: 48 hs reloj

Carga horaria total: 4 hs semanales/64 hs reloj

Finalidades Formativas del Módulo

El presente módulo pretende desarrollar conocimientos y capacidades vinculados a la planificación, organización y desarrollo de servicios de bebidas en diferentes tipos de eventos. Se busca que el/la estudiante pueda interpretar las características y necesidades de cada evento, dimensionar bebidas e insumos, organizar recursos y equipos de trabajo y adecuar el servicio a las características del espacio, el público y la propuesta gastronómica.

Asimismo, se propone desarrollar capacidades para el montaje, operación y desmontaje de puestos de bebidas, considerando aspectos de logística, equipamiento, temperaturas, hielo, vajilla, estética y dinámica del servicio. Se abordarán situaciones de eventos en diferentes entornos, incluyendo espacios agrestes y al aire libre, promoviendo la capacidad de anticipar necesidades y resolver imprevistos durante el desarrollo del servicio.

Capacidades profesionales a desarrollar

- Planificar, dimensionar y presupuestar las necesidades de insumos, bebidas, hielo, vajilla y equipamiento para diferentes tipologías y escalas de eventos, elaborando fichas técnicas, briefings y márgenes de previsión. (Vinculada a F1)
- Organizar, montar y desmontar estaciones de servicio y barras funcionales, estéticas y seguras en diversos escenarios —incluyendo entornos al aire libre y agrestes—, asegurando la adecuada manipulación, cadena de frío y conservación de insumos. (Vinculada a F1 / F2)
- Coordinar secuencias operativas, tiempos de despacho y distribución de roles dentro del equipo de trabajo, anticipando contingencias y resolviendo imprevistos o alteraciones en la demanda durante el servicio. (Vinculada a F1 / F6)
- Gestionar la atención, comunicación y hospitalidad hacia comensales y clientes, asesorando sobre la propuesta de bebidas y resolviendo consultas o eventualidades con criterio ético y profesional. (Vinculada a F6 / F7)

Ejes de contenidos. Descriptores

- **El servicio de bebidas en eventos.** Concepto y características. Tipos de eventos: sociales, corporativos, gastronómicos, turísticos e institucionales. Modalidades de servicio. Características del público y dinámica del evento.
- **Interpretación y planificación del evento.** Lectura del cliente. Identificación de necesidades y requerimientos. Cantidad de invitados. Duración. Horarios y momentos del servicio. Espacio disponible. Propuesta de bebidas. Briefing y planificación general.
- **Cálculo y dimensionamiento de bebidas e insumos.** Estimación de consumo. Cantidades de bebidas e insumos según tipo y duración del evento. Vajilla y cristalería. Hielo. Reposición. Previsión y margen de seguridad.

- **Logística y organización de recursos.** Traslado y recepción de bebidas e insumos. Almacenamiento y conservación. Organización previa. Equipamiento, mobiliario, herramientas y recursos necesarios. Distribución de materiales.
- **Montaje y estética del puesto de trabajo.** Organización funcional de la barra y puestos de servicio. Distribución de herramientas, bebidas, insumos y vajilla. Orden, limpieza, accesibilidad y estética. Adaptación del montaje al espacio y a la identidad del evento.
- **Temperatura, conservación e hielo.** Manejo y control de temperaturas. Conservación de bebidas durante el evento. Tipos y usos del hielo. Cantidades y previsión. Manipulación, almacenamiento y conservación del hielo. Higiene y seguridad.
- **Organización del equipo de trabajo.** Roles y responsabilidades. Distribución de tareas. Comunicación y coordinación. Tiempos de servicio. Trabajo en equipo y resolución de situaciones durante el evento.
- **Habilidades comunicacionales en servicio.** Comunicación verbal y no verbal. Escucha activa. Lenguaje y trato profesional. Interpretación de las necesidades del cliente. Presentación y explicación de la propuesta de bebidas. Asesoramiento y recomendación. Manejo de consultas, reclamos y situaciones difíciles. Comunicación y coordinación con el equipo de trabajo.
- **Servicio de bebidas en eventos.** Adaptación del servicio de barra, vino y cafetería a diferentes modalidades de evento. Secuencia y dinámica del servicio. Recepción, momentos de mayor demanda, reposición y cierre. Atención y hospitalidad.
- **Eventos en espacios agrestes y al aire libre.** Características y desafíos. Condiciones climáticas y del terreno. Accesibilidad. Disponibilidad de agua y energía. Conservación de bebidas e insumos. Adaptación del montaje y la logística.
- **Imprevistos y cierre del servicio.** Resolución de contingencias. Faltantes, sobrantes, cambios en la demanda y modificaciones del servicio. Desmontaje. Orden y recuperación de materiales. Evaluación del servicio y registro de aspectos a mejorar.
- **Presupuestación del servicio de bebidas.** Identificación de recursos y necesidades. Costos de bebidas, insumos, hielo, vajilla, equipamiento, personal y logística. Estimación del costo del servicio. Elaboración de presupuestos básicos según las características y requerimientos del evento.

