Cuadro de Experiencias - Tecnicatura Superior en Gastronomía

Espacio curricular	Nombre del trabajo	Descripción breve	Datos de los estudiantes responsables	Docente
Prácticas Profesionalizantes III	Proyecto gastronómico: RESUELTO	Propuesta orientada a ofrecer comidas artesanales, prácticas y de calidad (tartas artesanales en diferentes variedades y ensaladas frescas) bajo la modalidad de producción por encargo, take away y delivery, buscando optimizar tiempos y reducir desperdicios.	Loana Castro, Carolina Toledo y Paula Esquivel.	María Luz López
Prácticas Profesionalizantes III	Proyecto gastronómico: Pequeños pasteleros.	Propuesta centrada en unir la elaboración artesanal de alfajores con la creatividad y el juego, transformando un producto tradicional en una experiencia interactiva para que los niños participen activamente.	Rebeca Atencio, Mariana Oviedo y Bruno Arriagada.	María Luz López.
Prácticas Profesionalizantes III	Proyecto gastronómico: Alto budín.	Emprendimiento enfocado en la elaboración de budines caseros de distintos sabores, diseñados para consumidores que buscan productos saludables y sin conservantes químicos.	Vanesa Villegas.	María Luz López.
Prácticas Profesionalizantes III	Proyecto gastronómico: FocaTruck	Propuesta de un food truck especializado en focaccias (en variedad común, vegetariana, Caesar, de bondiola braseada y de fiambre), concebida como una opción innovadora para la zona este.	Pedro Velasquez, Santiago Arenas yFranco Ramirez.	María Luz López.

Prácticas Profesionalizantes III	Proyecto gastronómico: galletas infantiles.	Propuesta de elaboración de galletitas saludables, tanto dulces como saladas, diseñadas especialmente para niños pequeños (desde aproximadamente 1 año) para que sean fáciles de consumir.	Lía Alanis y Ticiana Benito.	María Luz López.
Prácticas Profesionalizantes I	Panificados saludables.	Presentación de panificados formulados por los estudiantes con el apoyo de diferentes espacios curriculares, orientados a elaborar un pan innovador con una composición nutricional positiva para la salud del consumidor.	Primer año.	María Luz López.
Prácticas Profesionalizantes II Modulo 10,11,12	Recorriendo las regiones de argentina	Presentación de un menu elaborado en base a las regiones argentinas, en base a preparaciones tipicas saladas y postres(el alfajor como emblema argentino), acompañado de maridaje diseñados para cada preparación, explicando la cata.	Alumnos de segundo año	Diego Gonzalez