

VIEDMA, 31 DE OCTUBRE DE 2008

VISTO:

El Expediente N° 4731-DNS-2007 del Registro del Ministerio de Educación -Consejo Provincial de Educación, y

CONSIDERANDO:

Que mediante el mismo se tramita la aprobación de la Tecnicatura Superior en Gastronomía, para la ciudad de San Carlos de Bariloche;

Que es facultad del Consejo Provincial de Educación proveer la planificación del Sistema Educativo Provincial conforme a los principios y finalidades de la Ley Orgánica de Educación N° 2444;

Que mediante Resolución N° 47/08 del Consejo Federal de Educación se aprueba el Documento “Lineamientos y criterios para la organización institucional y curricular de la educación técnico profesional correspondiente a la educación secundaria y la educación superior”;

Que en la mencionada normativa se establecen criterios generales para el desarrollo institucional y la organización curricular de carreras de Educación Técnico Profesional de Nivel Superior;

Que se ha presentado una solicitud de implementación de una propuesta formativa de Nivel Superior en Gastronomía en San Carlos de Bariloche;

Que el proyecto se encuentra destinado a responder a las demandas de la comunidad, tal como se encuentra expresado en el proyecto;

Que el título a otorgar será “Técnico Superior en Gastronomía”;

Que el dictado de la mencionada carrera estará destinado a una promoción, con posibilidades de un cursado de las asignaturas incluidas en el plan de estudios, fundamentado en la necesidad de respetar el proceso de aprendizaje de los alumnos y la posibilidad de reconversión de la oferta;

POR ELLO, y de acuerdo a las facultades conferidas por los Artículos 83° y 85° de la Ley 2444

**EL VOCAL A CARGO DE LA PRESIDENCIA
DEL CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACION
R E S U E L V E:**

ARTICULO 1°.- APROBAR a partir del ciclo lectivo 2009, para la ciudad de San Carlos de Bariloche, el Proyecto Curricular de la carrera “*Tecnicatura Superior en Gastronomía*”, que como Anexo I forma parte integrante de la presente Resolución.-

ARTICULO 2°.- ESTABLECER que el título a otorgar será “**Técnico Superior en Gastronomía**”.-

ARTICULO 3°.- ESTABLECER como sede de implementación de la carrera aprobada en el Artículo 1°, al Centro de Formación Profesional N°1 – Escuela de Hotelería y Gastronomía de San Carlos de Bariloche.-

ARTICULO 4°.- REGISTRAR, comunicar a través de la Dirección de Nivel Superior y archivar.-

RESOLUCION N° 2408

Prof. Jorge Sartor – A/C Presidencia

ES COPIA /hlr

1

ANEXO I – RESOLUCION N° 2408

PROYECTO CURRICULAR DE LA TECNICATURA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

Fundamentación

A partir del año 2000, el crecimiento del sector turístico en todo el país se ha convertido en un fenómeno que, a la vez que revaloriza al rubro, logrando ampliar los puestos de trabajo, plantea nuevas exigencias para los trabajadores del sector.

Según datos actuales de la República Argentina los ingresos del turismo internacional sumando los del transporte de pasajeros asciende a más de 474 mil millones de dólares y hacen del turismo el primer sector mundial en ingreso de exportaciones. Esta entidad destaca además de “viajes y turismo se ha convertido en el principal sector generador de empleos del mundo, responsable de uno de cada diez empleos indirectos”.

Otro dato a tener en cuenta es que en 1990 el número de visitantes del exterior que recibió nuestro país fue de 1.93 millones de turistas, en el 2000 esta cifra se elevó a 3,37 millones de turistas, representando un incremento del 74,6 % con respecto a 1990.

Uno de los fenómenos que se registró en los últimos años es el conocimiento previo con que cuentan los visitantes al arribar a un lugar y la gran exigencia de excelencia en los servicios del ámbito gastronómico.

Este marco general, que envuelve a la actividad en todo el país, ha obligado a un cambio en el perfil de los restaurantes modificando lo que hace poco tiempo fue un oficio, por una profesión, generando un aumento significativo de la demanda de capacitación, esta inquietud se presenta sin diferencia de sexo ni de edad.

El desafío del momento es apostar a la innovación. La apertura de nuevos hoteles y complejos comerciales del más alto nivel son un aliciente para que este cambio en pos de las innovaciones vaya concretándose en muy corto plazo.

Al ser la ciudad de San Carlos de Bariloche y sus zonas aledañas uno de los principales centros turísticos de excelencia la apertura de la Tecnicatura Superior en Gastronomía brindaría no solo la posibilidad de atender a la demanda del sector empresario sino de brindar una inserción laboral segura a un importante sector de nuestra sociedad.

El Centro de Formación Profesional N° 1, Escuela de Hotelería y Gastronomía cuenta con la infraestructura y el equipamiento adecuado a lo que debe agregarse el restaurante abierto al público lo que convierte a nuestra escuela en el lugar óptimo para brindar una capacitación que convine la teoría con una práctica real e intensiva vinculándolos directamente al mundo del trabajo.

Las exigencias del mercado actual requieren un Técnico Superior en Gastronomía que sea al mismo tiempo un creador y un ejecutivo con responsabilidades administrativas, capaz de dirigir y organizar el personal a su cargo, con manejo de los Recursos Humanos, del control y mantenimiento de altos niveles de calidad ya sea en alimentos como en bebidas que respondan a expectativas y normas tanto nacionales como internacionales, de higiene y seguridad, capaz de afrontar responsabilidades propias de los puestos de dirección en las empresas e instituciones donde se manejan alimentos y bebidas, de diseño de menús, basados en una firme comprensión de la cultura gastronómica mundial, de la cocina nacional e internacional y sus tendencias actuales que le permitan competir en el mercado internacional. Para el logro de este Perfil Profesional es esencial incrementar las horas de Práctica Profesional, tarea que se ve facilitada por contar nuestro establecimiento con la infraestructura adecuada para llevarla a cabo.

Los requerimientos educativos tienden a ser cada vez mayores, así como las certificaciones para acceder al empleo. En nuestro país se advierte el avance de la educación superior no universitaria ganando terreno por tener mayor flexibilidad y capacidad de adaptación al mercado laboral atendiendo a las demandas de un mercado globalizado.

En la actualidad los alumnos que egresan de nuestra Institución como Técnicos en Hotelería y Gastronomía encuentran serias dificultades para continuar sus estudios debido a que la oferta existente es en su mayoría privada y/o fuera de ésta ciudad.

Organización Curricular

A través de una importante carga horaria de cocina teórico-práctica, la profundidad de las materias de contenido teórico, la intensidad de las prácticas curriculares y la posibilidad de realizar prácticas adicionales, permitirá una genuina versatilidad del técnico para desarrollar sus capacidades en el ámbito laboral. La organización de la carrera respeta un orden de complejidad creciente y finaliza con una Tesina, cuyo propósito es la integración de los conocimientos adquiridos durante el trayecto formativo. La currícula desde primer año contempla un equilibrio entre los campos de formación específica, general, de fundamento y prácticas profesionalizantes, para finalizar en tercero con mayor carga horaria destinada a las asignaturas específicas y prácticas, así como el seminario de integración. Se plantea una formación orientada a un profesional que no solo demuestre destrezas en el ámbito que le compete, la cocina, sino que pueda ejercer otras funciones dentro del rubro como son la organización, coordinación, gestión, administración, etc.

