



SAN MIGUEL DE TUCUMÁN,

26 OCT. 2015

RESOLUCION MINISTERIAL N° 2332 /5(MEd)
EXPEDIENTE N° 010939/230-D-15.-

VISTO las presentes actuaciones por las cuales la Dirección de Educación Superior y Artística solicita la aprobación del Diseño Curricular Jurisdiccional de la "Tecnificatura Superior en Gastronomía Internacional", y

CONSIDERANDO:

Que lo solicitado se basa en un proceso de análisis, revisión y evaluación permanente de los diseños jurisdiccionales de las carreras de Educación Técnico Profesional de Nivel Superior, en el marco de lo dispuesto por la Resolución Ministerial N° 533/5(MEd)-15, que aprueba el procedimiento de definición de carreras y pautas para la elaboración de diseños curriculares de las carreras de Educación Técnico Profesional de Nivel Superior.

Que obra Resolución Ministerial N° 587/5(MEd)-15 por la cual se aprueba el Diseño Curricular Jurisdiccional de la "Tecnificatura Superior en Gastronomía Internacional", y en base a lo expuesto en el considerando anterior se solicita dejar sin efecto la misma.

Que a fojas 05/64 se adjunta el Diseño Curricular Jurisdiccional de la "Tecnificatura Superior en Gastronomía Internacional" a aprobar.

Que a fojas 65 toma conocimiento la Secretaría de Estado de Gestión Educativa.

Que el art. 36 de la Ley de Educación Provincial N° 8391, en relación a la Educación Superior, dispone que la Autoridad Educativa debe establecer las políticas, los mecanismos de regulación y los criterios de evaluación y de articulación relativas a los Institutos de Educación Superior bajo su dependencia, siguiendo los lineamientos acordados en el Consejo Federal de Educación. Asimismo debe planificar la oferta de las carreras de los Posítulo y el diseño de los Planes de Estudios, realizando una evaluación de la oferta de la Educación Superior cada 5 años.

Que el pedido se ajusta a lo dispuesto en la Ley de Educación Nacional N° 26.206.

Que a fojas 68/69 dictamina la Dirección de Asuntos Jurídicos.

Por ello, y en uso de las facultades conferidas por normas vigentes,

**LA MINISTRO DE EDUCACION
RESUELVE:**

Artículo 1°.- DEJAR SIN EFECTO la Resolución Ministerial N° 587/5(MEd) de

...///

Prof. SILVIA ROJES de TEMKIN
MINISTRA DE EDUCACION

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION



Dveto del - SB



**Cont. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2332 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010939/230-D-15.-**

///... fecha 30 de Abril de 2015, que aprueba el Diseño Curricular Jurisdiccional de la "Tecnicaura Superior en Gastronomía Internacional", en virtud de lo expresado en los considerandos.

Artículo 2°.- APROBAR el Diseño Curricular Jurisdiccional de la "Tecnicaura Superior en Gastronomía Internacional", que se agrega como Anexo Único y que forma parte de la presente resolución.

Artículo 3°.- AUTORIZAR la implementación del Diseño Curricular Jurisdiccional de la "Tecnicaura Superior en Gastronomía Internacional", a partir del período lectivo 2015, en los establecimientos que a continuación se detallan:

- Instituto de Enseñanza Superior Farnallá
- Instituto Americano Dr. Juan B. Alberdi.
- Escuela Superior de Hotelería, Gastronomía y Turismo ARGENCAT.

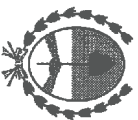
Artículo 4°.- La presente Resolución Ministerial será refrendada por la señora Secretaria de Estado de Gestión Educativa.

Artículo 5°.- Comunicar y pasar.-

M. Ed.		

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION

Prof. SILVIA ROJES de TEMERIN
MINISTRA DE EDUCACION



CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2332 /5(MEd)
EXPEDIENTE N° 010939/230-D-15

ANEXO ÚNICO

**DISEÑO CURRICULAR JURISDICCIONAL
TECNICATURA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA INTERNACIONAL**

1. IDENTIFICACIÓN DEL TÍTULO

- I. Sector de la Actividad Socioproductiva**
Producción de Bienes y Servicios Gastronómicos
- II. Denominación del Perfil Profesional**
Técnico Superior en Gastronomía Internacional
- III. Nivel y Ámbito de la Trayectoria Formativa**
Nivel Superior. Educación Técnico Profesional

Prof. SILVIA ROJES de TEJAKIN
MINISTRA DE EDUCACION

2. PROPUESTA FORMATIVA

Vinculación Territorial

- I. Descripción de las características y perfil del ámbito socio productivo del territorio**

Los Lineamientos Estratégicos para el Desarrollo de Tucumán 2016 - 2020 establecen entre sus puntos más importantes, lograr una Provincia económica y productivamente competitiva; con una Industria dinámica y en expansión; dotada de recursos humanos y tecnológicos adecuados a las nuevas exigencias y con capacidad de generación de Empleo decente.

A nivel Provincial, se plantean orientaciones estratégicas para los próximos años que se refieren al crecimiento de la economía y la producción. Entre ellos se incluyen:

- Priorización de las zonas con menores índices de desarrollo social y económico para la radicación de nuevos emprendimientos industriales.
- Implementación de políticas orientadas a la concesión de beneficios impositivos para las Pymes y el agregado de valor.
- Adaptación de la Curricula Académica a la estructura productiva local, incorporando especializaciones intermedias con salida laboral.
- Establecimientos de Títulos Intermedios y Carreras y cursos de corta duración.
- Desarrollo de un mayor grado de articulación entre la Oferta Educativa y las empresas, para el fortalecimiento de los sistemas de pasantías laborales.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2332 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010939/230-D-15
Cont. Anexo Único
///...

En este contexto, los aspectos referidos al desarrollo del Turismo en la Provincia están incluidos en todos los puntos, siendo las actividades típicas asociadas al Turismo los servicios de alojamiento, transporte y gastronomía. Al ser el Turismo una fuente generadora de empleo y factor multiplicador de riquezas, la Industria Gastronómica no está exenta de estas ventajas. Por la diversidad de productos y servicios que requiere esta Industria, se correlaciona con todos los sectores de la actividad económica: Producción Primaria, Secundaria y Terciaria. Incluye los productos de la tierra, el agua y el aire; agrícola, ganadera, piscicultura, granja, salinas, aves, la producción industrial de alimentos, bebidas, tecnología, energía, gas, electricidad, el comercio, la construcción, las comunicaciones y el transporte. Y, además se vincula a una amplia gama de servicios directos e indirectos como la salud y la educación.

La actividad Turística constituye actualmente un sector en ascenso en la economía de la Provincia de Tucumán, en concordancia con ella, la actividad gastronómica se extiende a lo largo de toda la economía, con una estructura transversal. Siendo visible su crecimiento en los L.E.D. 2016 – 2020.

“El crecimiento del sector turístico registrado en el periodo 2011 incentiva un mayor incremento en la variación anual del mismo. El objetivo planteado ante esta situación, es aumentar el valor agregado del turismo a una tasa interanual promedio del 2% entre 2013 y 2020”.

A nivel Nacional y Provincial, la legislación vigente califica al Turismo como “Política de Estado, por ser una actividad socioeconómica estratégica y esencial”. (Ley Nacional N° 25.997 y Ley Provincial N° 7484/05).

De la mano del Turismo, también creció considerablemente el sector gastronómico en Tucumán, según encuestas realizadas en la provincia .La agroindustria, la hotelería, la gastronomía y el turismo ocupan el primer puesto en el ranking de estudios superiores con mejores perspectivas de inserción en el mercado laboral.

Siendo la Gastronomía una de las actividades típicas asociadas al Turismo, también recorre transversalmente todas las actividades económicas y contribuye al conjunto de la economía local.

Hoy el turista que visita la Provincia y desee comer bien, tiene infinidad de opciones, las especialidades del sabor autóctono, son un obligado para todo visitante. No obstante, la Cocina Internacional que se ofrece es también de primer nivel. La Oferta Gastronómica en la noche tucumana va del típico café a los pubs con acento Irlandés, de la Parrillada, al mejor estilo criollo, a la mejor receta Gourmet, de una picada alemana a los sazonados platos de la mesa árabe. El vuelo cosmopolita de la capital tucumana tiene en la Gastronomía una de sus más

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2332 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010939/230-D-15

Cont. Anexo Único

///...

acabadas expresiones. Actualmente, el comercio impulsa la fuerza laboral de Tucumán, y la gastronomía representa el 4,2 % de la fuerza laboral de la provincia. En este rubro el 59 % de la fuerza está constituida por empleados con relación de dependencia y el 41 % por propietarios y cuentapropistas.

Tanto la Gastronomía como el Turismo aportan a la generación de empleo de manera creciente. Teniendo en cuenta la tasa de crecimiento histórico del empleo en sectores turísticos y no turísticos, el objetivo de la Política Jurisdiccional, es:

- Incrementar en 1,5 % el porcentaje de empleos vinculados a la actividad turística para el año 2020.
- Elevar el porcentaje de ocupados con calificación de tarea técnica en 25 %, y disminuir la mano de obra no calificada en 20% para 2020.

La introducción de metas vinculadas al Sector Turismo es una novedad en los Lineamientos Estratégicos para el Tucumán Productivo Sustentable. Entre esas metas están la educación, la formación, práctica de trabajadores, y las posibilidades de innovación y de transferencia tecnológica. Se propone una actualización cuya finalidad es aproximar a nuestra Provincia a las más ricas del país para garantizar el crecimiento económico sustentable a largo plazo.

Al respecto, "la Provincia de Tucumán ha acrecentado el valor de su capital humano en los últimos años". Sin embargo, "la creciente demanda de mano de obra calificada en industrias y empresas aumenta a un ritmo mayor que el de la capacitación de los trabajadores lo cual genera una brecha que debe aún ser cubierta". La calificación y educación de los empleados y trabajadores en Tucumán, se caracteriza por estar en una situación intermedia en el contexto de las provincias Argentinas. Los niveles de formación son razonables y más altos que otras provincias de la Región, pero con posibilidades de mejora. Ello permitiría satisfacer la creciente demanda de calificación y aumentar la competitividad de su economía.

"Una de las líneas estratégicas para el aumento de la competitividad y la eficiencia de la economía requiere fortalecer la formación y el desarrollo del capital humano". A fin de incrementar el porcentaje de individuos con estudios superiores completos, se propone previamente como meta, avanzar en la mejora de la calificación de los trabajadores "a través de un aumento de su nivel de instrucción elevando el porcentaje de trabajadores con estudios secundarios completos al 75%".

Para la Federación Empresarial Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA), los sectores hotelero, turístico y gastronómico son los que generan empleo de manera más creciente desde 1990. Actualmente Tucumán cambio su

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2532 /5(MED)

EXPEDIENTE N° 010939/230-D-15

Cont. Anexo Único

///...

Marketing y está dando señales de haber tomado al turismo como Política de Estado y, aunque falta desarrollo en algunas áreas, en el Sector Gastronómico el crecimiento es sostenido, demandando profesionales de la cocina, cada vez más especializados y creativos.

Todo ello exige revalorizar el Oficio Gastronómico que años atrás no requería formación académica y que, actualmente por la globalización y el desarrollo del mercado gastronómico, determina la necesidad de obtener productos altamente competitivos, propiciando la formación de recursos humanos con variadas competencias para el análisis de los movimientos sociales, políticos y económicos que posibiliten la generación de propuestas estratégicas para satisfacer las demandas crecientes del mercado.

La constante aparición de nuevas modalidades alternativas en la Industria Gastronómica, la incorporación de tecnología de avanzada y la demanda de profesionales altamente calificados para atender servicios de categoría para comensales muy exigentes, numerosos o de gran diversidad, requiere formar profesionales de manera integral.

Al respecto, la oferta de carreras que forman recursos humanos para el Sector Gastronómico en la Provincia, es restringida a nivel superior: se registran tres (3) Tecnicaturas en este nivel, dos (2) en instituciones de gestión privada y una en institución de gestión estatal.

II. Justificación de la Propuesta Formativa

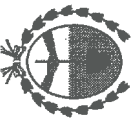
En el mundo, la Industria Gastronómica viene creciendo en forma progresiva. Hoy la Gastronomía, actividad tan antigua como el hombre, se encuentra revalorizada y prestigiada ocupando un importante lugar a nivel internacional. El amplio espectro de la alimentación, por su carácter transversal, da lugar a una gran demanda de especialistas, a los que se les abre perspectivas brillantes.

La alimentación es un aspecto fundamental en la vida cotidiana. Esta es la razón por la que el profesional de la Gastronomía debe cumplir esencialmente, en cualquier ámbito donde se desempeñe, tres objetivos: buena comida, buena presentación y buen servicio. Una mala praxis en la preparación de las comidas puede afectar la salud de los comensales con resultados imprevisibles.

Ser Cocinero es difícil, ser un "buen cocinero" mucho más difícil aún. Para lograrlo hacen falta objetivos y esfuerzos. Vive una actividad muy vieja impregnada de cultura. Actualmente, "ser cocinero" ya no es un oficio, es una "profesión" en la que no basta saber cocinar. Se requiere una cultura más amplia, ya que en la cocina no hay secretos. Los secretos son todas técnicas y esas técnicas se

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2332 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010939/230-D-15

Cont. Anexo Único

///...

estudian. Es una profesión que demanda ser flexible, creativo y exigente, tener vocación e iniciativa para seguir aprendiendo, capacitarse continuamente, ser prolijo en su trabajo y aspecto personal. Asimismo necesita interesarse en otros lugares, ver las tendencias en otros países y en el mercado en que se desenvuelve para estar actualizado sobre las últimas novedades en la materia, ya que la Gastronomía es como la moda, cada año hay una tendencia nueva.

Hay una marcada diferencia entre ser un "Cocinero" y un "Chef de Cocina". El **Cocinero** sabe cocinar, no sabe administrar recursos. Para trabajar como **Cocinero**, en la cocina no hay que ser Chef. Puede tener distintas especialidades de cocina: repostero, panadero, bufetero entre otros. El **Chef de Cocina**, según el Larousse Gastronomique - Spes Editorial S.L. (Barcelona, España) es el "Organizador y Coordinador del trabajo en la cocina que gestiona. Al Chef le corresponde la confección de los menús, de las cartas, de las sugerencias y de las fichas técnicas, estableciendo el precio de costo de los platos. Se encarga del abastecimiento y de la calidad de los platos realizados por el equipo de Cocina que dirige. Es responsable de la formación del personal que compone el equipo, así como de los aprendices, a los que transmite su saber. Se encarga de mantener las realizaciones de la cocina con los otros servicios del Restaurante o del Hotel".

El profesional gastronómico actual deberá ampliar cada vez más su cultura y conocimientos que comiencen por la cocina como base principal y continúen por Idiomas Extranjeros, Informática y Nuevas Tecnologías.

El crecimiento de los Negocios Gastronómicos en todo el territorio nacional tiene una importante significación por la creación de empleos que genera el sector. La demanda de personal calificado para trabajar en el servicio gastronómico aumenta año a año. Profesiones y oficios que anteriormente no requerían Formación Académica, actualmente exigen algunos años de estudio. La globalización del turismo y la constante incorporación de nuevas tecnologías en el sector gastronómico influyen significativamente en los perfiles demandados y en la **Capacitación y composición de la fuerza de trabajo del futuro**. Dentro de este contexto, la demanda de mano de obra se caracterizará por ser más exigente, con una valoración creciente de la atención personalizada y de una rica y variada oferta de productos gastronómicos.

