

Diseño Curricular Jurisdiccional 2024

TECNICATURA SUPERIOR EN **GASTRONOMÍA**



AUTORIDADES

Gobernador

Alberto Weretilneck

Ministra de Educación y Derechos Humanos

Patricia Campos

Secretaria de Educación

Ana Laura Giovanini

Directora General de Educación

Romina Faccio

Directora de Educación Superior

Gabriela Yocco

Equipo Curricular Jurisdiccional

Cecilia FERRARINO

Fernanda FORNERON

Eliana URQUIZA

Equipo Institucional

María Carla DI VITO

ITS Bariloche

Valeria ZORATTI

CEAER

Rubén PERALTA

Anexo IFDC SAO

Leandro MILLER

Anexo IFDC Viedma

Diseño y Diagramación

Área Formación e Innovación Educativa

Dirección de Educación Superior

2024

CAPÍTULO I_MARCO DE LA POLÍTICA EDUCATIVA PROVINCIAL Y NACIONAL PARA LA EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL	5
1.1 La Educación Técnico Profesional en la provincia de Río Negro. Antecedentes y nuevos contextos	5
1.2 Marco Normativo para la Educación Técnico Profesional	7
CAPÍTULO II_LA PROPUESTA DE FORMACIÓN	9
2.1. Finalidades de la formación técnica	9
2.2. Ficha técnica	9
2.3. Perfil Profesional	9
2.3.1. Alcance del perfil profesional	9
2.3.2. Funciones del perfil profesional	10
2.3.3. Área ocupacional	10
2.3.4. Capacidades profesionales	11
2.3.5. Modalidad de cursado	11
2.3.6. Duración de la carrera	11
2.3.7. Carga horaria total de la carrera	11
2.3.8. Condiciones de ingreso	11
CAPÍTULO III_FUNDAMENTOS PEDAGÓGICOS DE LA PROPUESTA CURRICULAR	13
3.1. Acerca del currículum: el conocimiento, la enseñanza, el aprendizaje	13
3.2. Acerca de la evaluación en la ETP	14
3.3. Acerca de las prácticas profesionalizantes	14
CAPÍTULO IV_ORGANIZACIÓN CURRICULAR	16
4.1. Definición y caracterización de los campos de formación y sus relaciones.	16
4.2. Carga horaria por campo	16
4.3. Definición de los Formatos Curriculares que integran la propuesta	17
CAPÍTULO V_ESTRUCTURA CURRICULAR	19
5.1 Mapa curricular	19
CAPÍTULO VI_UNIDADES CURRICULARES	20
6.1. Unidades curriculares. Componentes básicos	20
6.2. CAMPO DE LA FORMACIÓN GENERAL	21
6.2.1_PRIMER AÑO	21
6.2.1.1_Tecnologías de la Información y la Comunicación	21
6.2.2_TERECER AÑO	22
6.2.2.1_Deontología y Ejercicio Profesional	22
6.3. CAMPO DE LA FORMACIÓN DE FUNDAMENTO	23
6.3.1_PRIMER AÑO	23

6.3.1.1_Buenas Prácticas Bromatológicas	23
6.3.1.2_Tecnología de los alimentos	24
6.3.1.3_Nutrición	25
6.3.2_SEGUNDO AÑO	27
6.3.2.1_Inglés Gastronómico	27
6.3.2.2_Francés Gastronómico	28
6.3.3_TERCER AÑO	29
6.3.3.1_Administración Gastronómica	29
6.3.3.2_Ingeniería del Menú	30
6.4. CAMPO DE LA FORMACIÓN ESPECÍFICA	31
6.4.1_PRIMER AÑO	31
6.4.1.1_Materias primas	31
6.4.1.2_Servicio de Salón y Atención al Cliente	32
6.4.1.3_Panadería	33
6.4.1.4_Panadería Avanzada	34
6.4.2_SEGUNDO AÑO	35
6.4.2.1_Pastelería	35
6.4.2.2_Enología	36
6.4.2.3_Coctelería, Infusiones y Gestión de Barra.	37
6.4.2.4_Cocina Argentina	38
6.4.2.5_Cocina Patagónica	39
6.4.2.6_Rutas Gastronómicas	40
6.4.3_TERCER AÑO	41
6.4.3.1_Producción y servicio de catering y eventos	41
6.4.3.2_Postres de Restaurante y Pastelería de vanguardia	42
6.4.3.3_Cocina Internacional	43
6.4.3.4_Cocina de Vanguardia	44
6.5. CAMPO DE FORMACIÓN DE LA PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE	45
6.5.1_PRIMER AÑO	47
6.5.1.1_Práctica Profesionalizante I	47
6.5.1.2_Práctica Profesionalizante II	48
6.5.2_SEGUNDO AÑO	49
6.5.2.1_Práctica Profesionalizante III	49
6.5.2.2_Práctica Profesionalizante IV	50
6.5.3_TERCER AÑO	51
6.5.3.1_Práctica Profesionalizante V	51
6.5.3.2_Práctica Profesionalizante VI	52
BIBLIOGRAFÍA GENERAL	54

TECNICATURA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

CAPÍTULO I_MARCO DE LA POLÍTICA EDUCATIVA PROVINCIAL Y NACIONAL PARA LA EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL

1.1 La Educación Técnico Profesional en la provincia de Río Negro. Antecedentes y nuevos contextos.

La Ley de Educación Nacional N° 26.206 define el Sistema Educativo Nacional en cuatro niveles –Educación Inicial, Educación Primaria, Educación Secundaria y Educación Superior– y ocho modalidades, entre las cuales se ubica como tal la Educación Técnico Profesional. Esta última se rige por la Ley de Educación Técnico Profesional N° 26058 que enmarca los tres niveles de Educación Técnica Profesional: Educación Secundaria, la Educación Superior, responsable de la formación de Técnicos Secundarios y Técnicos Superiores en áreas ocupacionales específicas y de la Formación Profesional para formar recursos humanos en puestos de trabajo específicos.

En el ámbito provincial la sanción de la Ley Orgánica de Educación F N° 4819, establece en el Título 4, Cap. III, Art. 45, inc. b) "La habilitación de mecanismos administrativos e institucionales que permitan la elaboración de propuestas de formación de técnicos (...) superiores no universitarios como también de formación profesional en las diferentes áreas de la producción y los servicios, de acuerdo a las necesidades y potencialidades de desarrollo de cada región de la provincia".

Toda Educación Técnico Profesional en el Nivel Superior tiene la intencionalidad de diseñar itinerarios profesionalizantes que permitan iniciar o continuar procesos formativos sistemáticos en diferentes áreas ocupacionales.

El ámbito y el nivel de Educación Superior se caracterizan por los rasgos peculiares de sus instituciones. Ellas deben no sólo desarrollar funciones relativas a la enseñanza sino también las concernientes a investigación, desarrollo, extensión y vinculación tecnológica, e innovación.

Dada la pluralidad de instituciones de educación superior que actualmente brindan, como parte de su oferta formativa, la modalidad de Educación Técnico Profesional, se marca como orientación la progresiva especificidad de tales instituciones, de modo de asegurar las condiciones institucionales necesarias para que la expectativa señalada en el apartado anterior pueda concretarse.

En las últimas décadas, en la Provincia de Río Negro, se ha producido un incremento de propuestas formativas de Educación Superior Técnico Profesional que se implementan desde los Institutos Superiores, con anclaje territorial en diferentes puntos de la geografía provincial dando respuestas a las necesidades de formación e inserción laboral. En consonancia con lo que establece la Ley de Educación F N° 4819, en su Art. 55 establece que: "Las instituciones que brindan Formación Profesional deben reflejar en su propuesta de formación una estrecha vinculación con el medio productivo local y regional en el cual se encuentran insertas para dar respuesta a las demandas de calificación en aquellos sectores con crecimiento sostenido".

Estas instituciones han transitado diferentes contextos, en cuanto a sus inicios y desarrollo, destacándose las acciones destinadas a cubrir el territorio y satisfacer las demandas de formación específica para el sector socio – productivo, promoviendo una adecuada diversificación, que atiende a las expectativas y requerimientos de la estructura productiva, aprovechando en forma integral los recursos humanos, incrementando las posibilidades de actualización y reconversión para los integrantes del sistema y sus egresados.

De este modo identificamos momentos históricos vinculados a las primeras acciones, contándose con establecimientos que surgieron por medio de políticas nacionales (dependientes de la Ex DINEA), transfiriéndose luego al ámbito provincial; otros que se iniciaron a través de iniciativas locales (acuerdos interinstitucionales); aquellos que surgieron a partir de la reconversión institucional (establecimientos que constituían el sistema de formación Docente) y finalmente los establecimientos de creación reciente, que en muchos casos son propuestas ensambladas en los Institutos Superiores de Formación Docente. Asimismo cabe destacar el desarrollo de la Educación Privada cuya oferta educativa representa otra alternativa de Educación Superior Técnico Profesional ligada a diferentes campos del conocimiento, orientadas a la enseñanza aplicada y su vinculación con el empleo, y enfocada en el aumento de la demanda de formación, por parte de una población estudiantil cada vez más heterogénea, con particularidades asociadas al desarrollo económico y social.

Siguiendo los lineamientos LINEAMIENTOS PARA LA ORGANIZACIÓN DE LA OFERTA FORMATIVA PARA LA EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL DE NIVEL SUPERIOR - Resol CFE N° 295/16 y Anexos - en el ámbito de

Educación Técnica de nivel superior, la formación de técnicos podrá adoptar carácter diversificado o de especialización en un determinado sector profesional.

La diversificación es entendida como una trayectoria formativa de carácter inicial en una profesión técnica cuyo perfil profesional tiene amplio espectro ocupacional. Implica un plan de estudios que debe asegurar el desarrollo del conjunto de capacidades profesionales propias del perfil profesional elegido y el nivel de complejidad necesario como para permitir altos niveles de autonomía y responsabilidad. La condición de acceso es haber cumplimentado la educación obligatoria en cualquiera de sus formas (o las condiciones establecidas en el art. 7mo. de la Ley de Educación Superior Nro. 24.521).

La especialización alude a una misma trayectoria de profesionalidad de articulación que comprende al nivel secundario, al nivel superior y la formación profesional dentro de la modalidad técnico profesional. Así, su propósito es el de profundizar la ETP inicial alcanzada en la formación profesional, en el nivel de educación secundaria por medio de la continuación del desarrollo de las capacidades profesionales de un determinado perfil profesional en el nivel de educación superior.

1.2 Marco Normativo para la Educación Técnico Profesional

El siguiente marco regulatorio configura los lineamientos y criterios para el desarrollo de la Educación Técnico Profesional.

- Ley de Educación Técnico Profesional N° 26.058; que define a la Formación Profesional como ámbito específico de la Modalidad de Educación Técnico Profesional.
- Resolución CFE N° 261/06, que define el proceso de homologación y marcos de referencia de títulos y certificaciones de Educación Técnico Profesional.
- Resolución N° 13/07- CFE , que define y ordena los tipos de títulos y certificaciones de la Educación Técnico Profesional y la Formación Profesional Inicial y Continua, sus niveles certificación y referenciales de ingreso.
- Resolución N° 115/10- CFE , que establece los lineamientos y criterios de organización institucional y curricular de la Formación Profesional.
- Resolución N° CFE 288/16- CFE , que explicita las orientaciones y criterios de organización para la Formación Profesional Continua y la Capacitación Laboral.

- Resolución N° 295/16- CFE, que establece los criterios para la organización institucional y lineamientos para la organización de la oferta formativa para la Educación Técnico Profesional de nivel superior.
- Resolución N° 344/18 - CFE, que presenta un dispositivo de acreditación y certificación de saberes socio-laborales en la ETP.
- Resolución N° 451/22- CFE "Procedimiento y componentes para la validez nacional", que establece los establece los criterios y procedimientos para la tramitación de la validez nacional de títulos y/o certificados de los estudios correspondientes a las opciones pedagógicas presenciales y a distancia de todos los niveles y modalidades del Sistema Educativo Nacional previstos en la Ley de Educación Nacional N° 26.206.

CAPÍTULO II_ LA PROPUESTA DE FORMACIÓN

2.1. Finalidades de la formación técnica.

El ámbito y el Nivel de Educación Superior se caracterizan por los rasgos peculiares de sus instituciones. Ellas deben desarrollar funciones relativas a la enseñanza, la investigación, el desarrollo, la vinculación tecnológica y la innovación.

