



DISEÑO CURRICULAR JURISDICCIONAL

Tecnicatura Superior en Gastronomía

Año 2018

AUTORIDADES PROVINCIA DE RIO NEGRO

GOBERNADOR

Alberto WERETILNECK

MINISTRA DE EDUCACIÓN

Mónica Esther SILVA

SECRETARIO DE EDUCACIÓN

Juan Carlos URIARTE

DIRECTORA GENERAL DE EDUCACIÓN

María de las Mercedes JARA TRACCHIA

EQUIPO JURISDICCIONAL

María de las Mercedes JARA TRACCHIA

Nadia MORONI

Mario TORRES

Edición

Anahí Alder

Cecilia V. Ojeda

Diseño y Diagramación

Paula TORTAROLO

EQUIPO INSTITUCIONAL

Instituto Técnico Superior S. C. de Bariloche

Directora: Martha Vélez

Coordinadora Pedagógica: Carla Di Vito

Equipo Docente del área Gastronomía de la Institución

Instituto de Formación Docente Continua Viedma

Director: Rubén Darío Quiroga

Coordinador Académico: Alberto Gregorio Fritz

Coordinador de Práctica y Extensión Áulica: Leandro Damián Miller

Secretario: Federico Matías Alcain

ÍNDICE	
CAPÍTULO I. MARCO DE LA POLÍTICA EDUCATIVA PROVINCIAL Y NACIONAL PARA LA EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL	<u>Pág.5</u>
1.1 La Educación Técnico Profesional en la Provincia de Río Negro. Antecedentes y nuevos contextos.	<u>Pág.5</u>
CAPÍTULO II. FINALIDADES DE LA FORMACIÓN TÉCNICA EN GASTRONOMÍA	<u>Pág.7</u>
2.1 La Tecnicatura Superior en Gastronomía, aproximaciones a su campo de estudio, conocimiento.	<u>Pág.7</u>
2.2 Descripción de la Carrera	<u>Pág.7</u>
2.3 Identificación del Título	<u>Pág.8</u>
2.4 Denominación del Título	<u>Pág.8</u>
2.5 Duración de la Carrera en años académicos	<u>Pág.8</u>
2.6 Carga horaria de la Carrera	<u>Pág.8</u>
2.7 Objetivos de la Carrera	<u>Pág.8</u>
2.8 Campo Ocupacional	<u>Pág.9</u>
2.9 Perfil del Egresado	<u>Pág.9</u>
2.10 Condiciones de ingreso	<u>Pág.10</u>
CAPÍTULO III. FUNDAMENTOS PEDAGÓGICOS DE LA PROPUESTA CURRICULAR	<u>Pág.11</u>
3.1 Acerca del Currículum, el Conocimiento, la Enseñanza y el Aprendizaje	<u>Pág.11</u>
3.2 Consideraciones Metodológicas	<u>Pág.12</u>
3.3 Acerca de la Evaluación	<u>Pág.13</u>
CAPÍTULO IV. ORGANIZACIÓN CURRICULAR	<u>Pág.14</u>
4.1 Definición y caracterización de los Campos de la Formación y sus relaciones	<u>Pág.14</u>
4.2 Carga horaria por Campo	<u>Pág.14</u>
4.3 Definición de los Formatos Curriculares que integran la propuesta	<u>Pág.15</u>
CAPÍTULO V. ESTRUCTURA CURRICULAR	<u>Pág.17</u>
5.1 Mapa Curricular	<u>Pág.17</u>
CAPÍTULO VI. UNIDADES CURRICULARES	<u>Pág.18</u>
6.1 Presentación de las Unidades Curriculares. Componentes básicos	<u>Pág.18</u>
6.2 CAMPO DE LA FORMACIÓN GENERAL	<u>Pág.18</u>
6.2.2 SEGUNDO AÑO	<u>Pág.18</u>
6.2.2.1 Francés Gastronómico	<u>Pág.18</u>
6.2.3 TERCER AÑO	<u>Pág.19</u>
6.2.3.1 Inglés Gastronómico	<u>Pág.19</u>
6.2.3.2 Tecnologías de la Información y la Comunicación	<u>Pág.20</u>
6.2.3.3 Ética y Deontología Profesional	<u>Pág.20</u>
6.3 CAMPO DE LA FORMACIÓN DE FUNDAMENTO	<u>Pág.21</u>
6.3.1 PRIMER AÑO	<u>Pág.21</u>
6.3.1.1 Bromatología de Alimentos, Bebidas y Materias Primas	<u>Pág.21</u>

6.3.1.2 Administración General	Pág.22
6.3.1.3 Nutrición	Pág.22
6.3.1.4 Legislación Laboral	Pág.23
6.3.1.5 Introducción a la Economía	Pág.24
6.3.2 SEGUNDO AÑO	Pág.24
6.3.2.1 Costos y Presupuestos	Pág.24
6.3.3 TERCER AÑO	Pág.25
6.3.3.1 Contabilidad Aplicada	Pág.25
6.3.3.2 Relaciones Públicas, Ceremonial y Protocolo	Pág.26
6.4 CAMPO DE LA FORMACIÓN ESPECÍFICA	Pág.26
6.4.1 PRIMER AÑO	Pág.26
6.4.1.1 Métodos de Cocción	Pág.26
6.4.1.2 Servicio de Salón y Atención al Cliente	Pág.27
6.4.1.3 Panadería	Pág.28
6.4.2 SEGUNDO AÑO	Pág.28
6.4.2.1 Alta Cocina	Pág.28
6.4.2.2 Práctica de Servicio de Salón I	Pág.29
6.4.2.3 Pastelería y Repostería	Pág.30
6.4.2.4 Enología	Pág.30
6.4.2.5 Barman	Pág.31
6.4.2.6 Comercialización y Marketing Gastronómico	Pág.32
6.4.3 TERCER AÑO	Pág.32
6.4.3.1 Práctica de Servicio de Salón II	Pág.32
6.4.3.2 Cocina Regional	Pág.33
6.4.3.3 Emprendimientos Gastronómicos	Pág.34
6.5 CAMPO DE LA FORMACIÓN DE LA PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE	Pág.34
6.5.1 PRIMER AÑO	Pág.36
6.5.1.1 Práctica Profesionalizante I	Pág.36
6.5.2 SEGUNDO AÑO	Pág.37
6.5.2.1 Práctica Profesionalizante II	Pág.37
6.5.3 TERCER AÑO	Pág.38
6.5.3.1 Práctica Profesionalizante III	Pág.38
VII. BIBLIOGRAFÍA GENERAL	Pág.39

CAPÍTULO I

1. 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 nuevos contextos.

La Ley de Educación Nacional N° 26206 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 las disposiciones de la Ley de Educación Técnico Profesional N° 26058 y es la Educación Secundaria y la Educación Superior responsable de la formación de Técnicos Secundarios y Técnicos Superiores en áreas ocupacionales específicas y de la Formación Profesional.

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.

CAPÍTULO II

2. FINALIDADES DE LA FORMACION TÉCNICA EN GASTRONOMÍA

2.1 La Tecnicatura Superior en Gastronomía, aproximaciones a su campo de estudio y conocimiento.

La Gastronomía es uno de los servicios que presenta, a nivel internacional, una creciente jerarquización y un importante desarrollando innovador. Este marco general, que envuelve a la actividad en todo el país, ha obligado a un cambio en el perfil de los restaurantes, generando un aumento significativo de la necesidad de capacitación. Es notable el conocimiento gastronómico con que cuentan los comensales y los requerimientos de excelencia en las prestaciones del ámbito.

En nuestra región la actividad gastronómica ha favorecido el desarrollo de las comunidades locales, incluyendo la generación de empleos y de emprendimientos diversos. En este contexto, la formación profesional de un Técnico Superior en Gastronomía resulta fundamental, y proporciona a los egresados el acceso a una pronta y adecuada salida laboral.

La exigencia actual requiere un Técnico Superior en Gastronomía que sea al mismo tiempo un creador y un ejecutivo con responsabilidades administrativas, capaz de dirigir y coordinar el personal a su cargo, con manejo de los recursos, del control y mantenimiento de altos niveles de calidad tanto en alimentos como en bebidas, que respondan a expectativas y normas nacionales e internacionales de higiene y seguridad, así como una firme comprensión de la cultura gastronómica mundial, de la cocina nacional y de los estándares nutricionales que se manejan hoy en día.

Este profesional será capaz de afrontar responsabilidades propias de los puestos de dirección en las instituciones del rubro, mostrando además una actitud emprendedora en la elaboración de sus propios proyectos.

2.2 Descripción de la carrera

La formación profesional debe establecer, para una adecuada titularización, metas cognitivas que definan el alcance y profundidad de la comprensión esperada, así como criterios de evaluación que permitan monitorear el progreso del aprendizaje de manera clara y transmisible.