En el país, cada día se abren nuevos locales franquiciados por su futuro promisorio. Las grandes transformaciones que ha sufrido el comercio minorista y la tendencia a la concentración de empresas, hacen surgir a las franquicias como una de las posibles salidas para los pequeños y medianos comerciantes. La

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION

--	--	--	--	--



CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2332 /5(MED)

EXPEDIENTE N° 010939/230-D-15

Cont. Anexo Único

///...

tendencia es que los negocios independientes podrán sobrevivir si están insertos en una cadena. Para la Asociación Argentina de Franquicias y el Instituto de Altos Estudios Empresariales, la Gastronomía sigue siendo uno de los rubros preferidos. Los Restaurantes y Fast Food representan el 23% de las Empresas franquiciantes y ocupan el segundo lugar en cantidad de locales franquiciados. Se estima que este será uno de los sectores que más crecerá en los próximos años a través del Sistema de Franchising, y que no sólo es una forma de reproducir negocios exitosos sino que, también, constituyen una excelente fuente de trabajo.

Así también, en la Argentina se observa un gran desarrollo de diversos emprendimientos Gastronómicos, entre los que se distinguen Restaurantes de calidad y servicios intermedios. En un extremo hay emprendimientos modestos donde se ofrecen alimentos de buena calidad con mal servicio y a costos siempre bajos. En el otro extremo de la oferta se ubican los Restaurantes de marca y nivel internacional con adiciones de costos altos, donde turistas y empresarios de todos los países acuden a degustar el producto gastronómico argentino por excelencia.

Un gran nicho de mercado en proceso de desarrollo es la oferta de un Servicio Gastronómico intermedio a precios accesibles. Es este tipo de cocina el que requiere un Profesional Gastronómico formado sistemáticamente en una Institución Educativa, con conocimientos, habilidades y destrezas que le posibilitan crear y producir buenos platos con materia prima variada y de buen precio.

Las cadenas de Comidas Rápidas se fueron desplegando dentro de Shoppings e Hipercarros, y en las principales avenidas de las grandes ciudades. La gran cantidad de componentes grasos de colesterol y sodio de este tipo de alimentación no favorece el cuidado de la Salud. Ante esta situación, existe un sector importante de la población que demanda una Cocina Sana, con bajo contenido de grasas y componentes nutricionales equilibrados. Este tipo de público no se conforma con las Cadenas de Comida y es, justamente, el sector que más demanda de los conocimientos de un Profesional Gastronómico.

Para los próximos diez años se estima que crecerán los emprendimientos gastronómicos que se inclinan por cocinas étnicas o especializadas. La Gastronomía en general, tan variada y polifacética como las necesidades y deseos del hombre, es el rubro que ofrecerá las mejores oportunidades de empleo y la posibilidad de armar la propia empresa.

La presente propuesta educativa pone claro énfasis en la aplicación práctica del conocimiento y de las habilidades, orientadas a una formación que satisfaga las demandas de calificación de los procesos económicos, socioculturales y productivos permanentes.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° **2332** **/5(MED)**
EXPEDIENTE N° 010939/230-D-15
Cont. Anexo Único

///...

La Oferta Educativa de Nivel Superior se incluye en los Lineamientos Estratégicos Provinciales.

Se trata de un Proyecto Educativo que integra la realidad con la ciencia alimenticia de manera constante y activa, articulando e intercambiando con las fuerzas vivas del territorio y otras organizaciones de la comunidad e instituciones del Estado. Su finalidad es:

- Formar Profesionales de Nivel Internacional, con un estilo de dirección en servicios que apunten a la calidad total.
- Desarrollar habilidades y destrezas para el desempeño de funciones múltiples, alternativas y estratégicas en mercados de alta inestabilidad.
- Lograr una efectiva formación integral en técnicas y prácticas gastronómicas, con altos niveles de calificación que permita al egresado posicionarse con éxito en el contexto actual, ya que este se caracteriza por una competitividad globalizada creciente.

3. PROPUESTA CURRICULAR

I. **Denominación de la carrera de referencia**
Técnica Superior en Gastronomía Internacional.

II. **Denominación del Título**
Técnico Superior en Gastronomía Internacional

Objetivos de la formación

- Brindar una formación de Nivel Superior que tienda a satisfacer las crecientes demandas de la industria de la hospitalidad, la industria gastronómica y el turismo en general, aportando técnicos y profesionales con formación y destreza para incrementar la calidad de los servicios.
- Ofrecer educación de Nivel Superior a jóvenes y adultos, integrando sus aptitudes y preferencias con las necesidades y exigencias del mercado gastronómico y el ámbito socio - cultural global, a fin de posibilitar la inserción ocupacional.
- Preparar Profesionales Técnicos con una visión empresarial, global y moderna del ámbito gastronómico, con aptitud ética, juicio crítico y disposición superadora que posibilite la comunicación y toma de decisiones.
- Facilitar la formación de líderes competitivos consigo mismo y con su realidad, con aptitud para realizar aportes de calidad, participativo e

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL Nº 332 /5(MED)

EXPEDIENTE Nº 010939/230-D-15

Cont. Anexo Único

///...

innovador.

- Favorecer el uso y la aplicación de los recursos disponibles y nuevas tendencias del mercado para acrecentar la eficacia de la gestión gastronómica.

III. Perfil del Ingresante

Título Secundario

IV. Perfil Profesional

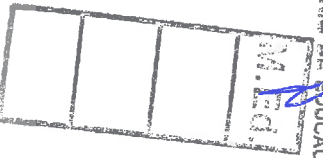
El egresado de la Carrera Técnico Superior en Gastronomía Internacional estará capacitado para:

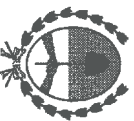
- Elaborar y despachar preparaciones culinarias preservando las condiciones higiénicas sanitarias y la seguridad alimentaria y laboral.
- Diseñar y elaborar menús saludables y dietoterápicos promoviendo hábitos alimenticios más saludables.
- Administrar y gestionar todo tipo de cocinas y empresas del Sector Gastronómico y Alimentario.
- Formular y desarrollar proyectos de Inversión Gastronómica.
- Brindar Asesoramiento sobre Servicios Gastronómicos

V. Alcances del Título

- Ejercer funciones de conducción como Chef de cocina y/o jefe ejecutivo en las distintas prestaciones gastronómicas de las diversas áreas comerciales.
- Realizar estudios del mercado gastronómico en el escenario socio - político y económico en que se desenvuelve desde una perspectiva empresarial para planificar diversas modalidades de servicio.
- Preparar producciones culinarias de diversos niveles de complejidad.
- Integrar equipos de trabajo para el diseño y elaboración de menús saludables y dietoterápicos con profesionales de la salud.
- Participar en actividades gastronómicas en cualquier marco social con el Turismo, la Producción, la Economía, la Tecnología, la Cultura, el Ambiente y la Salud; participando como motor de desarrollos locales mediante el aprovechamiento integral de sus Recursos.
- Participar en equipos interdisciplinarios que realicen proyectos de Investigación e Innovación relacionadas a la generación de nuevos Productos Alimentarios.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2332 /5(MED)

EXPEDIENTE N° 010939/230-D-15

Cont. Anexo Único

///...

VI. Áreas de competencia

- 1) - Elaborar y despachar preparaciones culinarias.
 - Preservar las condiciones higiénicas sanitarias y la seguridad alimentaria y laboral.
 - Diseñar y elaborar menús saludables y dietoterápicos.
 - Promover hábitos alimenticios saludables.
- 2) - Administrar todo tipo de cocinas y empresas del sector gastronómico y alimentario.
 - Diagramar y organizar el circuito de actividades de la cocina y su coordinación con el salón comedor y otras áreas del servicio.
 - Diseñar e instrumentar cartas y menús de cocina, utilizando tendencias culturales y regionales.
 - Elaborar menús creativos adaptados a la demanda de los diversos públicos.
 - Dirigir los procesos de compra, recepción y almacenamiento de la materia prima.
 - Establecer e implementar métodos, técnicas y procedimientos de cocina en sus diversas especialidades y etapas de producción.
 - Supervisar las siguientes áreas gastronómicas: banquetes y catering, alimentos y bebidas y programas de higiene y seguridad alimentaria.
 - Realizar la gestión de control de las operaciones gastronómicas para favorecer la rentabilidad de la empresa.
 - Utilizar las herramientas de la administración de recursos humanos mediante la selección, capacitación y evaluación de desempeño.
- Emplear los instrumentos y procedimientos informáticos en la gestión gastronómica, y en todas las etapas del proceso.
- 3) - Formular y desarrollar proyectos de inversión gastronómica.
 - Realizar un diagnóstico del Mercado Gastronómico, analizando los requerimientos y necesidades del mismo.
 - Diseñar e implementar emprendimientos gastronómicos.
 - Intervenir en el proceso de planificación, desarrollo y evaluación de estrategias de comunicación, comercialización y negociación de empresas gastronómicas.
- 4) - Brindar asesoramiento y consultoría para la puesta en marcha de servicios gastronómicos.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2332 /5(MED)

EXPEDIENTE N° 010939/230-D-15

Cont. Anexo Único

///...

- Aplicar los principios de la legislación vigente para las actividades gastronómicas, como así también las normativas del derecho empresarial.
- Orientar en la organización y administración de las diversas etapas y procesos de los servicios y emprendimientos gastronómicos.
- Colaborar en la evaluación del funcionamiento de los servicios gastronómicos en general y su rentabilidad en particular.
- 5) - Brindar asesoramiento sobre servicios gastronómicos.
 - Conformar grupos de trabajo interdisciplinarios.
 - Realizar aportes acerca de métodos, técnicas, procedimientos y nuevas tecnologías para la elaboración de los alimentos o de productos alimenticios.
 - Contribuir al posicionamiento de nuevos productos alimentarios en el mercado gastronómico.

VII. Ámbitos de inserción laboral

El Técnico Superior en Gastronomía Internacional es un profesional que puede desempeñarse en cualquier ámbito gastronómico a niveles Nacional e Internacional, en relación de dependencia, como profesional independiente o como empresario gastronómico.

Los requisitos de la denominada "Industria blanca" posibilitan el acceso a una multiplicidad de funciones y ámbitos:

- Restaurantes bares, cafeterías, self - service, catering service, fast food, and buffet y similares.
- Cocinas y comedores de hotel, hosterías, hostel, countries, shopping, escuelas, fábricas e industrias, campamentos, centros turísticos y recreacionales, museos y teatros, sindicatos, clubes, centros deportivos, barcos y cruceros, trenes, aviones, ómnibus de larga distancia, ferias, exposiciones y afines.
- Instituciones de la salud: Clínicas, sanatorios, geriátricos, hospitales y similares.
- Servicios gastronómicos de atención breve: cursos, congresos, seminarios, eventos sociales, políticos y educativos entre otros que ofrecen comida, cocktails o vinos de honor en aperturas o cierres.
- Consultorías o asesorías para la organización, apertura o reestructuración de cocinas de empresas de servicios en los rubros mencionados

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2332 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010939/230-D-15
Cont. Anexo Único

///...

VIII. Plan de Estudio (organizado por campos de Formación)

AÑO	N°	UNIDADES CURRICULARES	Horas cátedras semanales	Horas cátedras Anuales	Horas reloj Anual	Tipo de formación "G", "F", "P"	Generales	Fundamento	Específica	Práctica
1	1	Sistema Turístico	2	60	40	F	0	60	0	0
	2	Seguridad e Higiene de Alimentos	3	90	60	E	0	0	90	0
	3	Nutrición y Dietética	2	60	40	E	0	0	60	0
	4	Métodos y Técnicas de Cocina I	3	90	60	E	0	0	90	0
	5	Panadería y Pastelería	3	90	60	E	0	0	90	0
	6	Cocina Regional Argentina	3	90	60	E	0	0	90	0
	7	Informática	2	60	40	G	60	0	0	0
	8	Métodos Cuantitativos	2	60	40	F	0	60	0	0
	9	Principios de Economía	2	60	40	F	0	60	0	0
	10	Inglés Técnico I	2	60	40	F	0	60	0	0
	11	Francés Técnico I	2	60	40	F	0	60	0	0
	12	Prácticas Profesionalizantes I	4	120	80	P	0	0	0	120
TOTAL PRIMER AÑO			30	900	600	0	60	300	420	120
3	1	Administración Gastronómica	2	60	40	E	0	0	60	0
	2	Métodos y Técnicas de Cocina II	3	90	60	E	0	0	90	0
	3	Conservas y Embutidos	2	60	40	E	0	0	60	0
	4	Cocina Light y Dietética	2	60	40	E	0	0	60	0
	5	Cocina Étnica	2	60	40	E	0	0	60	0
	6	Repostería y Decoración	2	60	40	E	0	0	60	0
	7	Administración de Costos	2	60	40	F	0	60	0	0
	8	Comunicación y Expresión	2	60	40	G	60	0	0	0
	9	Inglés Técnico II	2	60	40	F	0	60	0	0
	10	Francés Técnico II	2	60	40	F	0	60	0	0
	11	Prácticas Profesionalizantes II	4	120	80	P	0	0	0	120
	TOTAL SEGUNDO AÑO			25	750	500	0	60	180	390
3	1	Administración Gastronómica	2	60	40	E	0	0	60	0
	2	Métodos y Técnicas de Cocina III	3	90	60	E	0	0	90	0
	3	Organización de Eventos y Catering	2	60	40	E	0	0	60	0
	4	Comercialización Gastronómica	2	60	40	E	0	0	60	0
	5	Repostería Profesional	2	60	40	E	0	0	60	0
	6	Servicio del Vino	2	60	40	E	0	0	60	0
	7	Gestión de Calidad	2	60	40	F	0	60	0	0
	8	Empleos y Servicios de Seguridad	2	60	40	E	0	0	60	0
	9	Mantenimiento y Seguridad Gastronómica	2	60	40	E	0	0	60	0
	10	Ética Profesional	2	60	40	G	60	0	0	0
	11	Portugués Técnico	2	60	40	F	0	60	0	0
	12	Prácticas Profesionalizantes III	4	120	80	P	0	0	0	120
TOTAL TERCER AÑO			27	810	540	0	60	120	510	150
TOTAL			82	2460	1640		180	600	1320	360
			Porcentaje				7%	24%	54%	15%
			Mínimo				5%	20%	45%	10%

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARÍA DE ESTADO
DE GESTIÓN EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION

Med

--	--	--	--	--



CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2332 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010939/230-D-15

Cont. Anexo Único

///...

IX. Distribución de Horas Teóricas y Prácticas

N°	UNIDADES CURRICULARES	hs. Car	Teóricas	Prácticas	Espacios			
					Laboratorio	Producto	Taller/ Espacio	Sala de informática
PRIMER AÑO								
1	Sistema Turístico	2	2	--	--	--	--	--
2	Seguridad e Higiene de Alimentos	3	3	--	--	--	--	--
3	Nutrición y Dietética	2	2	--	--	--	--	--
4	Métodos y Técnicas de Cocina I	3	2	1	--	--	1	--
5	Panadería y Pastelería	3	1	2	--	--	2	--
6	Cocina Regional Argentina	3	1	2	--	--	2	--
7	Informática	2	1	1	--	--	--	1
8	Métodos Cuantitativos	2	1	1	--	--	--	1
9	Principios de Economía	2	2	--	--	--	--	--
10	Inglés Técnico I	2	2	--	--	--	--	--
11	Francés Técnico I	2	2	--	--	--	--	--
12	Prácticas Profesionalizantes I	4	--	4	--	--	4	--
SEGUNDO AÑO								
1	Servicio de Alimentos y Bebidas	2	1	1	--	--	1	--
2	Métodos y Técnicas de Cocina II	3	1	2	--	--	2	--
3	Conservas y Embutidos	2	1	1	--	--	1	--
4	Cocina Light y Dietética	2	1	1	--	--	1	--
5	Cocina Étnica	2	1	1	--	--	1	--
6	Repostería y Decoración	2	1	1	--	--	1	--
7	Administración de Costos	2	1	1	--	--	--	1
8	Comunicación y Expresión	2	2	--	--	--	--	--
9	Inglés Técnico II	2	2	--	--	--	--	--
10	Francés Técnico II	2	2	--	--	--	--	--
11	Prácticas Profesionalizantes II	4	--	4	--	--	4	--
TERCER AÑO								
1	Administración Gastronómica	2	1	1	--	--	--	1
2	Métodos y Técnicas de Cocina III	3	1	2	--	--	2	--
3	Organización de Eventos y Catering	2	1	1	--	--	--	1
4	Comercialización Gastronómica	2	2	--	--	--	--	--
5	Repostería Profesional	2	1	1	--	--	1	--
6	Servicio del Vino	2	1	1	--	--	1	--
7	Gestión de Calidad	2	2	--	--	--	--	--
8	Empleos de Servicios	2	1	1	--	--	--	1
9	Mantenimiento y Seguridad Gastronómica	2	2	--	--	--	--	--
10	Ética Profesional	2	2	--	--	--	--	--
11	Portugués Técnico	2	1	1	--	--	1	--
12	Prácticas Profesionalizantes III	4	--	4	--	--	4	--
TOTAL		82	47	35	--	--	29	6

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARÍA DE ESTADO
DE GESTIÓN EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2332 /5(MEd)
EXPEDIENTE N° 010939/230-D-15

Cont. Anexo Único

///...