Se garantiza a los estudiantes una base de conocimientos, habilidades y una trayectoria profesional, orientadas a lograr una mejor inserción y desarrollo en un campo profesional determinado del mundo del trabajo. Asimismo, posibilita la continuidad del aprendizaje durante toda su vida activa

2.2. Ficha técnica

- Sector de la actividad socio productiva: SERVICIOS GASTRONÓMICOS
- Denominación del perfil profesional: TÉCNICO/A SUPERIOR EN GASTRONOMÍA
- Familia profesional: HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA
- Denominación del título: TECNICATURA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA
- Nivel y ámbito de la trayectoria formativa: EDUCACIÓN TÉCNICA SUPERIOR
- Tipo de certificación: TÍTULO DE EDUCACIÓN TÉCNICA SUPERIOR

2.3. Perfil Profesional

2.3.1. Alcance del perfil profesional

El/la Técnico/a Superior en Gastronomía está capacitado/a para actuar como responsable del área de cocina o en equipos de trabajos en el proceso de elaboración de alimentos y bebidas. Será capaz de garantizar la calidad de los productos aplicando las normas y buenas prácticas de seguridad e higiene. Podrá diseñar cartas y menús; contará con los conocimientos nutricionales para elaborar preparaciones. Estará capacitado/a para administrar y gestionar empresas, emprendimientos u organizaciones gastronómicas. Su formación le permitirá insertarse en el ámbito del turismo brindando servicios gastronómicos. Será capaz de formar al personal a cargo. Podrá participar de equipos interdisciplinarios de investigación e innovación alimentaria.

2.3.2. Funciones del perfil profesional

Realizar la planificación, producción, administración, operación y servicio de centros gastronómicos en el ámbito de la actividad turística

Crear, planificar, diseñar y desarrollar estratégicamente una carta con su variedad de oferta gastronómica para cualquier tipo de negocio.

Organizar y llevar a cabo servicios y recepciones, eligiendo el menú con criterio y respetando los procedimientos requeridos de higiene y conservación de alimentos y bebidas.

Asesorar sobre el valor nutritivo, económico y social de los alimentos, integrando equipos interdisciplinarios, pudiendo generar menús que contemplen criterios nutricionales y culinarios contemplando las necesidades específicas.

Asesorar, gestionar y/o administrar empresas, organizaciones o emprendimientos en el área gastronómica.

Diseñar y desarrollar nuevas propuestas culinarias y gastronómicas fomentando la utilización de los productos locales y regionales.

Organizar eventos gastronómicos aplicando normas de ceremonial y protocolo.

Diseñar su propio emprendimiento productivo o implementar micro emprendimientos gastronómicos, desarrollando todas las fases vinculadas con un plan de negocio.

Participar como miembro o conducir eficazmente un equipo de trabajo, en empresas y organizaciones gastronómicas, así como en ámbitos de consultoría.

Participar de actividades de investigación e innovación de productos en la industria alimentaria.

Gestionar compras de insumos y materias primas, optimizando costos y asegurando la calidad.

Elaborar productos alimenticios que contribuyan en el cuidado de la salud, el diseño de dietas y menús nutritivos, y como asesor de higiene y técnicas gastronómicas para empresas y comercios de productos locales.

Participar en la selección y capacitación de recursos humanos para las áreas operativas de un emprendimiento gastronómico.

2.3.3. Área ocupacional

El/la Técnico Superior en Gastronomía contará con la formación necesaria para insertarse laboralmente en:

Áreas de producción y/o cocina de establecimientos de diferente índole donde se elaboren alimentos y bebidas de manera artesanal o industrial.

Establecimientos que brinden servicios alimenticios tales como: restaurantes, confiterías, bares, hoteles, hospitales, comedores escolares, emprendimientos gastronómicos, servicios de catering, panaderías, pastelerías, chocolaterías y/u otros.

Plantas productoras de alimentos.

Áreas de gestión y/o administración gastronómica.

Equipos interdisciplinarios de investigación e innovación gastronómica.

Empresas y establecimientos gastronómicos que ofrezcan asesoramiento en la gestión de cocinas, diseño de menús y capacitación del personal.

2.3.4. Capacidades profesionales

El proceso de formación habrá de organizarse en torno al desarrollo y acreditación de un conjunto de capacidades profesionales que se corresponden con los desempeños descritos en el perfil profesional.

Las capacidades se desarrollan de manera exhaustiva en las unidades curriculares del presente diseño.

2.3.5. Modalidad de cursado

Presencial

2.3.6. Duración de la carrera

3 años

2.3.7. Carga horaria total de la carrera

1760 HORAS RELOJ

2.3.8. Condiciones de ingreso

Teniendo en cuenta el Reglamento Académico Marco de la Jurisdicción, Resolución N° 4077/14, en el mismo se establecen las siguientes condiciones:

Artículo 5°: Ingreso. - A las instituciones de Educación Superior dependientes de la Provincia de Río Negro se ingresa de manera directa, atendiendo a la igualdad de oportunidades y la no discriminación.

Artículo 6°: Inscripción. - Para inscribirse en una institución de Educación Superior es necesario presentar la siguiente documentación:

- a) Solicitud de inscripción.
- b) Constancia de estudios secundarios completos, acreditados con la presentación del título en original y copia, o constancia de título en trámite o constancia de finalización de cursado del secundario con materias adeudadas.
- c) Fotocopia autenticada del documento de identidad (datos de identificación y domicilio).
- d) Partida de Nacimiento actualizada, original y copia autenticada.
- e) CUIL.

Esta documentación debe obrar en el legajo de cada estudiante al comenzar el ciclo lectivo. Por Secretaría de Estudiantes se realiza la carga de ingresantes en el sistema SAGE-LUA o sistema de administración de estudiantes equivalente, y se mantendrá actualizada la información respecto a su condición de regularidad y rendimiento académico.

CAPÍTULO III_FUNDAMENTOS PEDAGÓGICOS DE LA PROPUESTA CURRICULAR

3.1. Acerca del currículum: el conocimiento, la enseñanza, el aprendizaje

Todo currículum expresa ideas, saberes y posiciones acerca de las concepciones de sujeto, cultura, sociedad. Se constituye en una herramienta de la política educativa que define un proyecto político-social-cultural en el que se manifiestan intencionalidades acerca de las experiencias formativas. En el currículum se seleccionan y sintetizan conocimientos que una sociedad define como válidos a ser transmitidos, que deben ser comprendidos en su carácter histórico y provisional. El conocimiento debe ser situado como una producción social, atravesado por las relaciones de poder que lo han validado y lo validan socialmente, por tanto, no podemos considerarlo neutral.

La enseñanza, entendida como una práctica social compleja, se sitúa en contextos configurados por múltiples dimensiones: institucionales, pedagógicas, didácticas, éticas, políticas. Su particularidad está definida por la relación específica con los conocimientos y los contextos de prácticas donde se producen. El desarrollo de una enseñanza situada requiere incorporar la dialéctica permanente entre los conocimientos y su transferibilidad en el ámbito de acción, esto exige la incorporación de diversos abordajes metodológicos según los campos de conocimientos que se involucren. Particularmente, enseñar en la Educación Técnica Profesional requiere de estrategias didácticas que articulen conceptos, actitudes y procedimientos de manera contextualizada, que favorezcan el desarrollo de capacidades y la construcción del perfil profesional que se pretende formar, poniendo en valor la ética profesional y las buenas prácticas.

La Educación Técnico Profesional requiere de una sólida formación teórico-práctica que promueva el aprendizaje de capacidades referidas al manejo de la especificidad técnica para la que se forma y la puesta en escena de herramientas de análisis en contextos, para la toma de decisiones. Esta visión intenta articular la formación de un/a profesional que aprenda no sólo aspectos instrumentales y técnicos sino contextuales frente a las demandas ocupacionales de la región. En este sentido, "...el aprendizaje es el fruto de la experiencia. Se trata de un proceso que, es primero intersubjetivo (es decir que se produce en la experiencia con otros) y luego intrasubjetivo (expresándose en esquemas de pensamiento, capacidades,

representaciones, saberes)”¹ lo que lleva necesariamente al diálogo entre los saberes/capacidades con la trayectoria realizada en referencia al perfil profesional.

3.2. Acerca de la evaluación en la ETP

La evaluación en la educación técnico profesional debe ser situada y centrarse en las capacidades profesionales a desarrollar, en cómo el/la estudiante pone en juego diferentes tipos de conocimientos, habilidades, actitudes, valores y procedimientos, que se traducen en capacidades, integrando el saber, el saber hacer y el saber ser. La evaluación forma parte del proceso de enseñanza y aprendizaje y, por tanto, no debe ser una actividad aislada, sino estar vinculada estrechamente con las capacidades profesionales, el perfil al que hace referencia y las funciones que ejercerá en un futuro. En este sentido, se programa el desarrollo de las capacidades que permiten dar sustento a los conocimientos que generan las habilidades y destrezas puestas en acción, “a la forma de abordar un hecho determinado o una situación problemática mediante la búsqueda de la forma de plantear la resolución de los problemas o de anticiparse a los diferentes escenarios posibles”².

3.3. Acerca de las prácticas profesionalizantes

Las prácticas profesionalizantes ocupan un lugar preponderante en la educación técnica profesional, permitiendo a los/as estudiantes un acercamiento al futuro ámbito de inserción profesional y laboral. Su principal propósito es que los/as estudiantes consoliden, integren y/o amplíen sus capacidades y saberes, organizan el aprendizaje del saber-saber hacer-saber ser, que requiere la profesión. Por tanto, ofrecen diversas vivencias donde experimentar el perfil profesional y reconocer el sector socio-productivo donde se inserta, con menor o mayor grado de autonomía y complejidad, supervisados/as y acompañados/as de el/la docente a cargo o equipo responsable.

Las prácticas profesionalizantes se plantean como escenarios formativos que, a través del diálogo permanente entre los contenidos, las capacidades y los ámbitos de inserción, integran conocimientos correspondientes al perfil profesional. Las prácticas profesionalizantes promueven diversas

¹ Res. CFE N° 344/18 Dispositivo de acreditación y certificación de saberes socio-laborales en la ETP.

² Res. CFE N° 344/18 Dispositivo de acreditación y certificación de saberes socio-laborales en la ETP.

actividades en ámbitos institucionales específicos dentro del instituto, como así también, en aquellos escenarios/entornos posibles.

Esta concepción de prácticas profesionalizantes implica comprenderlas de manera integral como parte de un proceso de formación, no como un espacio final de aplicación de lo aprendido en los demás campos de formación. "Las prácticas profesionalizantes se orientan a producir una vinculación sustantiva entre la formación académica y los requerimientos de los sectores socio-productivos. Esta vinculación intenta dar respuesta a la problemática derivada de la necesaria relación entre la teoría y la práctica, entre el conocimiento y las habilidades, propiciando una articulación entre los saberes del mundo de la formación y los requerimientos de los diferentes ámbitos socio productivos"³.

³ Resolución CFE N° 295/16," Criterios para la organización institucional y los lineamientos para la organización de la oferta formativa para la Educación Técnico Profesional de Nivel Superior".

CAPÍTULO IV_ORGANIZACIÓN CURRICULAR

4.1. Definición y caracterización de los campos de formación y sus relaciones.

El Plan de Estudios se organiza en torno a cuatro campos de formación establecidos por la Resolución N° 295/16- CFE.

Formación General

Destinado a abordar los saberes que posibiliten la participación activa, reflexiva y crítica en los diversos ámbitos de la vida laboral y sociocultural, y el desarrollo de una actitud ética respecto del continuo cambio tecnológico y social.

Formación de Fundamento

Destinado a abordar los saberes científico tecnológicos y socioculturales que otorgan sostén a los conocimientos, habilidades, destrezas, valores y actitudes propios del campo profesional en cuestión.

Formación Específica

Dedicado a abordar los saberes propios de cada campo profesional, así como también la contextualización de los desarrollados en la Formación de Fundamento.

Formación de la Práctica Profesionalizante

Destinado a posibilitar la integración y contrastación de los saberes construidos en la formación de los campos descriptos, y garantizar la articulación teoría-práctica en los procesos formativos a través del acercamiento de los estudiantes a situaciones reales de trabajo.

4.2. Carga horaria por campo

Campos de formación	% en Plan de Estudios	% Actividades Teóricas	% Actividades Prácticas Formativas	Total de hs de la carrera: 1760 Hs reloj
Formación General	5%	67%	33%	
Formación de Fundamento	19%	67%	33%	
Formación Específica	46%	60%	40%	
Prácticas profesionalizantes	29%	10%	90%	

4.3. Definición de los Formatos Curriculares que integran la propuesta

El desarrollo de las trayectorias formativas, contempla una organización curricular flexible, en donde los Espacios Curriculares, deben estar claramente definidos en cada uno de los campos profesionales, dando unidad y significado a los contenidos y actividades con un enfoque pluridisciplinario, y que garanticen una lógica de progresión que organice los procesos de enseñanza y de aprendizaje en un orden de complejidad creciente. Para hacerlo posible se combinan espacios curriculares de diferente tipo, disciplinas organizadas de una manera convencional, espacios curriculares que se organicen en torno a problemáticas propias de la profesión, espacios para proyectos con diferente grado de autonomía por parte de los estudiantes, para actividades a realizar fuera de la institución, entre otras propuestas de trabajo, las cuales conforman espacios de integración, como por ejemplo: proyectos, seminarios, seminarios de intercambio y debate de experiencias, congresos jornadas y talleres, conferencias y coloquios, entre otros formatos pedagógicos, que forman parte constitutiva del diseño, organizan la enseñanza y los distintos contenidos de la formación y deben ser acreditadas por los estudiantes.