El proceso de enseñanza y aprendizaje necesita de una interacción dinámica entre la teoría que fundamenta y la práctica que permite poner en juego, así como revisar permanentemente, los conocimientos construidos. Esto tiene un peso fundamental en carreras de formación técnica, que desarrollan habilidades y competencias apuntando a una pronta salida laboral.

La formación profesional del Técnico Superior en Gastronomía debe sustentar un enfoque que contemple el conocimiento de nuevas tecnologías y recursos de gestión, así como experiencias en el campo de la Gastronomía, en sus variadas formas, apuntando no sólo a

desarrollar competencias en el ámbito de la cocina, sino al ejercicio fehaciente de funciones dentro del ámbito administrativo-financiero y de coordinación de tareas operativas en organizaciones del rubro.

Se incluye, asimismo, en la carrera, la instrumentación científica suficiente para intervenir en todo tipo de proyectos de la comunidad que tengan relación con lo nutricional o proporcionen un servicio relacionado con la alimentación (Hospitales, sanatorios, escuelas, etc.).

Por tanto, en el presente diseño se integran diferentes disciplinas para facilitar el abordaje no fragmentado de la realidad estudiada, evolucionando desde los enfoques multidisciplinarios hasta la interdisciplinariedad.

La currícula contempla un equilibrio entre los campos de Formación Específica, General, de Fundamento y las Prácticas Profesionalizantes. La intensidad de las prácticas curriculares, y la posibilidad de realizar prácticas adicionales, permitirán una genuina versatilidad del técnico para desarrollar sus capacidades en el ámbito laboral.

2.3 Identificación del título

- **Sector de la actividad socio-productiva:** Servicios Gastronómicos
- **Denominación del perfil profesional:** Técnico Superior
- **Familia Profesional:** Gastronomía

2.4 Denominación del Título

Técnico Superior en Gastronomía

2.5 Duración de la carrera

3 años

2.6 Carga horaria total

2178 hs.

2.7 Objetivos de la carrera

La formación profesional en Gastronomía se orienta a:

Instrumentar al egresado para conocer y manejar los pormenores del funcionamiento de una organización y el desenvolvimiento de una correcta administración de recursos materiales y humanos.

Desarrollar capacidad de análisis del contexto general de la economía y de estrategias comerciales en relación con este, para plantearse con solvencia aquellos proyectos laborales que desee llevar a cabo.

Capacitar en el acceso a nuevas propuestas en el ámbito culinario, así como en la investigación sobre productos, técnicas y formas de elaboración.

Dar a conocer las pautas fundamentales que hacen a una nutrición saludable.

Favorecer una participación eficiente como miembro o como coordinador de un equipo de trabajo.

Habilitar para la utilización de tecnologías relacionadas al servicio.

Desarrollar una actitud creativa y de permanente actualización en su campo de experiencia.

2.8 Campo Ocupacional

Ámbito Laboral	Ámbito Profesional
• Gestión y Administración de organizaciones, en el área gastronómica • Producción, y comercialización de alimentos, asesorando a establecimientos relacionados a la gastronomía sobre el valor nutritivo, económico y social de los alimentos, así como el costo de la alimentación. • Planificación, producción, administración, operación y servicio de centros gastronómicos en el ámbito de la actividad turística. • Participación en equipos interdisciplinarios abocados al asesoramiento en temas de Seguridad alimentaria o Nutrición • Comedores sociales y escolares • Organización de Eventos-Ceremonial y protocolo • Investigación e innovación en temas culinarios • Sanatorios u hospitales públicos y privados.	El Técnico desarrollará las competencias de su ámbito profesional para trabajar en emprendimientos donde se requieran: • Capacidad de planificación y gestión • Conocimientos amplios en el área gastronómica • Trabajo en equipo • Actitud responsable acerca de las normativas y estándares de calidad • Apertura hacia la capacitación • Creatividad

2.9 Perfil del egresado

El perfil del Técnico Superior en Gastronomía está orientado a:

- Ejercer diversos cargos y roles en establecimientos del rubro de la Gastronomía.
- Generar, ejecutar y supervisar la gestión operativa de las empresas y organizaciones que presten servicios gastronómicos.
- Diseñar su propio emprendimiento productivo o implementar micro emprendimientos gastronómicos, desarrollando todas las fases vinculadas con un plan de negocio.
- Asesorar en la creación de nuevas empresas, en lo referente a la adaptación de tecnología y la administración de aspectos gastronómicos.
- Participar como miembro o conducir eficazmente un equipo de trabajo, en empresas y organizaciones gastronómicas, así como en ámbitos de consultoría.
- Identificar y desarrollar técnicas y sistemas de producción y elaboración culinaria.

- Asesorar sobre el valor nutritivo, económico y social de los alimentos, integrando equipos interdisciplinarios, pudiendo generar menús que contemplen criterios nutricionales y culinarios.
- Participar de actividades de investigación e innovación de nuevos productos en la industria alimentaria, actualizándose en su campo de manera permanente.
- Ejercer el rol docente en el ámbito de su experiencia.

2.10 Condiciones de ingreso

Teniendo en cuenta el Reglamento Académico Marco de la Jurisdicción, Resolución Nº 4077/14, en el mismo se establecen las siguientes condiciones:

- Artículo 5º: 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 6º: 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

3. FUNDAMENTACIÓN PEDAGÓGICA DE LA PROPUESTA CURRICULAR

3.1 Acerca del Currículum: el conocimiento, la enseñanza y el aprendizaje.

La Educación Técnico- Profesional se constituye en un ámbito relevante de crecimiento y profesionalización en tiempos de avance científico-tecnológico. La formación de los profesionales se presenta como una necesidad. Esta modalidad establece una estrecha vinculación entre el campo educativo y el campo laboral y requiere de propuestas curriculares abiertas - flexibles en permanente actualización vinculadas con los contextos de actuación.

La Educación Técnico Profesional pretende una sólida formación teórico-práctica que incorpore el desarrollo de capacidades, destrezas en el manejo de la especificidad técnica para la que se forma y el aprendizaje de capacidades más integradoras que vinculen conocimientos con habilidades que apunten a la puesta en escena de herramientas de análisis en contextos, para la toma de decisiones. Esta visión intenta articular la formación de un profesional que aprenda no sólo aspectos instrumentales y técnicos sino contextuales frente a las demandas ocupacionales de la región. En este sentido la Ley de Educación Superior Nacional 24.521 en su Título II Capítulo 1 Artículo 3 explicita que :“ la educación superior tiene por finalidad proporcionar formación científica, profesional, humanística y técnica en el más alto nivel, contribuir a la preservación de la cultura nacional, promover la generación y desarrollo del conocimiento en todas sus formas, y desarrollar las actitudes y valores que requiere la formación de personas responsables, con conciencia ética y solidaria, reflexivas, críticas, capaces de mejorar la calidad de vida, consolidar el respeto al medio ambiente, a las instituciones de la República y a la vigencia del orden democrático”.

En este sentido se estructuran los Diseños Curriculares para la Formación Técnico Profesional y para comprenderlo es necesario explicitar las concepciones de currículum, conocimiento, enseñanza y aprendizaje que orientan el modo que asume el proceso formativo.

Todo currículum explicita ideas, conocimientos, posiciones acerca del hombre, la cultura y la sociedad. Se presenta como representación y concreción de un proyecto político-social-cultural en el que se manifiestan las intencionalidades educativas. El currículum se considera una herramienta de profesionalización en el sentido de promover capacidades en los ciudadanos para lograr progresos personales, profesionales y sociales. El currículum se concibe aquí como: “la expresión de un proyecto político, pedagógico y cultural, escenario de conflictos entre múltiples intereses e intencionalidades, es un eslabón entre la teoría educativa y la práctica pedagógica, entre lo que se afirma que puede ser la educación y lo que finalmente es. Por eso debe ser concebido como un proceso que involucra la práctica pedagógica misma como uno de sus componentes básicos.”¹

En el Currículum se seleccionan y sintetizan conocimientos que una sociedad define como válidos a ser transmitidos. Construidos y producidos socialmente que deben ser comprendidos en su carácter histórico y provisional. El conocimiento se presenta como un producto objetivado y contradictorio de procesos históricos sociales, culturales que son interpelados permanentemente por relaciones de poder.

¹ Diseño Curricular de la Formación Docente (1988)

En relación a los conocimientos a transmitir concebimos a la enseñanza como una práctica compleja que se sitúa en contextos configurados por múltiples dimensiones: institucionales, pedagógicas, didácticas, éticas, políticas. Su particularidad está definida por su relación específica con los conocimientos y los contextos de prácticas donde se producen.

La enseñanza implica siempre un intento deliberado y con relativa sistematicidad de transmisión de conocimientos. Toda enseñanza al ser una acción deliberada no es neutral sino que siempre se evidencia como una actividad política. Como toda acción intencional involucra aspectos personales, sociales y contextuales. En este sentido los aportes de las teorías psicológicas y sociológicas que toman lo grupal y lo social como intervinientes en el aprendizaje son un aporte relevante.

