

Viedma, 24 de febrero de 2017.-

Disposición N° _08_/17

VISTO:

La Resolución N° 1261/16 del Registro del Ministerio de Educación y DD HH - Consejo Provincial de Educación, y;

CONSIDERANDO:

Que mediante la misma se aprueba el Diseño Curricular Jurisdiccional de la Tecnicatura Superior en Gastronomía a ser implementado a partir del ciclo lectivo 2016;

Que es necesario establecer el Régimen de Correlatividades del Plan de Estudios aprobado por Resolución N° 1261/16 que, como Anexo I, forma parte integrante de la presente Disposición;

Que corresponde emitir la norma legal pertinente, en uso de las facultades conferidas por la Resolución N° 4.475/15-CPE;

POR ELLO:

LA DIRECCIÓN DE PLANEAMIENTO,
EDUCACIÓN SUPERIOR Y FORMACIÓN
D I S P O N E:

ARTÍCULO 1°.- APROBAR el Régimen de Correlatividades correspondiente al Plan de Estudios aprobado por Resolución N° 1261/16 de la Tecnicatura Superior en Gastronomía, que como Anexo I, forma parte integrante de la presente norma.-

ARTÍCULO 2°.- REGISTRAR, comunicar a los Institutos Técnicos Superiores a través de la Dirección de Planeamiento Educación Superior y Formación y archivar.-




Prof. Mercedes Jara Tracchia
Directora de Planeamiento, Educación
Superior y Formación
Ministerio de Educación y DD.HH.
Prov.de Río Negro

ANEXO I – DISPOSICIÓN N° 08 /17

RÉGIMEN DE CORRELATIVIDADES

Tecnicatura Superior en Gastronomía-Resolución N° 1261/16

ESPACIO CURRICULAR	PARA CURSAR TENER CURSADA APROBADA	PARA RENDIR TENER FINAL APROBADO
1º AÑO		
BROMATOLOGÍA DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y MATERIAS PRIMAS	-----	-----
ADMINISTRACIÓN GENERAL	-----	-----
LEGISLACIÓN LABORAL	-----	-----
NUTRICIÓN	-----	-----
INTRODUCCIÓN A LA ECONOMÍA	-----	-----
MÉTODOS DE COCCIÓN	-----	-----
SERVICIOS DE SALÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE	-----	-----
PANADERÍA	-----	-----
PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE I	-----	-----
2º AÑO		
FRANCÉS GASTRONÓMICO	-----	-----
COSTOS Y PRESUPUESTOS	ADMINISTRACIÓN GENERAL	ADMINISTRACIÓN GENERAL
PRÁCTICA DE SERVICIO DE SALÓN I	SERVICIOS DE SALÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE	SERVICIOS DE SALÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE
PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE I PANADERÍA BROMATOLOGÍA DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y MATERIAS PRIMAS	PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE I PANADERÍA BROMATOLOGÍA DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y MATERIAS PRIMAS

ALTA COCINA	PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE I METODOS DE COCCIÓN BROMATOLOGÍA DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y MATERIAS PRIMAS	PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE I METODOS DE COCCIÓN BROMATOLOGÍA DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y MATERIAS PRIMAS
ENOLOGÍA	-----	-----
BARMAN	ENOLOGÍA	ENOLOGÍA
COMERCIALIZACIÓN Y MARKETING GASTRONÓMICO	ADMINISTRACIÓN GENERAL	ADMINISTRACIÓN GENERAL
PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE II	PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE I METODOS DE COCCIÓN NUTRICIÓN BROMATOLOGÍA DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y MATERIAS PRIMAS	PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE I METODOS DE COCCIÓN NUTRICIÓN BROMATOLOGÍA DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y MATERIAS PRIMAS
3° AÑO		
INGLÉS GASTRONÓMICO	-----	-----
TIC	-----	-----
ÉTICA Y DEONTOLOGÍA PROFESIONAL	-----	-----
RELACIONES PÚBLICAS, CEREMONIAL Y PROTOCOLO	PRÁCTICA DE SERVICIO DE SALÓN I	PRÁCTICA DE SERVICIO DE SALÓN I
CONTABILIDAD APLICADA	COSTOS Y PRESUPUESTOS	COSTOS Y PRESUPUESTOS
COCINA REGIONAL	PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE II PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE II PASTELERÍA Y REPOSTERÍA
PRÁCTICA DE SERVICIO DE SALÓN II	PRÁCTICA DE SERVICIO DE SALÓN I	PRÁCTICA DE SERVICIO DE SALÓN I
EMPRENDIMIENTOS GASTRONÓMICOS	COMERCIALIZACIÓN Y MARKETING GASTRONÓMICO COSTOS Y PRESUPUESTOS	COMERCIALIZACIÓN Y MARKETING GASTRONÓMICO COSTOS Y PRESUPUESTOS
PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE III	PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE II ALTA COCINA PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE II ALTA COCINA PASTELERÍA Y REPOSTERÍA