Razón por la cual, se pretende en el presente diseño, lograr una organización en áreas - campos o conformar grupos, integrando diferentes disciplinas para facilitar el abordaje no fragmentado de la realidad estudiada, evolucionando desde los enfoques multidisciplinarios hasta los interdisciplinarios.

Denominación de la carrera

- Tecnicatura Superior en Gastronomía

Título que se otorga

- Técnico Superior en Gastronomía

Especialidad: Servicios

Duración de la carrera

- 3 años

Perfil Profesional

La forma moderna de vida inciden en todos los campos y hoy en día no se concibe un Técnico Superior en Gastronomía o cocinero que no sea al mismo tiempo un artista y un excelente ejecutivo con responsabilidades administrativas, capaz de dirigir y organizar el personal a su cargo, planear las comidas y ordenar los productos que necesite para prepararlas, controlar y mantener los costos de materia prima y de colaborar con la gerencia y los propietarios del establecimiento.

El perfil del Técnico Superior en Gastronomía esta orientado a:

- Intervenir en la creación de nuevas empresas, adaptación de tecnología y administración de aspectos gastronómicos. Capacitado para diseñar su propio emprendimiento productivo, implementar microemprendimientos gastronómicos, desarrollando todas las fases vinculadas con un plan de negocio. Generar, ejecutar y supervisar la gestión operativa de las empresas y organizaciones que presten servicios gastronómicos.
- Trabajar como coordinador, encargado o supervisor, en el rubro de la gastronomía. Este profesional puede desempeñarse como chef de cocina, jefe ejecutivo en cocinas de hoteles, restaurantes y otros establecimientos como casinos, hospitales, clínicas e industrias alimentarias. Programar, dirigir y supervisar las tareas específicas del sector cocina, en organizaciones que prestan servicio gastronómico.
- Integrar la conducción de empresas y organizaciones gastronómicas. Se involucra naturalmente en áreas de toma de decisiones, en despachos de consultoría. Desarrollar el arte culinario con criterios nutricionales, aplicando procedimientos internacionales; elaborar menús creativos, adaptados a las demandas de los diversos públicos.
- Asesorar en la organización de servicios gastronómicos, análisis y control de costos y en todas las áreas relacionadas con el sector, integrando equipos interdisciplinarios y en la elaboración de menús que contemplen criterios nutricionales y del arte culinario.

Área Ocupacional

Los profesionales estarán capacitados para desempeñarse en varias áreas:

- Producción, y comercialización de alimentos, asesorando a comercios relacionados a la gastronomía sobre el valor nutritivo, económico y social de los alimentos, así como el costo de la alimentación.
- Sanatorios u hospitales públicos y privados.
- Organización de eventos, ceremonial y protocolo o desarrollando un emprendimiento propio.
- Planificación, producción, administración, operación y servicio de centros gastronómicos en el ámbito de la actividad turística mediante programas que permita el desarrollo profesional de los estudiantes.

Espacios curriculares según subejos de formación

Considerando los espacios curriculares como agrupamientos -ejes de espacios curriculares -contenidos con unidad de sentido y orientados hacia la formación de competencias inherentes a su rol, tendrán características diversas de concreción que definirán la enseñanza, evaluación y acreditación de cada uno de ellos, en consecuencia en esta propuesta se consideraran entre otras los subejos o agrupamientos curriculares que se explicitan a continuación:

SUBEJES	ASIGNATURAS
Subeje 1: Cocina	Métodos de Cocción, Panadería, Alta Cocina Pastelería y Repostería, Cocina Regional
Subeje 2: Económico Administrativo	Finanzas, Costos y Presupuestos Comercialización y Marketing Gastronómico Emprendimientos Gastronómicos Administración General, Contabilidad Aplicada Informática

Subeje 3: Alimentos y Bebidas	Bromatología Nutrición Alimentos, Bebidas y Materias Primas Enología
Subeje 4: Recursos Humanos y Servicios	Relaciones Públicas, Ceremonial y Protocolo Servicio de Bar y Restaurante I Servicio de Bar y Restaurante II Legislación Laboral Ética y Deontología Profesional Barman Francés Gastronómico Inglés
Subeje 5: Prácticas	Práctica Profesionalizante I Práctica Profesionalizante II Práctica Profesionalizante III Seminario de Integración

Espacios curriculares según campos de formación

Campo de Formación General	Campo de Formación de Fundamento	Campo de Formación Específica
<ul style="list-style-type: none"> • Informática • Francés Gastronómico • Inglés • Ética y Deontología Profesional 	<ul style="list-style-type: none"> • Bromatología • Nutrición • Alimentos, Bebidas y Materias Primas • Finanzas • Costos y Presupuestos • Legislación Laboral • Administración General • Contabilidad Aplicada 	<ul style="list-style-type: none"> • Métodos de Cocción • Panadería • Servicio de Bar y Restaurante I • Servicio de Bar y Restaurante II • Alta Cocina • Pastelería y Repostería • Enología • Barman • Cocina Regional • Relaciones Públicas, Ceremonial y Protocolo • Comercialización y Marketing Gastronómico • Emprendimientos Gastronómicos

Campo de Formación de la Práctica Profesionalizante		
	<ul style="list-style-type: none"> • Práctica Profesionalizante I • Práctica Profesionalizante II • Práctica Profesionalizante III • Seminario de Integración 	

Síntesis de los contenidos mínimos de los espacios curriculares

Métodos de Cocción

Las funciones del chef: El registro y manejo de herramientas, batería y utensilios dentro de una cocina. La mise en place: el reconocimiento de las materias primas básicas y sus cualidades. Los cortes y las preparaciones: de papas, verduras, hortalizas y frutas. Cortes clásicos de la cocina francesa. Aplicación de los

diferentes métodos de cocción: Huevos: omellette, poché, soufflé. Aves: limpieza, trozado, bridado, deshuesado. Carnes: cortes y características principales. Los puntos de cocción: modos de cocción. Asar, asar a la parrilla, blanquear, estofar, freír, glasear, gratinar, hervir, pochar, poler, saltear, al vapor. Hornear. Cocinar a fuego. Bases e ingredientes. Marinados. Gelatinas. Empanadas. Rellenos. *Los fondos, sopas y consomés*: las salsas madres y derivadas. Salsas emulsionadas, frías y calientes. Espesantes y ligaduras. *Guarniciones clásicas. Las pastas frescas y sus salsas clásicas*: pastas frescas al huevo con diferentes harinas, simples y rellenas. Técnicas de armado. Cocción de pastas frescas y secas. Producción, almacenamiento y conservación para restaurantes y negocios. Los diferentes rellenos y salsas, clásicos y variados. Canelones, lasañas, ñoquis y pastas orientales. Masas coloreadas y saborizadas naturalmente. Masas impresas. Masas para crêpes. *Preparaciones a base de arroz*: rissottos, paellas, pilaf técnicas de cocción. Las bases de la cocina fría. *Técnicas de armado y decoración de canapés*: fríos y calientes. Combinaciones clásicas y modernas. *Salsas, vinagretas y aderezos*: las ensaladas simples y combinadas. Patés y balotines. Tratas y piononos salados. *Clásicos de la cocina fría Argentina e Internacional*: matambre, escabeches, aves rellenas, vitel tonne.