La enseñanza es un campo de prácticas que articula distintos ámbitos de decisión; el político, ético, epistemológico, el técnico y el de los contextos específicos de enseñanza. 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.

La intervención en la enseñanza involucra la relación con un aprendiz con sus características y las particularidades del conocimiento a transmitir. El aprendizaje hace referencia a los procesos a través de los cuales se adquieren los conocimientos. La enseñanza influye en el aprendizaje desde la tarea de aprendizaje que realiza el propio estudiante. Las situaciones de enseñanza que se proponen promueven procesos de aprendizaje y construcción de significados por parte del estudiante. Planteamos una concepción de aprendizaje como proceso de construcción de conocimientos que promueven la transferencia y comprensión de los mismos en situaciones cotidianas. Ubica al estudiante como un sujeto activo intelectualmente con posibilidades de aprendizaje personal y formado a través de la mediación con otros.

3.2 Consideraciones Metodológicas

El componente Metodológico requiere de la articulación entre el conocimiento como producción objetiva (lo epistemológico objetivo) y el conocimiento como problema de aprendizaje (lo epistemológico subjetivo) de este modo es concebido como un proceso de construcción. Lo metodológico implica tener en cuenta no solo la especificidad del contenido sino además una posición interrogativa frente a él necesaria para superar una postura instrumentalista y mecanicista en relación al método.

La construcción metodológica “se conforma a partir de la estructura conceptual (sintáctica y semántica) de la disciplina y la estructura cognitiva de los sujetos en situación de apropiarse de ella. Construcción de carácter singular que se genera en relación con un objeto de estudio particular y con sujetos particulares. Se construye casuísticamente en relación con el contexto (áulico, institucional, social y cultural)”²

Una propuesta de enseñanza es un acto particular y creativo “de articulación entre la lógica disciplinar, las posibilidades de apropiación de ésta por parte de los sujetos y las situaciones y los contextos particulares que constituyen los ámbitos donde ambas lógicas se entrecruzan.”³

² Edelstein, G. (1996): “Un capítulo pendiente: el método en el debate didáctico contemporáneo”. En: *Corrientes Didácticas Contemporáneas*. Buenos Aires: Paidós

³ Edelstein, G. Op Cit.

La propuesta metodológica deberá enfocarse a propiciar la confianza y seguridad en los estudiantes promoviendo actitudes de escucha respeto y comprensión que favorezcan la constitución de su identidad como futuros profesionales.

3.3 Acerca de la Evaluación

Desde una racionalidad práctica y crítica, la evaluación constituye un campo conflictivo que nos involucra intersubjetivamente en tanto excede las cuestiones técnicas-pedagógicas por estar vinculada a cuestiones éticas, políticas, sociales e ideológicas. De allí la importancia de analizar y comprender los usos y sentidos de la evaluación, la finalidad que persigue, los intereses a los que responde y principios a los que adscribe.

Fernández Sierra⁴ plantea que la evaluación condiciona y determina la vida académica dentro y fuera del aula, involucrando todos los estamentos educativos, desde el trabajo de estudiantes y profesores hasta las decisiones políticas de más alto nivel.

Todo proceso de evaluación responde a múltiples dimensiones: las características de la institución, los proyectos institucionales, los estilos de gestión, las propuestas editoriales y curriculares, las particularidades de los docentes y de los estudiantes, entre otros.

En tal sentido, concebimos la evaluación como una práctica democrática y participativa abierta a la interrogación, la problematización, la búsqueda de entendimiento, la producción de conocimiento y la emancipación de todos los sujetos involucrados.

“La evaluación aplicada a la enseñanza y el aprendizaje consiste en un proceso sistemático y riguroso de recogida de datos, incorporado al proceso educativo desde su comienzo, de manera que sea posible disponer de información continua y significativa para conocer la situación, formar juicios de valor con respecto a ella y tomar las decisiones adecuadas para proseguir la actividad educativa mejorándola progresivamente”⁵

Esto nos lleva a afirmar la necesidad de revisar la definición de evaluación que suele sostenerse en los ámbitos educativos y que sólo la ligan a la constatación de conocimientos aprendidos. La evaluación debe concebirse “desde su inclusión permanente y constante en nuestra cotidianeidad áulica y como una responsabilidad compartida”⁶

La evaluación como práctica de aprendizaje y de enseñanza promueve instancias de auto, con y heteroevaluación y no actividades instrumentales que generan medición y clasificación de los aprendizajes en los sujetos.

La evaluación como parte del proceso didáctico implica para los estudiantes una toma de conciencia de los aprendizajes adquiridos y, para los docentes, una interpretación de las implicancias de la enseñanza en esos aprendizajes. De este modo retroalimenta el proceso de enseñanza e informa a los estudiantes los progresos en sus aprendizajes. Será siempre formativa, motivadora, orientadora y al servicio de los protagonistas.

⁴ Fernández Sierra, J. (1994). "Evaluación del Currículum: perspectivas curriculares y enfoques en su evaluación". En: Teoría del desarrollo del currículum. Málaga: Aljibe.

⁵ Casanova, M. A. (1995). *Manual de evaluación educativa*. La Muralla, Madrid.

⁶ Ministerio de Educación (2009). *Diseño Curricular para la Formación Docente de Nivel Primario*. Subsecretaría de Formación y Capacitación Docente – Dirección de Nivel Superior. Río Negro.

CAPÍTULO IV

4. 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 CFE N°229/14.

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	Porcentaje en Plan de Estudios	Porcentaje Actividades Teóricas	Porcentaje Actividades Prácticas Formativas	Total de horas de la Carrera: 2178 Horas reloj.
Formación General (Porcentaje mínimo: 10%)	10%	50%	50%	
Formación de Fundamento (Porcentaje mínimo: 25%)	18%	50%	50%	
Formación Específica (Porcentaje mínimo: 50%)	50%	30%	70%	
Prácticas Profesionalizantes (Porcentaje mínimo: 15%)	22%	10%	90%	

(*) Según lo establecido por la Resolución N°229/14 del Consejo Federal de Educación.

4.3 Definición de los Formatos Curriculares que integran la propuesta

Unidades Curriculares. Se entiende por “unidad curricular” a aquellas instancias curriculares que, adoptando distintas modalidades o formatos pedagógicos, forman parte constitutiva del plan, organizan la enseñanza y los distintos contenidos de la formación y deben ser acreditadas por los estudiantes. Las mismas se distribuyen de la siguiente manera:

- **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.).
- **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 re significar, ampliar y profundizar los marcos interpretativos.
- **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.

- **Congresos, Jornadas, Talleres:** actividades académicas sistematizadas que 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.

5. ESTRUCTURA CURRICULAR

5.1 Mapa curricular

TECNICATURA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA							
Formación General		Formación de Fundamento		Formación Específica		Prácticas Profesionalizantes	
PRIMER AÑO							
Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre	Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre	Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre	Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre
----	----	Bromatología de Alimentos, Bebidas y Materias Primas (Asig. 3hs/96hs)		Métodos de Cocción (Asig. 3hs/96hs)		Práctica Profesionalizante I Taller (3hs/96hs) Trabajo de Campo (10 hs)	
		Administración General (Asig. 2hs/32hs)	Legislación Laboral (Asig. 2hs/32hs)	Servicios de Salón y Atención al Cliente (Taller 3hs/96hs)			
		Nutrición (Asig. 2hs/32hs)	Introducción a la Economía (Asig. 2hs/32hs)	Panadería (Taller 4hs/128hs)			
SEGUNDO AÑO							
Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre	Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre	Primer Cuatrimestre.	Segundo Cuatrimestre	Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre
Francés Gastronómico (Asig. 2hs/64hs)		Costos y Presupuestos (Asig. 3hs/48hs)	-----	Alta Cocina (Asig. 3hs/96hs)		Práctica Profesionalizante II Taller (5hs/160hs) Trabajo de Campo (20 hs)	
				Práctica de Servicio de Salón I (Taller 4hs/128hs)			
				Pastelería y Repostería (Taller 4hs/128hs)			
				Enología (Asig. 3hs/48hs)	Barman (Taller 3hs/48hs)		
					Comercialización y Marketing Gastronómico (Asig. 3hs/48hs)		
TERCER AÑO							
Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre	Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre	Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre	Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre
Inglés Gastronómico (Asig. 2hs/64hs)		Contabilidad Aplicada (Asig. 2hs/64hs)		Práctica de Servicio de Salón II (Taller 4hs/128hs)		Práctica Profesionalizante III Taller (5hs/160hs) Trabajo de Campo (20 hs)	
	Tecnologías de la Información y la Comunicación (Asig. 3hs/48hs)	Relaciones Públicas, Ceremonial y Protocolo (Asig. 2hs/64hs)		Cocina Regional (Taller 3hs/96hs)			
	Emprendimientos Gastronómicos (Seminario 2hs/64hs)						
	Ética y Deontología Profesional (Asig. 2hs/32hs)						
Total horas Formación General: 208		Total horas Formación Fundamento: 400		Total horas Formación Específica: 1104		Total horas Prácticas Profes.: 466	
Espacio de Definición Institucional: ---							
TOTAL HORAS DE LA CARRERA: 2178							

CAPÍTULO VI

6. 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 solo 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 Provinciales. Son un tipo particular de propósitos que refieren a aquellos saberes que los estudiantes deben acreditar al finalizar el curso y que están vinculados a las prácticas profesionalizantes.
- **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.