Las asignaturas: son unidades curriculares definidas por la enseñanza de marcos disciplinares o multidisciplinarios y sus derivaciones metodológicas para la intervención educativa. Son de valor troncal para la formación y se caracterizan por brindar conocimientos, modos de pensamiento y modelos explicativos. Permiten el análisis de problemas, la investigación documental, la preparación de informes, el desarrollo de la comunicación oral y escrita y la aproximación a métodos de trabajo intelectual transferibles a la acción profesional. En cuanto al tiempo y ritmo, pueden adoptar la periodización anual o cuatrimestral, incluyendo su secuencia en cuatrimestres sucesivos.

El trabajo de campo: proponen un acercamiento real al contexto, a la cultura de la comunidad, a las instituciones y los sujetos en los que acontecen las experiencias de práctica. Los Trabajos de Campo constituyen espacios sistemáticos de trabajos de indagación en terreno e intervenciones en espacios acotados, desarrollo de micro experiencias, prácticas sistemáticas en contextos específicos y diversos.

Los talleres: son unidades curriculares que promueven la resolución práctica de situaciones que requieren de un hacer creativo y reflexivo, poniendo en juego marcos conceptuales disponibles, también posibilita la búsqueda de otros marcos necesarios para orientar, resolver o interpretar los desafíos de la producción. Como modalidad pedagógica, el taller apunta al desarrollo de capacidades para el análisis de casos y de alternativas de acción, la toma de decisiones y la producción de soluciones e innovaciones. En este proceso, se estimula la capacidad de intercambio, la búsqueda de soluciones originales y

la autonomía del grupo. Su organización es adaptable a los tiempos cuatrimestrales.

Los seminarios son unidades que se organizan en torno a casos, problemas, temas o corrientes de pensamientos para cuyo análisis se requiere de una producción específica, la contraposición de enfoques, posiciones y debate. Implican instancias académicas de estudio de problemas relevantes para la formación profesional, a través de la reflexión crítica de las concepciones o supuestos previos sobre tales problemas, que los estudiantes tienen incorporados como resultado de su propia experiencia, para luego profundizar su comprensión a través de la lectura y el debate de materiales bibliográficos o de investigación. Estas unidades permiten el cuestionamiento del "pensamiento práctico" y ejercitan en el trabajo reflexivo y el manejo de literatura específica, como usuarios activos de la producción del conocimiento. Los seminarios se adaptan bien a la organización cuatrimestral, atendiendo a la necesidad de organizarlos por temas/problemas. Asimismo estos espacios incluyen dispositivos que enriquecen el proceso formativo, como propuestas de opcionalidad académica que supondrán la articulación entre diferentes instituciones (sociales, académicas, políticas, etc.).

Las conferencias y coloquios conforman encuentros de aprendizaje con especialistas especialmente invitados, sobre temáticas relativas a los contenidos que se están desarrollando en los distintos cursos para resignificar, ampliar y profundizar los marcos interpretativos.

Los seminarios de intercambio y debate de experiencias: encuentros de presentación de experiencias, de informes de estudios de campo, de trabajos monográficos, posters, y otras modalidades, con debate de sus desarrollos y conclusiones con el propósito de valorizar, producir, sistematizar y socializar conocimientos, investigaciones operativas llevadas a cabo por los estudiantes durante su proceso de formación.

Los congresos, jornadas, talleres: actividades académicas sistematizadas organizadas por los Institutos Superiores u otro tipo de instituciones reconocidas permiten, aún antes del egreso, vincular a los estudiantes con el mundo técnico-profesional.

CAPÍTULO V_ESTRUCTURA CURRICULAR - 5.1. Mapa curricular

MAPA TECNICATURA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA							
CAMPO DE LA FORMACIÓN GENERAL		CAMPO DE LA FORMACIÓN DE FUNDAMENTO		CAMPO DE LA FORMACIÓN ESPECÍFICA		CAMPO DE LA PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE	
PRIMER AÑO							
1° Cuatrimestre	2° Cuatrimestre	1° Cuatrimestre	2° Cuatrimestre	1° Cuatrimestre	2° Cuatrimestre	1° Cuatrimestre	2° Cuatrimestre
	Tecnologías de la Información y la Comunicación (Taller 3hs/48hs)	Buenas Prácticas Bromatológicas (Asig. 3hs/48hs)	Tecnología de los alimentos (Asig. 3h/48h)	Materias primas (Asig. 3hs/48hs)	Servicio de salón y atención al cliente (Taller 3hs/48hs)	Prácticas profesionalizantes I (Taller 4hs/64hs)	Prácticas Profesionalizantes II (Taller 4hs/64hs)
			Nutrición (Asig. 3hs/48hs)	Panadería (Taller 4hs/64hs)	Panadería avanzada (Taller 4hs/64hs)		
SEGUNDO AÑO							
		Inglés gastronómico (Asig./Taller 3hs/48hs) Idioma Extranjero I	Francés gastronómico (Asig./Taller 3hs/48hs) Idioma Extranjero II	Pastelería (Taller 4hs/64hs)		Prácticas Profesionalizantes III (Taller 4h/64hs)	Prácticas Profesionalizantes IV (Taller 4h/64hs)
				Enología (Taller 3hs/48hs)	Coctelería, infusiones y gestión de la barra (Taller 3hs/48hs)		
				Cocina Argentina (Taller 4h/64h)	Cocina Patagónica (Taller 4h/64h)		
				Rutas gastronómicas (Asig. 3hs/48hs)			
TERCER AÑO							
Deontología profesional y ejercicio profesional (Asig. 3hs/48hs)		Administración gastronómica (Asig. 3hs/48hs)	Ingeniería del menú (Asig. 3hs/48hs)	Producción y servicios de catering y eventos (Taller 4hs/64hs)	Postres de restaurante y pastelería de vanguardia (Taller 4hs/64hs)	Prácticas Profesionalizantes V (Taller 4h/ 64h)	Prácticas Profesionalizantes VI (Taller 4h/ 64h)
				Cocina Internacional (Taller 4h/64h)	Cocina de Vanguardia (Taller 4h/64h)		
Total Campo de la Formación General: 96 HS (5%)	Total Campo de la Formación de Fundamento: 336 HS (19%)		Total Campo de la Formación Específica: 816 HS (46%)			Total Campo de la Práctica Profesionalizante: 512 HS (29%)	
PORCENTAJES Y CANTIDAD DE HORAS CALCULADAS EN UN DC DE 1700 HS							
5% - 85HS		20% - 340HS		45% - 765HS		10% - 170HS	
20% RESTANTE SE DIVIDE PRINCIPALMENTE ENTRE CFE Y CFPP - 340HS							

CAPÍTULO VI_UNIDADES CURRICULARES

6.1. Unidades curriculares. Componentes básicos

En la presentación de las unidades curriculares se explicitan los siguientes componentes: formato, orientaciones para la selección de contenidos, y bibliografía.

Formatos. Implican no sólo un determinado modo de transmisión del conocimiento, sino también una forma particular de intervención en los modos de pensamiento, en las formas de indagación, en los hábitos que se construyen para definir la vinculación con un objeto de conocimiento. (Resolución CFE N° 24/07).

Finalidades formativas de una unidad curricular. Las finalidades formativas de la unidad curricular son un componente del Encuadre Didáctico de los Diseños Curriculares Jurisdiccionales. Son un tipo particular de propósitos que refieren a aquellos saberes que los y las estudiantes deben acreditar al finalizar el curso y que están vinculados a las prácticas profesionalizantes.

Capacidades profesionales a desarrollar. "Saberes complejos que posibilitan la articulación de conceptos, información, técnicas, métodos, valores para actuar e interactuar en situaciones determinadas, en diversos contextos vinculados a sectores profesionales específicos. Estos saberes complejos ponen en relación el pensar en una situación particular con el material relevante de la misma." (Res. CFCyE N° 261/06).

Ejes de contenidos descriptores. Adscribiendo a la concepción de los diseños curriculares como un "marco de organización y de actuación y no un esquema rígido de desarrollo", el presente diseño curricular incorpora criterios de apertura y flexibilidad para que "el currículum en acción" adquiera una fluida dinámica, sin que sea una rígida e irreflexiva aplicación del diseño curricular o un requerimiento burocrático a ser evitado.". En ese encuadre, se presentan los ejes de contenidos, concebidos como las nociones más generales y abarcadoras que constituirán la unidad curricular con la función de delimitar, definir y especificar los campos conceptuales que la integran.

6.2. CAMPO DE LA FORMACIÓN GENERAL

6.2.1_PRIMER AÑO

6.2.1.1_Tecnologías de la Información y la Comunicación

Formato: Taller

Régimen de cursada: Cuatrimestral

Ubicación en el diseño curricular: 1º año 2do cuatrimestre

Asignación de horas semanales: 3 hs.

Total de horas: 48 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

Este espacio curricular pretende desarrollar contenidos vinculados al uso de las Tecnologías de la Información y la Comunicación en el sector gastronómico. En la actualidad, existen numerosos sistemas informáticos para la gestión y la organización de empresas o emprendimientos gastronómicos. Este taller articula principalmente con Administración Gastronómica e Ingeniería del Menú.

Capacidades profesionales a desarrollar

Aplicar herramientas tecnológicas digitales en el desarrollo de las funciones y tareas en el ámbito gastronómico.

Seleccionar las herramientas tecnológicas apropiadas para la administración y gestión de la empresa o emprendimiento gastronómico.

Brindar un servicio al cliente ágil y eficiente a través del uso de las tecnologías digitales.

Interpretar datos de ventas, stock, entre otros, para la toma de decisiones.

Ejes de contenidos. Descriptores

Herramientas tecnológicas básicas: Procesador de textos y planillas de cálculo. Edición de textos y publicaciones digitales. Presentaciones digitales, folletos y revistas. Diseño multimedial. Publicación en un servidor Web. Edición de imágenes. Edición de videos y su publicación. Redes sociales.

Sistemas de administración gastronómica: Gestión de base de datos de proveedores, gestión de clientes. Gestión de stock. Stock máximo y mínimo. Estadísticas de ventas como herramienta de toma de decisiones. Estado de las mesas y consumos, comandas electrónicas, facturación. Operación con múltiples listas de precios, (barra/mesa/delivery/internet). Planos de salón, estrategias, control y ocupación.

Diseño y Gestión creativo: Cartas. Menú según el estilo de restaurante. Códigos QR. Publicidad en la web, diseño y elaboración de microblogs.

6.2.2_TERCER AÑO

6.2.2.1_Deontología y Ejercicio Profesional

Formato: Asignatura

Régimen de cursada: Cuatrimestral

Ubicación en el diseño curricular: 3er año 1er cuatrimestre

Asignación de horas semanales: 3 hs.

Total de horas: 48 hs.

Finalidades formativas de la unidad curricular

La presente asignatura/taller tiene como finalidad abordar, por un lado, las cuestiones deontológicas de la actividad profesional gastronómica, desde la perspectiva de género. Pretende propiciar la reflexión sobre la gestión gastronómica y la responsabilidad que su actividad conlleva, como forma de garantizar la calidad de los servicios a prestar. Por otro lado, se abordan contenidos referidos a las relaciones laborales: derechos y obligaciones de las partes y sus principales problemáticas. Esta unidad curricular es transversal a la propuesta formativa en su totalidad.

Capacidades profesionales a desarrollar

Conocer los principios que regulan el accionar en el campo del ejercicio profesional.

Desarrollar su profesión dentro del marco ético y legal que la regula.

Ejes de contenidos. Descriptores

Derecho del Trabajo y Relaciones Laborales. Contrato de trabajo y los derechos que se derivan de la relación salarial. Negociación colectiva. Asociaciones profesionales de trabajadores/as. Asociación sindical de trabajadores/as. Convenios colectivos sectoriales, que rigen en cada actividad. Huelga y otras medidas de acción directa. Remuneración en el contrato de trabajo. Derechos y deberes del empleador y del trabajador. Régimen de jornada. Descansos, feriados, vacaciones y licencias. Obras sociales. Interpretación de recibo de haberes.

Accidentes de trabajo y problemáticas asociadas. Enfermedades y accidentes inculpables. Suspensiones. Accidentes del trabajo. Obligaciones del dependiente. Facultades del empleador. Indemnizaciones. Situaciones especialmente protegidas. El trabajo no registrado como problemática social. Trabajador parcialmente registrado.

