

## **ANEXO II**

### **Carreras de Formación Técnica**

*Tecnicatura Superior en Gastronomía* Resolución N° 2015-46-SSGCEP

*Tecnicatura Superior en Producción de Indumentaria* Resolución N° 2015-24-SSGCEP

#### **I.- RÉGIMEN DE CALIFICACIÓN Y PROMOCIÓN**

##### **Artículo 1º: Consideraciones generales:**

La evaluación en cada instancia curricular se realizará con la modalidad de trabajo que en ella se plantee y según corresponda a las diferencias contempladas en el plan de estudios vigente.

##### **Artículo 2 º: Régimen de Calificación:**

La escala de calificación considerada será de 1 a 10 y se aprobará de acuerdo con lo que indica el régimen de aprobación, 7.- (siete) puntos, considerando el tipo de unidad curricular e instancia de evaluación en el marco de las características de las diferentes unidades curriculares y de los campos de la formación que integran el plan de estudios.

La evaluación en cada instancia curricular se realizará por:

##### **a. Promoción directa:**

La promoción directa implica aprobar la asignatura cumpliendo por lo menos dos instancias de evaluación por cuatrimestre. Deberán aprobar los trabajos prácticos y/o exámenes parciales integradores, individuales, presenciales y escritos (aunque sea uno de ellos), según determine la cátedra, con una calificación igual o superior a **7.- (siete)** puntos en cada uno, además de alcanzar la condición de alumno regular prevista. Se excluye de la promoción directa, a quienes estuvieran ausentes en algunas de las instancias de evaluación o no hayan alcanzado la calificación aprobatoria (igual o superior a **7.- siete** puntos).

##### **b. Promoción con examen final:**

Se dará examen final, en el caso que el estudiante no logre promocionar. En tal caso deberá rendir un examen final (escrito/práctico y/u oral) obligatorio, además de alcanzar la condición de alumno regular prevista en cada caso. El examen final se aprobará con **4.- (cuatro)** puntos. Las instancias de evaluación parcial de la cursada, deberán ser aprobadas con **4.- (cuatro)** puntos, caso contrario *recursará*.

##### **c. Condición de alumno libre:**

Revestirá la condición de alumno libre:

1. Todo alumno que habiéndose inscripto como regular en una asignatura por razones de enfermedad, justificadas ante instancias públicas de control; traslado por razones laborales; u otras causales consideradas por el profesor como inobjetables para tal fin y debidamente comunicadas al Rectorado.
2. Todo alumno a quien se le venciese los años de validez de la cursada de la asignatura. En este caso la condición de libre que adquiere, le permitirá un llamado más consecutivo al que los transformó en libre.

3. El examen que el alumno rinda en condición de libre contemplará una instancia escrita/práctica y una instancia oral que deberán aprobar con **4.- (cuatro)** puntos en cada una de ellas.
4. En el caso de que el alumno no aprobase la materia en condición de Libre deberá cursar la misma en forma presencial.
5. Todo alumno que quiera inscribirse en esta condición y no cumpliera con los puntos a (Promoción directa) y b (Promoción con examen final) quedará a consideración de la Jefatura de la Carrera conjuntamente con el Regente Técnico para su aprobación.

**d) Condición de alumno por acreditación de instancia curricular:**

Se podrán acreditar aquellas instancias curriculares de la Formación General de las carreras **TSG** y **TSPI**. El examen que el alumno rinda en condición de acreditación, contemplará una instancia escrita/práctica, y una instancia oral que deberán aprobar con **7.- (siete)** puntos en cada una de ellas. Las mismas se rendirán antes del inicio de la cursada o en las primeras tres semanas de iniciada la misma.

**Modalidad de cursada Presencial:**

Para alcanzar la condición de alumno regular, se deberá cumplir con el siguiente porcentaje: **materias** el **75%** de asistencia, **talleres** el **85%** de asistencia, además de las condiciones académicas establecidas por el Profesor en las planificaciones de cada asignatura.

**Artículo 3 °: Régimen de correlatividades:**

Está incluido en la Resolución de aprobación de los planes de la “Tecnatura Superior en Gastronomía” Resolución N° 2015-46-SSGCEP y de la “Tecnatura Superior en Producción de Indumentaria” Resolución N° 2015-24-SSGCEP.