6.2.2 SEGUNDO AÑO

▪ 6.2.2.1 Francés Gastronómico

Formato: Asignatura

Régimen de cursada: Anual

Ubicación en el diseño curricular: 2er año

Asignación de horas semanales: 2 hs.

Total de horas: 64 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

Es fundamental que el futuro técnico maneje conocimientos que permitan comprender principalmente el vocabulario gastronómico, recetas, y/o posible bibliografía en francés, para su formación académica profesional. El idioma francés permite ampliar las competencias en las tareas específicas y de 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, incluyendo platos tradicionales de la cocina francesa.

Ejes de contenidos. Descriptores

Principios básicos de pronunciación. 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. Las comidas del día. El desayuno: la comanda. Descripción de ingredientes principales. Frutas y verduras. Utensilios de cocina, vajilla (la mesa del restaurant). En el restaurant: reserva de mesa (diálogos).

La hora y los momentos del día. Las estaciones del año. Carnes y pescados, ingredientes varios. La carta/ el menú. Descripción de platos: La comanda. Expresión de gustos y preferencias. Interpretación de recetas del francés al español. Regiones de Francia: platos típicos regionales. Cultura culinaria francesa. Productos AOC (Appellation d'Origine Controlée).

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).

6.2.3 TERCER AÑO

▪ 6.2.3.1 Inglés Gastronómico

Formato: Asignatura

Régimen de cursada: Anual

Ubicación en el diseño curricular: 3º año

Asignación de horas semanales: 2 hs.

Total de horas: 64 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

El idioma inglés se ha convertido en una herramienta fundamental en toda carrera profesional y en todos los ámbitos laborales. En muchos aspectos, se convierte en un factor excluyente en el campo laboral. Esto hace fundamental que todo profesional formado en cualquier carrera relacionada al ámbito turístico y a la atención al cliente, en este caso, Gastronomía, tenga la habilidad de comunicarse de manera armoniosa y fluida con el mismo. Al mismo tiempo, la bibliografía más destacada en relación a la carrera, se encuentra en idioma Inglés. La asignatura permite garantizar la confianza en sí a la hora de comunicarse y acceder sin obstáculos a bibliografía que permita un mayor y mejor enriquecimiento en el área competente. Esto se logrará a través de actividades variadas, que incluyen role playing, presentaciones orales y escritas, contactos con anglo parlantes en charlas y visitas.

Ejes de contenidos. Descriptores

Saludos, presentaciones y números. Países y nacionalidades. Preguntas personales. Trabajos. Utensilios. Equipamiento de cocina, accesorios. Preparación de una mesa (elementos necesarios y proceso). Clasificación de la comida (frutas, vegetales, carnes, pescados, aves, mariscos, cereales, productos lácteos). Recetas/Postres/descripción de platos y su explicación. Reservas (fecha, la hora). El menú/Menú de bebidas/Servir en el bar/Cocktails/Vinos. En el restaurant: aprender a ordenar comida/Quejas. Contenidos gramaticales: Verbo To Be. Presente Simple. Preposiciones de lugar. Adverbios. Imperativo. Like/Would like. Can/Could. Instrucciones.

▪ 6.2.3.2 Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC)

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

Este espacio curricular pretende que reconozcan y valoren la importancia de las Tecnologías de la Información y la Comunicación en el sector gastronómico, y la utilización de la Web social en Gastronomía. Aborda, asimismo, la aplicación de los sistemas informáticos en la gestión y organización de empresas gastronómicas, y los sistemas de Gestión de Restaurant. Esto le permitirá resolver problemas concretos a partir de la propia práctica con las distintas aplicaciones informáticas.

Ejes de contenidos. Descriptores

Aplicaciones más comunes de un paquete integrado. Gestión de base de datos de proveedores, gestión de clientes. Sistema de administración gastronómica. Gestión de stock. Stock máximo y mínimo. Estado de las Mesas y consumos, comandas electrónicas, facturación. Operación con múltiples listas de precios, (ej: barra/mesa/delivery/internet). Planos de salón, estrategia y control del Salón y ocupación. Estadísticas de Ventas como herramienta de toma de decisiones. Diseño y Gestión creativo de cartas. Menú según el estilo de restaurant. Publicidad en la web, diseño y elaboración de microblogs.

▪ 6.2.3.3 Ética y Deontología Profesional

Formato: Asignatura

Régimen de cursada: Cuatrimestral

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

Asignación de horas semanales: 2 hs.

Total de horas: 32 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

Se pretende que el futuro técnico sea capaz de abordar los problemas éticos de la actividad profesional, como también nociones de ética personales, para reflexionar sobre la ética en la gestión gastronómica como forma de garantizar la calidad de los servicios prestados.

Ejes de contenidos. Descriptores

La Filosofía: definiciones. La Ética como disciplina integrante de la Filosofía. Ética y moral, definiciones, características y diferencias. Carácter normativo y axiológico de la ética. Actos del hombre y actos humanos. Valor, bien y fin. El universalismo y el relativismo. Fundamento de los Derechos Humanos. Aristóteles y su teleología. La virtud. La búsqueda de la felicidad. Kant y el Imperativo Categórico. El deber. Stuart Mill y el Utilitarismo. El placer como objetivo. La posmodernidad, el post-deber. Ley: definición. Tipos de ley. Ideal de ley. La virtud de la justicia. El trasfondo ético del trabajo profesional. Deontología y autorregulación profesional. Profesión y Ética profesional. Responsabilidad Social Empresarial. Deberes y Derechos de la Profesión. El Código de Ética del Profesional.

6.3 CAMPO DE LA FORMACIÓN DE FUNDAMENTO

6.3.1 PRIMER AÑO

▪ 6.3.1.1 Bromatología de Alimentos, Bebidas y Materias Primas

Formato: Asignatura

Régimen de cursada: Anual

Ubicación en el diseño curricular: 1º año

Asignación de horas semanales: 3 hs.

Total de horas: 96 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

La asignatura pretende dar a conocer al estudiante los conceptos y los principios que garantizan la inocuidad alimentaria, 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. Adquiriendo dichos conocimientos, el futuro Técnico podrá implementar un criterio lógico para resolver situaciones donde se ponga en riesgo la inocuidad de los alimentos.

Ejes de contenidos. Descriptores

Conceptos generales de la asignatura: Concepto de bromatología y alimentos. Concepto de alteración, adulteración y falsificación de alimentos. Estudio de peligros alimentarios. Enfermedades transmitidas por alimentos. Definición. 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 Administración General**

Formato: Asignatura

Régimen de cursada: Cuatrimestral

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

Asignación de horas semanales: 2 hs.

Total de horas: 32 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

La asignatura pretende lograr que el estudiante adquiera el conocimiento de los distintos tipos de organizaciones, sus estructuras y funcionamiento, así como también su administración, el proceso administrativo y las herramientas de gestión estratégica. Lo harán a través de propuestas tales como análisis de organigramas y documentación, estudio de casos o visitas a empresas del rubro, de manera de internalizar la teoría de forma deductiva y dinámica.

Ejes de contenidos. Descriptores

Las organizaciones y la empresa. Visión sistémica. La administración: concepto y proceso administrativo. Planificación. Organización. Integración de personal. Dirección. Control. Administración de restaurantes. Aspectos generales de la restauración. Estrategias genéricas, básicas y de comercialización. Organigramas. Manual de funciones. El perfil de empleados. Departamento de operaciones: decisiones de producto. Política de compras. Departamento de comercialización. Sondeo de mercado. Plan de negocios. Departamento de Personal: reclutamiento, preselección, selección e inducción de personal. Departamento de finanzas: decisiones de inversión y financiamiento.

▪ **6.3.1.3 Nutrición**

Formato: Asignatura

Régimen de cursada: Cuatrimestral

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

Asignación de horas semanales: 2 hs.

Total de horas: 32 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

La asignatura pretende lograr, en el futuro Técnico, una comprensión cabal de su implicancia y participación como profesionales en el cuidado y promoción de la salud de la población. Para ello, los estudiantes deberán conocer los principios básicos de una nutrición correcta, con el fin de garantizar la oferta de una alimentación saludable en su futuro desempeño, realizando una adecuada selección de alimentos, preparaciones y menús que aseguren un óptimo aprovechamiento de los nutrientes, como así también diseñar, adaptar y elaborar alimentos, preparaciones y menús para diferentes necesidades específicas, siguiendo los criterios nutricionales adecuados en cada caso. Se abordarán proyectos interdisciplinarios con docentes del área gastronómica, que permitan manejar en la práctica los contenidos teóricos estudiados.