Deontología y autorregulación profesional. El trasfondo ético del trabajo profesional. Profesión y Ética profesional. Responsabilidad Social Empresaria. Deberes y Derechos de la Profesión.

Código de Ética del Profesional en Seguridad y Salud. Normas de seguridad en el trabajo.

Diversidad cultural y pluralidades de género. Respeto al otro cultural en la producción gastronómica. Construcción de la identidad del/la Técnico/a Superior en Gastronomía desde una perspectiva de género.

Ingreso al mundo laboral. CV y entrevista laboral.

6.3. CAMPO DE LA FORMACIÓN DE FUNDAMENTO

6.3.1_PRIMER AÑO

6.3.1.1_Buenas Prácticas Bromatológicas

Formato: Asignatura

Régimen de cursada: Cuatrimestral

Ubicación en el diseño curricular: 1º año 1º cuatrimestre

Asignación de horas semanales: 3 hs.

Total de horas: 48 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

En esta asignatura se desarrollan contenidos referidos a los principales sistemas de inocuidad alimentaria. Tiene la intencionalidad de desarrollar conceptos, principios y requerimientos legales de los establecimientos elaboradores y fraccionadores de alimentos; desarrollando buenas prácticas de manufactura en todo el proceso de elaboración de un producto alimenticio. De este modo podrán implementarse criterios científicos para prevenir y resolver situaciones donde se ponga en riesgo la inocuidad de los alimentos.

Esta unidad curricular se articula con las prácticas profesionalizantes y las prácticas de la formación específica que se desarrollan en taller de cocina o aulas demostrativas.

Capacidades profesionales a desarrollar

Realizar los procedimientos adecuados tanto de aseo e higiene personal, como de limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones, requeridos en la actividad profesional.

Reconocer y prevenir posibles focos de contaminación durante el proceso productivo, que puede provocar la contaminación de los alimentos, causando intoxicaciones alimentarias.

Aplicar los sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y las Guías de Prácticas Concretas de Higiene (POES).

Aplicar las normas y prácticas sanitarias, ambientales y de seguridad e higiene laboral para prevenir y/o disminuir los riesgos de la profesión, en pos de cuidar la salud propia y la de terceros.

Ejes de contenidos. Descriptores

Bromatología y alimentos: Concepto. Alteración, adulteración y falsificación de alimentos. Estudio de peligros alimentarios. Enfermedades transmitidas por alimentos.

Legislación. BPM: Buenas Prácticas de Manufactura. Concepto y aplicación. Evaluación de materias primas, higiene personal, manipulación de alimentos e instalaciones sanitarias.

POES: Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento. Programas de limpieza de la cocina. MIP: Manejo Integrado de Plagas.

APPCC: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control: concepto y aplicación.

Normas ISO: conceptos básicos. Vida útil y métodos de conservación de alimentos. Composición de alimentos.

6.3.1.2_Tecnología de los alimentos

Formato: Asignatura

Régimen de cursada: Cuatrimestral

Ubicación en el diseño curricular: 1º año 2º cuatrimestre

Asignación de horas semanales: 3 hs.

Total de horas: 48 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

La asignatura pretende dar a conocer al estudiante los conceptos y los principios de la composición de los alimentos y los requerimientos legales de los establecimientos elaboradores y fraccionadores de alimentos. En la asignatura también se estudian las buenas prácticas de manufactura en todo el proceso de elaboración de un producto alimenticio, métodos de conservación y los principales sistemas de inocuidad alimentaria implementados a nivel internacional. Esta unidad curricular se articula con todas las prácticas profesionalizantes y de la formación específica que se desarrollan en taller de cocina o aulas demostrativas.

Capacidades profesionales a desarrollar

Aplicar los sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC). Implementar las normas y prácticas sanitarias, ambientales y de seguridad e higiene laboral para prevenir y/o disminuir los riesgos de la profesión, en pos de cuidar la salud propia y la de terceros.

Ejes de contenidos. Descriptores

Factores extrínsecos e intrínsecos que favorecen o impiden el desarrollo microbiano: Intrínsecos: pH (acidez). Concentración y tipo de nutrientes. Potencial redox. Contenido de humedad. Actividad o disponibilidad de agua (Aw). Agentes antimicrobianos naturales. Estructura física y biológica de los alimentos o nutrientes. Extrínsecos: Temperatura de almacenamiento. Humedad relativa o del ambiente. Presencia y concentración de gases (CO₂, O₂). Tipo, número y actividades de otros microorganismos en el alimento.

APPCC: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control: concepto y aplicación. Normas ISO: conceptos básicos. Legislación alimentaria: Rotulado obligatorio de los alimentos. Auditoría. Conservación de alimentos. Métodos de conservación. Finalidad. Descripción de los principales métodos físicos de conservación,

Composición de alimentos. Proteínas de origen animal y vegetal (funciones en el cuerpo y propiedades). Hidratos de carbono (monosacáridos, disacáridos y polisacáridos). Propiedades de grasas y aceites.

Propiedades tecnológicas de los alimentos: Tecnología y producción de los principales alimentos que se elaboran en nuestra ciudad: Cerveza – chocolates – helados – conservas de origen animal y vegetal. Reacciones de pardeamiento enzimático y no enzimático. El agua. Estructura, propiedades y características físico químicas. Elaboración de bebidas.

6.3.1.3_Nutrición

Formato: Asignatura

Régimen de cursada: Cuatrimestral

Ubicación en el diseño curricular: 1º año 1er cuatrimestre

Asignación de horas semanales: 3 hs.

Total de horas: 48 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

La asignatura pretende desarrollar los principios básicos de una nutrición correcta, con el fin de garantizar la oferta de una alimentación saludable,

inclusiva, equilibrada y sustentable de acuerdo a las necesidades del/la comensal, reconociendo su implicancia como futuro/a profesional en el cuidado y la promoción de la salud. Esta unidad curricular articula con Buenas Prácticas Bromatológicas, Tecnología de los Alimentos, talleres del campo de la formación específica y las prácticas profesionalizantes.

Capacidades profesionales a desarrollar

Promover la salud alimentaria en la elaboración de productos, procesos y/o tecnología aplicable a trabajos en la cocina.

Aplicar criterios nutricionales en la elaboración de preparaciones con materias primas, garantizando su aprovechamiento encuadrado en las normas de calidad y seguridad alimentaria.

Adaptar y elaborar alimentos, preparaciones y menús para diferentes necesidades específicas.

Ejes de contenidos. Descriptores

Alimentos y nutrientes. Grupos y funciones de los alimentos. Macronutrientes y micronutrientes; biodisponibilidad y carencias. Alimento fuente, fortificado, enriquecido, protector, funcional, transgénico, dietético. Peso bruto, neto y factor de corrección. Porciones y equivalencias.

Salud, nutrición y alimentación. Hábitos alimentarios: alimentos, preparaciones y menús saludables para colectividades sanas. Nutrición en las distintas etapas de la vida según necesidades biológicas y adecuación de acuerdo a características particulares de la población objetivo: escolares, adolescentes, adultos, adultos mayores.

Alimentación y cuidado nutricional en situaciones especiales. Selección de alimentos, elaboración y adaptación de preparaciones y menús adecuados para grupos de población con necesidades específicas y dieto-terapia: celiaquía, nutrición deportiva, alimentación vegetariana y vegana. Enfermedades crónicas no transmisibles.

Normativa. Ley de etiquetado frontal. Legislación vigente: ANMAT, Ministerio de Salud, OMS (Organización Mundial de la Salud), OPS (Organización Panamericana de la Salud).

6.3.2_SEGUNDO AÑO

6.3.2.1_Inglés Gastronómico

Formato: Asignatura

Régimen de cursada: Cuatrimestral

Ubicación en el diseño curricular: 3er año 1° cuatrimestre

Asignación de horas semanales: 3 hs

Total de horas: 48 h

Finalidades formativas de la unidad curricular

La presente unidad curricular tiene como propósito brindar las herramientas comunicacionales básicas del inglés gastronómico para que el/la futuro/a profesional pueda ofrecer su servicio de atención al cliente de manera fluida, fomentando la calidad del servicio turístico gastronómico. A su vez, en el ámbito de la gastronomía, muchos avances científicos y tecnológicos se desarrollan en la presente lengua, por lo que le permitirá a los/as estudiantes mantenerse actualizados. Se pretende que se desarrollen actividades tales como: role playing, presentaciones orales y escritas, contactos con anglo parlantes en charlas y visitas.

Esta unidad curricular articula con Francés Gastronómico, Prácticas Profesionalizantes I, II, III, IV, V, VI y las unidades curriculares del campo de la formación específica.

Capacidades profesionales a desarrollar

Aplicar estructuras gramaticales predeterminadas a fin de desenvolverse correctamente en aquellas situaciones en las que el uso del idioma es vital para la comunicación.

Desarrollar un léxico específico de su profesión a fin de brindar una mejor prestación de servicios al turista.

Confeccionar un menú en el idioma inglés.

Ejes de contenidos. Descriptores

Semántica: Verbo to Be. Present Simple. Like/Would like. Can/Could.

Recepción del/la cliente: Saludos, presentaciones y números. Países y nacionalidades. Preguntas personales. Preposiciones de lugar y tiempo.

Vocabulario gastronómico: El restaurante y la cocina, equipamiento, accesorios, utensilios. Menú; menú de bebidas, servicio de bar, cocktails y vinos; postres. Clasificación de comidas (frutas, vegetales, carnes, pescados, aves, mariscos, cereales, productos lácteos). Descripción de platos y su explicación. Reservar, ordenar comida, queja.

6.3.2.2_Francés Gastronómico

Formato: Asignatura

Régimen de cursada: Cuatrimestral

Ubicación en el diseño curricular: 2do año 1er cuatrimestre

Asignación de horas semanales: 3 hs

Total de horas: 48 h

Finalidades formativas de la unidad curricular

La presente unidad curricular tiene como propósito brindar las herramientas comunicacionales básicas del francés de la cocina y la cocina francesa. Este taller permite ampliar las competencias en las tareas específicas de su perfil profesional y de la organización en todo servicio gastronómico, desde la confección de menús y cartas hasta la atención al cliente, así como la redacción de recetas simples y la traducción de recetas del francés al castellano.

Esta unidad curricular articula con Inglés Gastronómico, Prácticas Profesionalizantes I, II, III, IV, V, VI y las unidades curriculares del campo de la formación específica.

Capacidades profesionales a desarrollar

Aplicar estructuras gramaticales predeterminadas a fin de desenvolverse correctamente en aquellas situaciones en las que el uso del idioma es vital para la comunicación.

Desarrollar un léxico específico de su profesión a fin de brindar una mejor prestación de servicios al turista.

Confeccionar un menú en el idioma francés.

Comprender y seguir las instrucciones de una receta en el idioma francés.

Ejes de contenidos. Descriptores

Pronunciación básica. Saludos y presentación personal en forma escrita y oral: nombre y apellido, dirección, ciudad, nacionalidad y profesión (Brigada y Chefs de Partie). Llenado de formulario. El alfabeto. Números y cantidades.

Contenidos gramaticales: Uso de pronombres personales: distinción de uso de acuerdo al trato (formal o informal). Uso de artículos: definidos, indefinidos y partitivos. La expresión de la cantidad. Uso de preposiciones. La estructura negativa. Verbos (infinitivo).

Vocabulario: La hora y los momentos del día. Las estaciones del año. Las comidas del día. El desayuno: la comanda. Descripción de ingredientes

principales. Frutas y verduras. Utensilios de cocina, vajilla (la mesa del restaurante). En el restaurant: reserva de mesa (diálogos). Carnes y pescados, ingredientes varios. La carta/ el menú. Reservas.

Descripción de platos: La comanda. Expresión de gustos y preferencias. Recetas del francés al español.

Regiones de Francia: Platos típicos regionales. Cultura culinaria francesa. Productos AOC (Appellation d'Origine Controlée).

6.3.3_TERCER AÑO

6.3.3.1_Administración Gastronómica

Formato: Asignatura

Régimen de cursada: Cuatrimestral

Ubicación en el diseño curricular: 3º año 1er cuatrimestre

Asignación de horas semanales: 3 hs

Total de horas: 48 hs

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

La unidad curricular tiene como finalidad que el/la estudiante comprenda el proceso administrativo de manera integral de una unidad gastronómica a fin de maximizar su producción acorde a los objetivos proyectados. Esta se articula con Ingeniería del menú y Prácticas profesionalizantes.

Capacidades profesionales a desarrollar

Analizar datos económicos financieros para la toma de decisiones en la unidad gastronómica.

Brindar información contable a los profesionales competentes para la ejecución de los procesos legales obligatorios.

Diseñar, implementar y supervisar operaciones gastronómicas integrales en diferentes organizaciones

Desarrollar habilidades de dirección y asesoramiento de proyectos gastronómicos.