Panadería

Generalidades de la panadería. Técnicas de amasado. Fermentación alcohólica, ácida, láctica, ropica, química. Filamentación: enfermedades de la masa. Harinas: tipos, composición, características. Levadura: tipos y características. Demás ingredientes: azúcar, extracto de malta, huevos, materias grasas, etc. Tipos, composición, características. Masa básica y única para panes. Panes de leche. Panes para hamburguesa/pancho. Pan lactal/molde. Pan Árabe. Pan de salvado. Panes saborizados. Masa precocida para pizza. Masa básica y única dulce. Berlinesas, facturería: Media lunas, facturas de manteca, etc. Pre-pizzas, etc.

Informática

Alfabetización informática: Manejo del sistema operativo Windows. Configuraciones básicas del sistema. Operaciones con archivos y carpetas: crear, buscar, copiar, mover, eliminar y renombrar. Configuraciones del hardware (impresoras, scanner, pendrive, cámaras, etc.). Aplicaciones orientadas a la gastronomía: utilización del procesador de texto (Word) para generar: recetas, notas, cartas, currículum, carpetas de presentación, carteles e informes. Utilización de la planilla de cálculos (Excel) para generar listado de stock, compras, consumos, etc. Utilización de Internet para la búsqueda de información, actualización profesional, compra de insumos y conexión con otros centros de gastronomía. Utilización de presentaciones multimediales (Power Point) para la presentación de platos, comidas o distintos tipos de trabajos. Utilización de los diferentes tipos de Software aplicados a la gastronomía.

Francés Gastronómico

Terminología culinaria en francés. El alfabeto: vocales y consonantes. Principios de fonética. Artículos definidos e indefinidos. Artículos partitivos y contracciones. Uso de sustantivos relativos al curso. Adjetivos demostrativos. Saludos básicos y presentaciones en forma oral y escrita: nombre y apellido, dirección, ciudad, nacionalidad, profesión u ocupación. Llenado de formularios con estos datos. Les repas: le petit déjeuner, le déjeuner, le dîner. Números. Medidas. Cantidades. Lectura de ingredientes en recetas. Adverbios de tiempo: Hier, Aujourd'hui, Demain, La semaine prochaine. La semaine passée. Los días de la semana. Los meses del año. Las estaciones. En la cocina: instrumentos y artefactos de la cocina. Verbos: infinitivos referidos a modos de cocción y de preparación de los alimentos. Primera parte: Instrumentos y artefactos de la cocina. Segunda parte: Verbos: infinitivos referidos a los modos de cocción de los alimentos. Personal dentro de la cocina: brigade et chefs de partie. Tareas dentro de la cocina.

Bromatología

Concepto de bromatología y alimento. Definición. Legislación. Concepto de alteración, adulteración y falsificación de alimentos. Composición de alimentos. Principales componentes de los alimentos. ETAS: enfermedades transmitidas por los alimentos: agentes causantes, prevención, infecciones alimentarias. Intoxicación alimentaria. Microbiología de alimentos: microorganismos y factores influyentes. Seguridad alimentaria. Manipulación Higiénica de los alimentos. Buenas prácticas de manufactura. Concepto y aplicación. Higiene personal, instalaciones sanitarias. Procedimientos Operativos Estandarizados de

Saneamiento (POES). Programas de limpieza diaria de las cocinas. Manejo integrado de plagas. Sistema HACCP. Concepto y aplicación. Peligros alimentarios. Peligros físicos, químicos y biológicos. Normas ISO. Concepto y aplicación. Deterioro y alteración de alimentos. Causas y consecuencias. Alimentos perecederos. Acidez. PH. Agua libre y ligada. Calidad del agua. Oxígeno y óxido. Reducción. Conservación de alimentos: métodos de conservación. Finalidad. Descripción de los principales métodos físicos de conservación. Variables involucradas. Deshidratación y liofilización. Efectos sobre el producto. Pasteurización, esterilización. Efectos sobre el producto. Vida media. Ventajas y desventajas. Aplicación. Refrigeración. Congelación. Descripción de cada proceso y de los equipos involucrados. Efectos sobre el producto. Vida media. Ventajas y desventajas. Aplicación. Aplicación de métodos químicos para la conservación de los alimentos: fermentación, salado, ahumado, agregado de preservadores. Descripción de cada método. Efectos sobre las propiedades del producto. Conservación de alimentos por métodos no térmicos. Altas presiones. Irradiación de alimentos. Mecanismos de acción. Efectos sobre los componentes de alimentos. Propiedades funcionales: propiedades funcionales de proteínas. Desnaturalización. Capacidad de retención y absorción de agua. Solubilidad. Viscosidad. Capacidad de gelificación, emulsificación y espumado. Formación de fibras, films y masas. Métodos disponibles para la determinación de propiedades funcionales. Propiedades funcionales de hidratos de carbono. Capacidad de retención de agua, hidrofiliidad. Capacidad de retención de ligandos. Producción de color. Capacidad de formación de geles y pastas: gelificación de pectinas, gelatinización de almidón. Acción de polisacáridos como espesantes y estabilizantes. Microcomponentes.

Alimentos Bebidas y Materias Primas

Producción primaria. Origen y calidad de materias primas. Factores que determinan la calidad de los alimentos. Tecnología de alimentos. Cadenas de frío. Almacenamiento. Alimentos frescos, conservados envasados, pasteurizados, esterilizados y congelados. Alimentos estacionales: uso. Deterioro de los alimentos. Aptitud de conservación, concepto de aplicación de stock. Almacenamiento. Consejos para la compra. Etiquetado y rotulado. Envases. Legislación. Puntos de control aplicados a las diferentes operaciones: compra, recepción, almacenamiento, preparación, cocción, enfriamiento, transporte, transformación, etc. Alimentos ricos en proteínas. Carne: composición. Estructura del músculo esquelético. Descripción de las principales características estructurales, físicas, químicas y funcionales de los componentes de la carne. Alimentos ricos en proteínas. Leche. Composición. Descripción de las principales características estructurales, funcionales y fisicoquímicas de los principales componentes. Procesamiento y conservación de la leche. Leche pasteurizada, esterilizada, deshidratada, concentrada. Productos lácteos: yogurt, queso, dulce de leche, manteca. Principales características. Alimentos ricos en lípidos. Grasas y aceites. Composición. Valor nutritivo. Principales características físicas y químicas. Obtención de grasas y aceites comestibles. Características y usos de los productos. Margarinas. Principales características. Modificación de las características de los aceites, grasas y productos derivados durante su procesamiento, conservación y uso (ejemplo: frito) alimentos ricos en hidratos de carbono: cereales. Harina de trigo. Composición, rendimiento de la molienda. Tipos de harina. Descripción de las principales características estructurales, fisicoquímicas y funcionales de los principales componentes del grano. Calidad panadera de una harina. Descripción y fundamento. Productos derivados. Pan, pastas, galletitas.

