



ANEP



UTU

DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL



DTGA

DIRECCIÓN
TÉCNICA DE GESTIÓN
ACADÉMICA



TÉCNICAS DE SERVICIOS Y EVENTOS

Módulo II

TECNICATURA EN GASTRONOMÍA

Modalidad: Presencial

Carga horaria semanal: 3 horas

Créditos educativos: 5

Departamento de Diseño y Desarrollo Curricular
Programa de Educación Terciaria



I) Propósitos de la unidad curricular

La unidad curricular tiene como propósito que los estudiantes adquieran las competencias necesarias para organizar y evaluar eventos gastronómicos. A través de la planificación y coordinación junto con el equipo de servicio, personal de cocina y proveedores se busca fortalecer el trabajo en equipo en todas las etapas del evento. Además, se promueve la implementación de herramientas de evaluación post evento que permitan analizar el desarrollo de la actividad y detectar oportunidades de mejora. De este modo, la unidad curricular contribuye con una formación que permita responder a las necesidades y las tendencias del sector en la gastronomía y el servicio.

II) Resultados de aprendizaje

Planifica y coordina la organización de eventos gastronómicos junto con proveedores, personal de sala, cocina y otros sectores considerando el tipo de evento, los recursos disponibles y las tendencias del sector para garantizar una experiencia gastronómica acorde a las necesidades del cliente y el público objetivo.

Analiza el desarrollo del evento mediante la evaluación post evento que incluye la recolección de datos como por ejemplo: satisfacción del cliente y retroalimentación del personal para identificar posibles áreas y aspectos a mejorar en futuros eventos.

III) Saberes estructurantes de la unidad curricular

- 1. ORGANIZACIÓN DE EVENTOS GASTRONÓMICOS**
- 2. EVALUACIÓN POST EVENTO.**

IV) Desglose analítico de los saberes estructurantes

- 1. Organización de eventos gastronómicos**
 - 1.1.** Tipos de eventos (sociales, empresariales, institucionales, temáticos, entre otros).
 - 1.2.** Planificación, planillas y chequeos (Timing, lista de materiales, hoja de ruta, brief)

- 1.3. Coordinación con proveedores y logística operativa**
 - 1.3.1.** Insumos, alquiler de equipos, vajilla, cristalería, cubertería, mantelería, servicios adicionales
 - 1.3.2.** Alimentos y bebidas selección y negociación.
 - 1.3.3.** Contratación de personal (mozos, sommelier, bartenders, chefs)
 - 1.3.4.** Transporte y almacenamiento (logística de insumos, control de inventario)
 - 1.4. Trabajo en Equipo y Comunicación**
 - 1.4.1.** Uso de herramientas de comunicación interna (reuniones, pizarras, apps).
 - 1.4.2.** Coordinación efectiva entre sala, cocina y barra. Importancia y promoción del trabajo colaborativo entre ambos sectores.
 - 1.5. Montaje y ambientación**
 - 1.5.1.** Disposición del mobiliario (sillas, mesas, estaciones de servicio)
 - 1.5.2.** Decoración y tematización (colores, iluminación y materiales decorativos)
 - 1.5.3.** Equipamientos técnicos (sonido, iluminación, audiovisual)
 - 1.5.4.** Accesibilidad y confort (distribución de espacio, accesos para personas con movilidad reducida).
-
- 2. Evaluación post evento**
 - 2.1. Evaluación del evento y estrategias para la mejora continua.**
 - 2.1.1.** Satisfacción del cliente: encuestas, feedback en redes sociales.
 - 2.1.2.** Análisis de desempeño (tiempos de servicio, calidad de atención, incidentes).
 - 2.1.3.** Informe y registro post-evento (análisis financiero, puntos de mejora, estrategias futuras).

V) Orientaciones pedagógicas

La unidad curricular se implementará como un taller presencial, demostrativo y participativo, centrado en el desarrollo de competencias en el ámbito del servicio gastronómico. En este espacio, el docente llevará a cabo demostraciones de las técnicas de servicio, montaje de mesas y protocolos, involucrando activamente a los estudiantes para que apliquen y

reflexionen sobre lo aprendido. Se prioriza el uso de técnicas modernas y de vanguardia, asegurando que los estudiantes estén al tanto de las últimas tendencias en el sector de la gastronomía.

Las actividades del taller se diseñarán incorporando las últimas innovaciones en los procesos de montaje y servicio. Los estudiantes aprenderán y participarán en la creación de montajes de mesas modernas, adaptados a las necesidades y estilos contemporáneos del servicio gastronómico, incluyendo por ejemplo: el uso de equipos electrónicos, vajilla minimalista, y técnicas innovadoras de presentación de platos.

Además, se deberán considerar los aspectos socioculturales y los intereses de los estudiantes, facilitando la asociación de sus conocimientos técnicos en gastronomía con los de servicios en experiencias prácticas contextualizadas. Este enfoque facilita la comprensión de cómo las tendencias actuales en el servicio gastronómico se relacionan con la identidad cultural y el entorno social.

El trabajo en equipo y la comunicación serán aspectos fundamentales. Los estudiantes aprenderán a coordinar tareas, respetar roles y resolver problemas en distintas situaciones como por ejemplo: de alta demanda, como la gestión de recursos en eventos o adaptaciones rápidas durante el servicio.

La evaluación debe ser continua y formativa, basándose en criterios claros que deberán ser comunicados al estudiante desde el inicio de la unidad curricular. Se recomienda utilizar instrumentos y técnicas como rúbricas, listas de cotejo y guías de observación, que permitan una valoración objetiva y precisa del progreso del estudiante. Además, resulta relevante coordinar actividades integradoras que conecten todas las unidades curriculares del semestre y se realicen en espacios diversos, con el objetivo de promover una formación más holística y enriquecedora.

El docente, a través de la plataforma educativa deberá facilitar los materiales de estudio, fichas técnicas y la bibliografía correspondiente a la unidad curricular en tiempo y forma, con el fin de permitir al estudiante autogestionar el aprendizaje y consultar cada vez que lo requiera. Asimismo, se registrarán allí las rúbricas u otros instrumentos de evaluación previo a la realización de la misma y la retroalimentación de las actividades realizadas.

VI) Bibliografía

Bugallo, M.C. (2016). *Ceremonial, protocolo, cortesía y buenos modales*. Argentina: Ed. Andrómeda.

Caixabank y elBulliFoundation. (2022). *Mise en Place. Guía para Gestionar tu Restaurante*. Recuperado de: <https://www.caixabanklab.com/elbullifoundation/es/libro-mise-en-place/#>

Cerra, J. (1999). *Curso de servicios hoteleros. Técnicas y organización, tomos 1 y 2*. Buenos Aires: Ed.Paraninfo.

De Gavaldá y Castro, R. A. (2015). *Organización de Eventos, únicos, personalizados e irrepetibles*. México: Paidós.

Fernandez, D. y Quiroga, D. (2015). *Servicio de Atención al Cliente en Bares y Restaurantes*. Ediciones Daly s.l.

Garcia, F. et al. (2007). *Técnicas de Servicio de Atención al cliente*. Ed. Paraninfo.

Huerta, S y Riva, J. (2018). *Servicio de catering*. Polonia: Amazon fulfillment.

Jijena, R. (2014). *Cómo organizar eventos con éxito 2ª Edición*. España: Alfaomega Ugerman Editor.

Wilson B. (2013). *La importancia del tenedor*. Turner Publicaciones.