**Régimen de Correlatividades de la Tecnatura Superior en Producción de Indumentaria**

<b>Para cursar</b>	<b>Se requiere</b>
Idioma Extranjero Básico: Inglés	----- ---
Idioma Extranjero Básico: Portugués	----- ---
Idioma Extranjero Técnico: Inglés, “Lenguaje del Mundo de la Indumentaria”	Idioma Extranjero Básico: Inglés (aprobado).
Idioma Extranjero Técnico: Inglés, “Lenguaje del Ámbito de la Producción”	Idioma Extranjero Básico: Inglés (aprobado).
Idioma Extranjero Técnico: Portugués	Idioma Extranjero Básico: Portugués (aprobado).
Introducción a la Informática	----- ----
Aplicaciones Informáticas	Introducción a la Informática (aprobado).
Relaciones del Trabajo	----- ----
Ámbito Empresarial de la Producción de Indumentaria	----- ----
Procesos Básicos de Industrialización de Indumentaria	Ámbito Empresarial de la Producción de Indumentaria (cursado).
Digitalización de la Imagen	Aplicaciones Informáticas (cursado).
Cuerpos y Silueta Humana en Programas Vectoriales	Digitalización de la Imagen (cursado).

Informatización de la Moldería	Cuerpos y Silueta Humana en Programas Vectoriales (cursado). Moldería Sastreril (cursado o en curso).
Informatización en el Proceso de Corte	Informatización de la Moldería (cursado). Moldería Sastreril (cursado o en curso).
Materiales Textiles e Hilaturas	----- ----
Tejeduría y Acabados	Materiales Textiles e Hilaturas (cursado).
Tintorería y Estampados	Tejeduría y Acabados (cursado).
Etiquetado y Conservación de los Materiales Textiles	Tintorería y Estampados (cursado).
Moldería Básica	Componentes Técnicos de la Indumentaria (cursado o en curso).
Transformaciones de la Moldería	Moldería Básica (cursado). Componentes Técnicos de la Indumentaria (aprobado).
Moldería Sastreril	Transformaciones de la Moldería (cursado).
Técnicas de Representación para la Producción de Indumentaria	----- ----
Representación de la Imagen	Técnicas de Representación para la Producción de Indumentaria (cursado).
Taller de Prácticas Constructivas	Componentes Técnicos de la Indumentaria (cursado o en curso). Moldería Básica (cursado o en curso).
Taller de Configuración de Prendas	Moldería Básica (cursado). Taller de Prácticas Constructivas (cursado). Transformaciones de la Moldería (cursado o en curso).
Taller de Producción Sastreril	Taller de Configuración de Prendas (cursado). Transformaciones de la Moldería (cursado). Moldería Sastreril (cursado o en curso).
Historia de la Indumentaria: Contextos y Procesos	----- ----
Elementos de Diseño de Indumentaria	Historia de la Indumentaria: Contextos y Procesos (cursado).
Diversificación de Productos en la Industria de la Indumentaria	Historia de la Indumentaria: Contextos y Procesos (cursado).
Técnicas y Recursos para la Producción de Vestuario Artístico	Historia de la Indumentaria: Contextos y Procesos (cursado).
Técnicas Organizativas del Vestuario Teatral	Historia de la Indumentaria: Contextos y Procesos (cursado).
Componentes Técnicos de la Indumentaria	----- ----
Procesos Industriales de Producción de Indumentaria	Procesos Básicos de Industrialización de Indumentaria (cursado). Moldería Básica (aprobado). Taller de Prácticas Constructivas (aprobado). Tejeduría y Acabados (aprobado).
Administración y Gestión de Procesos Productivos	Procesos Industriales de Producción de Indumentaria (cursado o en curso). Relaciones del Trabajo (aprobado).

Contabilidad, Costos y Comercialización	Administración y Gestión de Procesos Productivos (aprobado).
Derecho y Legislación Laboral	Relaciones del Trabajo (aprobado).
Higiene y Seguridad del Trabajo	Procesos Básicos de Industrialización de Indumentaria (aprobado). Relaciones del Trabajo (aprobado).
Conducción y Supervisión de Equipos de Trabajo	Relaciones del Trabajo (aprobado). Higiene y Seguridad del Trabajo (cursado o en curso). Procesos Industriales de Producción de Indumentaria (aprobado).
Gestión de la Producción Industrial de Indumentaria	Procesos Industriales de Producción de Indumentaria (aprobado). Contabilidad, Costos y Comercialización (aprobado). Práctica Profesionalizantes 2: “Proyecto de Producción Industrial de Indumentaria” (aprobado). Transformaciones de la Moldería (aprobado). Taller de Configuración de Prendas (aprobado).
Supervisión y Gestión de la Calidad	Procesos Industriales de Producción de Indumentaria (aprobado). Taller de Configuración de Prendas (aprobado). Transformaciones de la Moldería (aprobado).
Compras y Stocks	Contabilidad, Costos y Comercialización (aprobado). Procesos Industriales de Producción de Indumentaria (aprobado).
Sistemas Informáticos de Gestión y Producción de Indumentaria	Cuerpos y Silueta Humana en Programas Vectoriales (aprobado). Procesos Industriales de Producción de Indumentaria (aprobado).
Taller de Producción e Interpretación de Documentación Técnica	Procesos Industriales de Producción de Indumentaria (aprobado).
Práctica Profesionalizantes 1: “Las Empresas de Producción de Indumentaria”	Ámbito Empresarial de la Producción de Indumentaria (cursado o en curso). Componentes Técnicos de la Indumentaria (cursado o en curso).
Práctica Profesionalizantes 2: “Proyecto de Producción Industrial de Indumentaria”	Procesos Industriales de Producción de Indumentaria (cursado). Transformaciones de la Moldería (cursado o en curso). Taller de Configuración de Prendas (cursado o en curso). Tintorería y Estampados (cursado). Práctica Profesionalizante 1: “Las Empresas de Producción de Indumentaria” (aprobado).
Práctica Profesionalizantes 3: “El Trabajo en Empresas de Producción de Indumentaria”	Gestión de la Producción Industrial de Indumentaria (cursado o en curso). Higiene y Seguridad del Trabajo (cursado o en curso).