Nutrición

Nociones básicas. Elementos importantes de la salud. Definiciones: alimento, principio nutritivo, nutriente. Composición química de los elementos. Proteínas. Azúcares. Lípidos y grasas. Vitaminas y minerales: sales. Agua. Hidratos de carbono. Fibra: grupos y clasificación de alimentos. Sustancias biológicamente activas. Fermentos y enzimas. Hormonas. Sustancias aromáticas. Diferentes tipos de alimentación. Información básica. Valor nutritivo de los alimentos. Las leyes de la Nutrición Normal. Principales aportes nutritivos de cada grupo de alimentos. La pirámide alimentaria. Cálculos de valores calóricos de alimentos y de preparaciones. Plan de alimentación normal. Patologías más comunes y su dieta terapia. Conceptos. Etiología. Aplicación práctica. Mecanismos de transferencia calórica. Operaciones fundamentales y procedimientos utilizados en la preparación de alimentos. Pérdidas nutritivas experimentadas por los alimentos durante la preparación. Código alimentario argentino. Alimentos contaminados, alterados, falsificados, adulterados. Deterioro de los alimentos: parámetros intrínsecos y extrínsecos. Dietas vegetariana y mediterránea. Ventajas y desventajas. Métodos de preservación y conservación de los alimentos: enlatados, congelación y enfriamiento, liofilización, conservantes químicos. Irradiación: tipos de radiaciones.

Temperatura y controles durante la recepción, almacenamiento, distribución, servicio y manipulación de alimentos en la cocina.

Servicio de Bar y Restaurante I

Introducción a la materia. Historia y evolución de la gastronomía. Los personajes de la historia. Organización del departamento de Alimentos y Bebidas. Gestión gerencial y operativa. Administrativa. Hoteles de cinco, cuatro, tres y dos estrellas: diferencias y características. Sus estructuras, organigramas de acuerdo al tamaño. Operaciones y subdivisiones. Cocina, Restaurantes, Bares, Room Service, Banquetes, Servicios. Heladeras en la Habitación. Descripciones de tareas. Actualizados y tradicionales.

Restaurantes: su organización según diferentes características. Marketing. Sistemas diversos de servicios de restaurantes. Jerarquía de niveles de Servicios. Actualizados y Tradicionales. Recepción del cliente. Sistemas tradicionales con mozos y camareras. Ventajas y desventajas. Sistemas desde el consumidor. Buffet, self- service, variantes etc. Sistemas de poco contacto con el cliente. Fast-food, maquinas. Operaciones.

Comidas del Personal. Su manejo operativo- Hotelería-Restaurantes, etc. Alimentos y Bebidas en las empresas.

Bares. Clases diferentes. Funciones hoteleras. Bocas de ventas-despacho. Estructura-controles-operatividad de los mismos para A&B.

Room-service y heladeras en la Habitación. Distintas categorías- diferencias operativas. Relación del room-service con el servicio de cocina, bar y restaurantes.

Stock. Controles diversos. Estructuras. Comercialización. Jerarquía de niveles.

Horarios del room-service de acuerdo a niveles. Operaciones.

Banquetes. Diferentes tipos de eventos y de servicios. Work-shop, buffet-Froid.-comidas formales-cocktails-eventos sociales- Empresas.

Cocina: Sus diferentes áreas. Organigramas en restaurantes y en Hoteles .Distribución interior de la cocina. Fluidez de tareas. Descripción de tareas en la cocina de acuerdo al cargo desempeñado. Organigrama de niveles del servicio de cocina. Restaurantes y Hoteles. Designaciones antiguas y tradicionales. Adecuación a tiempos actuales.

Departamento de Steward. Funciones y organigramas. Control de stock de vajilla. Equipos de mantenimiento. Limpieza. Organización de diversos stocks. Cuidados especiales. Platerías, Lozas. Cubiertos. Vajillas. Copas. Vasos. Diferentes clases de a cuerdo a los servicios que se prestan. Reposiciones. Frecuencia normal de las reposiciones. Causas de pérdidas o roturas. Promedios. Manejo de personal. Control de los residuos, efectuado como medida de seguridad. Política de egresos de sobrantes de A&B. Operaciones. Seguridad e higiene. Controles constantes de Higiene personal y Limpieza de instalaciones.

Atención al cliente. Aseo personal, Postura, Actitud. Brigada de servicio, cómo se compone, funciones y responsabilidades. Técnicas de ventas. Mobiliario, mantelería, vajilla. Misse-en-place en el servicio. Cómo y para qué se lo utiliza. Fajinado, Técnicas y cuidados de la vajilla y cristalería. Diferentes tipos de servicios: americano, francés, ruso, inglés, de mayordomo, brunch. Secuencia de servicio, el paso a paso desde que el alumno ingresa al salón hasta que se retira el ultimo comensal.

Práctica y desempeño. Armado de mesas según corresponda el servicio. Traslado de platos. No más de tres. Bandejeo, técnicas de apoyo, control y peso apropiado, postura y altura del traslado en bandeja. Desbarazo, cómo se cargan los platos en el momento de retirarlos de la mesa, técnica y método.

Bebidas. Postura y actitud del mozo/camarera. Ofrecimiento, Su Servicio. Cuidados pertinentes. Destape de botellas (aguas y gaseosas). Descorche de vinos. Pequeña introducción al mundo del vino en el servicio. Servicio de bebidas asistidas. Cocktails, tragos típicos de bienvenida.

Servicio de Bar y Restaurante II

Repaso general de contenidos de servicio de bar y restaurante I. Aseo personal, Actitud ante el cliente, venta de platos. Confeción de menús. Carta. Plato del día. Menús estacionales. Menús temáticos, regionales y étnicos. Menús clásicos. Cómo evitar repeticiones. Sugerencias.

Servicio: Habilidades básicas del servicio, Técnicas elementales del servicio. Cargos, puestos y funciones dentro del salón: Hostess, mozo/ camarera, Comis, sommelier. Maitre. Desempeño en cada uno de los puestos y tareas específicas. Programación del personal. Situaciones, reserva de mesa, pedido de platos, aclaraciones especiales (sin sal, sin piel, bien cocido, etc.).Toma de Comanda. Por triplicado. Método de

circulación de la comanda. Comanda en suite (S). Manejo de tiempos entre cada plato y postre en conjunto con cocina. Desbarazo: método y técnica de retirar los platos y traslado a la bacha de lavado. Organización y desempeño predeterminado en cada uno de los pasos.