Ejes de contenidos. Descriptores

Salud, nutrición y alimentación. Hábitos alimentarios: alimentos, preparaciones y menús saludables para colectividades sanas. Promoción de la salud y prevención de enfermedades. 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. Nutrición normal 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: Celiacía-Nutrición deportiva-Alimentación vegetariana-Enfermedades crónicas no transmisibles.

▪ 6.3.1.4 Legislación Laboral

Formato: Asignatura

Régimen de cursada: Cuatrimestral

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

Asignación de horas semanales: 2 hs.

Total de horas: 32 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

Esta asignatura pretende aportar a la formación técnico profesional del graduado los conocimientos teóricos mínimos del derecho y la legislación laboral. El marco conceptual le permitirá resolver situaciones aplicando la normativa en su futuro desempeño profesional, tanto como trabajador en relación de dependencia o como empleador. Es importante que el estudiante conozca el impacto que los hechos sociales tienen en el derecho del trabajo. El estudiante trabajará analizando las instituciones vinculadas a las relaciones individuales y colectivas que regula el Derecho del Trabajo. Debatirá y reconocerá, mediante casos prácticos, situaciones jurídicas que se plantean en las relaciones laborales, manejando el lenguaje técnico de la asignatura con propiedad.

Ejes de contenidos. Descriptores

Reseña histórica del derecho del trabajo y de la seguridad social. Elementos y principios del derecho del trabajo. Fuentes del derecho laboral. Contrato de trabajo: relación de dependencia. Registración del contrato. El trabajo no registrado como problemática social. Remuneración en el

contrato de trabajo. Extinción del contrato de trabajo, diversas causas. Despido. Protección contra el despido. Derechos y deberes del empleador y del trabajador. Régimen de jornada. Descansos, feriados, vacaciones y licencias. Enfermedades y accidentes inculpables. Suspensiones. Accidentes del trabajo. Obligaciones del dependiente. Facultades del empleador. Indemnizaciones. Situaciones especialmente protegidas. Trabajador parcialmente registrado. Derecho colectivo del trabajo. Asociaciones profesionales de trabajadores. Obras sociales. Asociación sindical de trabajadores. Convenios colectivos. Huelga y otras medidas de acción directa. Convenios colectivos aplicables a la actividad Hotelero Gastronómica: CCT 389/04 restaurantes y hoteles, 401/95 comedores, AHT 362/03 Jubilaciones y pensiones.

▪ **6.3.1.5 Introducción a la Economía**

Formato: Asignatura

Régimen de cursada: Cuatrimestral

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

Asignación de horas semanales: 2 hs.

Total de horas: 32 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

La asignatura pretende acercar al estudiante a conocimientos básicos de Economía, para que dimensione la importancia de la actividad turístico/gastronómica nivel local, regional y nacional; asimismo que pueda analizar distintos contextos de política económica para tomar decisiones empresariales eficientes.

Ejes de contenidos. Descriptores

Economía. La Economía como ciencia social. Sistemas, sectores y agentes económicos. Empresa: concepto, clases, tipos. La empresa como eje del desarrollo económico y social. Agentes Empresarios. El turismo como motor del sector terciario de la economía. Microeconomía: la oferta y la demanda turística. Elasticidad precio e ingreso en el turismo. Macroeconomía. Variables macroeconómicas. Funciones y objetivos del Estado en la política económica. Instrumentos de Política Económica: política fiscal, monetaria y cambiaria y su relación con la actividad turístico/gastronómica.

6.3.2 SEGUNDO AÑO

▪ **6.3.2.1 Costos y Presupuestos**

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

El propósito de la asignatura apunta a que el futuro Técnico adquiera la capacidad de costear, pueda calcular los costos de una receta estándar a un evento determinado. Para ello, se trabaja con recetas concretas, porcentajes e índices de desperdicio, con cantidades netas y reales, para cotizar el plato elegido, visualizando en cada situación los 4 componentes elementales: materia prima, mano de obra, costos indirectos e impuestos.

Ejes de contenidos. Descriptores

Costos. Clasificación. Comportamiento. Costo estándar. Componentes del costo estándar de recetas: materias primas, mano de obra, costos indirectos e impuestos, Ejercicios de costeo estándar de recetas. Fijación de precios; métodos de fijación de precios. Costos y presupuesto Principales elementos para la elaboración de presupuestos y cotización de eventos: materias primas, mano de obra y cargas sociales, gastos generales e impuestos. Gestión de stock. Gestión y control de stock. Inventario de insumos y materias primas. Stock de seguridad. Niveles de recompra. Costos asociados al control de stock.

6.3.3 TERCER AÑO

▪ 6.3.3.1 Contabilidad Aplicada

Formato: Asignatura

Régimen de cursada: Anual

Ubicación en el diseño curricular: 3º año

Asignación de horas semanales: 2 hs.

Total de horas: 64 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

La visión de la asignatura aporta, para el Técnico Superior en Gastronomía, elementos tanto conceptuales como procedimentales y actitudinales. El mismo actuará integrando organizaciones y equipos interdisciplinarios en un contexto en el que la cuestión económica y financiera resulta determinante, por lo que tendrá mayores posibilidades de alcanzar el éxito en su gestión en la medida en que conozca las características, importancia y requerimientos de la producción de información contable, y sustente sus decisiones y acciones en un análisis adecuado de los informes que la Contabilidad produce.

Ejes de contenidos. Descriptores

Sistema de Información Contable. La contabilidad y sus funciones. Objetivo básico. La información contable. Elementos de la información. Ecuación contable, concepto de activo y pasivo, patrimonio neto. Capital. Variaciones Patrimoniales. Resultado de un período. Registración y confección de Estados Contables. Fuentes de Información. Documentos comerciales. Libros

auxiliares. Libros obligatorios. Registración. Cuentas: concepto. Registros cronológicos. Diario. Mayores. Balances. Los estados contables básicos. Estado de situación patrimonial y estado de resultados. Análisis de Estados Contables. Análisis e interpretación de Estados Contables. Análisis horizontal y Vertical. Evolución y Estructura. Capital de Trabajo. Índices como herramienta de investigación y análisis. Importancia del proceso histórico, contexto actual y proyección futura en el análisis. Ventas y Costos. Concepto de Costos. Costos Fijos y Variables. Ventas y costos. Punto de equilibrio. Contribución Marginal. Stock máximo, mínimo y óptimo. Productos perecederos. Punto de Pedido. Contexto internacional, nacional, regional y local. Tipos de Entorno. Mercado competitivo. Limitaciones a la competencia. Estrategia competitiva. Proceso de Planificación. Objetivos. Metas. Presupuestos económicos y financieros. Control presupuestario.

▪ **6.3.3.2 Relaciones Públicas, Ceremonial y Protocolo**

Formato: Asignatura

Régimen de cursada: Anual

Ubicación en el diseño curricular: 3º año

Asignación de horas semanales: 2 hs.

Total de horas: 64 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

El objetivo de la asignatura es brindar a los estudiantes los conocimientos necesarios para desempeñarse correctamente en las actividades vinculadas a su profesión, aplicando reglas protocolares en el servicio y en la organización de diversos eventos. A su vez, habilitará al futuro Técnico para el desempeño dentro de establecimientos ligados al rubro gastronómico, o en su relación social con públicos internos y externos de la empresa de la cual forme parte.

Ejes de contenidos. Descriptores

Relaciones Públicas: definiciones. Antecedentes. Proceso: investigación, planificación, comunicación y evaluación. Públicos. Ceremonial y Protocolo. Antecedentes. Diplomacia. Precedencias. Ceremonial oficial y empresario. Ceremonial escrito. Mesas, comidas y recepciones. La imagen. Presentaciones. Comportamiento profesional. Ceremonial y Oratoria.

6.4 CAMPO DE LA FORMACIÓN ESPECÍFICA.

6.4.1 PRIMER AÑO

▪ **6.4.1.1 Métodos de Cocción**

Formato: Asignatura

Régimen de cursada: Anual

Ubicación en el diseño curricular: 1er año

Asignación de horas semanales: 3 hs.

Total de horas: 96 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

La asignatura es fundamental para que el Técnico Superior en Gastronomía pueda desempeñarse en una cocina profesional. Conocerá las técnicas básicas y las bases de la cocina, en forma teórica, muchos contenidos relacionados con las funciones del personal, la brigada de cocina, la mise en place, la higiene alimentaria, las calidades, almacenamiento, la comercialización, presentaciones en el mercado y conservación de los distintos géneros alimenticios, así como su cocción y presentación en diferentes platos.