- X. Desarrollo de las Unidades Curriculares (contenidos y referencias bibliográficas).**

UNIDAD CURRICULAR: SISTEMA TURÍSTICO

Tipo de unidad curricular: Materia.

Ubicación en el plan de estudio: Primer Año.

Carga horaria: 2 hs. cátedras.

Cursado: Anual.

Campo de Formación: Fundamento.

Perfil Profesional: Licenciado/a en Turismo.

Contenidos

Eje Temático N° 1

Los servicios Turísticos: Evolución histórica y situación actual del Turismo. Estructura del Sector Turístico. Clases de turismo: Descanso y esparcimiento, Negocios, Cultural y Científico, Museos, Estudiantil, Salud, Religioso, Interno, Ecoturismo, Rural, Natural. La oferta turística: productos y servicios. La demanda turística: Factores internos y externos. El turismo en el ámbito internacional.

Eje Temático N° 2

Efectos socioeconómicos del turismo. Sociología del turismo: Motivaciones. El alojamiento turístico: clases y servicios. La casa rural y ecológica de los establecimientos turísticos. La calidad de la Empresa Turística. Turismo y patrimonio gastronómico. Alimentación y Cultura. Gastronomía y estilos de vida. Cocinas étnicas. Ritos y rituales de la mesa. Fiestas y festividades, gastronomía y turismo cultural. La gastronomía en los museos.

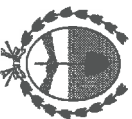
Eje Temático N° 3

El Restaurante como Empresa. El ciclo de administración. Niveles de planeación. El proceso de planeación. Tipos de organizaciones: Organizaciones verticales y horizontales. Organigrama. Funciones de línea y staff. La pirámide organizacional. Amplitud de control y niveles de dirección. La fuente de poder. Coordinación de las tareas: La departamentalización. Agrupación de actividades. La dirección por objetivos. Control de las tareas: Presupuesto versus contabilidad.

Bibliografía Básica de Referencia:

- Acerenza, Miguel A. (1998). Administración del Turismo. Vol. 1 – Edit. Trillas. México.
- Boullón, R. (2002). Las Actividades Turísticas y Recreacionales. Edit. Trillas. México.





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2332 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010939/230-D-15

Cont. Anexo Único

///...

- Gallego, Jesús F. (2002). Gestión de Hoteles. Edit. Paraninfo, España.
- Herbert, Simón (1982). La Nueva Ciencia de la Decisión Gerencial. El Ateneo - Bs. As.
- Introducción al Turismo (1998). Organización Mundial del Turismo (OMS), Egraf. Madrid, España.
- Koontz, H. y Weinrich, H. (1999). Administración. Edit. Mc Graw Hill.
- Ramírez Blanco, M. (1981). Teoría General del Turismo. Volumen I. Mundo Científico, Barcelona, España.
- Técnico en Hotelería y Turismo (2003). Tomo 1 y 3. Edit. Cultural S.A., Madrid, España. 2003.
- Turismo y Patrimonio Gastronómico (2003). Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos (CIET). Bs. As.

UNIDAD CURRICULAR: SEGURIDAD E HIGIENE DE ALIMENTOS

Tipo de unidad curricular: Materia.

Ubicación en el plan de estudio: Primer Año.

Carga horaria: 3 hs. cátedras.

Cursado: Anual.

Campo de Formación: Específica.

Perfil Profesional: Licenciado/a en Higiene y Seguridad Laboral/Trabajo /
Técnico/a Universitario en Higiene y Seguridad

Contenidos

Eje Temático N° 1

Bromatología. Composición de los Alimentos y materias químicas. Análisis físicos, químicos y microbiológicos. Tecnología de los alimentos. Toxicología alimentaria. Agentes y mecanismos de deterioro de alimentos. Métodos de preservación de materias primas y alimentos. Envases para conservación de alimentos. Aguas de consumo. Legislación bromatológica.

Eje Temático N° 2

La higiene en la Restauración. Conceptualización. Sectores: Espacios, Instalaciones, Equipos, Dotaciones, Alimentos, Personal. Causas y efectos de alteración en alimentos: descomposición natural, contaminación por microorganismos. Mecanismos de transmisión: manipuladores, los propios alimentos, insectos, roedores, animales en general, agua, polvo y tierra, contaminación cruzada. Las toxoinfecciones alimentarias: bacterias patógenas, moho, virus, enfermedades parasitarias, sustancias químicas.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARÍA DE ESTADO
DE GESTIÓN EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2332 /5(Med)

EXPEDIENTE N° 010939/230-D-15

Cont. Anexo Único

///...

Eje Temático N° 3

Medidas de Prevención, Normas de Higiene Personal. Normas a seguir en la manipulación de Alimentos y Bebidas: alimentos tratados en crudo y cocido. Procesos de congelación, descongelación, conservación, regeneración de productos cocinados. Técnicas de limpieza de equipos, instalaciones y locales de trabajo. Seguridad y prevención en las zonas de producción culinaria. Normativas sobre instalaciones y equipos. Análisis de riesgos e identificación y control de puntos críticos. Análisis e Interpretación del Código Alimentario Argentino.

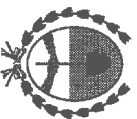
Bibliografía Básica de Referencia:

- Armendáriz Sanz, José L. (2004). Procesos de cocina. Capítulo 2. Edit. Paraninfo S.A. España.
- Catering Aéreo, Manejo Higiénico de los Alimentos". OPS – OMS. España. Reglamentación MERCOSUR 46/93.
- Código Alimentario Argentino. Ley 18.284, reglamentada por el Decreto 2126/71.
- Convenio Colectivo Gastronómico N° 69 y 71.
- Delfino, R. y Otros. (2000). Calidad Bromatológica y Nutricional en Alimentos. Editorial Alfa Beta. Buenos Aires, Argentina.
- Fennema, O. (2010). Química de los alimentos. Editorial Acribia S.A. España.
- Gallego, Jesús F. (2002). Gestión de Hoteles. Una Nueva Visión Capítulo 9. Edit. Paraninfo S.A. Madrid, España.
- García Ortiz, Francisco y Otros (2003). Técnicas de Servicio y Atención al Cliente. Capítulo 2. Edit. Paraninfo S.A. Madrid, España.
- Gemma, Salvador y Bultó, Lucía. (2001). Dietética y Nutrición. (Larousse). SPES Editorial S.L. Barcelona, España.
- Gilbert R. (1986). Higiene y Toxicología de los Alimentos. Edit. Acribia. España.
- Larousse Gastronomique (Traducido en España)
- Laza Muñoz, P. y Otros (2002). Pre-elaboración y Conservación de Alimentos. Capítulo 9. Edit. Paraninfo S.A. Madrid, España.
- Osbone, D. y Otro. (1986). Análisis de los Nutrientes de los Alimentos. Acribia S.A.
- Salinas, R (2000). Alimentos y Nutrición. Introducción a la Bromatología. Editorial El Ateneo. Buenos Aires, Argentina.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARÍA DE ESTADO
DE GESTIÓN EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION



--	--	--	--	--



CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2332 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010939/230-D-15

Cont. Anexo Único
///...

UNIDAD CURRICULAR: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Tipo de unidad curricular: Materia.

Ubicación en el plan de estudio: Primer Año.

Carga horaria: 2 hs. cátedras.

Cursado: Anual.

Campo de Formación: Específica.

Perfil Profesional: Licenciado/a en Nutrición.

Contenidos

Eje Temático N° 1

Gastronomía y Salud. Alimento: tradición y tabú. Los Medios publicitarios y los hábitos de consumo y nutrición. La transculturación de los hábitos alimentarios en la niñez.

Eje Temático N° 2

Conceptos de nutrición, nutrientes, alimentos y producto alimenticio. Composición de los alimentos, macronutrientes y micronutrientes. Clasificación de los alimentos: características y propiedades de los productos de origen animal, vegetal y cereales. Criterios de Calidad. Aditivos alimentarios naturales y artificiales. Almacenamiento. Toxicidad. Características organolépticas de los alimentos.

Eje Temático N° 3

La alimentación a lo largo de la vida. Comer bien fuera de hogar. Las dietas de Moda. Trastornos del Comportamiento Alimentario: anorexia y bulimia. Mitos y Errores más frecuentes en la alimentación. Nuevos conceptos alimentarios.

Bibliografía Básica de Referencia:

- Gastronomía y Turismo (2008). Cultura al Plato. Parte II. CIEIT (Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos). Buenos Aires, Argentina.
- Gemma, Salvador y Bultó, L. (2001). Larousse de la Dietética y la Nutrición. SPES Editorial S.L. Barcelona, España.
- López, B. (2005). Fundamentos de la Nutrición Normal. El Ateneo. Buenos Aires, Argentina.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION

Salina, Rolando (1988). Lecciones de Nutrición. Eudeba. Buenos Aires, Argentina.

UNIDAD CURRICULAR: MÉTODOS Y TÉCNICAS DE COCINA I

Tipo de unidad curricular: Materia.

Ubicación en el plan de estudio: Primer Año.

Carga horaria: 3 hs. cátedras

Cursado: Anual.



CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2332 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010939/230-D-15

Cont. Anexo Único

///...

Campo de Formación: Específica.

Perfil Profesional: Técnica/ Superior en Gastronomía.

Contenidos

Eje Temático N° 1

La cocina y su historia. Los orígenes hasta la cocina contemporánea. Historia de la restauración. Grandes hombres en la Historia de la Cocina, la gastronomía y la alimentación. Los servicios gastronómicos. Términos culinarios. Instalación y organización de cocinas y restaurantes. Condiciones que debe reunir la cocina: diseño, tamaño, ubicación, iluminación, ventilación, revestimientos, ruidos, medidas óptimas, sanitarios, áreas que la integran, Esquema básico de una cocina.

Eje Temático N° 2

El Restaurante: ubicación, distribución, clasificación, Características de platos y Menús. Equipamientos y aparatos de cocina, utensilios, medidas de peso. Equipamiento del Restaurante: mesa, sillas, mantel y servilletas, vajilla, cubiertos, copas.

El agua, el vino y el pan. Los cocineros. El personal de cocina y su organización. Funciones. Cualidades del chef y cocineros: aseo, vestimenta, horarios.

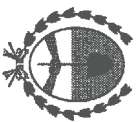
Eje Temático N° 3

Organigramas. Conceptos básicos de organización de la producción. Procesos industriales. Sistemas de Producción. Maquinarias, Mobiliario, Herramientas. Nuevas Tecnologías. Métodos de conservación. Materias primas básicas, especias y condimentos. Ingredientes complementarios de la cocina: huevo, azúcar, sal, vinagre, pan, agua. Mise en place.

Eje Temático N° 4

Técnicas básicas de cocina. Métodos y puntos de cocción y temperaturas. Procesos de conservación de alimentos, Técnicas de clasificación, calidad, pre-elaboración, fraccionamiento, cortes, preparación y presentación comercial. Tratamiento de vegetales, carnes, ves, pescados y mariscos. Terminología específica. Fondos claros y oscuros, ligazones y mantequillas compuestas, Roux. Salsa madres y sus derivados. Salsa ligada y emulsionada, Especies, hiervas, aceites. Condimentos. Adobos. Cremas, potajes y sopas. Guarniciones. Hortalizas, tubérculos y ensaladas simples y combinadas. Clasificación, cocción y blanqueado de verduras y legumbres. Deshuesado, trozado y bridado de ave. Clasificación, corte y presentación de carnes de res, porcino y cordero. Limpieza, despinado y fileteado de pescados. Limpieza y presentación de mariscos y





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2332 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010939/230-D-15

Cont. Anexo Único

///...

moluscos. Pastas y arroces. Huevos. Cocina fría. Buffet Froid. Tabla de fiambres y quesos. Terrinas. Pate. Mousses. Canapés y sándwiches. Salas y aderezos. Ensaladas Aspias. Gelatinas. Preparaciones de pescados y mariscos. Torneoado y tallado de frutas y hortalizas. Preparaciones y presentación.

Bibliografía Básica de Referencia

- Armendáriz Sanz, José L. (2004). Procesos de cocina. Edit. Paraninfo S. A. España.
- Careme, M. A. (1980). El gran arte de los Caldos y Potajes. Edit. Trillas, México.
- 100 Recetas de Tortillas de Salas Edit. Cúspide Bs As.
- 100 Recetas de Ensaladas de Salas Edit. Cúspide Bs As.
- Gallego, Jesús F. (2004). Manual Práctico del Restaurante. Edit. Paraninfo S.A, 2004, España.
- Le Cordon Bleu (2004). Las Técnicas del Chef[®] - Edit. Blume. Reimpresión. España.
- Molina, P. (2003). El Hábitat del cocinero. Copyright, Bs. As.
- Pescados y Mariscos de Sunset Edit. Cúspide, Bs. As.
- Pozuelo Talavera, J. (2004). Técnicas Culinarias. Edit. Paraninfo S.A. España.
- Santi, C. (1999). Gran Enciclopedia Práctica de Cocina. Cultural S.A. Madrid, España.
- Sopas caseras de Subset. Edit. Trillas, México.
- Sutherland, Douglas (1997). Servicio de Restaurantería. Edit. Trillas, México.
- Técnica en Hotelería y Turismo. (2003). Tomo 1. Cultural S.A. España.

UNIDAD CURRICULAR: PANADERÍA Y PASTERERÍA

Prof. MARIA SILVIA OJEDA Ubicación en el plan de estudio: Primer Año.

SECRETARÍA DE ESTADO
DE GESTIÓN EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION

Carga horaria: 3 hs. cátedras.

Cursado: Anual.

Campo de Formación: Especifica.

Perfil Profesional: Técnica/ Superior en Gastronomía

Contenidos

Eje Temático N° 1

Antecedentes y evolución de la Panadería, Pastelería y Repostería. Clasificación.





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2332 /5(MEd)
EXPEDIENTE N° 010939/230-D-15

Cont. Anexo Único
///...

Operaciones de aprovisionamiento, almacenamiento y conservación. Funciones del personal. Formación de brigadas y organización del trabajo. Acondicionamiento del Local: ubicación, normativas, equipamiento y cuidados.

Eje Temático N° 2

Definición de términos específicos. Diccionario terminológico. Tecnología de las materias primas. Clasificación y aplicaciones: huevos, lácteos, harinas, levaduras, sal, azúcar, chocolate y cacao, frutas naturales y secas, aditivos, mejorantes y colorantes, otras materias primas. Pastas y masas básicas: secas, blancas emulsionadas, fermentadas, escaldadas. Panadería: panificación, componentes y procesos, normas y técnicas de elaboración y cocción. Defectos más usuales. Panes: campo, baguette, lactal, de viena, árabe, Navidad y Reyes, brioches, vol-au-vent, grisesines, bizcochos, galletas, pizzas y arrollados, medialunas y facturas de grasa y manteca, berlinesas, cremonas, hojaldres, empanadas, tortas, budines, alfajores, scones, churros, croissants.