Ejes de contenidos. Descriptores

Planificación estratégica. Definición y elementos. Modelos de negocios gastronómicos.

Organización. Concepto. Organigrama y departamentalización. Estructuras, funciones y jerarquías. Clima y cultura organizacional.

Contabilidad. Nociones conceptuales contables básicas: Ingresos y Egresos. Patrimonio Neto. Activo y Pasivos. Registro operaciones básicas. Elaboración de informes. Fondo Fijo. Facturación. Cotizaciones. Libros. Requisitos legales y tributarios

Inventarios. Administración de stock. Stock de seguridad. Niveles de recompra.

6.3.3.2_Ingeniería del Menú

Formato: Asignatura

Régimen de cursada: Cuatrimestral

Ubicación en el diseño curricular: 3º año 2do cuatrimestre

Asignación de horas semanales: 3 hs

Total de horas: 48 hs

Finalidades formativas de la unidad curricular

La asignatura pretende ofrecer herramientas para, por un lado, diseñar y desarrollar propuestas gastronómicas y, por otro, obtener información fidedigna sobre la gestión y rentabilidad de las mismas que posibiliten acciones a fin de consolidar la mejora continua del ciclo de producción gastronómica. Asimismo, el/la estudiante podrá reconocer las múltiples variables intervinientes en la receta estándar que generan propuestas gastronómicas flexibles a las nuevas tendencias mediante estrategias innovadoras y creativas. Esta asignatura se articula con Administración Gastronómica.

Capacidades profesionales a desarrollar

Diseñar y planificar una propuesta gastronómica desde un enfoque interdisciplinario.

Evaluar la rentabilidad de una propuesta gastronómica.

Diseñar equipamiento adecuado a la capacidad de la unidad gastronómica.

Interpretar las estrategias de fijación de precios del marketing gastronómico y gestión de las unidades gastronómicas.

Ejes de contenidos. Descriptores

Carta y/o menú. Diseño y elaboración desde un enfoque interdisciplinario. Receta estándar. Diseño gráfico. Rentabilidad. Costeo. Costo estándar. Elaboración.

Equipamiento. Diseño acorde a unidades gastronómicas. Tipos, características y mantenimiento del equipamiento de una cocina. Criterios sanitarios. Cálculo de superficie y cantidad de equipamiento necesario en función de la capacidad de la unidad gastronómica.

Estrategia de fijación de precios. Revenue gastronómico.

6.4. CAMPO DE LA FORMACIÓN ESPECÍFICA

6.4.1_PRIMER AÑO

6.4.1.1_Materias primas

Formato: Asignatura

Régimen de cursada: Cuatrimestral

Ubicación en el diseño curricular: 1er año 1er cuatrimestre

Asignación de horas semanales: 3 hs

Total de horas: 48 hs

Finalidades formativas de la unidad curricular

La asignatura le permitirá al futuro Técnico conocer las clasificaciones de las materias primas y su funcionamiento en la cocina para la elaboración de diferentes preparaciones gastronómicas. Esta asignatura es base de Prácticas Profesionalizantes I, II, III, IV, V y VI.

Capacidades profesionales a desarrollar

Identificar y clasificar las materias primas acorde a su estacionalidad, familia, género y uso según preparación.

Optimizar el margen de desperdicio de la materia prima.

Diseñar recetas estándar con diferentes materias primas.

Ejes de contenidos. Descriptores

Hortalizas y frutas. Familias botánicas, regiones y sistemas de producción, clasificaciones, técnicas de cocción. Variedades y funciones en la cocina.

Hierbas y especias. Cultivo, orígenes, producciones a nivel internacional, clasificaciones, técnicas de cocción. Variedades y funciones en la cocina.

Cereales y legumbres. Cultivo, orígenes, producciones a nivel internacional, clasificaciones, técnicas de cocción. Variedades y funciones en la cocina.

Carnes. Carnes rojas. Valores nutricionales, cortes y calidades, rigor mortis. Limpieza. Bridado. Puntos de cocción, técnicas de cocción, porcionado. Carnes blancas. Aves: Composición nutricional, clasificación, limpieza, trozado, bridado y almacenamiento. Huevos. Índices de frescura, comercialización, usos y cocciones. Pescados y mariscos. Ácido láctico. Valores nutricionales. Clasificación. Manipulación. Conservación y técnicas de cocción apropiadas

Lácteos. Procesos aplicados a la leche. Conservación y obtención de productos: crema, manteca, fermentados. Elaboración de quesos, características y clasificaciones.

6.4.1.2_Servicio de Salón y Atención al Cliente

Formato: Taller

Régimen de cursada: Cuatrimestral

Ubicación en el diseño curricular: 1er año 2do cuatrimestre

Asignación de horas semanales: 3 h

Total de horas: 48 h

Finalidades formativas de la unidad curricular

La presente asignatura/taller ofrece una introducción al área de AA&BB (Departamento de Alimentos y Bebidas), a través de un breve recorrido histórico acerca del restaurante y su vínculo con el turismo gastronómico. A través del formato taller se pretenden desarrollar capacidades vinculadas a la hospitalidad y la calidad del servicio, se focalizará en el servicio por barrido y plazas.

Esta unidad curricular brinda los pilares necesarios para Servicio de Salón y Atención al Cliente, Producción de Servicio de Catering y Eventos.

Capacidades profesionales a desarrollar

Realizar distintos tipos de servicios gastronómicos acorde a las características de los restaurantes.

Realizar la secuencia del servicio de un restaurante por barrido y plazas.

Resolver situaciones de quejas y reclamos.

Desarrollar la profesión con una actitud hospitalaria.

Ejes de contenidos. Descriptores

Turismo gastronómico. Hospitalidad y servicio. Organigrama y departamentalización en estructuras hoteleras. Tipos y relaciones.

Antecedentes de restaurantes. Tipos de restaurantes. Tipos de servicio.

Antecedentes y usos de la cristalería. Vajilla. Cubertería. Mantelería. Oferta gastronómica. Montajes. Definición y Ejemplos.

Atención al cliente. Tipos de clientes. Manejo de quejas y reclamos. Brigada de servicio. Presentación, actitud, postura. Principios en la calidad de servicio. Mise en place. Reconocimiento de espacio, utensilios y equipamiento. Secuencias del servicio de un restaurante. Servicio por barrido y plazas.

6.4.1.3_Panadería

Formato: Taller

Régimen de cursada: Cuatrimestral

Ubicación en el diseño curricular: 1º año 1er cuatrimestre

Asignación de horas semanales: 4 h

Total de horas: 64 h

Finalidades formativas de la unidad curricular

La presente unidad curricular se constituye en uno de los pilares del ámbito gastronómico, pretende ofrecer los conocimientos teóricos y prácticos de la panadería: las diferentes masas, levaduras y sus diferentes técnicas de elaboración. Esta asignatura/taller brinda los contenidos básicos para Panadería avanzada y se articula con Pastelería, Prácticas Profesionalizantes I, II, III, IV, V y VI. Retoma contenidos de Buenas Prácticas Bromatológicas y Nutrición.

Capacidades profesionales a desarrollar

Comprender las condiciones e interacciones de los microorganismos de la panadería para controlar sus efectos en función de un producto deseado.

Desarrollar hábitos de buenas prácticas de manufactura al momento de elaborar alimentos.

Interpretar recetas de elaboración artesanal, industrial y para diferentes servicios.

Elaborar diferentes tipos de masas, considerando su composición, fermentación y técnicas de elaboración.

Identificar puntos de cocción y técnicas de elaboración apropiadas según la masa a realizar.

Ejes de contenidos. Descriptores

Historia del pan. Técnicas de elaboración y manejo de maquinaria. Equipamiento y utensilios básicos. Técnicas básicas de amasado, bollado.

Panadería química. Almidones. Proteínas. Enzimas.

Ingredientes. Trigo: Harinas, tipos, composición, características. Levadura: tipos y características. Azúcar, extracto de malta, huevos, materias grasas, etc. Agua. tipos, composición, características.

Masas: masas leudadas dulces y saladas.

Panificación artesanal. Fermentación alcohólica, ácida, láctica, química. formadas de las masas.

El Torneado y cortes de pan. Medidas y operaciones de distinta magnitud.

Cocción. Tipos de hornos, temperatura del horno, importancia del vapor, correcta cocción del pan, defectos de la cocción.

6.4.1.4_Panadería Avanzada

Formato: Taller

Régimen de cursada: Cuatrimestral

Ubicación en el diseño curricular: 1º año 2do cuatrimestre

Asignación de horas semanales: 4 h

Total de horas: 64 h

Finalidades formativas de la unidad curricular

La presente unidad curricular profundiza los conocimientos de Panadería, utilizando otros tipos de cereales y fermentos más complejos o no convencionales, aborda la panadería dulce y la panificación industrial. A su vez, pretende dar lugar al desarrollo de la creatividad e innovación en los panificados. Este taller se articula Panadería y con Prácticas Profesionalizantes I, II, III, IV, V y VI.

Capacidades profesionales a desarrollar

Reconocer las características de las levaduras para un uso adecuado en los procesos de fermentación.

Utilizar mejorantes y premezclas en la elaboración de panificación industrial.

Elaborar panificaciones integrando otros cereales.

Aplicar correctamente técnicas para la elaboración de panadería dulce.

Desarrollar productos panificados incorporando innovaciones técnicas y en el uso de ingredientes.

Ejes de contenidos. Descriptores

Masa madre y levain. Características de las levaduras seleccionadas. Alimentación de la masa madre. Pre-fermentos. Poolish, esponja y biga. La levadura como ser vivo. Autólisis y fermentación prolongada.

Panadería industrial: Mejorantes en panificación y Premezclas. Enranciamiento y Enfermedades del pan.

Panificación con otros cereales: centeno, avena, mandioca, chica, arroz, etc. Elaboración de harinas para celíacos. Panadería integral. Hojaldres.

Panadería dulce. Técnicas para elaboración de piezas grandes y pequeñas de panadería dulce. Facturas. Piezas de panes relacionados a diferentes países. técnicas para elaboración de masas panaderas laminadas dulces.

Panadería creativa: Elaboración de diferentes preparaciones para el servicio de té, restaurantes o eventos. Aplicación de técnicas en un proceso creativo propio.

6.4.2_SEGUNDO AÑO

6.4.2.1_Pastelería

Formato: Taller

Régimen de cursada: Cuatrimestral

Ubicación en el diseño curricular: 1º año 2do cuatrimestre

Asignación de horas semanales: 4 h

Total de horas: 64 h

Finalidades formativas de la unidad curricular

La presente unidad curricular brinda los conocimientos teóricos y prácticos de la pastelería y la repostería, permite conocer las diferentes maquinarias, herramientas, técnicas y materias primas. Esta asignatura/taller es un pilar para los contenidos de Postres de Restaurante y Pastelería de vanguardia y se articula con Prácticas Profesionalizantes I, II, III, IV, V y VI.

Capacidades profesionales a desarrollar

Desarrollar hábitos de buenas prácticas de manufactura al momento de elaborar alimentos.

Ejecutar correctamente el uso de equipos y maquinarias específicas para pastelería.

Interpretar correctamente una receta, aplicar los métodos y técnicas correspondientes durante la elaboración, conservación y presentación.

Ejes de contenidos. Descriptores

Historia de la Pastelería. Pastelería artesanal e industrial.

Equipamiento: Brigada de trabajo. Ambientes, equipos y equipamiento. Utensilios básicos.

Pastelería tradicional europea. Técnicas para la elaboración de masas quebradas, tradicionales, batidos livianos y pesados. Cremas base y derivadas. Salsas. Merengues. Elaboración, usos, conservación, presentación.

Postres. Frutas y huevos. Conservación. Combinaciones con cremas y masas. Postres semifreídos. Mousses. Espumas. Postres helados.

Introducción al Chocolate: obtención de las semillas de cacao, elaboración del chocolate, conservación, manejo y templado.

Jaleas, mermeladas, dulces, confituras y conservas. Uso de gelificantes, brillos y nuevos productos en el mercado.

6.4.2.2_Enología

Formato: Taller

Régimen de cursada: Cuatrimestral

Ubicación en el diseño curricular: 2º año 1er cuatrimestre

Asignación de horas semanales: 3 h

Total de horas: 48 h

Finalidades formativas de la unidad curricular

La presente unidad curricular aborda los conocimientos teóricos y prácticos de la Enología. La enología es uno de los pilares para brindar un servicio gastronómico, por lo tanto, este taller pretende brindar contenidos vinculados a la Sommelería y Servicio del vino. Esta unidad curricular es soporte para Coctelería, Infusiones y Gestión de Barra y se articula con Servicio de Salón y Atención al Cliente y Producción y servicio de catering y eventos.