Ejes de contenidos. Descriptores

Historia de la gastronomía. Evolución. Funciones del chef. Utensilios y herramientas de trabajo. Brigada de cocina. La vestimenta. Distribución de espacios y zonas en una cocina profesional. Mise en place. Limpieza de cocina y elementos. Transferencia de calor y métodos de cocción. Verduras, hortalizas, y frutas: almacenamiento. Limpieza y cortes. Elaboración de guarniciones. Platos vegetarianos. Recuperación y reaprovechamiento de insumos. Huevos: índices de frescura, comercialización, usos y cocciones. Aves: composición nutricional, clasificación, limpieza, trozado, brinado y almacenamiento. Carnes: valores nutricionales, cortes y calidades, rigor mortis. Puntos de cocción, técnicas de cocción, porcionado. Rellenos, gelatinas, métodos de conservación. Fondos, sopas y consomés. Salsas madres y derivadas. Conservación y almacenamiento Pastas: tipos, elaboración y clasificación. Distintos rellenos, pastas especiales y creativas. Cocciones, conservación y almacenamiento. Masas: crepes y pastas orientales. Arroz: cultivo, orígenes, producciones a nivel internacional, clasificaciones, técnicas de cocción. Bases de la cocina fría. Técnicas de armado y decoración de canapés. Ensaladas: salsas, vinagretas y aderezos. Piezas frías tradicionales. Clásicos de la cocina fría de Argentina e internacional.

▪ **6.4.1.2 Servicio de Salón y Atención al Cliente**

Formato: Taller

Régimen de cursada: Anual

Ubicación en el diseño curricular: 1er año

Asignación de horas semanales: 3 hs.

Total de horas: 96 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

El Taller tiene por objetivo, brindar al estudiantes el conocimiento necesario dentro del área de AA&BB para lograr un perfil profesional y competente. Se pretende que adquiera capacidades, habilidades, destrezas, técnicas y conocimientos para desenvolverse de manera profesional dentro del sector, concientizándolo sobre la importancia de la vocación de servicio y el trabajo en equipo para alcanzar la excelencia. El estudiante finalizará la cursada sabiendo desenvolverse en el salón de un restaurante o durante un evento de manera eficiente, utilizando el vocabulario y terminología correctos y desarrollara las capacidades suficientes para realizar un servicio profesional dentro de un restaurante o evento.

Ejes de contenidos. Descriptores

Historia de la Gastronomía y Hotelería. Organigrama y departamentalización en estructuras hoteleras. Tipos y relaciones. Restaurante. Historia del restaurante. Tipos de restaurantes. Tipos de servicio. Oferta gastronómica. Carta y Menú. Atención al cliente. Tipos de clientes. Manejo de quejas y reclamos. Brigada de servicio. Deontología profesional. Protocolo y ceremonial en el servicio de restaurante. Mise en place. Historia de la cristalería. Vajilla. Cubertería. Mantelería. Comanda. Secuencias del Servicio de un restaurante. Introducción al servicio de banquetes. Servicio de bebidas. Introducción al vino. Servicios de bebidas en eventos. Introducción al servicio de bar.

▪ 6.4.1.3 Panadería

Formato: Taller

Régimen de cursada: Anual

Ubicación en el diseño curricular: 1º año

Asignación de horas semanales: 4 hs.

Total de horas: 128 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

La panificación constituye uno de los saberes que debe manejar a la perfección el profesional gastronómico. Para tal fin, este taller pretende aportar a sus estudiantes los conocimientos teóricos y prácticos necesarios que le permitan desenvolverse con seguridad en cualquier establecimiento gastronómico. Para ello contarán con una carga horaria de prácticas dentro del aula taller, donde tendrán que aplicar los conocimientos teóricos aprendidos y adquirirán las destrezas técnicas propias de la profesión, a través de la elaboración de variadas recetas cuidadosamente seleccionadas.

Ejes de contenidos. Descriptores

Historia del pan. Masas levadas dulces y saladas, masas levadas laminadas, masas laminadas. Variedades de panes y facturas. Panificación artesanal e industrial. Técnicas de elaboración y manejo de maquinaria. Fermentación alcohólica, ácida, láctica, química. Filamentación: formadas de las masas. Harinas: tipos, composición, características. Levadura: tipos y características. Demás ingredientes: azúcar, extracto de malta, huevos, materias grasas, etc. tipos, composición, características.

6.4.2 SEGUNDO AÑO

▪ 6.4.2.1 Alta Cocina

Formato: Asignatura

Régimen de la Cursada: Anual

Ubicación en el diseño curricular: 2° año

Asignación de horas semanales: 3 hs.

Total de horas: 96 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

Alta Cocina es una asignatura que pretende que el estudiante adquiera los contenidos teóricos necesarios para un correcto desarrollo en la parte práctica, teniendo en cuenta criterios históricos. El objetivo principal es estudiar las diferentes técnicas y materias primas indispensables para la práctica a la hora de internalizar las diferentes formas de cocción y platos de la cocina internacional.

Ejes de contenidos. Descriptores

Qué es Alta Cocina. Historia de la cocina. Evolución de la cocina a través de los distintos tiempos. La base de la cocina, la Cuisine Classique. Gastronomía moderna. Hortalizas: familia y clasificación. Arroz y cereales: historia y técnica. Gastronomía en el mundo: nuevas técnicas y sus aplicaciones. Cocina natural, vegetariana, crudívora, macrobiótica. Pescados y mariscos: familia, clasificación, manipulación. Carnes: variedades, cortes, familias, despostes. Complemento de un plato, presentaciones, guarniciones, salsas.

▪ **6.4.2.2 Práctica de Servicio de Salón I**

Formato: Taller

Régimen de cursada: Anual

Ubicación en el diseño curricular: 2° año

Asignación de horas semanales: 4 hs.

Total de horas: 128 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

El taller se propone llevar a la práctica los contenidos teóricos aprendidos en la asignatura Servicio de Salón y Atención al Cliente, desarrollando aún más los conocimientos y las destrezas adquiridas 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.

Ejes de contenidos. Descriptores

Servicio de salón y Atención al cliente. Brigada: funciones. Tipos de ventas. Técnicas de venta. La carta como instrumento de venta: su diseño. Grupos de la carta. El menú: clasificación según sus características. Carta de bebidas. Sommelier: su función específica. Maridaje. Servicio real y descorche de vinos. Protocolo en el servicio del vino. Destape de bebidas en guerdón y su servicio. Mise en place en salón, office y cocina. Montaje según características de servicio. Comanda: diferentes tipos. Secuencia real de un servicio de restaurante. Manejo de tiempos. Comunicación con cocina. Eventos sociales, empresariales, culturales y oficiales: características, montaje. Banquetes. Servicios especiales. Catering. Bebidas calientes, café y té. Mobiliario, maquinaria y

servicio.

▪ **6.4.2.3 Pastelería y Repostería**

Formato: Taller

Régimen de cursada: Anual

Ubicación en el diseño curricular: 2º año

Asignación de horas semanales: 4 hs.

Total de horas: 128 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

El Taller pretende aportar a los estudiantes, los conocimientos teóricos y prácticos de la pastelería y la repostería, conociendo las diferentes maquinarias, herramientas, técnicas y materias primas. El Taller es fundamental para lograr desempeñarse profesionalmente en el ámbito de la pastelería y repostería contemporánea.

Ejes de contenidos. Descriptores

Historia de la Pastelería. Pastelería artesanal e industrial. Brigada de trabajo. Ambientes, equipos y equipamiento. Familias de masas en la pastelería. Elaboración, presentación y conservación. Cremas base y derivadas. Salsas. Merengues. Elaboración, usos, conservación. Los postres con frutas y huevos. Conservación. Combinaciones con cremas y masas. Postres semifreídos. Mousses. Espumas. Postres helados. Chocolate: obtención de las semillas de cacao, elaboración del chocolate, conservación, manejo y templado. Jaleas, mermeladas, dulces, confituras y conservas.

▪ **6.4.2.4 Enología**

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

La Enología es la ciencia que se encarga del estudio de la vid y del vino, constituye uno de los saberes que debe conocer a la perfección un profesional gastronómico. Para tal fin, esta asignatura pretende aportar a los estudiantes conocimientos teóricos y prácticos de Sommeliería y Servicio del vino. El Sommelier o maître de vino, es el asesor responsable encargado de sugerir y recomendar los vinos y bebidas, realizar catas, degustaciones de vinos, con el maridaje respectivo en los diferentes establecimientos gastronómicos. Para ello, los estudiantes contarán con una carga horaria de teoría y práctica, donde tendrán que aplicar los conocimientos teóricos

aprendidos y adquirirán las destrezas técnicas propias de la profesión, a través de las diferentes degustaciones y variedades de vinos.

Ejes de contenidos. Descriptores

La enología concepto e importancia. 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. 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.