Prácticas Formativas/ Profesionalizantes

Interpretación y análisis de diferentes tipos de eventos. Elaboración de briefings y planificación de servicios de bebidas. Cálculo de cantidades de bebidas, insumos, hielo, vajilla y cristalería según diferentes escenarios.

Diseño de la distribución de un puesto de bebidas y planificación de los recursos necesarios. Ejercicios de organización y montaje de barra. Disposición funcional y estética del puesto de trabajo. Organización de bebidas, herramientas, insumos, vajilla y hielo.

Ejercicios de control y mantenimiento de temperaturas. Manipulación y conservación de hielo. Simulación de servicios de barra, vino y cafetería en diferentes modalidades de eventos. Distribución de roles y tareas dentro del equipo.

Resolución de situaciones imprevistas durante el servicio. Simulación de eventos en espacios al aire libre y entornos agrestes, considerando condiciones climáticas, accesibilidad y recursos disponibles.

Elaboración de un presupuesto básico a partir de un servicio de bebidas previamente planificado, identificando recursos, cantidades y costos involucrados.

Prácticas de desmontaje, orden, control de materiales y evaluación final del servicio.

CAPÍTULO VII. ENTORNOS FORMATIVOS

7.1. Entorno Formativo

Para la determinación de las condiciones mínimas y pertinencia del Entorno Formativo necesario para esta formación se ha establecido como criterio central “la clara correspondencia entre el desarrollo de actividades o prácticas y el desarrollo de las capacidades previstas”.

Asimismo, en cuanto al modo de organización que deben adoptar los espacios formativos, se establece que “el diseño y acondicionamiento de los espacios y de prácticas deberá ordenarse a facilitar el aprendizaje de los saberes y destrezas por parte de los/las estudiantes, y no sólo la demostración por parte del/la docente.

Instalaciones

Respecto de la infraestructura se deberá disponer de: un espacio físico con todas las instalaciones edilicias para el dictado de las clases teórico-prácticas, como así también instalaciones sanitarias. Aula de informática equipada (mesas, sillas, pizarra, computadoras y proyector).

Equipamiento, herramental, materiales e insumos:

Máquina de café espresso o cafetera de filtro. Molinillo de café. Jarras lecheras. Vaporizador de leche. Balanzas. Tamper. Cucharas medidoras. Termómetros. Jarras. Termos. Insumos para café. Vajilla. Hervidor eléctrico. Teteras. Infusores o filtros de té. Coladores. Cronómetro. Insumo para infusiones. Estación de barra. Máquina de hielo. Licuadoras. Refrigerador/exhibidor de bebidas. Coctelera. Colador. Cuchara de bar. Mezclador. Machacador. Pinzas para hielo. Exprimidor. Tablas y cuchillos Vertedores (pourers) para botellas. Abridor, sacacorchos. Pelador de cítricos. Cubetera. Insumos para cócteles. Insumos de limpieza, Tachos de basura y reciclaje. Guantes descartables. Uniformes/delantales. Botiquín de primeros auxilios. Proyector, pizarrón, marcadores, borradores.