Capacidades profesionales a desarrollar

Realizar asesoramientos, catas, degustaciones de vinos, con el maridaje respectivo en los diferentes establecimientos gastronómicos.

Ejes de contenidos. Descriptores

Historia del vino. Factores de calidad de la vid. Variedades de uvas.

Proceso de elaboración de los vinos y espumantes. Vinos blancos. Rosados, tintos y tardíos. Clasificación de los vinos, las barricas.

Armado de cartas de vinos. Tipo de vino (color). Nombre de la denominación de origen o zona de producción. El nombre del vino y de la bodega. La añada. El precio por botella (tamaño de la botella) o por copa. Las variedades de uva.

Técnicas de degustación. Reconocimiento de aromas y sabores en el vino. Servicio y maridaje de los vinos.

Sidras y Cervezas: elaboración, tipos, usos en la gastronomía, maridaje y servicio. Nuevas tendencias.

6.4.2.3_Coctelería, Infusiones y Gestión de Barra.

Formato: Taller

Régimen de cursada: Cuatrimestral

Ubicación en el diseño curricular: 2º año 2do cuatrimestre

Asignación de horas semanales: 3 hs

Total de horas: 48 hs

Finalidades formativas de la unidad curricular

Este taller pretende abordar los conocimientos teóricos y prácticos sobre las herramientas, métodos y técnicas en la elaboración de los diferentes cócteles e infusiones, el correcto armado del bar y la carta de tragos e infusiones, la distribución de las bebidas y cristalería. Esta unidad curricular se articula con Enología y Prácticas Profesionalizantes.

Capacidades profesionales a desarrollar

Brindar servicios de coctelería, infusión y/o gestión de barra, aplicando normas y principios básicos.

Implementar métodos y técnicas de elaboración de cócteles alcohólicos, no alcohólicos e infusiones.

Elaborar cócteles e infusiones poniendo en juego la creatividad, utilizando criterios estéticos.

Ejes de contenidos. Descriptores

Normas y principios básicos del servicio de coctelería. Decálogo y funciones del Bartender. Servicio y armado de una barra. Medidas de capacidad y volumen (onzas y mililitros). Herramental. Cristalería. Herramientas. Maquinarias y equipos de frío.

Coctelería clásica e internacional. Métodos y técnicas de elaboración de cócteles alcohólicos y no alcohólicos. Insumos y bebidas: frutas, vegetales lácteos, cremas y helados. Licores, destilados, vinos y espumantes, jarabes o almíbares. Decoraciones. Armado de cartas de tragos. Técnicas de elaboración, aromas, sabores, colores, densidades en un cóctel. Servicio y maridaje de cócteles y tragos.

Infusión café. Proceso del café: trilla y tipos de tostados, almacenamiento, rotación y tiempo de consumo. Variedades y calidades de los granos. Cata de café. El arte de elaborar un buen café. Los diferentes tipos de vajilla. Equipos, herramientas e higiene.

Infusión té. Proceso de elaboración del té. Variedades. Cata de té. El arte de elaborar un buen té. Los diferentes tipos de vajilla. Equipos, herramientas e higiene.

6.4.2.4_Cocina Argentina

Formato: Taller

Régimen de cursada: Cuatrimestral

Ubicación en el diseño curricular: 2º año 1er cuatrimestre

Asignación de horas semanales: 4 hs

Total de horas: 64 hs

Finalidades formativas de la unidad curricular

En este taller se abordarán contenidos referidos a la cocina argentina, poniendo el foco en los platos culturales, temáticos, en la degustación y el diseño de menús de restaurante. Se propone abordar la cocina desde un enfoque sustentable que revalorice la gastronomía como patrimonio cultural identitario. Esta unidad curricular se articula con Rutas Gastronómicas y las Prácticas Profesionalizantes.

Capacidades profesionales a desarrollar

Aplicar técnicas culinarias específicas a los géneros de carne autóctona para la elaboración de platos identitario.

Diseñar menús que revalorizan el legado cultural del país para su transmisión generacional.

Ejes de contenidos. Descriptores

Culinaria Argentina. Historia. Suelo. Clima. Flora y fauna. Inmigraciones e influencias de otras etnias. Raíces. Productos y alimentos foráneos. Técnicas de

cocción y conservación. Presentaciones tradicionales y modernas. La nueva cocina moderna argentina. Salazón. Azucarado. Acidificación.

Cárnicos. Carne de vaca: estructura, familia, desposte, principales cortes. Cortes de primera, segunda y tercera categoría. Temperaturas y puntos de cocción. Carnes rojas (jabalí, cordero patagónico, chivito, liebre patagónica, etc), elaboración, métodos de cocción, puntos y guarniciones. Carnes blancas (vizcacha, ñandú, choique): elaboración, métodos de cocción, puntos y guarniciones. Cocina de diferentes regiones. Carnes de caza. Tendencias y renovación de las culinarias regionales, productos y alimentos desarrollados en cada región. Cerdo: Familia, principales cortes, técnicas de cocción.

Aves. Técnica de trabajo con aves. Deshuesado. Arrollado. Métodos de cocción. Métodos secos, fritura profunda, confitado, grill. Principales guarniciones.

Pescados y mariscos. Manipulación y variedades dentro de un menú. Características de frescura. Condimentos, hierbas aromáticas, especias reducciones, salsas, decoraciones de platos modernos. Menús temáticos.

6.4.2.5_Cocina Patagónica

Formato: Taller

Régimen de cursada: Cuatrimestral

Ubicación en el diseño curricular: 2º año 2do cuatrimestre

Asignación de horas semanales: 4 hs

Total de horas: 64 hs

Finalidades formativas de la unidad curricular

Este taller desarrolla contenidos sobre los diversos platos, menús, cartas y productos gastronómicos utilizando diversas tecnologías y herramientas disponibles en el mercado regional desde un enfoque sustentable. Este taller se articula con Rutas Gastronómicas y las Prácticas Profesionalizantes.

Capacidades profesionales a desarrollar

Conocer las materias primas que se obtienen en las diferentes regiones de la provincia de

Río Negro.

Diseñar diferentes platos con productos regionales de estación.

Elaborar productos gastronómicos regionales utilizando materia prima local desde un enfoque sustentable para el crecimiento del sector socio productivo.

Ejes de contenidos. Descriptores

Cocina de Río Negro: Zona Andina, Zona Estepa, Zona de Valles, Zona Atlántica. Principal actividad socioproductiva de cada región. Materias Primas. Festividades.

Recetas tradicionales. Pueblos originarios. Inmigrantes. Diversidad de alimentos característicos, técnicas de elaboración y conservación.

Productos de estación: Hortalizas y cereales. Cosecha. Productores locales y regionales. Producción. Distribución. Platos tradicionales. El proceso de diseño y desarrollo de productos. Gestión de diseño. Aspectos científicos y tecnológicos. Presentaciones. Proceso de producción de alimentos y productos desde un enfoque sustentable. Productos Ahumados.

Gastronomía y sustentabilidad. Promoción de la diversidad natural y cultural. Fomento e impulso de un consumo de alimentos responsable con el medio ambiente. Alimentos saludables para satisfacer las necesidades alimentarias. Producción de alimentos, su origen y el modo de envolverlos y transportarlos.

Micogastronomía. Variedades. Cosecha y recolección. Preparaciones dulces y saladas.

Fermentación. Alimentos y bebidas fermentados. Hierbas de la región. Platos tradicionales y platos modernos. Menús temáticos.

6.4.2.6_Rutas Gastronómicas

Formato: Asignatura

Régimen de cursada: Cuatrimestral

Ubicación en el diseño curricular: 2º año 1er cuatrimestre

Asignación de horas semanales: 3 hs

Total de horas: 48 hs

Finalidades formativas de la unidad curricular

Esta asignatura brinda conocimientos sobre las rutas gastronómicas de nuestro país y región como productos turísticos que contribuyen al desarrollo social, cultural y económico acorde a principios sustentables. Esta unidad curricular articula con Prácticas Profesionalizantes IV, Cocina Argentina y Cocina Patagónica.

Capacidades profesionales a desarrollar

Desarrollar el ejercicio profesional desde principios sustentables.

Conocer el diseño y desarrollo de las principales rutas gastronómicas del país para contribuir a su difusión.

Ejes de contenidos. Descriptores

Patrimonio gastronómico: Gastronomía, patrimonio, identidad.

Gastronomía km 0. Turismo gastronómico sustentable. Slow food.

Rutas gastronómicas en Argentina. Existentes y en desarrollo. Ubicación. Itinerario. Productos. Actividades y servicios.

Turismo gastronómico: Metodología para el diseño y desarrollo de rutas gastronómicas turísticas.

6.4.3_TERCER AÑO

6.4.3.1_Producción y servicio de catering y eventos

Formato: taller

Régimen de cursada: Cuatrimestral

Ubicación en el diseño curricular: 3º año 1er cuatrimestre.

Asignación de horas semanales: 4 hs

Total de horas: 64 hs

Finalidades formativas de la unidad curricular

Esta unidad curricular brinda conocimientos sobre el proceso de elaboración de alimentos y la confección del menú para eventos y catering: su montaje, la seguridad alimentaria y la higiene necesaria para garantizar la calidad. Promueve la correcta selección de la vajilla, cristalería y otros elementos para lograr un servicio apropiado al evento. Esta unidad curricular se articula con Servicio de Salón y Atención al Cliente, Prácticas de Salón, Prácticas Profesionalizantes.

Capacidades profesionales a desarrollar

Brindar servicios para eventos y catering, con menús diseñados de acuerdo al tipo de evento.

Realizar el montaje del salón para eventos y caterings, aplicando protocolo y ceremonial.

Organizar la planificación de la cocina y la brigada de trabajo para un evento.

Calcular cantidades de equipamiento y de mercadería para eventos y catering.

Implementar buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria.

Ejes de contenidos. Descriptores

Eventos, mobiliario, maquinaria y servicio: Eventos sociales, empresariales, culturales y oficiales: características, montaje. Banquetes. Servicios especiales. Catering. Bebidas calientes, café y té.

Distintos tipos de servicios para eventos: Coffee breaks, desayunos de trabajo, brunch, almuerzos de trabajo, servicios de cocktail, vinos de honor, vernissages, cenas, servicios buffet. Conocimiento de su composición. Un menú para cada evento.

Menús rentables prácticos formales e informales y de alta cocina. Servicios Opcionales: Mesa dulce – Invitados después de 00hs – Fin de Fiesta.

Montaje del salón. Servicio de vino. Servicios en el restaurante. Servicio en barra. Presentación de mesas. Organización de la brigada de servicio. Cálculo de cantidades. Equipamiento y tratamiento de vajilla, cristalería y mantelería para distintos servicios. Diferencias con la operatoria de un restaurante. Organización de la cocina (tamaño, personal, planes de producción, etc).

Compra, almacenamiento y distribución de mercaderías. Relevamiento de los espacios disponibles. Organización del trabajo en la cocina. Tratamiento de los alimentos: acarreo-cadenas de frío. Higiene y Seguridad alimentaria.

Ceremonial y protocolo para eventos: Ubicación de la bandera nacional y de banderas extranjeras. Formas usuales de cortesía. Mesas: sistema francés y sistema anglosajón. Diferentes armados de mesas. Ubicación protocolar de los comensales en las mesas. Elección de los elementos, centros de mesa, vajilla, orden para servir. Cambio de platos. Normas generales para el personal de servicio. Presentaciones, saludos, visitas, recepción, despedida. Oratoria.

Vestimenta: adecuación de vestimenta al tipo de reunión. La función de anfitrión y sus responsabilidades. Etiquetas. Netiquetas.

6.4.3.2_Postres de Restaurante y Pastelería de vanguardia

Formato: Taller

Régimen de cursada: Cuatrimestral

Ubicación en el diseño curricular: 3º año 2do cuatrimestre

Asignación de horas semanales: 4 hs

Total de horas: 64 hs

Finalidades formativas de la unidad curricular

La presente asignatura/taller profundiza los contenidos de Pastelería. Aporta conocimientos específicos sobre la confección de postres de restaurante y de la

pastelería de vanguardia, aborda las diversas técnicas de emplatado y las técnicas modernas de elaboración. Articula con Prácticas Profesionalizantes.

Capacidades profesionales a desarrollar

Realizar postres de restaurante y de vanguardia aplicando correctamente técnicas de elaboración.

Elaborar y conservar decoraciones tortas y postres.

Realizar decoraciones implementando criterios estéticos en tendencia.

Ejes de contenidos. Descriptores

Pastelería: técnicas para la elaboración de tortas modernas. Técnicas de montaje, armado y presentación.

Chocolate: Elaboración de bombones de corte y rellenos. Ganache. Decoraciones a base de chocolate. Estructuras.

Postres de restaurante y pastelería de vanguardia. Confección de postres moldeados y emplatados. Armado de copas y vasos. Postres modernos y de vanguardia. Utilización de diferentes técnicas con gelificantes y espumas.