▪ 6.4.2.5 Barman

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

El Bartender es el profesional que se dedica al servicio de bebidas, preparación, refinamiento de los tragos y cócteles en una barra de tragos. El servicio de un bar constituye uno de los saberes que debe conocer un profesional gastronómico. Para tal fin, este taller pretende aportar a sus estudiantes los conocimientos teóricos y prácticos en el manejo correcto de herramientas, métodos y técnicas, en la elaboración de los diferentes cócteles y cafés, aplicando las normas de higiene en la manipulación de insumos y bebidas, correcto armado del bar y la carta de tragos y cafés, distribución de las bebidas y cristalería, herramientas en depósitos: gambuza de bar y cámaras de frío. Los estudiantes contarán con una carga horaria de teoría y práctica, donde tendrán que aplicar los conocimientos teórico-prácticos aprendidos y adquirirán las destrezas técnicas propias de la profesión.

Ejes de contenidos. Descriptores

Historia del cóctel. Normas y principios básicos del servicio de coctelería. Decálogo y funciones del Bartender. Servicio y armado de una barra de licores. Medidas de capacidad y volumen (onzas y mililitros). Cristalería. Herramientas. Maquinarias y equipos de frío. Coctelería clásica e internacional. Métodos y técnicas de elaboración de cocteles alcohólicos y no alcohólicos. Insumos y bebidas: frutas, vegetales lácteos, cremas y helados. Licores, destilados, vinos y espumantes, jarabes o almibares. Decoraciones con frutas y vegetales. Armado de cartas de tragos. Técnicas de elaboración, reconocimiento de aromas, sabores, colores, densidades en un coctel. Servicio y maridaje de los cocteles y tragos. Introducción al conocimiento básico del 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 de los mismos.

▪ **6.4.2.6 Comercialización y Marketing Gastronómico**

Formato: Asignatura

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

El Técnico Superior en Gastronomía recibirá en esta asignatura la formación básica en elementos del marketing, la comercialización y la comunicación para una eficiente gestión de negocio de la restauración, así como el conocimiento y utilización de las nuevas herramientas de innovación y adecuación de la oferta a la dinámica de la demanda con una adecuada articulación de su cadena de valor. Asimismo, se apunta a inculcar un concepto amplio de la calidad que trascienda lo organoléptico y procedimental alcanzando la sostenibilidad del negocio de la restauración, en lo económico, social y ambiental.

Ejes de contenidos. Descriptores

Definiciones de marketing. Visión social del marketing. Esquema de las necesidades humanas. Definición de hospitalidad. Mirada histórica del turismo. Mirada antropológica. Evolución del concepto de calidad. Concepto de marketing estratégico. Concepto de marketing operativo. Concepto de venta. El plan de marketing. El marketing en el restaurante. El proceso de dirección estratégica. El trabajo en equipo. Herramientas de marketing estratégico. El marketing mix (Producto. Precio. Plaza. Promoción). Nuevas tendencias de la demanda en la restauración. Las tecnologías de la información en el marketing de la restauración. La comunicación. El marketing en redes sociales. Las web especializadas en la restauración. Las estadísticas en el marketing. El video on-line en el marketing. El retorno de la inversión en el marketing. Los Smart restaurantes. Las reservas on line. El Big Data en el restaurant. Multicanalidad y experiencia personalizadas. Dispositivos Smart en la restauración (tabletas, celulares). Remarketing.

6.4.3 TERCER AÑO

▪ **6.4.3.1 Práctica de Servicio de Salón II**

Formato: Taller

Régimen de cursada: Anual

Ubicación en el diseño curricular: 3er año

Asignación de horas semanales: 4 hs.

Total de horas: 128 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

Los contenidos teórico-prácticos del taller se actualizan y cobran otra significación para el estudiante, cuando se utilizan en una situación de intercambio real. El objetivo es formar al estudiante como un líder y un emprendedor, más allá del desempeño en un puesto de trabajo. El estudiante finalizará sus estudios sabiendo desempeñarse en un ámbito concreto de su profesión teniendo una visión empresarial de gerenciamiento, dirección y control.

Ejes de contenidos. Descriptores

Desarrollo de los conceptos dictados en las materias: Servicio de salón y Atención al cliente y Práctica de Servicio de Salón I. Práctica real durante el servicio en un restaurante o evento. Dirección de los mismos. Mise en place. Funciones. Comanda. Secuencia real de un servicio de restaurante. Diseño de la oferta gastronómica. Menú y Carta. Atención al cliente, Manejo de quejas y reclamos. Situaciones especiales. Clientes frecuentes. Fidelización. Venta extra, cruzada y sugestiva. Marketing Gastronómico y Neuromarketing. Calidad y excelencia en Servicio. Normas de Calidad. Liderazgo. Planificación, dirección y gerenciamiento de eventos. Montaje, timing. Restaurante, elección de locales e instalaciones. Ambientación.

▪ 6.4.3.2 Cocina Regional

Formato: Taller

Régimen de cursada: Anual

Ubicación en el diseño curricular: 3º año

Asignación de horas semanales: 3 hs.

Total de horas: 96 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

El taller está orientado a integrar las raíces: aborígenes y criollas, junto con las diferentes corrientes inmigratorias que poblaron cada región argentina. En el transcurso del mismo, el estudiante podrá conocer las costumbres, los alimentos y los platos más tradicionales. En este sentido, el taller enfatizará la importancia de la gastronomía argentina como identidad cultural en el marco de una cocina profesional en nuestra región y en el mundo.

Ejes de contenidos. Descriptores

Cocina caliente: preparaciones con distintos géneros. Culinaria Argentina. Historia. Suelo. Clima. Flora y fauna. Inmigraciones e influencias de otras etnias. Raíces. Introducción de productos y alimentos foráneos. Técnicas de cocción y conservación. Presentaciones tradicionales y modernas. La nueva Cocina moderna argentina. Pescado y mariscos. Elaboración y métodos de cocción de salmones y frutos del mar, con sus guarniciones y salsas. Tablas de quesos, embutidos y fiambres. Ahumados de la región. Salazón. Azucarado. Acidificación. 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: humita en chala, loco, guiso carrero, guiso de cordero, empanadillas, empanadas de distintas regiones (carne y pescado), chicha de maní, cutitín, chanfaina y el tradicional asado criollo, curanto en pozo.

▪ **6.4.3.3 Emprendimientos Gastronómicos**

Formato: Seminario

Régimen de cursada: Anual

Ubicación en el diseño curricular: 3º año

Asignación de horas semanales: 2 hs.

Total de horas: 64 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

Este seminario busca dar respuesta a la necesidad de formación y compromiso empresario que debe tener el profesional moderno de la restauración; 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. Para lograr lo expresado anteriormente el estudiante deberá articular los conocimientos construidos a lo largo del desarrollo de la carrera. En la dimensión interna: se incentiva a los promotores del proyecto a iniciar una experiencia empresarial virtual con coherencia, rigor, eficacia y posibilidades de éxito. En la dimensión externa: les brinda la posibilidad de experimentar la relación con el entorno, solicitando apoyo financiero, buscando socios, contactando con proveedores, solicitando habilitaciones y/o encuadramiento fiscal y conquistando nuevos clientes. El desarrollo de un proyecto empresarial requerirá la instrumentación necesaria sobre el paso a paso de la gestión.

Ejes de contenidos. Descriptores

Las ideas de Negocio. ¿Qué es un emprendimiento? Creando el Emprendimiento. Itinerario del Emprendedor. Hipótesis del Modelo de Negocio. Propuesta de Valor del Emprendimiento. Ciclo de Vida del Emprendimiento. Conformación del Equipo de Trabajo. Claves del Ecosistema emprendedor. Presentación del Plan de Empresa. 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.

6.5 CAMPO DE FORMACIÓN DE LA PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE.

Finalidades formativas de las Unidades Curriculares

“se entiende por prácticas profesionalizantes aquellas estrategias y actividades formativas que. Como parte de la propuesta curricular. Tienen como propósito que los estudiantes consoliden. Integren y/o amplíen las capacidades y saberes que se corresponden con el perfil profesional en el que se están formando. Son organizadas y coordinadas por la institución educativa. Se desarrollan dentro o fuera de tal institución y están referenciadas en situaciones de trabajo.

“las prácticas profesionalizantes propician una aproximación progresiva al campo ocupacional hacia el cual se orienta la formación y favorecen la integración y consolidación de los saberes a los cuales se refiere ese campo ocupacional. Poniendo a los estudiantes en contacto con diferentes

situaciones y problemáticas que permitan tanto la identificación del objeto de la práctica profesional como la del conjunto de procesos técnicos. Tecnológicos. Científicos. Culturales. Sociales y jurídicos que se involucran en la diversidad de situaciones socioculturales y productivas que se relacionan con un posible desempeño profesional."

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 estudiantes ejercitan y transfieren aprendizajes ya incorporados. Y también aprenden nuevos contenidos o saberes propios del ejercicio 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 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 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 estudiantes tienen la posibilidad de organizarse asumiendo diferentes roles y contando con el acompañamiento y seguimiento de los 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 docente o equipo docente especialmente designado a tal fin y una autoridad educativa. con participación activa de los 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 corresponde.
- 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 habilidades profesionales.