Servicio de bebidas: Carta de bebidas y ofrecimiento. Modo de tomar una botella y destape en mesa de aguas y gaseosas. Metodología del vino en la mesa protocolar. Paso a paso. Tintos, blancos, rosados, y espumantes. Utilización de Fraperas. Hieleras, cristales y alcachofas (diversos modelos). Servicio de bebida asistida. Como recurrir en caso de accidente, (vuelca bebida, mancha comensal, etc.). Como Vender y/o sugerir un vino apropiado al comensal. Sommelier: tareas y funciones específicas del sommelier, cuándo es importante el servicio del sommelier.

Definición de catering. Preparación de eventos. Diferentes clases de eventos.

Buffet, cocktails, desayunos, coffee-break, fiestas con cenas formales, almuerzos, etc.,

Sistema operativo específico para eventos, sistema de barrido, sistema por plazas individuales, y compartidas. Traslado de alimentos y bebidas en ocasiones fuera del establecimiento. Programación de los tiempos: timing.-

Historia de la cocina. El Restaurante. Evolución del restaurante. Rol del chef. La Brigada de cocina. Sistemas de trabajo. Programación del personal de cocina a la hora del servicio. Tipos de cocinas y restaurantes. Características. Diseño y distribución. Equipos y mantenimiento. Elección de locales. Nociones Básicas de decoración e iluminación. Precios y presupuestos.

Cafetería, utilización de la maquina de café expreso, técnicas para la realización de los diferentes tipos de cafés y Tes. Variedades de café: tipo irlandés, escocés, ristretto, etc.

La leche, su conservación. Su servicio. Métodos

Alta Cocina

La cocina moderna de Asia, Europa, América, etc. Nuevas técnicas y sus aplicaciones. Manipulación y limpieza de mariscos y frutos de mar. Desposte de la media res. Reconocimiento de los distintos cortes y su utilidad. Las achuras más utilizadas. El cordero y el conejo, cortes y aprovechamiento. Deshuesado y trozado. Técnicas y recetarios. Masas de harina, hierbas y sal. Buñuelos. Brochettes. Croquetas. El trabajo en el pato, técnicas y cocciones convenientes. Guarniciones compuestas. Clasificación y cocción de las carnes de caza. Caza de pelo y de pluma. Su correcto tratamiento y la utilidad de las marinadas.

Cocinas étnicas, cocina asiática, reconocimiento y aplicación de la materia prima específica de oriente. Carnes y aves. Las técnicas de elaboración y cocción. Verduras y frutas exóticas, cortes y aplicaciones. Pescados y mariscos. Salsas, condimentos y aceites. Masas, pastas y arroces. Diferentes métodos y técnicas de cocción. Dim Sum y bocados tradicionales. Acompañamientos y guarniciones. El trabajo con el wok. Los curris. Armonía y creatividad en las presentaciones según la cultura oriental. Presentaciones de prestigio para buffet. La puesta en escena de los buffets. Técnicas para exponer en altura. Lechones y pavos. Presentaciones armoniosas para paté en croute, terrinas, mousses, etc. Las bases del tallado de los vegetales.

Pastelería y Repostería

Las masas, concepto, clases: batidas, crecidas, quebradas, hojaldradas, fermentadas. Masas fermentadas hojaldradas. Postres: elaboración, técnicas del merengue, soufflé, flanes, cremas, rellenos varios, salsas, etc. Elaboración de diferentes tipos de masas. Bizcochuelos, piononos, magdalenas, crepes, paté choux, bizcochos de vainilla, bay biscuit, budines, etc. Masas sablee de tartas, masa sablee azucarada para manga, masitas secas, masa sablee frola, cheese cake, pepitas, etc. Hojaldres (clásico, invertido, acelerado), strudel. Bollería, pan dulce, clásico, vienés, panes saborizados varios. Croissant, facturas varias. Chocolatería: obtención, composición, variedades. Chocolate cobertura. Manteca de cacao. Técnicas de templado. Pastas de relleno de mazapanes. Ganaches. Chocolatería alpina. Figuras huecas. Bombones. Bombones de fruta. Turrone. Merengues de chocolate. Cremas de almendras, mousseline, de manteca, de limón. Cremas heladas: parfait, soufflé glasé, semifredo. Cheese cake. Linzer Torte. Pastelería francesa moderna. Sabayón, mousses frutales y de licores. Chocolate: ganaches, mousses, trufas. Técnicas modernas de montaje de tortas. Decoración de postres, emplatados. Salsas, dulces, confituras, jaleas, compotas. Envasado y conservas.

Inglés

Vocabulario técnico de la cocina. La cocina, su equipamiento, elementos. Utensilios. Vajilla. Elaboración de menús. Elaboración de recetas. Vocabulario técnico de cocina. Materias primas de origen vegetal y animal. Especies. Productos elaborados.

Legislación Laboral

Reseña histórica del derecho del trabajo y de la seguridad social. Organismos nacionales e internacionales. Elementos y principios que lo integran. Orden público. Relación con otros derechos. Normas del derecho laboral: interpretación. Validez, aplicación, principios propios. Fuentes del derecho laboral: noción de fuentes del derecho general, norma y ley. Leyes, convenciones colectivas, doctrinas, usos y costumbres, contrato individual. Constitución nacional. Tratados internacionales. Organización internacional del trabajo (OIT). MERCOSUR. Contrato de trabajo: relación con el trabajo, definición, elementos constitutivos. Modalidades del contrato de trabajo y principios. Limitación de la voluntad individual, intervención del estado, orden público, presunciones y nulidad legales. Diferencias con otros contratos. Remuneración en el contrato de trabajo. La estabilidad en el contrato de trabajo: absoluta y relativa. Conservación del empleo, presunciones legales. Extinción del contrato de trabajo: jubilación, renuncia, mutuo acuerdo. Preaviso. Concepto. Plazos. Efectos. Indemnización sustitutiva del preaviso. Despido: justa causa y sin causa. Despido indirecto. Injuria: concepto, requisitos. Casos especiales: prohibición del despido por causa de matrimonio y embarazo. Protección de los representantes gremiales contra el despido. Derecho colectivo del trabajo. Concepto. Partes. Características. Asociaciones profesionales de trabajadores. Obras sociales. Locación de servicios y de otra obra. Trabajadores autónomos. Profesionales liberales. Socio empleado. Cooperativas.

Derechos y deberes de las partes. Principio de buena fe. Deberes de seguridad y de protección. Derechos y obligaciones del dependiente: ocupación y diligencia, igualdad de trato, diligencia y colaboración. Responsabilidad por daños. Ley 24.714. Jubilaciones y pensiones. Antecedentes y evolución histórica. Sistemas de financiamiento, reparto, capitalización y mixto. Jubilación estatal y privada.