BIBLIOGRAFÍA GENERAL

- Agencia Gubernamental de Control, Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. (s. f.). *Buenas prácticas de manipulación de alimentos*. Bromatología CABA.
<https://buenosaires.gob.ar/justiciayseguridad/agencia-gubernamental-de-control/bromatologia/buenas-practicas-de-manipulacion-de>
- Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires. (s. f.). *Manual para manipuladores de alimentos*.
<https://www.ms.gba.gov.ar/ssps/repositorio/libros/elec94.pdf>
- Municipalidad de Victoria. (2021). *Manual de buenas prácticas de manufactura para manipuladores de alimentos*.
https://victoria.gob.ar/web-bromatologia/wp-content/uploads/2021/06/MA_NUAL-BPM.pdf
- Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria [SENASA]. (2023). *Buenas prácticas para la manipulación de alimentos*.
<https://biblioteca.senasa.gob.ar/items/show/4292>
- Artusi, N. (2019). *Manual del café*. Editorial Planeta.
- Folmer, B. (Ed.). (2017). *The craft and science of coffee*. Academic Press.
- Hoffmann, J. (2025). *The world atlas of coffee: From beans to brewing—coffee explored, explained and enjoyed* (3rd ed.). Octopus Publishing Group.
- Illy, A., & Viani, R. (2005). *Espresso coffee: The science of quality* (2nd ed.). Elsevier Academic Press.
- Rao, S. (2008). *The professional barista's handbook: An expert's guide to preparing espresso, coffee, and tea*. Rao.
- Pole, S. (2018). *El equilibrio natural: Tés, tisanas e infusiones para purificar y regenerar el organismo* (G. Fors Soriano, trad.). Cinco Tintas.
- Rao, S. (2014). *Manual del barista profesional: Guía para preparar café y té*. Rekoppoker.

- Bisogno, V., & Pettigrew, J. (2024). *Manual del sommelier de té* (4.ª ed.). El Club del Té.
- Okakura, K. (2016). *El libro del té* (Edición anotada e ilustrada; trad. Natalio Cardoso). José J. Olañeta Editor. (Obra original publicada en 1906)
- Arnold, D. (2014). *Liquid intelligence: The art and science of the perfect cocktail*. W. W. Norton & Company.
- Morgenthaler, J. (2014). *The bar book: Elements of cocktail technique*. Chronicle Books.
- Stewart, A. (2018). *Botánica para bebedores: Las plantas que han dado origen a las mejores bebidas del mundo*. Salamandra.
- Oddone, S. (2025). *Destilación: Ciencia y arte*. Editorial Autores de Argentina.
- García Ortiz, F., Gil Muela, M., & García Ortiz, P. P. (2017). *El vino y su servicio* (2.ª ed.). Paraninfo.
- Huerta García, S., de la Riva García, J., & de la Riva García, J. (2017). *El sumiller: Elaboración, cata y servicio del vino*. Independently Published.
- Arrogante Ramírez, A. B. (2021). *Organización de eventos empresariales* (2.ª ed.). Paraninfo.
- Shone, A., & Parry, B. (2019). *Successful event management: A practical handbook* (5th ed.). Cengage Learning.
- Instituto Argentino de Gastronomía. (s. f.). *Manual de organización de eventos*.
https://www.academia.edu/81185760/Manual_Organizacion_de_Eventos_Instituto_Argentino_de_Gastronomia
- Cuellas, A., & Wagner, J. (2011). *Nutrición: Fundamentos energéticos y metabólicos*. Editorial de la Universidad Nacional de Quilmes.
- Casabona, C., & Basulto, J. (2020). *Beber sin sed: Guía para elegir bien lo que bebes*. Ediciones Paidós.
- Ministerio de Economía de la Nación Argentina. (s. f.). *Río Negro: Informe sintético de caracterización socio-productiva*.
https://www.economia.gob.ar/dnap/economica/14.Fichas_Provinciales/rio_negro.pdf

- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [FAO]. (s. f.). *Informe de diagnóstico de los principales valles y áreas productivas de la provincia de Río Negro*. <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/47584b31-040c-491f-ac09-77e177def580/content>
- Secretaría de Provincias, Ministerio del Interior de la Nación Argentina. (s. f.). *Cadenas de valor: Río Negro*. https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/rio_negro_-_cadena_de_valor.pdf