	Taller de Producción Sastreril (cursado o en curso). Moldería Sastreril (cursado o en curso). Práctica Profesionalizantes 2: “Proyecto de Producción Industrial de Indumentaria” (aprobado).
--	--

**Régimen de Correlatividades de la Tecnicatura Superior en Gastronomía:**

Para cursar	Se requiere
Industria de la Hospitalidad	
Establecimientos Gastronómicos	Industria de la Hospitalidad (cursada) Principios de Organización y Administración de Empresas (cursada)
Introducción a la Gastronomía	
Principios de Economía	
Bromatología	Higiene de los Alimentos (cursada)
Cocina Básica	Principios de Cocina (aprobada)
Cocina de Producción	Cocina Básica (aprobada)
Cocina de Sofisticación	Cocina de Producción (aprobada)
Cocina del Mundo	Cocina de Sofisticación (aprobada)
Cocina de Avanzada	Cocina del Mundo (aprobada)
Enología y Maridaje -	
Higiene de los Alimentos -	
Nutrición -	
Panadería Básica	Principios de Cocina (cursada)
Panadería Especializada	Panadería Básica (aprobada)
Pastelería Clásica	Panadería Básica (aprobada)
Principios de Cocina -	
Seguridad Laboral y Primeros Auxilios	
Servicios de Catering para Eventos, Buffet y Cóctel	Cocina de Producción (cursada)
Seminario de Profundización y/o Actualización	La instancia curricular de base según el eje de contenido cursada (cursada)
Administración de Recursos Humanos	Principios de Organización y Administración de Empresas (cursada)
Ceremonial y Protocolo	
Comercialización	Principios de Economía (cursada)
Contabilidad y Finanzas	Principios de Economía (cursada)
Compras y Gestión de Stock	Contabilidad y Finanzas (cursada)
Costos y Presupuestos	Contabilidad y Finanzas (aprobada)
Francés -	
Francés Técnico	Francés (cursada)
Gerenciamiento de Empresas Gastronómicas	Principios de Organización y Administración de Empresas (aprobada)
Informática -	
Aplicaciones Informáticas	Informática (cursada)
Inglés -	
Inglés Técnico	Inglés (cursada)
Profundización de Idioma	Nivel técnico del mismo idioma (aprobado)
Organización de Eventos Gastronómicos	Costos y Presupuestos (cursada o en curso) Servicios de Catering para Eventos, Buffet y Cóctel (cursada) Ceremonial y Protocolo (cursada)
Principios de Organización y Administración de Empresas	

Relaciones Laborales y Legislación	Administración de Recursos Humanos (cursada)
Elaboración de Menús y Cartas	Establecimientos Gastronómicos (cursada)Cocina del Mundo (cursada)
Práctica Profesionalizantes I: Observación de Organizaciones Gastronómicas	Introducción a la Gastronomía (cursada) Establecimientos Gastronómicos (cursada o en curso). Principios de Organización y Administración de Empresas (cursada) Principios de Cocina (cursada)

Práctica Profesionalizantes II: Producción Gastronómica	Práctica Profesionalizantes I: Observación de Organizaciones (aprobada) Compras y Gestión de Stock (cursada) Seguridad Laboral y Primeros Auxilios (cursada) Cocina de Producción (aprobada) Bromatología (cursada)
---	---

Práctica Profesionalizantes III: Asesoramiento a Empresas Gastronómicas	Práctica Profesionalizantes II: Producción Gastronómica (aprobada) Relaciones Laborales y Legislación (cursada) Administración de Recursos Humanos (cursada) Comercialización (cursada) Gerenciamiento de Empresas Gastronómicas (cursada o en curso) Costos y Presupuestos (cursada ) Elaboración de Menús y Cartas (cursada o en curso)
---	--

**Artículo 4º: Régimen de Calificación. Espacios del Campo de la Formación General; Campo de Formación de Fundamento; Campo de la Formación Específica y Campo de Prácticas Profesionalizantes.**

**Materia y/o Taller:**

1.- Condiciones para rendir examen final:

1.1.- Aprobar como mínimo un examen parcial individual, escrito y presencial o un trabajo práctico, con un mínimo de **4.- (cuatro)** puntos. Se podrá acceder a un único examen recuperatorio.