Eje Temático N° 3

Pastelería: cremas a base de leche, huevo, crema fresca o mate, manteca. Técnicas de elaboración: batido, mezclado y horneado. Bizcochuelos, piononos, mazapanes, masas friables, masa bomba, masas batidas y levadas, vainillas, masa sucréé sableé. Tartas cremosas y frutales, hojaldre francés - invertido. Merengues italiano, francés y suizo, seco de chocolate. Strudel. Masas secas de manga y molde. Fondant. Glasé real, gelatinas. Almibares y sus puntos. Presentación.

Bibliografía Básica de Referencia

- Armendáriz Sanz, José L. (2004). Proceso de cocina. Paraninfo. España.
- Bilheux R. y Otros. (1992). El Libro del Pan. Garriga S.A. Madrid.
- Holloway, M. (2002). Cómo hacer el Pan y la Bollería. Blume. España.
- Molina, P. (2003). El Hábitat del Cocinero. Bs. As.
- Pérez Areja y Otros. (2003). Procesos de Panadería y Pastelería. Paraninfo. España
- Pérez y Pozuelo (2002). Técnicas Culinarias. Paraninfo. España.
- "Técnicas en Hotelaría y Turismo". (2003) Tomo I. cultural S.A. Madrid.

UNIDAD CURRICULAR: COCINA REGIONAL ARGENTINA

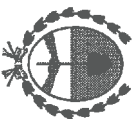
Tipo de Unidad Curricular: Materia.

Ubicación en el Plan de Estudio: Primer Año.

Carga horaria: 3 hs. cátedras.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2332 /5(MEd)
EXPEDIENTE N° 010939/230-D-15

Cont. Anexo Único

///...

Cursado: Anual.

Campo de Formación: Específica.

Perfil Profesional: Técnico/ Superior en Gastronomía

Contenidos

Eje Temático N° 1

La cocina argentina. Antecedentes. La Cocina llegada con los Inmigrantes: españoles, italianos, alemanes, franceses y árabes. La influencia de la Gastronomía española. Las Cocinas Italiana, Alemana, Francesa y Árabe. Breve reseña Histórico Geográfica. Los Secretos de la Cocina Argentina.

Eje Temático N° 2

La Producción Primaria en las distintas regiones argentinas. Región Pampeana. Región del Noroeste. Región del Nordeste. Región del Sur o Patagónica. Las Comidas típicas de cada región. Los conductores: Parrillas y Hornos. El Asado. La ciencia del fuego.

Eje Temático N° 3

Recetarios. Ensaladas y Salsas. Adobes y Aliños. Asados y Parrillas para todo tipo de carnes. Embutidos. Empanadas. Escabeches. Fideos – Guisos y Cazuelas. Humitas. Locro. Masas – Pasteles.
Postres y Dulces. Maridaje de vinos con las diferentes comidas. El Mate. El arte de cebar y su lenguaje.

Bibliografía Básica de Referencia

- Cabrera, F. (2004). Manual Práctico del Asador. Ediciones Libertador. Bs. As. Argentina.
- Cocina Internacional: Argentina. Editado por Hipermercados Libertad. Colaboración Colegio Cocineros del Gato Dumas.
- Díaz, Topeto. (1997). Recetario Regional. Salta Gótica Editora.
- Fernández, Stella y Otros. (2004). Manual del Asador. Emecé Editores S.A. Bs. As. Argentina.
- Fernández, Stella y Otros. (2003). Cocina Argentina Clásica y Moderna. Emecé Editores S. A. Bs. As. Argentina.
- Garibaldi, A. (2007). Recetas para Horno de Barro. Editorial Guadol S.A. Bs. As. Argentina.
- Giaconi, V. (2004). Manjares Argentinos. Emecé Editores S.A.
- Salgado, H. (2006). Secretos de la Cocina Argentina. Ediciones Origo Argentina.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL Nº 2332 /5(MEd)
EXPEDIENTE Nº 010939/230-D-15

Cont. Anexo Único
///...

- Vázquez Prego, A. (2005). Así Cocinan los Argentinos. Editorial El Ateneo (versión español e inglés) Bs. As. Argentina.
- Villanueva, A. (2008). El Mate. El Arte de Cebiar y su Lenguaje. Edicol Ltda. Bs. As. Argentina.

UNIDAD CURRICULAR: INFORMÁTICA

Tipo de unidad curricular: Materia.

Ubicación en el plan de estudio: Primer Año.

Carga horaria: 2 hs. cátedras.

Cursado: Anual.

Campo de Formación: General.

Perfil Profesional: Ingeniero/o en Sistema de Información / Ingeniero/o en Informática / Ingeniero/o en Computación

Contenidos

Eje Temático Nº 1

Entornos Operativos. Entornos Gráficos. Windows. Paquete Office: Word, Power Point, Excel – Base de Datos: Access.

Hardware avanzado. Sistema Operativo Fidelio y Thor – Redes CD Room.

Eje Temático Nº 2

Internet: Navegación y manejo de páginas web. Redes Sociales. Cuentas de correo: Hotmail, Gmail, Yahoo, Outlook.

Bibliografía Básica de Referencia:

- Manuales de paquete office.
- Microsoft Windows 98 Paso a Paso – Catapult Inc. Mc Grawhill.
- Microsoft Word para Windows Paso a Paso – Catapult Inc. Mc Grawhill.
- Microsoft Excel para Windows paso a paso – Catapult Inc. Mc Grawhill.
- Palma, Miguel. "Introducción a la Computación". Ed. Métodos S.A. Bs. As.
- Sistemas Informáticos Especializados en Hotelería y Gastronomía OASS del Grupo Mayor S.A. – Bs. As.

UNIDAD CURRICULAR: MÉTODOS CUANTITATIVOS

Tipo de unidad curricular: Materia.

Ubicación en el plan de estudio: Primer Año.

Carga horaria: 2 hs. cátedras.

Cursado: Anual.

Campo de Formación: Fundamento.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL Nº 2332 /5(MED)

EXPEDIENTE Nº 010939/230-D-15

Cont. Anexo Único

///...

Perfil Profesional: Contador/a Público Nacional / Contador/a Público

Contenidos

Eje Temático Nº 1

Sistemas Cuantitativos: La Estadística y su aplicación a las distintas ciencias. Etapas de un estudio estadístico. Estadística descriptiva e inferencial: Conceptualización y usos. Clasificación de la presentación de datos: Textual, Tabular, cuadros, semitabular, gráficos. Medidas que caracterizan una distribución de frecuencias. Medidas de posición, dispersión y forma. Técnicas de muestreo: Tamaño y selección de la muestra. Análisis de casos estadísticos, su descripción e inferencia. Trabajos prácticos sobre estadísticas hoteleras y gastronómicas.

Eje Temático Nº 2

Sistemas Contables: Proceso de Información Contable. Concepto activo, pasivo y patrimonio neto. Los resultados. Libros de comercio. Hechos económicos frecuentes. Tipos de comprobantes: externos e internos de un hotel. Su utilización. Las cuentas, plan de cuentas de hoteles. Registros contables: el libro diario y mayor. Regímenes impositivos vigentes en materia de facturación. Formalidades de una factura – liquidación de haberes. Registración de costos y gastos. Determinación de la situación patrimonial y de resultados. Manuales de cuentas de Empresas turísticas. Amortización de los bienes de usos. Conciliaciones bancarias. Esquema de presentación de Estados Contables. Balances: Análisis e interpretación.

Bibliografía Básica de Referencia

- Bayón, F. (1999). Competencias en Materia de Turismo. Editorial Trillas, México.
- Cárdenas, F. (1991). Segmentación del Mercado Turístico. Edit. Paraninfo S.A, España.
- Cerra, J. y Otros. (1999). Gestión y Producción de Alojamientos y Restauración. Edit. Síntesis, Bs. As.
- Fernández, Miguel E. (2005). Introducción a la Gestión. Universidad Politécnica de Valencia, España.
- Fernández, C. (1999). Estadística Descriptiva del Sector Turístico. Edit. Trillas, México.
- Garret, Henry. (1992). Estadística de Psicología y Educación. Edit Paidós. Bs. As.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2332 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010939/230-D-15

Cont. Anexo Único

///...

- Goeldner, Charles; RICHI, B. (2001). Turismo, planeación, administración y perspectivas. Edit. Limusa - Grupo Noriega, España
- Lattín, Gerard W. (2002). Administración Moderna de Hoteles y Moteles. Edit. Trillas, México
- Samuelson, P. y Otros. (2005). Economía. Interamericana de España S.A.
- Soto, Aldo M. (1998). Manual de Costo. Edit. El Graduado. Tucumán

UNIDAD CURRICULAR: PRINCIPIOS DE ECONOMÍA

Tipo de unidad curricular: Materia.

Ubicación en el plan de estudio: Primer Año.

Carga horaria: 2 hs. cátedras.

Cursado: Anual.

Campo de Formación: Fundamento.

Perfil Profesional: Licenciado/a en Economía

Contenidos

Eje Temático N° 1

La Economía como ciencia. Campo y objeto de la Economía. La Economía como ciencia social. Teoría económica, el enfoque microeconómico y el enfoque macroeconómico. Política económica y Economía Política: conceptos e ideas fundamentales.

Eje Temático N° 2

Principales corrientes del pensamiento económico: Las corrientes contemporáneas y recientes en Economía. Conceptos generales y diferencias filosóficas entre liberalismo, marxismo y keynesianismo. Vinculaciones con los momentos históricos en que estas distintas corrientes tuvieron origen. Distintas respuestas a los problemas económico sociales.

Eje Temático N° 3

El problema económico: Los problemas económicos: Necesidades, bienes y la escasez. Factores de la producción. Frontera de posibilidades de producción. Ley de rendimientos decrecientes. Costo de oportunidad. Las perspectivas del liberalismo, marxismo y keynesianismo. La organización económica. El circuito económico. Interrelaciones entre los sectores de la economía. El rol y la importancia del Estado y su accionar de acuerdo a las principales corrientes del pensamiento político y económico. Los mercados. Conceptos de demanda y oferta global. Sistema de precios y su aplicación en la lógica del circuito económico.





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2332 /5(MEd)
EXPEDIENTE N° 010939/230-D-15

Cont. Anexo Único

///...

Eje Temático N° 4

Instrumentos del análisis económico: Teoría y realidad empírica. La contabilidad nacional, principales conceptos y cuentas que conforman las mediciones para obtener el consumo, la inversión, el ahorro, el producto neto y bruto, la oferta y demanda, entre otros. Variables, conceptos y mediciones del empleo, inflación, distribución de renta. Cuestiones económicas esenciales: Globalización, inflación, desempleo y pobreza. Aplicación a la economía argentina. Evolución histórica y análisis de indicadores económicos de coyuntura

Bibliografía Básica de Referencia

- Cordomi, M. (1998). Introducción a la teoría de los precios. Editorial Macchi. Bs. As.
- Fisher y Dornbush. (1998). Economía. Editorial M. C. Graw Hill. 2da edición. Bs. As.
- Fontaine Ernesto. (1996). Teoría de los precios. Editorial Alfaomega. Bs. As.
- Hirshleifer (2000). Teoría de los precios y sus aplicaciones. Editorial Prentice Hall. México.
- Iturriz, Eulogio. (1982). Manual de Economía Política. Editorial Macchi. Bs. As.
- Leftwich, R. H y Eckert, E. D. (2000). Sistema de precios y asignación de recursos. Nueva editorial interamericana. Bs. A.
- Mochón, F. y Becker, V. (1997). Economía. Principios y aplicaciones. Editorial M.C. Graw Hill. 2da edición. Bs. As.
- Mochón, F. y Becker V. (1994). Elementos de micro y macroeconomía. Editorial M.C. Graw Hill. 2da edición. Bs. As.

UNIDAD CURRICULAR: INGLÉS TÉCNICO I

Tipo de unidad curricular: Materia.

Ubicación en el plan de estudio: Primer Año.

Carga horaria: 2 hs. cátedras.

Cursado: Anual.

Campo de Formación: Fundamento.

Perfil Profesional: Profesor/a Universitario en Inglés / Licenciado/a en Inglés

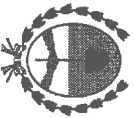
Contenidos

Eje Temático N° 1

Reserva, recepción y admisión de pasajeros en la actividad gastronómica.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARÍA DE ESTADO
DE GESTIÓN EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N°

2332

/5(MED)

EXPEDIENTE N° 010939/230-D-15

Cont. Anexo Único

///...

Presentación. Pedir y dar información. Saludos. Recibir mensajes telefónicos. Pertenencias del Huésped. Atención y normas de una buena educación. Información sobre localización, comodidades, precios y otros servicios de un hotel o restaurante, compras, actividades recreativas y culturales, centros turísticos, transportes, etc. despedida del pasajero.

Eje Temático N° 2

Reserva y recepción de comensales en la actividad hotelera y gastronómica. Orientación y asesoramiento sobre bebidas y comidas. Quejas, excusas y propuestas de soluciones. La cocina de un Hotel y de un restaurante. Planificación de un menú. Nutrición. Recetas. Vinos. Eventos: organización y personal. Redacción de informes y cartas.

Eje Temático N° 3

Gramática: Presente Simple de "To be". Pronombres personales. Adjetivos posesivos. Caso Posesivo "S". Preguntas en presente simple. Presente continuo: "To be" como auxiliar. Forma "ING". Formas afirmativas y negativas. La tercera persona singular. Artículos. Auxiliares "DO / DOES". Verbos modales: "CAN" (habilidad), "is good at" (gerundio), "Likes to" (infinitivo). Adjetivos comparativos y superlativos. Adverbios de frecuencia.

Bibliografía Básica de Referencia

- Diccionario de Inglés. Español y Español – Inglés – Edit. Grijalbo. Bs. As.
- Hall, Eugene. (1977). The language of Restaurants and Catering in English". Publishing Company. EE.UU.
- Keane, Leila. (1990). International Restaurant English. EE.UU
- Rivell, Rod and Stott Trish (1990). Highlight Recommended–Oxford University Press. Units 1 to 5. Student Book, Workbook, Cassette.
- Soars, Jhonan; Liz, H. (2003). Headway Elementary. Oxford University Press. Units 1 to 4. Student Book, Workbook, Cassette.

UNIDAD CURRICULAR: FRANCÉS TÉCNICO I

Prof. MARIA SILVIA OJEDA

SECRETARÍA DE ESTADO
DE GESTIÓN EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN

Tipo de unidad curricular: Materia.
Ubicación en el plan de estudio: Primer Año.

Carga horaria: 2 hs. cátedras.

Cursado: Anual.

Campo de Formación: Fundamento.

Perfil Profesional: Profesora/ta Universitario en Francés / Licenciada/o en Francés





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2332 /5(MEd)
EXPEDIENTE N° 010939/230-D-15

Cont. Anexo Único

///...

Contenidos

Eje Temático N° 1

La presentación personal y de otros. Los saludos. Las actividades cotidianas. Las actividades de tiempo libre. Los gustos. El tiempo: la hora, el calendario, los días, las semanas, los meses, las estaciones, el año. Los números. La caracterización de los seres y cosas. La descripción física y psicológica personal y de otros. La descripción de objetos. Las cualidades y los defectos. La opinión positiva, negativa y neutra.

Eje Temático N° 2

El Restaurante. El menú. Los diferentes platos y comidas: entrada, plato principal y postre. Bebidas. Comandas, confeccionar un menú. Redactar un diálogo y una receta. Producir textos con frases, preguntas y respuestas. Expresar opinión gustos y preferencias, pedir, invitar, ofrecer, aceptar y rechazar, agradecer, pedir disculpas. Sugerir, aconsejar y recomendar. Hacer y ordenar una comanda. Presentar las características de las comidas francesas y argentina y los hábitos y costumbres que se asocian a ellas, comparándolas entre sí.