6.5.1 PRIMER AÑO

▪ 6.5.1.1 Práctica Profesionalizante I

Formato: Taller

Régimen de la Cursada: Anual

Ubicación en el diseño curricular: 1° año

Asignación de horas semanales: Taller (3 hs. semanales/96 hs. anuales)

Trabajo de Campo (10 hs. anuales)

Total de horas: 106 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

La Práctica Profesionalizante I es una asignatura teórico-práctica donde se pueden observar todos los contenidos primarios necesarios para un correcto desarrollo y entendimiento en la parte de aplicación. Está enfocada desde los temas necesarios para el inicio claro de la formación

apropiándose del desarrollo de técnicas, estudiando y comprendiendo a la materia prima para formar futuros profesionales gastronómicos. El alumno puede comenzar a vivenciar, en forma directa, lo que sucede dentro de una cocina. En este proceso se van elaborando desde platos académicos básicos hasta otros más complejos. Medidos y dictados en base a su propio crecimiento culinario.

Ejes de contenidos. Descriptores

La cocina: Diagrama. La brigada de cocina. Manipulación del cuchillo. Trabajo frente a la tabla. Chaira. Piedra. Materias primas. Reconocimiento. Principales materias primas a encontrar en un restaurante. Hortalizas. Clasificación y familia. Los cortes de hortalizas. Como cortar correctamente. Métodos de cocción. Tránsito de calor. Fondos. Salsas madres y derivadas. Técnica de trabajo con aves. Carnes rojas. Pescados y mariscos. Temperatura de cocción. Pastas. Familias. Diversas masas. Rellenos. Salsas. Como combinarlas. Postres.

6.5.2 SEGUNDO AÑO

▪ 6.5.2.1 Práctica Profesionalizante II

Formato: Taller

Régimen de la Cursada: Anual

Ubicación en el diseño curricular: 2º año

Asignación de horas semanales: Taller (5 hs. semanales/160 hs. anuales)

Trabajo de Campo (20 hs. anuales)

Total de horas: 180 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

Práctica Profesionalizante II es una materia que pondrá en juego conocimientos para que comience a desarrollar su práctica en una cocina enfocada en platos culturales, temáticos y de degustación, proponiendo al alumno armar los propios menús de restaurante. Interiorizándose por las preferencias de los clientes y comprendiendo la gastronomía cultural mundial. El futuro Técnico puede empezar a internalizar el correcto funcionamiento como chef dentro de una cocina de restaurante y a experimentar el armado de menús, el orden, la coordinación y dirección de sectores dentro de la cocina.

Ejes de contenidos. Descriptores

Distribución y organización del trabajo en una cocina. Cómo se diagrama una cocina. Puesta en práctica de la distribución de cargos jerárquicos en una cocina: chef, jefe de partida, ayudante y stewards. Recepción y almacenamiento. Mise en place. Higiene y correcto despacho. Gastronomía en el mundo, nuevas técnicas y sus aplicaciones. Gastronomía típica de cada parte del mundo. Legumbres, hortalizas. Carnes rojas. Pescados y mariscos, manipulación y variedades dentro de un menú. Características de frescura. Variedad de masas, panes, pastas. Decoración de platos. Condimentos, hierbas aromáticas, especias reducciones, salsas, decoraciones platos modernos. Menús temáticos.

6.5.3 TERCER AÑO

▪ 6.5.3.1 Práctica Profesionalizante III

Formato: Taller

Régimen de cursada: Anual

Ubicación en el diseño curricular: 3° año

Asignación de horas semanales: Taller (5 hs. semanales/160 hs. anuales)

Trabajo de Campo (20 hs. anuales)

Total de horas: 180 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

La propuesta del taller será ofrecer 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 de vanguardia y las técnicas de elaboración de productos de charcutería. Se abordarán los contenidos desde el incentivo de la creatividad e innovación propia de cada uno de los estudiantes.

Ejes de contenidos. Descriptores

Carnes oscuras de crianza y de caza. Carnes y despojos. Cortes específicos. Métodos y puntos de cocción. La Cocina. Instalación. Condiciones para su funcionamiento. División del local de cocina. Diseño: medidas reglamentarias, maquinaria, batería de cocina, moldes y herramientas. Organización y planificación: procesos de producción de un bien o servicio gastronómico. Charcutería, definición, clasificación. Elaboraciones. Aditivos. Sistema tradicional. Diferentes técnicas de ahumado. Los productos aplicados a recetas y diferentes presentaciones. Culinarias de vanguardia. Nuevas tecnologías aplicadas al arte culinario. Cocina de autor, fusión y deconstructiva. El sector socio-productivo. Las cadenas de producción de los establecimientos gastronómicos. Montaje de locales gastronómicos. Equipamiento. Instalaciones. Insumos. Productos a comercializar. Manejo y elección del personal.

VII. BIBLIOGRAFÍA GENERAL.

Berisso, M. (2004) Protocolo y Ceremonial, oficial empresario y social. Ed. Espasa Calpe.

Blázquez, B. (2005) Tapas. Buenos Aires. Editorial Sudamericana.

Bocuse, P. (2003) La Cocina del Mercado. Barcelona. 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.

Bonina, A. y Musemeci, G. (2004) Cómo organizar eventos. Buenos Aires. Ediciones Valleta.

Brown, J. (2013) El Tratado Básico De Enología. Nueva York. Mc Graw Hill.

Castillo, A. (2010) Introducción de las Relaciones Publicas. Editorial IIRP.

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.

Felder, C. (2012) Patisserie. Paris. Editions de la Martinière.

Filiba, S. y Palmieri, R. (2008) Manual de Marketing Directo e Interactivo. Buenos Aires. AMDIA.

Fuentes Pascual, R. y Martínez Mora, C. (2001) Introducción a la economía. 2da edición. Argentina. Editorial Club Universitario.

Girard, S. (2005) La Cocina Mexicana. Mexico. Reditar Libros.

Gómez Romero, J. F. (2014) La Evolución del Emplatado en la Alta Cocina. gastronoticias.blogspot.com/.../.

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.

Irigoyen, D. (2008) Dolli Irigoyen en su cocina. Buenos Aires. Sevagraf S.A.

Iruretagoyena, A. (2004) Manual de Ceremonial y Protocolo. Bs. As. Editorial Dunken.

Khoo, R. (2012) The Little Paris Kitchen. San Francisco. Chronicle Books.

Kluger, C. (2011) Millefeuille sucrés, 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 Nº 26206/06.

Ley de Educación Técnico Profesional Nº 26058/05.

Ley Orgánica de Educación de la Provincia de Río Negro, Nº 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 Educatur.

Loewer, E. (2014) Cocina para Profesionales. Hoteles, Restaurantes, Residencias. Ed. Paraninfo.

May, J. (2010) Mi Primer Libro de Recetas. Buenos Aires. Sudamericana.

May, J. (2011) Recetas para Compartir. Buenos Aires. Sudamericana.

Mc. Gee, H. (2007) La cocina y los alimentos. Ed. Debate.

Mochón, F. y Baker, V. (2007) Economía. Elementos de micro y macroeconomía. 3era edición. Argentina. Editorial Mc Graw Hill - Interamericana.

Mochón, F. y Baker, V. (2008) Economía, principios y aplicaciones. Argentina. 4ta edición. Editorial Mc Graw Hill - Interamericana.

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.

Pogré, P. y Lombardi, G. (2004) Escuelas que enseñan a pensar. Enseñanza para la Comprensión. Un marco teórico para la acción. Buenos Aires. Papers editores.

Pogré, P. y Lombardi, G. (2004) Escuelas que enseñan a pensar. Enseñanza para la Comprensión. Un marco teórico para la acción. Papers editores.

Ready to order Elementary (2002) Londres. Longman.

Rodríguez Palacios, A. (2009) Gran Manual de Técnicas del Maestro de Cocina. Buenos Aires. Atlántida S.A.

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.

Vallejo, M. (2006) 145 Recetas de Panes y Facturas. Bs. As. Atlántida.

Vicente, A. (2011) Manual Del Catador De Vinos. España. La Madrid.

Wilson, A. (2003) Tex Mex. Ed. Kliczkowski.

Wilson, A. (2004) Cocina Libanesa. Ed. Kliczkowski.

Wilson, A. (2015) Cocina India. Ed. Kliczkowski.

www.argentina.gob.ar/informacion/cultura/100-comidas-típicas.php. Sitio oficial de la República Argentina.

www.ms.gba.gov.ar/.../alimentos/.../Manual-Manipulación-de-Alimentos. Manual de manipulación de alimentos. Ministerio de Salud Prov. Buenos Aires.

www.universidadlecordobleu.com/. La Opción Perfecta Para Convertirte en un Profesional de La Cocina. Panadería y Repostería · Chef Profesionales · Artes Culinarias.

www.wordreference.com/definicion/charcutería. Significados en español y discusiones con el uso de charcutería.