Enología

El vino: sus principios básicos, definición, historia, orígenes, leyendas, mitos y verdades. La enología, definición. La Vitis Vinífera: materia prima, ciclo de desarrollo. El comportamiento de los sentidos. La importancia de la atención y de la memoria sensorial. Factores que influyen en la calidad de la vid. Concepto de "Terroir". Geografía vitivinícola de la argentina: características principales de las diferentes regiones. Legislación argentina. Las denominaciones de origen. Vinificación de blancos, tintos y espumantes. Métodos de elaboración: Champenoise y Charmat, crianza. Principales cepas, sus características. Diferentes estilos de vinos. Técnicas de degustación. La cata a ciegas, principios básicos, aplicación de terminología. Maridajes de comidas y bebidas. Vinos especiales y de cosecha tardía. Confeción de cartas de vinos. Degustación: reglas generales y prácticas. Distinción de los sistemas de elaboración; zonas de producción, principales componentes de los mostos y vinos, y las diferentes transformaciones que se realizan. Reconocimiento de diferentes tipos de vinos y diferencias entre varietales y genéricos. Sinonimias. Planillas de degustación. Reconocimiento de vinos de postres y especiales. Temperatura de los vinos. Oxigenación. Los vinos caseros y ecológicos. Cuidados y controles. Diferenciación de los distintos tipos de destilados y subproductos de las uvas y los vinos. Reglas generales de cómo servir y presentar. El vino blanco. Cepas blancas más reconocidas internacionalmente y las típicas argentinas. Descriptores aromáticos. Proceso de elaboración de los vinos blancos. Degustación de: Sauvignon Blanc, Chardonnay, Torrontes, Viognier. El vino tinto. Cepas tintas más reconocidas internacionalmente y las típicas argentinas. Descriptores aromáticos. Proceso de elaboración de los vinos tintos, rosados y blancos. Degustación de Malbec, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot. El Champagne. Denominación de origen. Elaboración de vinos espumosos. Distintos métodos. Clasificación de espumoso según el licor de expedición. Degustación de Espumantes. Distinción del terrior. El servicio del Vino. El Vino en la mesa: orden de servicio.

Barman

Coctelería clásica: introducción a las bebidas, clasificación de las bebidas alcohólicas y sin alcohol, historia de la humanidad y la necesidad del líquido en el cuerpo humano, principios de educación y de cultura alcohólica. La fermentación de los jugos, los mostos, el añejamiento y demás pasos en la vinificación. Conocimiento de las herramientas con las que se trabaja en una barra, la cristalería de copas clásicas. Normas de higiene en el sector del bar, la "mise-en-place". Tallado de frutas (melón, ananá) como recipientes,

creación de fórmulas como terminación del trabajo. Pro y contra de la coctelería moderna según los distintos tipos de barras (de salón, de bar, de pub, de boliche, etc.). La psicología del barman y el tratamiento del cliente. Situaciones realizadas con diferentes características de clientes formas de resolverlas.

Show barman: práctica de parámetros básicos de seguridad, iniciación de los movimientos básicos. Coctelería especializada en las nuevas tendencias del mercado, práctica activa en la barra, preparación de cócteles, iniciación de nuevos movimientos agregando utensilios comunes de trabajo. Tipos de cartas y menús de bar, locales e internacionales, análisis y explicación de armado y diseño de cartas de tragos, práctica intensiva de malabares con botellas, vasos y coctelera, iniciación de coreografías musicales con malabares. Armado de tragos especiales para fiestas, práctica intensiva de coreografías especiales, armado y montaje de barras para la realización del show.

Administración General

Administración: concepto. Los diferentes departamentos. PyMes. Los mercados internos y externos. La venta, la oferta y la demanda. Difusión, segmentación. Precio adecuado. Cantidades. Cualidades organolépticas. Involucrar a la clientela, etc. Administración de restaurante y servicio de mesa. Aspectos generales de la restauración. Los pasos de apertura del restaurante (cuenta atrás). Administración de restaurante. Organigrama y manual de funciones. Administración financiera. Departamento de compras. Objetivos. Política de compras. Tipos de productos. Calidad de cantidad. Proceso de compras. Legislación de compras. Recepción de mercadería. Principios básicos de control.

Ética y Deontología Profesional

La problemática constitutiva de la ética. Ética, Moral y Deontología: características, fundamentos y diferencias. La dimensión normativa de la ética profesional. Herramientas deontológicas. Código de ética y Ley de ejercicio profesional. Responsabilidad social de los profesionales. La vocación personal y la vocación de servicio. La Ley: la ley natural como fundamento de la ley moral. La conciencia: naturaleza, estados de la conciencia. Determinación de la moralidad de un acto. Los actos humanos, condiciones y condicionamientos. Las principales doctrinas éticas: Platón, Aristóteles, los estoicos, Epicuro, Kant, Adam Smith, Stuart Mill, Durkheim. Economía y ética. Max Weber. La ética cristiana. La ética empresarial. Antecedentes. Estados Unidos, Japón y Europa frente a la ética empresarial. Comportamiento ético y bien de la empresa. Modelos de gestión. Estudio de casos de ética empresarial.

Cocina Regional.

Cocina fría. Bocados. Canapés. Buffet froid. Salsas de ahumados y de queso. Preparaciones gelificadas: aspics, terrines y farsas (patés). Piezas envueltas en masas. Mousses y flanes. Buffets temáticos y buffets especiales: campestre, marino, navideño, de gala. Hongos. Utilizaciones. Salsas y sopas frías. Frutos y vegetales de la región. Encurtidos. Escabeches con carnes patagónicas y hongos y vegetales. Montajes sobre espejos, vidrios, madera y emplatado. Cocina caliente: cocción y preparaciones con carnes, pescados y mariscos. Aves y vegetales. Guisados, estofados. Salazones. Cocción natural. Buffets calientes con carnes regionales. Usos del reebaud. Técnicas usadas en la región. Curanto. Ahumados en caliente. Asados. Técnicas de cocción para aves de caza y de corral. Salsas a base de crema, reducciones, fondos de cocción y hongos, salsas agridulces con frutos rojos y frutos regionales. Cocina regional patagónica. Cocina de distintas regiones de nuestro país (noreste, noroeste, cuyo, central, rioplatense). Preparaciones más destacadas: empanadas, guisos, dulces, postres.

Relaciones Públicas, Ceremonial y Protocolo

La educación social. Modos y costumbres. La cortesía. Cualidades personales en el trato social. El porte externo: la elegancia, el estilo, el saber vestir. El trato social: presentaciones, saludos, visitas, recibir, despedir, acompañar, detalles de cortesía. La conversación. Reuniones y acontecimientos sociales: tipos de reuniones de acuerdo al horario, circunstancias y grado de formalidad. Agasajos, recepciones, comidas. Tipos de comidas y disposición de las mesas: relación con la elección del menú y el servicio. Mantelerías, vajillas,

cristería y cubertería. Centros de mesa. Sentarse en la mesa. Modos de comer. Servir la mesa. El protocolo: nociones básicas, el orden de procedencia. El servicio.

Contabilidad Aplicada

Determinación de un sistema de información financiera en la cocina y el restaurante. Inconvenientes en la falta de información financiera. Organización del área administrativa contable. Costos y determinación del precio de venta. Definición de stock.