Eje Temático N° 3

Gramática: Los artículos determinados e indeterminados. Sustantivos -propios comunes (género y número). Presentativos: "C'est", "Ce n'est pas", "Ce sont", "Ce en sont pas", "Voice", "Voilà". Pronombres personales (en función sujeto, reflejos y empleo diverso). Preposiciones y adverbios de lugar y de tiempo. La negación. La interrogación. Adjetivos posesivos (primera parte). Las contracciones. Verbos de los tres grupos: infinitivos, presente. Expresión de la causa "Parece que". Los adjetivos calificativos (género y número). Pronombres personales, de objeto directo e indirecto. Adjetivos posesivos (segunda parte). Expresión de la finalidad "pour" de la consecuencia "alors", "donc", de la oposición "mais", "pourtant". Artículos partitivos. Preposiciones y adverbios de cantidad y de pertenencia.

Adjetivos calificativos, posesivos y demostrativos. Verbos imperativos y "Conditionnel de politesse".

Bibliografía Básica de Referencia

- Bayon, Christian y Paul Abre. (1978). Grammaire Systematique de la Langue Francaise. París, Nathas.
- Bayon H Y U. Renner. (1992). Le Francais de l'Hotellerie et de la Restauration", paris, Cle'International.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2332/5(MED)
EXPEDIENTE N° 010939/230-D-15

Cont. Anexo Único

///...

- Dupre la Tour, de Salins, "Premier Exercices de Grammaire". Hatier / Didier. París, Francia.
- Diccionario Español – Francés y Francés – Español, de Harper, Collins y Pocket, editorial Grijalbo, México.
- Gravisse, Maurice (1990). Précis de Grammaire Française. París. Duculot.
- GIRADET JACKY y JEAN – MARIE CRIDLIG. (1996). Panorama I, París. Editorial Cle'International.
- Goradet, Dominique, Verdelhan Et Verdelhan. Le Nouveau Sans Frontières –Cle'International. París, Francias
- Tagliante Christine (1994). La clase de langue. Col. Techniques de classe, paris, Cle'International.

UNIDAD CURRICULAR: SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Tipo de unidad curricular: Materia.

Ubicación en el plan de estudio: Segundo Año.

Carga horaria: 2 hs. cátedras.

Cursado: Anual.

Campo de Formación: Específica.

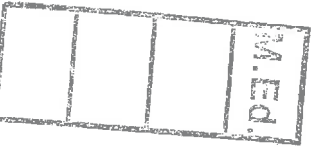
Perfil Profesional: Técnico/ Universitario en Hotelería y Turismo / Técnico/ Superior en Gastronomía

Contenidos

Eje Temático N° 1

Organización del salón. Técnicas de servicio. Destrezas en servicio. El departamento de alimentos y bebidas. Funciones. Interrelaciones con otros departamentos. Relación con la cocina – preservicio, servicio y postservicio en el área de consumo de Alimentos y Bebidas (A y B). Diferentes modalidades operativas de las Empresas Hoteleras y Gastronómicas, de acuerdo a su tipo, categoría y nivel tecnológico. Preparación de alimentos y servicios de bebidas a la vista del cliente. Mise en Place del restaurante, servicios de brasería, room service, carta de habitaciones, frigo-bar. La Carta del Menú y la Carta de Vinos. El Personal: jerarquías y funciones, divisiones, organizaciones. Mozo o camarero, Comishe, Maître, Jefe de Departamento. Atención del comedor con diferentes estilos de servicio: Montaje y servicio de Buffet o Banquete, Mesas de Postres, Quesos, servicios de café o infusiones. La adición y pagos. Administración y control de A y B.

Prof. MARIA SILVIA C1
SECRETARÍA DE
DE GESTIÓN EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2332 /5(MED)

EXPEDIENTE N° 010939/230-D-15

Cont. Anexo Único

///...

Eje Temático N° 2

Servicio de Bar: Cafetería y Cofeletería. Antecedentes y Evolución. Criterios de explotación. Servicios que ofrece. El personal del bar. Estructura organizativa y funcional, Instalaciones y equipamientos. El Barman. Sus competencias: Misión y Funciones. El Perfil del Barman. Los diez mandamientos de un buen servicio. Útiles y complementos de la actividad del Barman, técnicas de venta. El bar Americano, la Mise en Place. Material y equipamiento del Barman. Cafetería: La máquina de café, distintas clases de café y servicios de cafetería especial. Origen y variedades del café. Las bebidas del bar, complementos y guarniciones. Estación central. Tipos y características de las bebidas más usuales. Bebidas básicas para Cofeletería clásica y moderna. Clasificación de los cocteles. Carta Internacional de cocteles y tragos largos. Decoración de copas. Copas heladas. Snack Bar. Administración del Bar. Conducción y capacitación del personal, Higiene y seguridad en el servicio de bar. La Rentabilidad del Bar.

Bibliografía Básica de Referencia

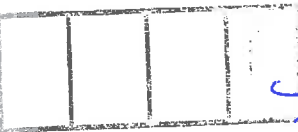
- Achával González, Manuel. (2005). El Sutil Encanto del Vino. Edit. Métodos. Bs. As.
- Álvarez Pérez, I. (2005). Técnico en Hotelería y Turismo. Ed. Cultural S.A., España.
- Esbach C. (1986). Administración de A y B. Ed. Diana, México
- Foster, Dennis. (1997). Alimentos y Bebidas, Operaciones, Métodos y Costos. Ed. Tillas, México.
- Esbach C. (1991). Administración de A y B. 3ª edición. México: Interamericana.
- Manual del Gerente de Alimentos y Bebidas. Sector. Ed. Cúspide, Bs. As.
- Gallego, Jesús F. (1999). Gestión de Alimentos y Bebidas para Hoteles. Ed. Alción, España.
- Gallego, Jesús F. (2002). Manual Práctico de Restaurante. Cap. IV – Edit. Paraninfo S. A. España.
- Larousse de los Vinos. (2002). Los Secretos del Vino, Países y Regiones vitivinícolas. SPES Editorial S. L., Barcelona. España.

UNIDAD CURRICULAR: MÉTODOS Y TÉCNICAS DE COCINA II

Tipo de unidad curricular: Materia.

Ubicación en el plan de estudio: Segundo Año.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 23.32/5(MEd)
EXPEDIENTE N° 010939/230-D-15

Cont. Anexo Único

///...

Carga horaria: 3 hs. cátedras.

Cursado: Anual.

Campo de Formación: Específica.

Perfil Profesional: Técnica/o Superior en Gastronomía

Contenidos

Eje Temático N° 1

Técnicas avanzadas para la preparación de vegetales, aves carnes, pescados, mariscos, sopas, potajes, arroces y guarniciones. Aplicación práctica en preparación de recetas, propias y clásicas. Composición de cartas de Restaurantes, Minutas Típicas. Entradas frías, tibias y calientes. Cortes, sorbetes y ensaladas. Preparaciones con conejo, pato, frutas, champiñones, vegetales, cremas y hojaldres. Diseño de platos a la carta conforme a la demanda. Platos de resistencia, carnes, aves, pescados, mariscos, cazuelas, guisos, pastas simples y rellenas, crêpes, arroces, postres y helados. Aplicación de salsas madres y derivadas. Cocina fría. Buffet Froid, chacinados. Ostras, aves. Gelatinas de ave, pescados, lechón: cocción, relleno, presentación. Roast Beef: cocción y presentación. Pavita en altura. Tallado de Frutas y Hortalizas. Mousses. Cocktails en copas. Presentación y decoración artística de platos en espejo. Fotografía artística y Televisión.

Eje Temático N° 2

Cocina Molecular. Concepto: desconstrucción. Denominaciones diversas: molecular, tecnoemocional, conceptual, de vanguardia, de autor. Antecedentes: la física y la química en la cocina. Principales exponentes. Ingredientes de la Cocina Molecular, adquisición. Técnicas: esterificación, crio-cocina, nueva caramelización, cocina al vacío, cocción interna, confitado, marinado. Utensilios y Tecnología: sifón, thermomix, Máquina de vacío, superficies de inducción, dosificador de salsas, licuadora, salamandra, máquina cortadora o corta flambre, máquina de helados o sorbetera, sartenes antiadherentes, horno a microondas, horno a vapor. Filosofía y Poética de una cocina de vanguardia: la cocina como lenguaje, el borrar y el borrar de fronteras entre salado y dulce, el cocinero como artista, el Comensal techno - emocional, bocados moleculares. El nuevo ideal del Menú: la degustación. Restaurantes de vanguardia en la Argentina y en el mundo. Preparaciones Básicas: Espumas, Aires - Humos, gelatinas Calientes, Ravioles, Helados Salados, Sorbetes, Granizados, Compactos, Mousse Glacé, Biscuit Glacé, Parfait Glacé - Recetario.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA,
SECRETARÍA DE ESTADO
DE GESTIÓN EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N°2332 /5(MEd)
EXPEDIENTE N° 010939/230-D-15
Cont. Anexo Único
///...

Bibliografía Básica de Referencia

- Armendáriz Sanz, José Luis. (2004). Procesos de Cocina. Edit. Paraninfo S.A, España.
- Bartham, P. (2005). La Aplicación de los principios científicos a la comprensión y desarrollo de la preparación de las Cocinas Domésticas. Edit. Columbia Univ. Press, Edit. LIBSA. España (Guía Completa de Técnicas Culinarias).
- Casalins, Eduardo. (2010). Cocina Molecular. Edit. LEA S.A. Bs. As. – Argentina
- Ferran Adriá (2010). Cocina Molecular. Restaurante “El Bulli” – Edic. Paraninfo. España,
- Herve This y Nicholas Kurti (2009). Gastronomía Molecular. Edit. Columbia Univ. Press
- La buena cocina Paso a Paso. (2009). de Subset. Edit Cúspide, Bs. As.
- Le Cordon, B. (2004). Técnicas Culinarias Cocina Completa”. Edit. EVEREST S.A., España.
- Pedersen, Thorvald (2009). El Arte y Ciencia de elegir, preparar y conocer una Buena Comida. Edit. Columbia Univ. Press.

UNIDAD CURRICULAR: CONSERVAS Y EMBUTIDOS

Tipo de unidad curricular: Materia.

Ubicación en el plan de estudio: Segundo Año.

Carga horaria: 2 hs. cátedras.

Cursado: Anual.

Campo de Formación: Específica.

Perfil Profesional: Técnico/ Superior en Gastronomía

Contenidos

Eje Temático N° 1

La elección de los Ingredientes. Conservas: envases y utensilios, envasado y pasteurización. Normas de higiene y seguridad –Temperaturas. Consumo de alimentos en conservas caseras. Recetas para conservas. Dulces, Mermeladas y jaleas.

Eje Temático N° 2

Preparación de los alimentos para el secado. Congelado y descongelado. Recetas para congelar. Encurtidos, salas varias y salas picantes, los embutidos. Carnes de

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL Nº 2332 /5(MEd)
EXPEDIENTE Nº 010939/230-D-15

Cont. Anexo Único
///...

caza. Diferentes tipos: cocidos, escalfados, crudos. Componentes básicos y clasificación. Condimentos. Elementos de trabajo. Temperatura correcta para la elaboración y mantenimiento. Elaboración de morcillas, jamón, bondiola, lomito, chorizo seco, fresco y salami. Utilización de hornos combinados. Aspectos legales. Código alimentario argentino y Decreto Nº 4238/68 de SENASA.

Bibliografía Básica de Referencia

- Costenbader Carol W. (2001). El Gran Libro de las Conservas. Edit. Paidotribo, Barcelona, España.
- Cocina Internacional y Latinoamericana. Cultural S.A, Madrid, España.
- Código Alimentario Argentino” Cap. VI Alimentos Cárneos y Afines.
- Decreto Nacional Nº 4238//68 – Cap. VI y XXXI sobre Buenas Prácticas de Fabricación – SENASA.
- Gutiérrez, Mario A. (2004). Como hacer Embutidos Caseros. Edit. Grulla, España.
- Manual del Cocinero de Sector – Edit. Cúspide, Bs. As.
- Terrinas, Pate y Gelatinas. Cuisiniers Mieux – Time – Life. Francia.

UNIDAD CURRICULAR: COCINA LIGHT Y DIETÉTICA

Tipo de unidad curricular: Materia.

Ubicación en el plan de estudio: Segundo Año.

Carga horaria: 2 hs. cátedras.

Cursado: Anual.

Campo de Formación: Específica.

Perfil Profesional: Licenciada/o en Nutrición

Contenidos

Eje Temático Nº 1

Técnicas Dietoterápicas: La Alimentación y la Salud. Nutrición y Alimentación Normal. Concepto de Dietología. Equilibrio y Salud. La ración adecuada. Recetas varias. Menús Dietéticos. Preparación de recetas para cada etapa de la vida: embarazo, lactancia, bebé, edad preescolar, escolar, adolescencia, menopausia y osteoporosis, personas mayores, deportistas.

Eje Temático Nº 2

Preparación de recetas para la prevención y tratamiento de enfermedades: cardiovasculares, hipertensión arterial, exceso de colesterol, obesidad y sobrepeso, diabéticos, celíacos. Alimentación vegetariana: preparación de recetas. Propuestas de Menús Dietéticos.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARÍA DE ESTADO
DE GESTIÓN EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2332 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010939/230-D-15

Cont. Anexo Único

///...

Bibliografía Básica de Referencia

- Alemany, M. (2006). *Obesidad y Nutrición*. Alianza Editorial. Madrid, España.
- Becker M. y Llanos, P. (2008). *Prepare dietas para todos*. de Mirian Becker y Pilar Llanos. Edit. L. I. D, España.
- Cervera. P. (2008). *Alimentación materno-infantil*. Ed. Masson, Barcelona, España.
- Lang, Luly (2010). *Cocina tentadora para Diabéticos, Cellacos e Hipertensos*. Edit. Atlántida, Bs. As.
- Larousse de la Dietética y la Nutrición (2001). Larousse - SPES, Edit. S.L. Barcelona, España.
- Ucha (2006). *Alimentación del Niño sano y enfermo*. Edit. Panamericana, México.

UNIDAD CURRICULAR: COCINA ÉTNICA

Tipo de unidad curricular: Materia.

Ubicación en el plan de estudio: Segundo Año.

Carga horaria: 2 hs. cátedras.

Cursado: Anual.

Campo de Formación: Específica

Perfil Profesional: Técnico/o Superior en Gastronomía con capacitación en Cocina Étnica

Contenidos

Eje Temático N° 1

La cocina mundial y regional. Productos que intercambiaron América y el Viejo Mundo luego del descubrimiento. Modificación de las cocinas regionales. Materias primas de cada región: cocinas del lejano y cercano oriente, Americana, Europea, cocina Fusión.

Eje Temático N° 2

Historia y elaboración de los principales platos tradicionales de cada región. Costumbres y rituales. Protocolos. Métodos y técnicas Culinarias, cocina Americana: Alaska, Canadá, EEUU, México, Perú, Bolivia, Brasil, Paraguay, Chile, Colombia, Cuba, Guatemala, Jamaica, Panamá, Puerto Rico, Venezuela. Cocina del Noroeste Argentino. Recetas varias: cocina europea, España, Francia, Italia. Cocina Judía. Cocina del Lejano Oriente: China, Japón, Tailandia - platos que trascienden fronteras.



CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2332 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010939/230-D-15

Cont. Anexo Único
///...

Eje Temático N° 3

Materias Primas utilizadas en cada país: verduras carnes de res y de caza, porcino, ovino, pescados, aves, embutidos, condimentos y vinos. Desayunos: americano, brasilero, español. El café: producción, historia, mística y ritual. Preparaciones y degustación según la región. El té - su preparación y degustación - La ceremonia del té.

