

Vinculación estratégica en San Rafael: el rol clave del CCT Angelina de Olaguer Feliú en los grandes congresos científicos

26/03/2026



El Centro de Capacitación para el Trabajo (CCT) N° 6-024 «Angelina de Olaguer Feliú» ha vuelto a demostrar por qué es un pilar de la formación técnica en San Rafael. En el marco del Séptimo Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias

Aplicadas (CLICAP 2026), los alumnos de gastronomía asumieron el desafío de proveer el servicio de catering para cientos de especialistas internacionales. **Roberto Teruel, instructor y referente del área**, destaca la importancia de estas experiencias donde la teoría de los apuntes se transforma en 1.500 bandejas selladas bajo estrictas normas de bioseguridad. En diálogo con **FM Vos 94.5**, el docente resaltó el profesionalismo de los estudiantes y la oferta educativa modular que permite a los sanrafaelinos capacitarse en diversos turnos.

La participación del CCT en el CLICAP 2026 no fue una simple colaboración, sino una operación gastronómica de precisión que involucró la producción masiva de bocaditos y un servicio de sala constante. **«Tuvimos el honor de articular con la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria de la UNCuyo para brindar el servicio de catering durante los tres días del congreso. Fue una tarea ardua: consistía en dos servicios de *coffee* diarios para 300 comensales. En total, elaboramos más de 1.500 bandejas individuales. Cada una contaba con seis bocaditos por persona, además del montaje de islas de café, té y jugos»**, contó Teruel al inicio de la nota.

«Todo se produjo en nuestra institución aplicando rigurosamente las buenas prácticas de manipulación de alimentos; las bandejas salieron selladas desde la escuela para garantizar la seguridad alimentaria de cada profesional que asistió al evento», destacó.



El CCT «Angelina de Olaguer Feliú» se destaca por una estructura flexible que permite que personas con empleos estables o responsabilidades familiares puedan sumar competencias profesionales

Formación en acción: el valor de la práctica

Para los estudiantes, salir del entorno controlado del taller escolar y enfrentarse a un público real representa la verdadera prueba de fuego de su formación técnico-profesional. Esta transición de la teoría a la práctica intensiva es lo que consolida los conocimientos adquiridos en el aula.

El éxito de la reciente experiencia en el congreso internacional se fundamentó en la solidez de los trayectos educativos del CCT. **“En la actividad participaron alumnos tanto del nivel básico como de las especializaciones en gastronomía, quienes demostraron un compromiso y profesionalismo que superó las expectativas de los organizadores. Esta integración de niveles permitió que**

quienes recién se inician en el oficio pudieran observar y ejecutar tareas de alta exigencia bajo la guía de sus pares más avanzados», explicó el docente.

Detrás de este despliegue, la articulación institucional funcionó como un engranaje preciso. En ese sentido, el profesor Roberto Teruel destacó que el resultado positivo dependió de un equipo docente consolidado: desde el coordinador de proyectos de pasantías, Matías Aulalle –encargado de la vinculación con el medio–, hasta las profesoras Eugenia Palma y Marcela Lucero, quienes supervisaron cada etapa del proceso de elaboración y servicio. «Esta estructura de apoyo aseguró que el alumno se sienta respaldado mientras asume responsabilidades de nivel profesional», dijo al respecto.

Asimismo, el contacto con el «campo real» marca un antes y un después en la trayectoria del estudiante. «Una cosa es aprender la técnica en la institución y otra muy distinta es realizar el montaje y el servicio directamente en la FCAI ante cientos de personas», diferenció. Según el entrevistado, esta vivencia es fundamental porque los sumerge en el ritmo, la presión y las exigencias de calidad del mercado laboral actual, preparándolos de manera integral para desempeñarse con éxito en cualquier emprendimiento o establecimiento gastronómico.

Una oferta educativa que se adapta al trabajador

El CCT «Angelina de Olaguer Feliú» se caracteriza por una estructura flexible que permite que personas con empleos estables o responsabilidades familiares puedan sumar competencias profesionales. «**Contamos con una matrícula muy sólida, pero la ventaja de nuestro sistema es que es modular. A medida que los alumnos terminan un trayecto específico, se abren nuevas vacantes para el trayecto básico, por lo que las inscripciones son constantes. Además de Gastronomía, ofrecemos Moda Textil, Artes Aplicadas, Fotografía e Informática**»,

detalló Roberto Teruel.

«Lo que más valoran los aspirantes es nuestra diversidad horaria: funcionamos en varios turnos, lo que permite que quien ya está trabajando pueda profesionalizarse sin abandonar sus obligaciones», agregó.

Coordenadas para la capacitación en San Rafael

La oferta académica se distribuye en dos espacios claves. En primer lugar, el Aula Anexa, ubicada en calle Santa Fe 381, se destaca por su amplia flexibilidad horaria, ya que allí funcionan los turnos mañana, tarde y vespertino. Esta sede es ideal para quienes buscan cursar en horarios diurnos o al finalizar la jornada laboral de la tarde, permitiendo una organización personalizada de los tiempos de estudio.

Por otro lado, el centro núcleo o Sede Central se sitúa en la emblemática intersección de Avenida San Martín y Luzuriaga. Este espacio funciona de lunes a viernes en un horario nocturno (de 19:20 a 22:30 horas aproximadamente).

Respecto al requisito de ingreso, Roberto Teruel recordó que los interesados pueden acercarse directamente a cualquiera de las sedes para realizar sus consultas. **“Nuestra ventaja es la gran diversidad horaria; las puertas están abiertas para todo aquel que desee sumar un oficio a su vida»**, enfatizó.

El orgullo de la educación técnica pública

Para Teruel, el reconocimiento de instituciones como la Universidad Nacional de Cuyo es el mejor indicador de que la educación pública de formación profesional está a la altura de las demandas actuales. «Agradecemos profundamente a las autoridades de la Facultad por confiar en nosotros; no es el primer evento en el que articulamos y siempre es un orgullo ver a los alumnos desempeñarse con esa solidez. Bajo la dirección de Elina Costanzo, hemos formado un equipo de trabajo que acompaña al alumno en todo momento. Invitamos a

toda la comunidad de San Rafael a que se acerque, conozca nuestra oferta y se anime a dar ese paso hacia la profesionalización. Siempre hay un módulo nuevo por iniciar y un oficio esperando a ser aprendido», cerró.