Técnicas. Técnicas para la confección de distintas masas y rellenos. Técnicas clásicas y modernas para mousses, espumas frías, espumas calientes, esponjas. Utilización del sifón. Utilización de gelificantes y espesantes no tradicionales. Moldeado y utilización de moldes flexibles. Técnicas para la producción en serie de productos complejos.

Decoración. Elaboración y conservación de decoraciones para tortas y postres.

6.4.3.3_Cocina Internacional

Formato: Taller

Régimen de cursada: Cuatrimestral

Ubicación en el diseño curricular: 3º año 1er cuatrimestre

Asignación de horas semanales: 4 hs

Total de horas: 64 hs

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

Este taller pretende favorecer la articulación entre el origen geográfico, cultural, económico y social de la cocina internacional. De esta manera, se elaborarán preparaciones que integren culturalmente a distintos países del mundo respetando su identidad gastronómica. Esta unidad curricular se articula con Prácticas Profesionalizantes y Materias Primas.

Capacidades profesionales a desarrollar

Elaborar preparaciones integrando ingredientes representativos de la cultura y de las costumbres de cada país y región.

Diseñar creativamente preparaciones que demuestren la capacidad de adaptar técnicas e ingredientes al contexto de nuestro país.

Ejes de contenidos. Descriptores

Cocina de América. Preparaciones, costumbres e ingredientes. Brasil, Perú, México. Cocina Norteamericana.

Cocina del Medio Oriente. Preparaciones, costumbres e ingredientes. China, Japón, Corea. Cocina del Sudeste Asiático. Cocina Thai. Cocina Marroquí. Cocina Árabe. Cocina de la India. Historia, productos, técnicas, y recetas tradicionales.

Cocina Europea y Países Bajos. Preparaciones, costumbres e ingredientes. Cocina Francesa. Cocina Española. Cocina Italiana. Cocina del País Vasco. Referentes históricos y contemporáneos de cada país o región. Menús temáticos.

6.4.3.4_Cocina de Vanguardia

Formato: Taller

Régimen de cursada: Cuatrimestral

Ubicación en el diseño curricular: 3º año 2do cuatrimestre

Asignación de horas semanales: 4 hs

Total de horas: 64 hs

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

Esta asignatura/taller está orientada al desarrollo de la cocina moderna, diseños de platos, y preparaciones de vanguardia, productos gastronómicos con la utilización de diversas tecnologías y herramientas. Esta unidad curricular se articula con Prácticas Profesionalizantes VI.

Capacidades profesionales a desarrollar

Desarrollar nuevos productos gastronómicos implementando técnicas y herramienta de vanguardia.

Distinguir la diversidad de procesos de elaboración modernos que caracterizan producciones innovadoras, creativas y de vanguardia.

Ejes de contenidos. Descriptores

Gastronomía Moderna. La gastronomía francesa como eje principal de la gastronomía. Cocina molecular, usos y aplicaciones. Temperaturas, conservación y cocciones. Estructura de los alimentos. Texturas: La estructura de los alimentos. Nuevas texturas y sabores. Uso de espesantes y gelificantes.

Cocina de vanguardia, cocina fusión, cocina deconstructiva y reconstructiva. Acidificación. Deshidratación. Liofilización. Al vacío. Micogastronomía. Fermentación. Alimentos y bebidas fermentados. Trabajo con sifón, mousses y espumas. Hielo seco y Nitrógeno líquido.

Nuevas tendencias. Cocina natural, vegetariana, vegana, crudívora, macrobiótica. Cocina e intolerancia: gluten free. Lactosa. Diabética.

Estructura del plato. Guarniciones y salsas como eje de un plato. Decoraciones. Presentaciones, decoraciones y técnicas de emplatado. Limpiantes

6.5. CAMPO DE FORMACIÓN DE LA PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE.

Finalidades formativas de las Unidades Curriculares

Las prácticas profesionalizantes son aquellas estrategias y actividades formativas que tienen como propósito que los/as estudiantes consoliden, integren y/o amplíen las capacidades y saberes del perfil profesional en el que se están formando. Las organizan y coordinan la institución educativa, se desarrollan dentro o fuera de dicha institución y están referenciadas en situaciones de trabajo. A través de ella se propicia una aproximación progresiva al campo ocupacional, poniendo en contacto a los/as estudiantes con diferentes situaciones y problemáticas que permitan identificar al objeto de la práctica profesional y al conjunto de procesos técnicos, tecnológicos, científicos, culturales, sociales y jurídicos que se involucran en la diversidad de situaciones socioculturales y productivas en el futuro desempeño profesional. 4

Las prácticas profesionalizantes se orientan a generar posibilidades para realizar experiencias formativas en distintos contextos y entornos de aprendizaje complementarios entre sí. En este sentido las prácticas pueden desarrollarse:

- En un ámbito exterior a la institución educativa.
- En un ámbito interior de la institución educativa.
- En ambos contextos al mismo tiempo.

Ámbito Exterior: En las prácticas profesionalizantes insertas en el mundo del trabajo, los/as estudiantes ejercitan y transfieren aprendizajes ya incorporados, y también aprenden nuevos contenidos o saberes propios del ejercicio

⁴ Res. CFE N° 295/16

profesional, que le corresponde al campo laboral específico. Asimismo, se desarrollan relaciones interpersonales, horizontales y verticales propias de la organización.

Ámbito Interior: Cuando las prácticas profesionalizantes se dan en el contexto de la institución educativa, se orientan a la implementación de proyectos institucionales: productivo o tecnológico y/o actividades de extensión, respondiendo a necesidades de la comunidad. En este ámbito se destaca que los aprendizajes están encaminados por una concepción del trabajo, en tanto práctica social y cultural, en lugar de estar centrados en las particularidades de las funciones en un lugar de trabajo determinado.

Teniendo como referencia los ámbitos explicitados anteriormente, las prácticas profesionalizantes pueden implementarse mediante diferentes formatos, respetándose claramente los propósitos y objetivos planteados para su realización. En este sentido las prácticas profesionalizantes pueden estar comprendidas en:

Actividades en espacios reales de trabajo: las mismas se desarrollan en instituciones y organismos, a través de los cuales se generan los mecanismos de articulación (convenios, actas acuerdos, etc.) que permiten la participación de los/as estudiantes en lugares y horarios definidos para tal fin.

Actividades de extensión: diseñadas para satisfacer necesidades comunitarias. Las mismas podrán definirse y planificarse en función de relevamientos y demandas que se presenten en la institución, evaluándose la pertinencia de las mismas en función de los objetivos planteados.

Proyectos productivos de servicios: están esbozadas para satisfacer demandas específicas de determinada producción de bienes o servicios, o también puede optarse por trabajar y fortalecer requerimientos propios del instituto. Estos dispositivos constituyen una importante herramienta para vincular la educación y el trabajo, a partir de una formación que se centra en el aprender a emprender. De esta manera los/as estudiantes obtienen una capacitación técnica y estratégica que les amplía las posibilidades de participación futura en el mundo productivo. En este tipo de proyectos el aprender se logra a través de la producción concreta de un bien y/o servicio en el ámbito del establecimiento educativo, donde los/as estudiantes tienen la posibilidad de organizarse asumiendo diferentes roles y contando con el acompañamiento y seguimiento de los/as docentes.

Proyectos tecnológicos orientados a la investigación, experimentación y desarrollo de procedimientos, bienes o servicios relevantes desde el punto de vista social y que introduzcan alguna mejora respecto de los existentes.

Cualquiera sea la tipología que adopten las prácticas profesionalizantes, las mismas deben respetar las siguientes condiciones para su implementación:

- Estar planificadas desde la institución educativa, monitoreadas y evaluadas por un/a docente o equipo docente especialmente designado a

tal fin y una autoridad educativa, con participación activa de los/as estudiantes en su seguimiento.

- Estar integradas al proceso global de formación.
- Desarrollar procesos de trabajo, propios de la profesión y vinculados a fases, procesos o subprocesos productivos del área ocupacional profesional.
- Favorecer la identificación de las relaciones funcionales y jerárquicas del campo profesional, cuando corresponda.
- Hacer posible la integración de capacidades profesionales significativas y facilitar desde la institución educativa su transferibilidad a las distintas situaciones y contextos.
- Disponer la puesta en juego de valores y actitudes propias del ejercicio profesional responsable.
- Propiciar la ejercitación gradual de niveles de autonomía y criterios de responsabilidad profesional.
- Viabilizar desempeños relacionados con las capacidades profesionales.

6.5.1_PRIMER AÑO

6.5.1.1_Práctica Profesionalizante I

Formato: Taller

Régimen de la Cursada: Cuatrimestral

Ubicación en el diseño curricular: 1° año 1er cuatrimestre

Asignación de horas semanales: 4 hs.

Total de horas: 64 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

Este taller aborda contenidos referidos a las Técnicas Culinarias necesarias para desempeñarse en una cocina profesional. Se propone el desarrollo de las técnicas básicas y las bases de la cocina, en forma práctica: las funciones del personal, la brigada de cocina, la mise en place, el correcto uso del uniforme. Esta unidad curricular se articula con Buenas Prácticas Bromatológicas.

Capacidades profesionales a desarrollar

Aplicar correctamente técnicas culinarias en diferentes preparaciones y platos.

Comprender la organización y las diferentes funciones que se ejercen en una cocina.

Aplicar las normas y prácticas sanitarias, ambientales y de seguridad e higiene laboral para prevenir y/o disminuir los riesgos de la profesión, en pos de cuidar la salud propia y la de terceros.

Ejes de contenidos. Descriptores

La cocina: Distribución y organización del trabajo en una cocina. Diagrama de cocina. Brigada de cocina: chef, jefe de partida, ayudante y stewars. Funciones del chef.

Utensilios y herramientas de trabajo. La vestimenta. Distribución de espacios y zonas en una cocina profesional. Mise en place. Limpieza de cocina y elementos.

Cuchillo. Trabajo con el cuchillo. Distintos tipos de cuchillos. Chaira, piedras y afilados. Postura frente a la tabla y técnicas de cortes. Limpieza y manipulación.

Cortes. Características. Técnicas. Tipos de cortes: hortalizas, cebolla, papa, torneados y tallados.

Métodos de cocción. Transferencia de calor: radiación, convección, conducción, inducción. Formas de cocción: Expansión, concentración, mixta. Métodos de cocción: Húmedos secos y mixtos. Pochar, hervir, simmer, blanquear, baño maría, grill, broil, asado, confitar, fritura profunda, saltear, rehogar, guisar, brasear, mixto, ahumado, vacío.

6.5.1.2_Práctica Profesionalizante II

Formato: Taller

Régimen de la Cursada: Cuatrimestral

Ubicación en el diseño curricular: 1° año 2do cuatrimestre

Asignación de horas semanales: 4 hs.

Total de horas: 64 h

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

El presente taller pretende integrar conocimientos, principalmente, de Materias Primas, Buenas prácticas bromatológicas, Nutrición, Práctica Profesionalizante I a través de la elaboración de preparaciones simples. Se promueve el desarrollo de experiencias que permitan poner en juego la gestión del tiempo, las funciones en la brigada, trabajo en equipo, resolución de problemas, flexibilidad de pensamiento, creatividad y trabajo colaborativo.

Capacidades profesionales a desarrollar

Aplicar las normas y prácticas sanitarias, ambientales y de seguridad e higiene laboral para prevenir y/o disminuir los riesgos de la profesión, en pos de cuidar la salud propia y la de terceros.

Manipular y elaborar productos con diferentes materias primas, aplicando diversos métodos y temperaturas de cocción.

Aplicar técnicas de corte y tallado de aves, carnes rojas, pescados y mariscos.

Desarrollar menús equilibrados y creativos.

Ejes de contenidos. Descriptores

Fondos. Salsas madres y derivadas. Salsas emulsionadas estables e inestables.

Cereales. Arroz. Técnicas de cocción, paella, pilaf, risotto. Cereales con TACC y sin TACC, correcta manipulación y métodos de cocción.

Pastas. Pastas a base de harina de trigo. Familias. Diversas masas, rellenos. Coloración natural y artificial. Ñoquis, cintas, pastas de diferentes formas. Pastas rellenas cerradas, pastas rellenas abiertas. Salsas clásicas italianas. Temperatura de cocción. Pastas sin TACC.

Legumbres: Familias. Cultivo. Platos típicos. Métodos de cocción y conservación.

6.5.2_SEGUNDO AÑO

6.5.2.1_Práctica Profesionalizante III

Formato: Taller

Régimen de la Cursada: Cuatrimestral

Ubicación en el diseño curricular: 2° año 1er cuatrimestre

Asignación de horas semanales: 4 hs

Total de horas: 64 hs

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

Este taller pretende profundizar los contenidos desarrollados en Servicio de Salón y Atención al Cliente, aplicando técnicas específicas para organizar la brigada de servicio, los protocolos de servicios de alimentos y bebidas y el montaje de un servicio. Esta unidad curricular articula con Producción de Servicio de Catering y Eventos.