Bibliografía Básica de Referencia

- "Cocina Francesa Estilo campestre" de Sunset. Editorial Cúspide, España
- "Cocina Oriental" de Subset. Editorial Cúspide. España Peysson. R. S.
- "Cocina Árabe, Sabor de Medio Oriente" de Osborne, Edit. Cúspide, Bs. As.
- "Cocina Internacional y Latinoamericana", Cultural S.A, Madrid, España
- "El gran libro de la cocina de todo el mundo". Edit Everest, España
- "El sabor de México" de Quintana, Edit. Trillas, México.
- "El sabor de Italia de Bugialli. Edit. Trillas, México.
- Laurousse Gastronomique
- "Procesos de cocina" de José Luis Armendáriz Sanz. Edit. Paraninfo, España. (Cap. 13).

UNIDAD CURRICULAR: REPOSTERÍA Y DECORACIÓN

Tipo de unidad curricular: Materia.

Ubicación en el plan de estudio: Segundo Año.

Carga horaria: 2 hs. cátedras.

Cursado: Anual

Campo de Formación: Específica

Perfil Profesional: Técnica/o Superior en Gastronomía

Contenidos

Eje Temático N° 1

La profesión del repostero. Diferencias entre Pastelería y repostería. Aplicación y Perfeccionamiento de las Técnicas Básicas de Pastelería y repostería. Preparaciones para restaurantes y negocios. El chocolate y su variedad. Técnicas de templado y moldeado. Elaboración de cubiertas y bombones. Figuras y motivos decorativos para tortas, huevos de pascua, trufas, caramelos, pastas de fruta.

Eje Temático N° 2

Técnicas para la elaboración de masas y cremas especiales, postres, dulces, jaleas y mermeladas. Tortas y tartas dulces y saladas. Postres: mousse, bavaroise, parfait, lengua de gato, profiteroles, marquise, petit fours, charlotte.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION



1			



CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° **2332** **/5(MEd)**
EXPEDIENTE N° 010939/230-D-15

Cont. Anexo Único

///...

Postres fríos y semifríos para eventos. Helados y sorbetes. Postres individuales y postres para restaurantes. Armado, decoración y presentación. Postres regionales argentinos. Presentación.

Eje Temático N° 3

Técnicas de decoración con manga y conete con cremas. Merengues y glacé real sobre piezas grandes y pequeñas. Forrado de Tortas. Tortas de Bodas, cumpleaños y bautismos. Preparación de Mesa Dulce con variedad de postres. Presentación: mantel, vajilla y decoración.

Bibliografía Básica de Referencia

- Adams Louis. Recetas de Helados. Editors SA - Barcelona, España.
- Ballina, M. Decorando Tortas. (5 Tomos: Selección Infantil Básico, Selección Infantil Modelados, Selección Mujeres, Selección Hombres, Navidad).
- Boistelle, Christian. Chocolate y Chocolates. Recetas Técnicas. Edit. Dormonval - Mendoza, Argentina.
- Ferrer, Chola. Manual de Repostería y Decoración. Edic. Quevedo SAIC, Bs. As., Argentina.
- Gallego, Jesús Felipe (2002). Gestión de Hoteles Edit. Paraniño SA, Madrid, España
- "Mermeladas, Dulces y Jaleas" - Edic. Grafibook, Bs. As. Argentina.
- Pawsey, Linda. Nuevos Pastes de Bodas. Gráficas Reunidas SA, España.
- "Postres Divinos". Edimat libros SA, Madrid, España "Sabores: Cocina y Repostería" Landeira Ediciones - Bs. As. Argentina.
- Pozuelo Talavera. J y Otros (2004). Repostería. Paraniño SA, España "Escuela Internacional del Arte del Azúcar" Primera y segunda parte (6 tomos) Edit. Internacional Zamora, Colombia.
- "Técnico en Hotelería y Turismo" (2003). Tomo 1, Edit. Cultural SA, Madrid, España.

UNIDAD CURRICULAR: ADMINISTRACIÓN DE COSTOS

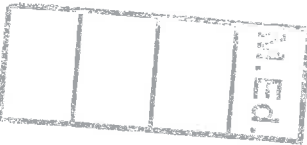
Tipo de unidad curricular: Materia.

Ubicación en el plan de estudio: Segundo Año.

Carga horaria: 2 hs. cátedras

Cursado: Anual.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2332 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010939/230-D-15

Cont. Anexo Único
///...

Campo de Formación: Fundamento.

Perfil Profesional: Contador/a Público Nacional / Contador/a Público

Contenidos

Eje Temático N° 1

Organización del Sector Compras. Procedimiento de adquisición de suministros corrientes. Clasificación y selección de proveedores. Métodos de determinación de costos. Los Presupuestos. Organización del almacén o economato. Conservación de los bienes. La política de compras.

Eje Temático N° 2

La gestión de stock. Lote económico de compras. Stocks mínimos, máximos y críticos. Comprobantes que intervienen: Remitos, Informe de Recepción, Facturas, Recibos y Órdenes de Pago. Método de Control: Los Inventarios. Relación Interdepartamental.

Bibliografía Básica de Referencia:

- Cemat Salas, A. (2006). Contabilidad y Finanzas de Hoteles. Ed. Gestión S.A. Barcelona, España.
- Escuela Daly de Hostelería y Turismo – Primera y Segunda Parte. Ed. Daly S.L. Málaga, España.
- Gallego, Jesús F. (2002). Gestión de Hoteles – Edit. Paraninfo, España.
- Gallego, Jesús F. (1992). Hotelería y Productividad – Edit. Paraninfo, España.
- Mestres, Juan R. (1998). Técnicas de Gestión y Dirección Hotelera – Ed. Gestión S.A. Barcelona, España.
- Milio Balanzá, I. (2001). Organización y Control del Alojamiento – Edit. Paraninfo, España.
- Sector. (2005). Contabilidad para Restaurantes. Edit. Cúspide, Bs. As.

UNIDAD CURRICULAR: COMUNICACIÓN Y EXPRESIÓN

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARÍA DE ESTADO

DE GESTIÓN EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN

Ubicación en el plan de estudio: Segundo Año.

Carga horaria: 2 hs. cátedras

Cursado: Anual.

Campo de Formación: General

Perfil Profesional: Profesora Universitario en Letras / Licenciada/o en Letras





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2332 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010939/230-D-15

Cont. Anexo Único

///...

Contenidos

Eje Temático N° 1

La comunicación humana. Tipos de comunicación. Actos de habla. Distribución de la información. Lengua, texto y discurso. Variedades de la lengua. Los géneros discursivos: Descripción, narración, explicación, exposición, argumentación, instrucción. Aspectos gramaticales.

Eje Temático N° 2

La comunicación en el mundo del trabajo. Los trabajos administrativos: características, formatos. El informe. La conversación. La entrevista. Debate, asamblea, reunión de trabajo. La encuesta. Cuestionario. Observación. Origen y desarrollo de la opinión pública. Técnicas de estudio. Normativa. Requisitos para la redacción de una Monografía - Carta de Presentación. Curriculum Vitae.

Bibliografía Básica de Referencia

- Avedaño, F.; Cetcovich, G. (2000). Lengua y Comunicación. Edit. Santillana
- Bravo, Ana y Aduriz, J. (2001). Ensayo sobre Seducción de lo Discutible. Edit Kapelusz
- Berisani, Blas. (1994). Metodología de Estudio y Comprensión de Textos. Edit. Estrada. Bs. As.
- Carnegie, Dale. (1998). Técnicas para el Desarrollo de Reuniones Rápidas y Efectivas. Edit. Sudamericana, Bs. As.
- Cicalese, G. (2000). Teoría de la Comunicación. Edit. Stella.
- Knapp, Mark L. (1960). La Comunicación No Verbal. Edit. Paidós Comunicación, Barcelona.
- Lescano, Marta y Silvia Lombardo (2000). Lectura y Escritura. Edit. Eclipse
- Loprete, C. (1984). Redacción Informativa. Edit. Plus Ultra.
- Manso, Abelardo. Manual para la Preparación de Monografías. Edit. Humanistas, Bs. As.
- Rosales, Carlos (1987). Didáctica de la Comunicación Verbal. Edit. Narcea,
- Watzlawich, Paul. Janet helmick y Don Jackson (1983). Teoría de la Comunicación Humana. Edit. Herder, Barcelona,

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION

M. Ed.

UNIDAD CURRICULAR: INGLÉS TÉCNICO II

Tipo de unidad curricular: Materia.

Ubicación en el plan de estudio: Segundo Año.



CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N°
EXPEDIENTE N° 010939/230-D-15
Cont. Anexo Único

23395(MED)

///...

Carga horaria: 2 hs. cátedras

Cursado: Anual.

Campo de Formación: Fundamento.

Perfil Profesional: Profesor/a Universitario en Inglés / Licenciada/o en Inglés

Contenidos

Eje Temático N° 1

El Hotel y sus Servicios. El Restaurante y sus Servicios. Organización y dependencias. Reservaciones. Citas, pedidos, sugerencias. Ubicaciones. Direcciones. Medios de Transporte y de comunicación. Actividades habituales y presentes. Experiencias pasadas. Itinerario de Tours. Dar razones. Dar consejos.

Eje Temático N° 2

Gramática: Horarios. Pasajes aéreos y terrestres. Adverbios de frecuencia: de lugar y movimiento. Más y menos en Sustantivos contables. Presente simple y presente continuo. Pasado simple: verbos regulares e irregulares. Imperativos. Adjetivos comparativos.

Bibliografía Básica de Referencia:

- Diccionario de Inglés – Español y Español – Inglés. Edit. Grijalbo.
- Keane, Leila (1990). International Restaurant English. Prentice Hall.
- Soars Liz And John (1990). Headway Elementary. Oxford University Press.
- Manual de Inglés Técnico Hotelero” de Sectur. Edit. Cúspide, Bs. As.
- Rivell, Rod And Trish Stott. Highlight Recommended. Oxford University Press.
- Soars Liz And John (1990). Headway Elementary. Oxford University Press.

UNIDAD CURRICULAR: FRANCÉS TÉCNICO II

Tipo de unidad curricular: Materia.

Ubicación en el plan de estudio: segundo año

Carga horaria: 2 hs. cátedras

Cursado: Anual.

Campo de Formación: Fundamento.

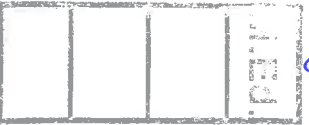
Perfil Profesional: Profesor/a Universitario en Francés / Licenciada/o en Francés

Contenidos

Eje Temático N° 1

La Hotelería y la Gastronomía francesas. Equipamiento y utensilios de cocina. Regiones gastronómicas de Francia. Hábitos alimentarios de los franceses.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARÍA DE ESTADO
DE GESTIÓN EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL Nº 2332 /5(MED)
EXPEDIENTE Nº 010939/230-D-15
Cont. Anexo Único
///...

Recetas de platos regionales franceses. La brigada clásica de cocina. La ornamentación de la mesa.

Eje Temático Nº 2

El recibimiento de clientes. El Menú. El Aperitivo. La carta del restaurante. Los vinos. El champagne. Los quesos. Los postres. El personal del restaurante. Reservas. Atención de reclamos. Principales indicaciones para huéspedes. Funcionamiento de las instalaciones. El personal del hotel y los servicios. El turismo regional.

Eje Temático Nº 3

Gramática: El Passé Composé. El futuro. Verbos regulares e irregulares. Adjetivos demostrativos. Giros idiomáticos para expresar la pertenencia. Orientación en el espacio. La conjunción pronominal. El Imperativo. El imperfecto. Artículos partitivos. Palabras que expresan cantidad. El presente progresivo, el pasado reciente, el futuro próximo y el futuro simple. Los ordinales, la negación. Pronombres demostrativos, interrogativos y relativos. El condicional.

Bibliografía Básica de Referencia:

- Bayon, Christian y FABRE, P. (1978). Grammaire Systematique de la Langue Francaise. Paris.
- Collins, H. Y Pocket, Diccionario Español - Francés y Francés – Español. Editorial Grijalbo, México
- Girardet, J.; Cridlig, M. (1996). Panorama I, París. Editorial Cle'International.
- Gravisse, M. (1990). Précis de Grammaire Francaise". París. Duculot.
- Renner, H y Renner, U. (1992). Le Francais de l'Hotellerie et de la Restauration", París, Cle'International.

Tagliante, C. (1994). La classe de langue. Col. Techniques de classe, París, Cle'International. **UNIDAD CURRICULAR: ADMINISTRACIÓN GASTRONÓMICA**
Tipo de unidad curricular: Materia.

Ubicación en el plan de estudio: Tercer Año.

Carga horaria: 2 hs. cátedras

Cursado: Anual.

Campo de Formación: Específica.

Perfil Profesional: Licenciado/a en Administración de Empresas

Contenidos

Eje Temático Nº 1

El Panorama Culinario de los Alojamientos, Propuestas

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2332 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010939/230-D-15

Cont. Anexo Único

///...

renovadas y nuevas ofertas. El "Outsourcing" de la Restauración Hotelera – Restaurantes de Fusión – Gestión de Compras y conservación. Planificación de la Producción.

Eje Temático N° 2

La Restauración como Área Estratégica de Negocio. Unidades estratégicas del negocio de la restauración. El Presupuesto. Elaboración de Presupuestos en Restauración. Contenidos y características. El Control Presupuestario. Los reajustes del Presupuesto.

Eje Temático N° 3

Datos Estadísticos: cubiertos totales servidos. Índice de frecuentación, porcentaje de desglose de cubiertos, porcentaje de desayunos servidos. Ingresos totales por restaurante, bar, bodega y otros. Gastos y costos. Análisis Financiero y Análisis Económico.

Bibliografía Básica de Referencia

- Cerra J. y O. Gestión de Producción de Alojamiento y Restauración. Edit. Síntesis, Bs. As.
- Durón. Restaurante como Empresa. Ed. Cúspide, Bs. As.
- Escuela Daly de Hostelería y Turismo, "Servicios de Bar y Restaurantes", Ed. Daly, SL – España.
- Sector. Contabilidad para Restaurantes. Ed. Cúspide, Bs. As.

UNIDAD CURRICULAR: MÉTODOS Y TÉCNICAS DE COCINA III

Tipo de unidad curricular: Materia.

Ubicación en el plan de estudio: Tercer Año.

Carga horaria: 3 hs. cátedras

Cursado: Anual.

Campo de Formación: Específica.

Perfil Profesional: Técnica/o Superior en Gastronomía.

Contenidos

Eje Temático N° 1

Perfeccionamiento de Métodos y Técnicas culinarias. Salsas básicas. Cocina a la minuta. Acompañamientos de pescados, aves y carnes. Cocina británica. Cocina de Escocia e Irlanda. Cocina austriaca y Suiza. República Checa y Eslovaquia. Hungría. Polonia. Cocina Magreb: Marruecos, Argelia, Túnez, cocina Griega y Turca. Cocina Oriental: Hindú, Árabe y Filipina. Cocina Alemana. Cocina africana. Cocina rusa, comidas y bebidas. Especialidades dulces y saladas. Condimentos.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARÍA DE ESTADO
DE GESTIÓN EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2332 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010939/230-D-15

Cont. Anexo Único
///...

Particularidades. Preparación de recetas. Mise en place. Presentación y decoración de platos. Confección de menús. Internacionales completos. Ambientación.

Eje Temático N° 2

Técnicas avanzadas: En la preparación de canapés, ensaladas, salmones, ahumados, pavos, cochinitillos, paté, terrina, crepes. Pastas: masas, rellenos, diferentes cortes. Coloración natural y artificial. Cocción y conservación. Sistemas de uso y prácticas de restaurantes. Planificación y desarrollo de menú es: cálculo de la demanda y métodos de fijación de precios.