Sistemas de control de stock. Diagnóstico. Objetivos empresariales. Planeamiento estratégico. Liquidez y solvencia. Activos. Ventas y costos. Presupuestos. Control presupuestario.

Finanzas

Conocimiento y análisis del instrumental para el estudio de la economía Argentina. Las variables macroeconómicas. El crecimiento económico, la inflación y el desempleo. El modelo clásico y sus falencias. La demanda de dinero. La oferta de dinero y el sistema bancario. El bimonetarismo y la dolarización. La teoría de las áreas monetarias óptimas. La experiencia macroeconómica argentina y sus lecciones. Concepto de finanzas públicas. El estado: fines y funciones. Necesidades y servicios públicos. La actividad financiera del estado. Concepto de impuesto: diferencia. Tasas: concepto y naturaleza jurídica. Elementos caracterizadores, graduación del monto. Distintas especies en la Argentina. Elemento cuantificante de la obligación tributaria.: base imponible y alícuotas. Exención y no sujeción. Sujetos de la obligación tributaria: Clasificación de los sujetos pasivos. Extinción de la obligación tributaria. Evasión fiscal. Ilegalidad de la llamada elusión tributaria. Clasificación de los ilícitos tributarios en la ley nº 11.683 y en la ley penal tributaria y previsional. Estudio de la estructura jurídica Argentina a través de las Finanzas Públicas, actividad financiera del Estado, Gastos y Recursos del estado, crédito público, recursos tributarios: análisis integral.

Costos y Presupuestos

Clasificación de los costos. Materias primas. Mano de obra. Gastos generales. Impuestos. Casos prácticos. Controles generales y específicos. Costos de las recetas y de la operatoria global. Los negocios gastronómicos. El producto. La ubicación del negocio. El mercado. El FODA: excelencia y calidad total. La búsqueda del cliente. Las ventajas comparativas. Promoción y publicidad. Políticas de ventas. Los precios. Evaluación del negocio. Costos para pastelería. Cargas sociales. Costos para su variabilidad. Desechos. Mermas y decomisos. Stock. Proveedores. Costeo de recetas y mercadería. Factor de absorción. Otros métodos y criterios de costeo. Comercialización para pastelería.

Comercialización y Marketing Gastronómico

El producto gastronómico. Imagen e identidad. Posicionamiento. La marca. El nombre. El mercado y sus dinámicas. Necesidades del comprador. Oferta-demanda. Primera distribución. Intermediarios. Competencia. Encuestas. Fijación de precios. Introducción al marketing para gastronomía. Conceptos básicos. Características del marketing de servicios. El mix de marketing AA y BB. El marketing y el diseño del menú. Marketing de bebidas y eventos. Proceso del circuito de compra de un producto hasta el control de su venta. Los recursos humanos. Los costos en Gastronomía. Operaciones, análisis y procedimientos de gestión.

Emprendimientos Gastronómicos

La empresa y su estructura organizacional: objetivos. Estrategias. Magnitud empresarial. Análisis de mercado. Gestión de comercialización, producción, compras, recursos humanos y financiación. Modelos y simulaciones. Análisis, construcción y toma de decisiones sobre los resultados administrativos, económicos y financieros de la actividad a través de un Proyecto de Inversión en el rubro Gastronómico.

Prácticas Profesionalizantes

La Práctica Profesionalizante de los alumnos en las instituciones y/o empresas ha formado parte de las estrategias de vinculación entre el futuro técnico y el mundo del trabajo, definidas como situaciones de aprendizaje ligadas a un ámbito laboral concreto teniendo como eje actividades profesionales ampliadas estimulando la capacidad de observación y de análisis en los diferentes ámbitos de ejercicio tomando contacto con la actividad institucional y/o empresarial y el campo profesional, desarrollando tareas y actividades profesionales, aplicando todos los conocimientos adquiridos teniendo como objetivo el aprendizaje del trabajo “en el trabajo” y el acercamiento al campo profesional durante la formación.

Esto permitió, además, la conciliación de dos dimensiones: la del saber profesional especializado (teoría), articulado sobre un saber aplicado a un ámbito laboral, y las nuevas exigencias requeridas por la evolución de los procesos de trabajo como la adaptabilidad, la responsabilidad, la autonomía y los límites en los ámbitos de actuación profesional. Se aprende a través de lo que se llama educación en proceso con procedimientos y reglas de juego pautadas formalmente, dirigido por educadores que enseñan y que tiene como resultado la certificación que los alumnos han aprendido.

Las prácticas profesionalizantes que, en función de los formatos que asuman, constituirán la singularidad de sus itinerarios, deberán cumplir los siguientes objetivos:

- Ofrecer un acercamiento al campo de actuación profesional donde se inscribe la tecnicatura.
- Desarrollar acciones de servicio donde los estudiantes y la institución participen.
- Generar diferentes instancias socio-productivas y socio-culturales en el ámbito local.
- Implementar instancias de reflexión, en función de una evaluación, entendida como momento y como noción, que atraviesa todo el proceso de la práctica.
- Desarrollar el vínculo entre los campos académico, laboral y ético, desde un proceso formativo, donde está implicada la Práctica Profesionalizante.

Práctica Profesionalizante I

Proyecto de aproximación a la problemática gastronómica y el campo ocupacional:

Construcción del mapa de ofertas gastronómicas en la comarca. Identificación y relevamiento de las diversas condiciones, características del servicio, actividades y actores que conforman la oferta gastronómica de la región o comarca. Diseño de proyectos gastronómicos: organización de la planificación de la propuesta y el proceso de producción de un bien o servicio gastronómico acorde a las necesidades de los destinatarios. Atención en el restaurante de la escuela.

Práctica Profesionalizante II

Proyecto de organización de eventos abiertos a la comunidad:

Aproximación gradual al campo de desempeño profesional: desarrollo de dispositivos y estrategias de comunicación y difusión para la concientización y puesta en valor del acervo cultural y las diversas manifestaciones y expresiones del arte culinario y platos locales y regionales. Organización y promoción de eventos: características de los distintos eventos como buffet, desayunos, show barman, etc. Recursos disponibles y no disponibles, puesta en marcha. Participación en la planificación, administración y evaluación de programas y proyectos orientados al ámbito gastronómico, comprendiendo factores financieros, de gestión de recursos humanos y el diseño de indicadores para el seguimiento y evaluación de las acciones. Atención en el restaurante de la escuela.

Práctica Profesionalizante III

Proyecto de integración: trabajo de conclusión de curso.