Capacidades profesionales a desarrollar

Realizar montajes según las características del servicio.

Desarrollar su función específica en una brigada de servicio.

Aplicar técnicas de servicio de bebidas, como descorchar vinos y destapar bebidas en gueridón.

Ofrecer un servicio en función de las necesidades y demandas del/la cliente.

Ejes de contenidos. Descriptores

Práctica de Salón. Brigada: funciones. Destrezas básicas. Toma de Comanda. Tareas de despacho.

Servicio de alimentos y bebidas. Descorche de vinos. Protocolo en el servicio del vino. Destape de bebidas en gueridón y su servicio.

Mise en place en salón, office y cocina. Montaje según características de servicio. Set de bienvenida. Servicio de restaurante. Manejo de tiempos. Comunicación con cocina.

6.5.2.2_Práctica Profesionalizante IV

Formato: Taller

Régimen de la Cursada: Cuatrimestral

Ubicación en el diseño curricular: 2° año 2do cuatrimestre

Asignación de horas semanales: 4 hs

Total de horas: 64 hs

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

El taller se propone llevar a la práctica los contenidos teóricos aprendidos en las unidades curriculares Servicio de Salón y Atención al Cliente, Producción de Servicio de Catering y Eventos y Práctica Profesionalizante III. En este espacio se profundizan los conocimientos y las capacidades desarrolladas para brindar servicios de salón considerando las técnicas de venta y las normas de ceremonial y protocolo. A partir de juegos de simulación, role playing y demás prácticas, se implementará lo aprendido en forma concreta, de manera tal que permita una evaluación permanente de la producción y actividad del estudiante, tanto desde las áreas conceptuales, como desde las procedimentales y actitudinales.

Capacidades profesionales a desarrollar

Implementar técnicas de venta en el servicio de salón.

Aplicar las normas de ceremonial y protocolo en el servicio de salón y en la organización de eventos.

Ejes de contenidos. Descriptores

Técnicas de ventas. La carta como instrumento de venta: su diseño. Grupos de la carta. El menú: clasificación según sus características.

Ceremonial, protocolo, tratamiento y precedencia. Órdenes de Precedencia, Ley de la derecha, Ley de la izquierda y proximidad. Leyes de precedencia. Etiqueta y cortesía. Arado de mesas. Cabeceras

6.5.3_TERCER AÑO

6.5.3.1_Práctica Profesionalizante V

Formato: Taller

Régimen de cursada: Cuatrimestral

Ubicación en el diseño curricular: 3° año 1er cuatrimestre

Asignación de horas semanales: 4 hs.

Total de horas: 64 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

El eje central del taller consiste en la elaboración de productos regionales. La práctica está orientada al desarrollo de diseños de platos, menú, cartas, productos gastronómicos con la utilización de diversas tecnologías y herramientas disponibles en el mercado regional desde un enfoque sustentable. Para ello, se promoverán las salidas de campo y visitas a sitios de interés, ofreciendo la mayor cantidad de oportunidades de práctica a partir de la inclusión en el trabajo del sector gastronómico local. Asimismo, durante la cursada, los estudiantes conocerán e identificarán las cocinas y las técnicas de elaboración de productos regionales. Se abordarán los contenidos desde el incentivo de la creatividad e innovación propia de cada estudiante propiciando experiencias formativas vinculadas al sector productivo y los diferentes ámbitos laborales. Esta unidad curricular se articula con Prácticas Profesionalizantes I, II, Rutas Gastronómicas, Cocina Argentina y Cocina Patagonia.

Capacidades profesionales a desarrollar

Demostrar capacidad de innovación tecnológica para el desarrollo de la industria gastronómica.

Articular conocimientos de manera interdisciplinaria para la elaboración de un producto gastronómico final.

Ejes de contenidos. Descriptores

Productos de estación. Cosecha. Productores locales.

El sector socio-productivo. Las cadenas de producción de los establecimientos gastronómicos. Aspectos geográficos: suelo, clima. Características de la economía local. Comunidad anfitriona.

Montaje de locales gastronómicos. Equipamiento. Instalaciones. Insumos. Productos a comercializar. Manejo y elección del personal.

Proceso de diseño y desarrollo de productos. Gestión de diseño. Aspectos científicos y tecnológicos. Desarrollo de productos y platos obtenidos por diferentes procesos de elaboración. Investigación, desarrollo y transferencia.

6.5.3.2_Práctica Profesionalizante VI

Formato: Taller

Régimen de cursada: Cuatrimestral

Ubicación en el diseño curricular: 3° año 2do cuatrimestre

Asignación de horas semanales: 4 h

Total de horas: 64 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

Tiene como finalidad integrar lo aprendido durante los años previos de la carrera y articular los contenidos de diversas unidades curriculares para desarrollar un emprendimiento gastronómico real. Entendiendo por "emprendimiento" a toda organización temporal formada para lanzar un nuevo producto o servicio en condiciones de extrema incertidumbre y desarrollar un modelo de negocio escalable y repetible. Esta unidad curricular integra los contenidos de Administración Gastronómica e Ingeniería del menú.

Capacidades profesionales a desarrollar

Diseñar y desarrollar un emprendimiento gastronómico.

Desarrollar planes de negocio desde el concepto de emprendedurismo y sus características.

Ejes de contenidos. Descriptores

Emprendimientos. Emprendedurismo. Itinerario del/la emprendedor. Hipótesis del modelo de negocio. Propuesta de valor del emprendimiento. Ciclo de vida del emprendimiento. Conformación del equipo de trabajo.

Planificación. El plan de marketing. El plan de producción y calidad. El plan de organización y gestión. Plan jurídico–fiscal. El plan económico–financiero. Valoración del plan de empresa. Diseño físico de la cocina y del salón.

Diseño de la marca. Diseño de la propuesta gastronómica. Presentación del plan de empresa.

BIBLIOGRAFÍA GENERAL

- Berisso, M. (2004). Protocolo y Ceremonial, oficial empresario y social. Ed. Espasa Calpe. Blázquez, B. (2005). Tapas. Editorial Sudamericana.
- Bocuse, P. (2003). La Cocina del Mercado. Editorial Destino.
- Boletín de Difusión Manejo Integrado de Plagas. Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.
- Boletín de Difusión Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento. Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.
- Brown, J. (2013). El Tratado Básico De Enología. Nueva York. Mc Graw Hill.
- Castillo, A. (2010). Introducción de las Relaciones Públicas. Editorial IIRP.
- Centro de Investigación y Extensión Forestal Andino Patagónico. (2021). Micogastronomía patagónica. Nuevos recursos productivos para la región. Editado por Carolina Barroetaveña; María Belen Pildain y Paula Peris. Esquel: CIEFAP.
- Centro de Investigación y Extensión Forestal Andino Patagónico. (2021). Micogastronomía patagónica. Nuevos recursos productivos para la región. Editado por Carolina Barroetaveña; María Belen Pildain y Paula Peris. Esquel: CIEFAP
- Chiavenato, I. (2004). Introducción a la Teoría General de la Administración. 7ª edición. Editora McGraw-Hill.
- Código Alimentario Argentino, Ley 18284 Reglamentada por el decreto 2126/71.
- D'Amico, E. y Sica, M. (2009). Manipulación de alimentos. Preguntas frecuentes y respuestas simples para una correcta elaboración. Buenos Aires. Ed. Submarino Comunicación.
- De Bono, Edward. (2003). El pensamiento lateral, Manual de creatividad. Buenos Aires. Editorial Paidós. De Santis, D. (2010). Cucina Paradiso. Buenos Aires. Editorial Planeta.
- English for International Tourism Pre- intermediate (2006) Londres. Longman.
- Farías, V. (2019). Alimentación de poblaciones originarias: nuestra experiencia. 1ª Edición Paula Iglesias
- Felder, C. (2012). Patisserie. Paris. Editions de la Martinière.
- Filiba, S. y Palmieri, R. (2008) Manual de Marketing Directo e Interactivo. Buenos Aires. AMDIA.
- Girard, S. (2005). La Cocina Mexicana. México. Reditar Libros.

- Gross, O. (2011). Chocolate. Buenos Aires. Planeta.
- Hamelman, J. (2013). El pan: manual de recetas y técnicas de panadería. Ed. Libros con Miga. Hermé, P. (2004). Larousse de los Postres. Francia. Larousse.
- Hermé, P. (2011). Macarons. Grub Street.
- Iacomucci, N. y Royón, A. (2006). Costeo del menú en gastronomía. Buenos Aires. Librería Editorial.
- Khoo, R. (2012). The Little Paris Kitchen. San Francisco. Cronicle Books.
- Kluger, C. (2011). Millefeuillesucrés, salés&maison. Les Petit Plats. Paris. Ed. Marabout.
- Kotler, P. (2013). Dirección de Mercadotecnia. Análisis, Planeación, Implementación y Control. Octava Edición. Editorial Prentice Hall.
- Larousse Gastronomique (2005) Francia. Editorial Larousse.
- Ley de Educación Nacional N° 26206/06.
- Ley de Educación Técnico Profesional N° 26058/05.
- Ley Nacional de Turismo N° 25997
- Ley Orgánica de Educación de la Provincia de Río Negro, N° 4819/12.
- Lineamientos para la Mejora de la Formación de Recursos Humanos en Turismo (2013) Ministerio de Turismo de la Nación. Ministerio de educación de la Nación. Portal Educativ.
- Loewer, E. (2014). Cocina para Profesionales. Hoteles, Restaurantes, Residencias. Ed. Paraninfo.
- Mc. Gee, H. (2007) La cocina y los alimentos. Ed. Debate.
- Montes, E. y otros (2010). Diseño y Gestión de cocinas. Buenos Aires. Ed. Díaz de Santos. Naudin, C y Flavigny, L. (2014). Larousse de Los vinos. Madrid. Ed. Española.
- New English File pre-intermediate (2005) Oxford. Ed Oxford.
- Olijavetzky, C. (2009). Panes & Pancitos, Dulces y Salados. V&R Editoras S.A. Olijavetzky, C. (2016) Panadería Argentina. V&R Editoras S.A.
- Onzari, M. y Langer, V. (2012). Alimentación para la actividad física y el deporte. 1ª ed. Buenos Aires. El Ateneo.
- Palmetti, N. (2013). Alimentación Viva: Manual para una cocina sin cocina. 1ª ed. Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Ed. Kier.
- Sbdar, M. (2009). Máster en Negocios. Tecnología y operaciones. La cocina de la Empresa. 1º Edición. Editorial Arte Gráfico Argentino.
- Sorba, P. (2012). Nueva Cocina Argentina. Buenos Aires. Planeta. Torino, L. (2011). El Arte De la Cata. EEUU. Promed.

- Wilson, A. (2004). Cocina Libanesa. Ed. Kliczkowski. Wilson, A. (2015). Cocina India. Ed. Kliczkowski.

Más aportes

- Alonso Rodríguez, A., Calvo Alonso, C. y López Zamorra, C.: Guía práctica del servicio de mesa. Madrid. Espasa Calpe. 1999.
- Artusi, N. Café. Editorial Planeta. CABA. 2017.
- Bisogno, V. Manual del Sommelier del Té. Editorial Del Nuevo Extremo. 2013.
- Ciallella, C. y Gabriel, E. Introducción al Marketing Gastronómico. Buenos Aires. Ugerman Editor. 2016.
- Cuculiansky, S. El libro del Café. Buenos Aires. Catapulta Editores. 2016.
- Gallego, Jesús Felipe. Gestión de Alimentos y Bebidas para hoteles, bares y restaurantes. España. Paraninfo. 2002.
- García Ortiz, F., Gil Muela, M. y García Ortiz, P.: Técnicas de Servicio y Atención al Cliente. Madrid. Paraninfo. 2010.
- Manual para la asignatura de Costos. Empresas de producción y servicios / Lizeth Yuliana
- Martini, Analía. Ingeniería del Menú. FEHGRA. Ebook.
- Migoya, R y Vola- Luhrs, R. El Perfecto Garzón. Buenos Aires. Ediciones Macchi. 2007
- Monroy de Sada, P. y M. de Flores, Graciela. Introducción a la historia de la gastronomía. Ed. Limusa. 2007
- Rentería, Gabriela. Manual de Gestión Operativa en AA&BB. Ed. Elemento. 2014
- Routh, L. Notas de Cocina de Leonardo Da Vinci. Ed. Temas de hoy. 1996
- Sepúlveda Atehortúa / 1.a ed. Medellín: Corporación Universitaria Remington, 2019
- Sepúlveda Atehortúa, Lizeth Yuliana



Río
Negro