Bibliografía Básica de Referencia

- Armendáriz Sanz, José Luis Procesos de Cocina" (cap. 13). Edit. Paraninfo, España "Cocina Profesional" e Centeno. Tomos I y II. Edit. Cúspide, Bs. As
- "Cocina árabe Paso a Paso" Sabores del Mundo. Edit. Sol.
- Cocina Internacional y Latinoamericana". Cultural S.A., Madrid España
- "Cocina Africana Paso a paso" Sabores del Mundo
- "Cocina Alemana Paso a Paso" Sabores del Mundo.
- Cocina Profesional" Tomos I y II. Edit. Cúspide, Bs. As.
- Biosca, Doménech. Cómo dirigir con éxito un Restaurante. Edit. Ciencias de la Dirección, México.
- Durón García, C. El Restaurante como Empresa. Edit. Trillas, México
- Escuela Daly de Hotelería y Turismo" 2ª Parte. Edit. Daly S.A, España.
- "El gran Libro de la Cocina de todo el Mundo". Edit. Everest, España.

UNIDAD CURRICULAR: ORGANIZACIÓN DE EVENTOS Y CATERING

Tipo de unidad curricular: Materia.

Ubicación en el plan de estudio: Tercer Año.

Carga horaria: 2 hs. cátedras

Cursado: Anual.

Campo de Formación: Especifica.

Perfil Profesional: Licenciada/o en Organización de Eventos

Contenidos

Eje Temático N° 1

La Cocina en los Eventos: Introducción a la Organización de Eventos. Clasificación de los Eventos. Su desarrollo en la actividad hotelera y en una Empresa Independiente. Reuniones de trabajo. Congresos y Convenciones.

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---



CONT. RESOLUCION MINISTERIAL Nº /5(MED)
EXPEDIENTE Nº 010939/230-D-15 2332

Cont. Anexo Único
///...

Banquetes. Servicios de Catering. Planificación y Programación. Recursos Tecnológicos.

Eje Temático Nº 2

Recursos Humanos. Creatividad. Promoción. Venta y Contratación. Organización, implementación y supervisión de los eventos. Desarrollo, evaluación e informe final. Higiene y Seguridad en los Eventos. Las Relaciones Públicas en los Eventos.

Eje Temático Nº 3

Ceremonial y Protocolo. Técnicas y Procedimientos. La organización y presentación de la mesa, tipos de comidas. El Arte de recibir. El café y el vino: las bebidas clases. Decoraciones variadas para ocasiones especiales. La Ceremonia del Té. Ceremonial y Protocolo: Oficial, privado y diplomático. Invitaciones. Normas de comportamiento – Modales y Cortesía – La Rentabilidad de los Eventos.

Bibliografía Básica de Referencia:

- Blanco Villalta, J. (1999). Ceremonial: "Una Filosofía para el Tercer Milenio". Ed. Valleta Ediciones, Bs. As.
- "Como preparar Banquetes" Shugart. Edit. Noriega, España.
- "Directorio de Hotelería y Salones para Eventos" – Editart, Bs. As.
- Magallón, T. (1991). Organización de Congresos y Convenciones. Ed. Trillas, México.

UNIDAD CURRICULAR: COMERCIALIZACIÓN GASTRONÓMICA

Tipo de unidad curricular: Materia.

Ubicación en el plan de estudio: Tercer Año.

Carga horaria: 2 hs. cátedras

Cursado: Anual.

Campo de Formación: Específica.

Perfil Profesional: Licenciado/a en Comercialización / Licenciado/a en Marketing

Contenidos

Eje Temático Nº 1

El Marketing del Nuevo Milenio. Contexto y Propósitos del Marketing. Principios que lo fundamentan. Características de los Servicios Hoteleros y Gastronómicos. Concepto y Evolución del Marketing. El Marketing en el entorno económico de la Empresa.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARÍA DE ESTADO
DE GESTIÓN EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N°

/5(MED)

EXPEDIENTE N° 010939/230-D-15

2332

Cont. Anexo Único

///...

Eje Temático N° 2

El Marketing en sus dos dimensiones: Estratégico y operacional. Marketing Estratégico: Determinación del mercado de referencia, evaluación de la demanda y competitividad o bench marketing. Marketing Operacional: Investigación de Mercados y Plan de Marketing.

Eje Temático N° 3

Marketing en la Red. Clubs, Tarjetas, Base de Datos y otros Medios para la Promoción y Venta. Técnicas de Venta: visión, metas y objetivos. Detección de oportunidades. Promoción y Publicidad. Fuerzas de venta. Negociación. Retroalimentación y Fidelización de Clientes. Ferias, Encuentros y Workshops.

Bibliografía Básica de Referencia:

- Berry L.; Leonard Parasuramán. (1990). Marketing en las Empresas de Servicios. Ed. Norma, Colombia.
- Braidot, Néstor P. (1993). Marketing Total. Ed. Macchi, Bs. As.
- Covey, Stepen R. (2003). Siete hábitos de la gente altamente efectiva. Ed. Paidós, México.
- Holden, Phillips. (2006). Ética para Managers. Ed. Paidós Plural, Bs. As.
- Robledo, C. y Marco (1998). Marketing Relacional Hotelero. Ed. Profesional y Empresarial. Bs. As.

UNIDAD CURRICULAR: REPOSTERÍA PROFESIONAL

Tipo de unidad curricular: Materia.

Ubicación en el plan de estudio: Tercer Año.

Carga horaria: 2 hs. cátedras

Cursado: Anual.

Campo de Formación: Específica.

Perfil Profesional: Técnica/o Superior en Gastronomía

Eje Temático N° 1

Técnicas avanzadas para la preparación de productos de repostería. Organización del trabajo. Nuevas tecnologías. Evolución de la repostería – pastelería Europea: variedad de tortas de Suiza, Francia, Alemania, Holanda, Hungría, Austria. Petit Tours: variedades, diferentes tipos de Tuil, Florentinos. Masas finas de confitería: combinación de distintas masas, texturas y rellenos. Conservación y presentación en bandejas y espejos.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION

M. Ed.			



CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 23.275(MED)
EXPEDIENTE N° 010939/230-D-15

Cont. Anexo Único
///...

Eje Temático N° 2

Pastelería Argentina y Regional: presentación de productos típicos, postres regionales. Postres semifríos: armado con variedad de cremas y mousses, postres individuales con coulis de frutas y decoración sobre platos, presentación en copas. Postres de restaurantes: últimas tendencias.

Eje Temático N° 3

Armado y decoración. Armado de mesa dulce: forma de preparar la mesa, variedad y cantidad según la ocasión, gramaje que corresponde a cada comensal. Presentación: mantel, vajilla, decoración. Armado de mesa dulce con variedad de postres y piezas artísticas internacionales.

Bibliografía Básica de Referencia

- Beur. La Pastelería un Arte en el Arte. Edit. Cúspide, Bs. As.
- Covet, A y Kayser, E. (1992). Elaboraciones y Productos Culinarios. Edit. Paraninfo S.A., España.
- Le Cordón, B. Cocina Completa. Edit. EVEREST, España
- Pozuelo Talavera Juan y Otros (2002). Repostería. Edit. Paraninfo S.A., Madrid, España
- Pérez Areja, N. y Otros (2003). Procesos de Pastelería y Panadería. Edit. Paraninfo S.A., España.

UNIDAD CURRICULAR: SERVICIO DEL VINO

Tipo de unidad curricular: Materia.

Ubicación en el plan de estudio: Tercer Año.

Carga horaria: 2 hs. cátedras

Cursado: Anual.

Campo de Formación: Específica.

Perfil Profesional: Licenciada/o en Enología / Enólogo/a.

Contenidos

Eje Temático N° 1

El vino: Definición y Personalidad. El Vino y la Salud: Propiedades dietéticas y valor nutritivo e higiénico del vino. Historia de la vid y el vino. Características. Su poda. Ciclo vegetativo. Composición de la Uva. Fermentación. Composición del vino. La vinificación. Defectos, alteraciones y enfermedades de los vinos. La crianza en la bodega. Clasificación de los vinos: varietales y genéricos. Espumantes y Especiales: rosados, blanc de noir, cosecha tardía y otros. El champagne.



CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010939/230-D-15 2332
Cont. Anexo Único //...
///...

Eje Temático N° 2

Los viñedos del Mundo: Argentina, España, Francia, Italia, Alemania, Países del Benelux (Bélgica, Holanda y Luxemburgo), Suiza, Austria, Danubio y Mar Negro, América, Australia y Nueva Zelanda, Sudáfrica, Inglaterra, India, China, Japón. Diccionario del Vino.

Eje Temático N° 3

El aprovisionamiento de vinos y su recepción. Control de calidad e importancia del transporte. La elección de los vinos. La conservación. El almacenamiento. El Servicio del vino. Tipos y normas de servicios. Características y función, de botellas, corchos, etiquetas y cápsulas. La cata. La comida y los vinos. El maridaje: definición e importancia. Armonización de vinos con aperitivos, entradas, pescados y postres. Degustación. Asesoramiento al comensal. Las combinaciones más frecuentes.

Bibliografía Básica de Referencia

- González Hachával, M. (2005). El sutil Encanto del Vino. Editorial Métodos. Buenos Aires, Argentina.
- Diners Club. "Manual del mesero" (Cap. VII). Edic. Gamma. Colombia.
- Kardahi – Echenique. El Arte de la Exquisitez y del Buen Beber. (Cuarta Parte). Editorial Sopena Argentina S.A.
- Los Secretos del vino, Países y Regiones Vinícolas. (2002). "Larousse de los Vinos". SPES Editorial S.L. Barcelona, España.
- Molina, P. (2003). El hábitat del Cocinero. (II Parte). Buenos Aires, Argentina. Copyright.

UNIDAD CURRICULAR: GESTIÓN DE CALIDAD

Tipo de unidad curricular: Materia.

Ubicación en el plan de estudio: Tercer Año.

Carga horaria: 2 hs. cátedras

Cursado: Anual.

Campo de formación: Fundamento

Perfil Profesional: Licenciado/a en Higiene y Seguridad / Técnico/a Universitario en Higiene y Seguridad

Contenidos

Eje Temático N° 1

La Calidad en los Hoteles. La Calidad en la Restauración y el Medio Ambiente. El origen. El auge súbito de la calidad. La globalización de los mercados. La calidad

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL Nº 2332 /5(MED)
EXPEDIENTE Nº 010939/230-D-15
Cont. Anexo Único
///...

en el siglo XXI. Los maestros de la calidad. El concepto de calidad visto con diferentes criterios. Las expectativas y la percepción de la calidad. La calidad como instrumento de gestión. Normas de calidad en hostelería y restauración. APPCC: Marco Legislativo. Normas ICHE. Medidas de la Calidad: Indicadores y Sistemas para medir la Calidad en los Servicios.

Eje Temático Nº 2

Los sistemas de servicios. La calidad del servicio. Técnicas y herramientas para la gestión de calidad. Tormentas de ideas (Brainstorming). Hoja de Recolección de datos. Diagramas y Matrices de valoración. Las Buenas Prácticas en la Gastronomía. Técnicas para resolución de problemas. Métodos para la mejora de procesos. Un modelo para la implantación de la calidad en el marco de la hotelería: ITQ (2000) Normas ISO – Otras Normas, Certificaciones y Premios.

Bibliografía Básica de Referencia

- El Modelo de Aproximación a la Calidad Turística. (2007). P1 "El Cliente, el Profesional y el Destino Turístico"; P2 "Manual de Buenas Prácticas: Albergues"; "Manual de Buenas Prácticas: Hoteles y Apartamentos Turísticos" – SCTE Internacional, versión Argentina 01. Ministerio de Industria, Turismo y Comercio de España.
- Feijoo, José L. (2008). La Gestión Aplicada a la Hotelería y Turismo. Bs. As.
- Ford R. y Cerril H. (2000). Atención al Cliente en los Servicios de Ocio. Edit. Paraninfo, España
- Puig J – Durán Fresco (2006). Certificación y Modelos de Calidad en Hostelería y Restauración. Edit. Díaz de Santos, Bs As.

UNIDAD CURRICULAR: EMPRENDIMIENTOS DE SERVICIOS.

Tipo de unidad curricular: Materia

Ubicación en el plan de estudio: Tercer Año

Carga horaria: 2 hs. cátedras

Cursado: Anual.

Campo de Formación: Específica

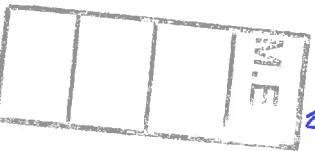
Perfil Profesional: Licenciada/o en Administración de Empresas

Contenidos

Eje Temático Nº 1

Perfil del empresario gastronómico. Empresariado y crecimiento económico. Las empresas en Argentina: su distribución geográfica y sectorial. Importancia de la

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL Nº 2332 /5(MED)
EXPEDIENTE Nº 010939/230-D-15

Cont. Anexo Único

///...

Pyme gastronómica en el desarrollo local de las comunidades. El emprendedor. Riesgo y supervivencia de las Pyme en Argentina.

Eje Temático N° 2

Definición de proyecto de un microemprendimiento. Proceso de formulación y evaluación. Estudio preliminar del mercado: técnico y económico - financiero del proyecto. Viabilidad del proyecto. Formato de presentación ante entidades públicas y privadas para financiar un microemprendimiento. Cooperativismo y asociativismo. Conceptos generales y marcos legales.

Eje Temático N° 3

Diseño organizacional. Contrato social. Distribución y asignación de tareas, de responsabilidades y resultados. Organigrama. El plan de producción. Análisis de costos. Diseño del presupuesto financiero y de ventas.

Eje Temático N° 4

Gestión organizacional: ciclo operativo de la empresa (compra, producción y ventas). Registros de operaciones en un sistema contable. Confeción de informes. Ajustes en la planificación. Cumplimentación de normativas para inscripción y habilitación (AFIP, DGR, municipales). Elaboración de balances. Ganancias y pérdidas. Liquidación de la empresa.

Bibliografía Básica de Referencia:

- Pérez Huele, Joaquín; Varela Raúl. (2001). Tribuciones para las Pymes en América Latina, IEPA
- Pindyck, Robert; Beker, Victor; Rbinfeld, Daniel, (2000). Microeconomía, Prentice Hall.
- Secretaria de la Pequeña y Mediana Empresa (1999)
"Microemprendimiento, un Macro desafío". Coordinadora doctora Ana Kessler.
- Villegas, Héctor (2000). Manual de las finanzas públicas, Desalma.
- Vinitzck, Guillermo, (1989). Gestión y éxito empresario, Tesis, 1989.
- Wornack, JAMES; Roos Daniel (1992). La Máquina que cambió al mundo, Mc Graw Hill,

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION

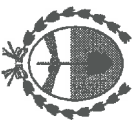
UNIDAD CURRICULAR: MANTENIMIENTO Y SEGURIDAD GASTRONÓMICA

Tipo de unidad curricular: Materia.

Ubicación en el plan de estudio: Tercer Año.

Carga horaria: 2 hs. cátedras





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2332 /5(MEd)
EXPEDIENTE N° 010939/230-D-15

Cont. Anexo Único

///...

Cursado: Anual.

Campo de Formación: Específica.

Perfil Profesional: Licenciado/a en Higiene y Seguridad Laboral/Trabajo /
Técnica/o Universitario en Higiene y Seguridad

Contenidos

Eje Temático N° 1

Inmueble y edificios. Instalaciones básicas de un hotel. Otras instalaciones y maquinarias: lavandería, habitación y áreas; bar, cafetería, restaurante; cocina, mayordomía, economato y bodega. Elementos administrativos de control.

Eje Temático N° 2

La nueva tecnología. Programas de mantenimiento. Esquemas de las instalaciones. Calefacción y agua caliente sanitaria. Aire acondicionado. Ahorro de energía. Energía eléctrica y otras formas. Contrataciones externas para el mantenimiento. Reglamento de instalaciones: normativas, técnicas vigentes. Establecimientos con cocinas, su clasificación: dimensiones reducidas, elaboración de cocina rápida, exposición de comidas, procesos de elaboración de comidas frías, cocinas de hospitales. Cocinas de salones para banquetes. Catering para medios de transporte. Cocina con nuevas tecnologías. Cocinas de restaurantes especializados.