Diseño, desarrollo y evaluación de proyectos de gestión gastronómica. Adecuación para su desarrollo al ámbito-espacio de destino y al contexto de intervención. Instancias de trabajo: programas de estancia en comercios relacionados a la gastronomía (proyecto de extensión áulica). Vinculación entre la educación y el mundo real del trabajo. Situaciones de aprendizaje ligadas a ámbitos laborales concretos, durante tiempo limitado. Realización de un trabajo de intervención gastronómica. Organización y planificación de propuestas y procesos de producción de un bien o servicio gastronómico, acorde a las necesidades de los destinatarios. Gestión de la promoción y comercialización de un bien o servicio gastronómico, atendiendo a las condiciones para su impacto en el desarrollo local. Desarrollo de la capacitación en gestión gastronómica, desde una lógica interdisciplinaria e intersectorial. Pasantías.

Seminario de Integración

Constituye una estrategia de organización y producción de la enseñanza y el aprendizaje. Centran la atención pedagógica en la profundización de una problemática o temática determinada. Tienen como objetivo la comprensión de las mismas, la indagación de su complejidad y el abordaje de conceptos teóricos que permitan su explicitación e interpretación. El trabajo final de esta materia es la elaboración de una Tesina, integradora de todos los conocimientos adquiridos a lo largo de la carrera; se trata del desarrollo de un trabajo de investigación teórico a asignar o de libre elección y de un trabajo práctico como aplicación de los conocimientos adquiridos.

Organización Pedagógica

El régimen académico sostendrá algunos criterios centrales que permitan imprimir a esta carrera una dinámica propia de la educación superior, en la que se promueva variadas formas de trabajo intelectual de los estudiantes, así como estimular su creciente responsabilidad y autonomía. En tal sentido, se considera relevante:

- Organizar, coordinar y realizar un seguimiento general a través de la Coordinación Institucional, de acuerdo a la especialización necesaria para atender a los requerimientos de la misma.
- Abordar las diferentes asignaturas de acuerdo a la organización curricular, lo que implica un trabajo integrado por parte de los docentes, con el propósito de que el alumno logre relacionar sistémicamente los contenidos trabajados.
- Enfatizar, a través del trabajo de prácticas profesionalizantes, la íntima relación entre los saberes teóricos y los saberes prácticos, articulando los fundamentos conceptuales, las experiencias previas y la propia acción. Asimismo, profundizar contenidos puntuales en forma intensiva a través del seminario planteado.

La presente propuesta formativa comenzará con un **Módulo Introductorio** que permita presentar la carrera y su inserción en la zona, realizar un diagnóstico sobre los aprendizajes previos de los alumnos, vinculados a la actividad agropecuaria y forestal en general. En este espacio, se realizará un análisis sobre materias básicas como biología, química, matemática y física, con el fin de definir estrategias metodológicas para el cursado de las asignaturas en primer año. Para la realización de prácticas profesionalizantes en asignaturas específicas se prevé la articulación con el sector socio productivo y Municipio.

Evaluación y Acreditación

Los criterios de evaluación y acreditación serán definidos según las especificidades de cada asignatura y por el grupo de docentes correspondiente a los subejos explicitados anteriormente. Además, esta modalidad permitiría contar con una evaluación permanente del proceso formativo del estudiante, como modo de mejorar las posibles intervenciones destinadas al fortalecimiento y también recuperar información, como insumo, para la evaluación institucional de la carrera en su conjunto.

Los estudiantes podrán acreditar acciones formativas logradas en otros ámbitos. Las mismas serán evaluadas por la institución y deberán ser equivalentes a los requisitos académicos establecidos en el plan de estudios.

Condiciones de Ingreso

Título de Nivel Medio y/o Certificaciones de finalización del mismo nivel educativo.

Régimen de Correlatividades de la Tecnicatura Superior en Gastronomía

Primer año

Espacio curricular	Para cursar tener cursada	Para aprobar tener aprobada
Métodos de Cocción		
Francés Gastronómico		
Servicio de Bar y Restaurante I		
Práctica Profesionalizante I		
Panadería		
Bromatología		
Nutrición		
Alimentos Bebidas y Materias Primas		
Informática		

Segundo año

Espacio curricular	Para cursar tener cursada	Para aprobar tener aprobada
Alta Cocina	Métodos de Cocción	Métodos de Cocción
Inglés	Francés Gastronómico	Francés Gastronómico
Práctica Profesionalizante II	Práctica Profesionalizante I	Práctica Profesionalizante I
Servicio de Bar y Restaurante II	Servicio de Bar y Restaurante I	Servicio de Bar y Restaurante I
Enología	Alimentos, Bebidas y Materias Primas	Alimentos, Bebidas y Materias Primas
Pastelería y Repostería	Panadería	Panadería
Administración General	--	--
Ética y Deontología Profesional	--	--
Barman	Enología	Enología
Legislación Laboral	--	--

Tercer año

Espacio curricular	Para cursar tener cursada	Para aprobar tener aprobada
Cocina Regional	Alta Cocina Pastelería y Repostería	Alta Cocina Pastelería y Repostería
Relaciones Publicas, Ceremonial y Protocolo	Ética y Deontología Profesional Servicio de Bar y Restaurante I	Ética y Deontología Profesional Servicio de Bar y Restaurante I
Contabilidad Aplicada	Administración General	Administración General
Comercialización y Marketing Gastronómico	Administración General	Administración General
Finanzas	Administración General	Administración General
Costos y Presupuestos	Administración General	Administración General
Emprendimientos Gastronómicos	Comercialización y Marketing Gastronómico Finanzas Costos y Presupuestos	Comercialización y Marketing Gastronómico Finanzas Costos y Presupuestos
Seminario de Integración	Práctica Profesionalizante II	Práctica Profesionalizante II
Prácticas Profesionalizante III	Práctica Profesionalizante II	Práctica Profesionalizante II

Mapa Curricular de la Tecnicatura Superior en Gastronomía

	PRIMER AÑO								SEGUNDO AÑO								TERCER AÑO												
	Métodos de Cocción	Francés Gastronómico	Servicio de Bar y Restaurante I	Prácticas Profesionalizantes I	Panadería	Bromatología	Nutrición	Alimentos, Bebidas y Materias Primas	Informática	Alta Cocina	Inglés	Prácticas Profesionalizantes II	Servicio de Bar y Restaurante II	Enología	Pastelería y Repostería	Administración General	Ética y Deontología Profesional	Barman	Legislación Laboral	Cocina Regional	Relaciones Públicas, Ceremonial y Protocolo	Contabilidad Aplicada	Comercialización y Marketing Gastronómico	Finanzas	Costos y Presupuestos	Emprendimientos Gastronómicos	Seminario de Integración	Prácticas Profesionalizantes III	
Primer Cuatrimestre	3	2	4	5	4	3				3	2	5	4	3	3	3				4	3	3	3	3	3				
Segundo Cuatrimestre							3	3	3								3	2	3							3	3	9	
Total de horas de cada espacio curricular	96	64	128	160	64	48	48	48	48	96	64	160	128	48	48	48	48	32	48	128	96	96	48	48	48	48	48	48	144
TOTAL DE HORAS DE PRIMER AÑO: 704									TOTAL DE HORAS DE SEGUNDO AÑO: 720									TOTAL DE HORAS DE TERCER AÑO: 704											
TOTAL DE HORAS DE LA CARRERA : 2128																													