1.2.- Cumplimentar con el porcentaje de asistencia de las clases previstas, **materia 75%, taller 85 %**.

2.- Aprobar el total de los trabajos prácticos individuales y/o grupales que el docente determine, con un mínimo de **4.- (cuatro)** puntos. Se podrá acceder a un único recuperatorio.

3.- Requisitos para aprobar la asignatura: Aprobar el examen final, individual, presencial, escrito/práctico y/u oral, ante un tribunal, con un mínimo de **4.- (cuatro)** puntos.

- 4.- La calificación definitiva será la obtenida en el examen final.
- 5.- La regularidad podrá ser mantenida hasta *cinco turnos consecutivos* a partir del momento en que, reglamentariamente, el estudiante pueda rendir el examen final.
- 6.- En caso de desaprobación en **3 (tres)** ocasiones se deberá recurrir la materia. Durante el ciclo lectivo hay tres turnos de examen: febrero/marzo; julio/agosto y diciembre. En cada turno puede haber más de un llamado. El alumno podrá rendir en un solo llamado por turno.
- 7.- Cada materia/taller se puede recurrir como máximo dos veces.

#### **Artículo 5º: Campo de la formación en las Prácticas Profesionalizantes:**

##### **Condiciones para promocionar:**

- 1.- Se considerarán las mismas condiciones que para aprobar los talleres del Campo de la Formación General y el Campo de la Formación Específica.
- 2.- Se aprueba con un mínimo de **7.- (siete)** puntos.
- 3.- Cumplimentar el **85%** de asistencia.
- 4.- Asistir el **100%** del tiempo asignado al período de Práctica Profesionalizantes, el cumplimiento de una experiencia de trabajo en establecimientos gastronómicos para la **TSG** o del ámbito de la producción de indumentaria para la **TSPI**, pudiéndose recuperar ausencias, en el caso de que se produjeran por motivos justificados, dentro de las fechas previstas por el calendario escolar.

En caso de desaprobación alguno de los Talleres de Práctica Profesionalizantes en 2 (dos) ocasiones y/o quedar libre, se evaluarán las causas de la desaprobación y se determinará en función de ellas, la posibilidad de otorgar una nueva oportunidad de cursada.

#### **Artículo 6º- RÉGIMEN TRANSITORIO DE ASISTENCIA Y MODALIDADES DE APROBACIÓN DE UNIDADES CURRICULARES**

##### **Destinatarios**

Podrán solicitar la inscripción al régimen transitorio de asistencia, regularidad y modalidades de aprobación de unidades curriculares, los estudiantes que:

- Se encuentren en una situación psicofísica de largo tratamiento que les impida de modo transitorio o permanente cumplir con el RAI;
- Alguno de los hijos y/o familiares a cargo del estudiante se encuentre en situación psicofísica que involucre cuidados especiales por parte de aquel;
- Padres, madres y/o tutores en el período de nacimiento, lactancia y primera infancia (con hijos de hasta dos años de edad).

#### **Artículo 7º: Documentación exigida**

La documentación respaldatoria de la solicitud de inscripción a este régimen serán el diagnóstico y/o certificado del profesional matriculado o la partida de nacimiento, según corresponda.

#### **Artículo 8º: Asistencia**

Los estudiantes que se inscriban en este régimen tendrán justificadas las Inasistencias:

- Por el período que establece el certificado médico.
- Por un cuatrimestre con opción a un segundo en caso de que tengan que desempeñar el rol de padre, madre y/o tutor de recién nacidos.
- Todas las materias de *Taller* deberán contar con un mínimo de 60 % de asistencia a clases. De no cumplirse con esta asistencia deberá recurrir la instancia, no perdiendo su regularidad.
- Las instancias curriculares de la Práctica Profesionalizantes no podrán ser cursadas bajo esta modalidad.

#### **Artículo 7º: Modalidades de aprobación de unidades curriculares**

Los profesores brindarán modalidades alternativas de seguimiento del aprendizaje, y de evaluación parcial y final para los estudiantes que se encuentren inscriptos en este régimen, *las que serán estipuladas oportunamente por cada docente del área.*

Prof. Horacio Criado  
Jefe Carrera TSG

Prof. Mara Giadás  
Jefa Carrera TSPI

Lic. Virginia Loussinian  
Regente Formación Docente

Prof. Mirta Cristina Nasif de Czaja  
Rectora ENS N°6