Eje Temático N° 3

La seguridad en el servicio gastronómico. Prevención de incendios. Normativas legales. Símbolos gráficos de señalización. Manual de emergencia. Capacitación de personal. Protección de estructuras. Medios de extinción. Plan de evacuación. La seguridad en la cocina. Servicios técnicos. Análisis general de proyecto y obras de un servicio gastronómico. Normativas técnicas legales vigentes.

Bibliografía Básica de Referencia

- Ley 19.587 "Higiene y Seguridad en el Trabajo". Ed. Vallieta.
- Ley 24.557 "Superintendencia de Riesgo de Trabajo". Bs. As.
- Norma IRAM 3.800 (1998). "Sistema de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional".
- Pérez Pascual, José M. (2001). Hostelería, Técnicas y Calidad de Servicios. Hotel.
- Pestarino, Carlos "Apuntes sobre el Lenguaje Corporal", Eudeba, Bs. As.
- Tejada Palacios, Luis. Gestión de Imagen Corporativa. Ed. Norma Bs. As.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2332 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010939/230-D-15
Cont. Anexo Único
///...

UNIDAD CURRICULAR: ÉTICA PROFESIONAL

Tipo de unidad curricular: Materia.

Ubicación en el plan de estudio: Tercer Año

Carga horaria: 2 hs. cátedras

Cursado: Anual.

Campo de formación: General.

Perfil Profesional: Profesor/a Universitario en Filosofía / Licenciado/a en Filosofía

Contenidos

Eje Temático N° 1

Responsabilidad Social y Ética Administrativa. Códigos de Ética. Concepto de cultura organizacional. Tipología. El cambio y desarrollo organizacional. El papel del facilitador en el cambio. Los fundamentos del comportamiento. Ontología del lenguaje. La motivación. Administración por objetivos.

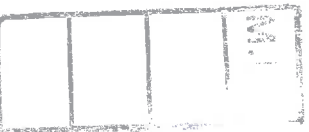
Eje Temático N° 2

La ética en los negocios. Problemas éticos en la industria Gastronómica. La misión de la Empresa de Servicios. La hospitalidad de un hotel. Gestión de la calidad en la Empresa, en el servicio, recursos humanos y organización. Los costos de la calidad. Calidad total. Optimización continúa.

Bibliografía Básica de Referencia

- Alonso José María y Provedo Pedro (1998). Gestión de la Calidad. Editorial Santillana. Madrid, España.
- Echeverría, R. (1994). Ontología del Lenguaje. Dolmen.
- Falconi Campos Vicente. TQC – Control de la Calidad Total. (Al Estilo Japonés) – Brasil.
- Gallego Jesús Felipe (2002). Gestión de Hoteles. Una Nueva Visión – Cap. 2. Editorial Paraninfo S.A. España.
- Kotman Fredy (2003). Metamanagement. Ediciones Granica. Argentina.
- Michele Roberto (1998). Los Códigos de Ética en las Empresas. Editorial Granica. Buenos Aires, Argentina.
- Robbins Stephen P. y Coulter Mary (2000). Administración. Editorial Prentice Hall. EE.UU.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION



UNIDAD CURRICULAR: PORTUGUÉS TÉCNICO

Tipo de unidad curricular: Materia



CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2332 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010939/230-D-15

Cont. Anexo Único

///...

Ubicación en el plan de estudio: Tercer Año

Carga horaria: 2 hs. cátedras

Cursado: Anual.

Campo de Formación: Fundamento.

Perfil Profesional: Profesora Universitario en Portugués / Profesora Superior no Universitario en Portugués.

Contenidos

Eje Temático N° 1

Tratado del Mercosur. Brasil: datos geográficos e históricos. La lengua oficial. Pronunciación carioca o chiante y sibilante. Presentación. Saludos. Profesiones y Nacionalidades. Pedir y dar información. Tiempos cronológicos. Medios de transporte. Ciudades, ubicación espacial. Esparcimiento y Recreación. Centros comerciales. Productos típicos, las compras, los viajes, las reservas. El alojamiento. Los Restaurantes: comidas y bebidas. Recetas populares. Centros Turísticos y Hotelería en Brasil y Argentina. Atracciones Turísticas del NOA y Tucumán. Itinerarios más importantes. Documentación y requisitos para desenvolverse en Argentina y Brasil. Asesoramiento general de servicios: de emergencias: hospitales, bomberos, policía, etc.

Eje Temático N° 2

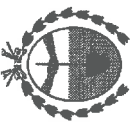
Gramática: Artículos definidos e indefinidos, preposiciones y contracciones obligatorias. Verbos presente del indicativo e imperativo. Verbos regulares terminados en ar, er, ir. Verbos ser, estar, ir. Aumentativo y diminutivos. El futuro inmediato. Verbos en futuro simple. Los posesivos. Verbos en pasado: regulares e irregulares, demostrativos. El pretérito perfecto e imperfecto. Adverbios de lugar y de cantidad. Localizadores espaciales. Tiempos verbales compuestos. Adjetivos calificativos.

Bibliografía Básica de Referencia:

- Eberlain Lima y A. Samsa. Falando, lendo, escrevendo Português. Edit. Pedagógica e Universitaria, L.T.D., Brasil.
- Emma Lima y Otros. Avenida Brasil. Edit. Pedagógica e Universitaria, L.T.D., Brasil.
- Diccionario de Traducción Portugués – Español y Español – Portugués, de Collins y Pocket, Ed. Grijalbo S.A., México.
- Leite y Coimbra. Portugués sem Fronteiras. Edit. Sulina, Brasil.
- Mercedes Marchant. Portugués para extranjeros. Edit. Sulina, Brasil.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2332 /5(MEd)
EXPEDIENTE N° 010939/230-D-15

Cont. Anexo Único

///...

- Ulises Infante. Gramática aplicada aos textos. Edit. Scipione, Brasil.

XI. Régimen y modalidad de cursado considerando la especificidad de la propuesta formativa y en concordancia con el RAM Jurisdiccional, Resolución 1269/5 (MEd).

- La modalidad de cursado de la Tecnicatura Superior en Gastronomía Internacional, es: Presencial. Clases teórico – prácticas.

XII. Criterios de evaluación y promoción por unidad curricular considerando la especificidad de la propuesta formativa y en concordancia con el RAM Jurisdiccional, Resolución N° 1269/5 (MEd).

Para obtener la regularidad de las unidades curriculares:

- Se regulariza el cursado de las unidades curriculares mediante el cumplimiento del 75% de la asistencia a clases teórico – prácticas y la aprobación del 75% de los Trabajos Prácticos previstos en el proyecto curricular de la cátedra.

- Para el caso de las unidades curriculares cuya acreditación sea por promoción directa, se promueve según el siguiente criterio: cumplimiento del 85% de la asistencia a clases teórico – prácticas, aprobación del 100% de los Trabajos Prácticos previstos en el proyecto curricular de la cátedra y la aprobación de dos exámenes parciales con nota no inferior a 6 (seis). Para el caso de las unidades curriculares cuya acreditación sea con examen final; la modalidad de los exámenes finales será oral, excepto en los casos en que las características de los contenidos de la unidad curricular correspondiente hagan aconsejable optar por alguna de las modalidades siguientes:

- **Oral y de desempeño:** consistente en la demostración por parte del estudiante de una acción o dispositivo de acciones, uso de instrumentos, aplicación de maniobras técnicas, etc. Se utilizará en aquellas unidades curriculares a los que les sea propio la evaluación de procedimientos específicos. A los efectos del registro en actas de consignará como oral.

- **Escrito:** se utilizará en aquellas unidades curriculares a los que les sea propio la competencia para la comunicación escrita, o cuyos

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION

M. E. U.

--	--	--	--	--	--



CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2332 /5(MEd)
EXPEDIENTE N° 010939/230-D-15
Cont. Anexo Único
///...

contenidos hagan necesaria la realización de cálculos escritos, expresiones gráficas de los datos, etc.

- Se podrán combinar exámenes escritos y orales en las unidades a los cuales les sea propio la evaluación de competencias para la comunicación tanto escrita como oral.

N°	Unidades Curriculares	Evaluación
PRIMER AÑO		
1	Sistema Turístico	Examen Final
2	Seguridad e Higiene de Alimentos	Examen Final
3	Nutrición y Dietética	Examen Final
4	Métodos y Técnicas de Cocina I	Examen Final
5	Panadería y Pastelería	Examen Final
6	Cocina Regional Argentina	Examen Final
7	Informática	Promoción Directa
8	Métodos Cuantitativos	Examen Final
9	Principios de Economía	Examen Final
10	Inglés Técnico I	Examen Final
11	Francés Técnico I	Promoción Directa
12	Prácticas Profesionalizantes I	Examen Final
SEGUNDO AÑO		
1	Servicios de Alimentación y Bebidas	Examen Final
2	Métodos y Técnicas de Cocina II	Examen Final
3	Conservas y Embutidos	Examen Final
4	Cocina Light y Dietética	Examen Final
5	Cocina Étnica	Examen Final
6	Repostería y Decoración	Examen Final
7	Administración de Costos	Examen Final
8	Comunicación y Expresión	Promoción Directa
9	Inglés Técnico II	Examen Final
10	Francés Técnico II	Promoción Directa
11	Prácticas Profesionalizantes II	Examen Final
TERCER AÑO		
1	Administración Gastronómica	Examen Final
2	Métodos y Técnicas de Cocina III	Examen Final
3	Organización de Eventos y Catering	Examen Final
4	Comercialización Gastronómica	Examen Final
5	Repostería Profesional	Examen Final
6	Servicio del Vino	Examen Final
7	Gestión de Calidad	Examen Final
8	Emprendimientos de Servicios	Examen Final
9	Mantenimiento y Seguridad Gastronómica	Examen Final
10	Ética Profesional	Promoción Directa
11	Portugués Técnico	Promoción Directa
12	Prácticas Profesionalizantes III	Examen Final

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARÍA DE ESTADO
DE GESTIÓN EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2332 /5(ME'd)
EXPEDIENTE N° 010939/230-D-15

Cont. Anexo Único

///...

- Las unidades curriculares correspondientes al campo de formación de la Prácticas Profesionalizantes se acredita a partir de la evaluación del proceso, presentación de informe y trabajo final y defensa de trabajo en instancia de coloquio.

XIII. Régimen de Correlatividades.

Unidades Curriculares	Para cursar	Para rendir
PRIMER AÑO		
1 Sistema Turístico	--	--
2 Seguridad e Higiene de Alimentos	--	--
3 Nutrición y Dietética	--	--
4 Métodos y Técnicas de Cocina I	--	--
5 Panadería y Pastelería	--	--
6 Cocina Regional Argentina	--	--
7 Informática	--	--
8 Métodos Cuantitativos	--	--
9 Principios de Economía	--	--
10 Inglés Técnico I	--	--
11 Francés Técnico I	--	--
12 Prácticas Profesionalizantes I	--	--
SEGUNDO AÑO		
13 Servicios de Alimentos y Bebidas	Regular 2 y 3	Aprobada 2 y 3
14 Métodos y Técnicas de Cocina II	Regular 4	Aprobada 4
15 Conservas y Embutidos	Regular 6	Aprobada 6
16 Cocina Light y Dietética	Regular 2,3 y 4	Aprobada 2,3 y 4
17 Cocina Étnica	Regular 4 y 6	Aprobada 4 y 6
18 Repostería y Decoración	Regular 5	Aprobada 5
19 Administración de Costos	Regular 7, 8 y 9	Aprobada 7, 8 y 9
20 Comunicación y Expresión	Regular 1	Aprobada 1
21 Inglés Técnico II	Regular 10	Aprobada 10
22 Francés Técnico II	Regular 11	Aprobada 11
23 Prácticas Profesionalizantes II	Regular 12	Aprobada 12
TERCER AÑO		
24 Administración Gastronómica	Regular 19 y 20	Aprobada 19
25 Métodos y Técnicas de Cocina III	Regular 14	Aprobada 14
26 Organización de Eventos y Catering	Regular 14	Aprobada 14 y 19
27 Comercialización Gastronómica	Regular 19	Aprobada 19 y 20
28 Repostería Profesional	Regular 18	Aprobada 18
29 Servicio del Vino	Regular 13	Aprobada 13
30 Gestión de Calidad	Regular 14 - 19	Aprobada, 14 19
31 Emprendimientos de Servicios	Regular 21	Aprobada 19 y 20
32 Mantenimiento y Seguridad Gastronómica	--	Aprobada, 14 y 19
33 Ética Profesional	--	Aprobada 14 y 19
34 Portugués Técnico	Regular 19	Aprobada 19
35 Prácticas Profesionalizantes III	Regular 23	Aprobada 23

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION

M.E.



CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2332 /5(MEd)

EXPEDIENTE N° 010939/230-D-15

Cont. Anexo Único

///...

XIV. Proyecto de Prácticas Profesionalizantes (Fundamentación, Modalidades de Organización, ámbitos de realización).

Fundamentación

La creciente complejidad de los sistemas tecnológicos enfrenta al trabajador técnico - profesional con situaciones cotidianas que requieren la puesta en acción de competencias configuradas como capacidades complejas. Estos conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes deben ser construidos en el nivel educativo mediante abordajes pluridisciplinarios que tiendan a estrechar la diferencia entre el saber - hacer, exigido en el campo profesional y el saber y el hacer, a menudo fragmentados en las prácticas pedagógico - didácticas vigentes en la actualidad. El desarrollo del proyecto formativo de la técnica en Gastronomía, asume el desafío de articular las lógicas del sistema productivo e industrial y de servicio y el sistema educativo, a fin de superar la vieja separación entre los modelos de educación y trabajo y los procesos productivos en que se han venido expresando algunas prácticas socioeducativas.

La práctica como eje vertebrador del diseño tiene un fuerte peso específico en cada uno de los Espacios Curriculares por medio de actividades que contextualicen los contenidos, establezcan evidencias de logro de las expectativas propuestas y contribuyan a la formación de las competencias profesionales expresadas en el Perfil Profesional.

Las Prácticas Profesionalizantes, en tanto campo de formación, se piensan como un proyecto que aporte y participe estratégicamente en el desarrollo socio productivo y cultural de los territorios donde se inscribe. Debería entenderse entonces, como un ámbito de protagonismo institucional que genere acciones concretas de conectividad respecto del "texto territorial".

Una Práctica Profesionalizante que, inscripta en un proyecto educativo institucional, promueva un vínculo activo respecto de los cambios científicos, tecnológicos y culturales tanto locales como globales.

Desarrollar el vínculo entre los campos académico, ciudadano y laboral, desde un proceso formativo donde se implica a las Prácticas Profesionalizantes, significa asumir el desafío de producir una propuesta que se inscriba en ejes socio productivos estratégicos.

Por último el campo de formación de la Prácticas Profesionalizantes es el espacio de formación a partir del cual se propicia el entrecruzamiento de las distintas disciplinas que conforman el plan de estudio, y a partir del cual se sostienen.

Prof. MARIA SALVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION

M.Ed

--	--	--	--

...///



CONT. RESOLUCION MINISTERIAL Nº **2332** /5(MEd)
EXPEDIENTE Nº 010939/230-D-15

Cont. Anexo Unico
///...

acciones que vehiculizan el transito del estudiante al mundo del trabajo.

Una característica no menor de este tipo de ofertas es que se organizan con una fuerte impronta referida al desarrollo de emprendedores gastronómicos, esto conlleva que los estudiantes en el último año de cursado deberán elaborar y poner en marcha sus propios emprendimientos, siendo este punto una condicionante para la acreditación de la carrera.

PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES I

Tipo de unidad curricular: Taller

Ubicación en el plan de estudios: Primer Año

Carga horaria: 4 hs. semanales.

Cursado: Anual.

Campo de Formación: Práctica.

Perfil Profesional: Licenciada/o en Nutrición

En esta instancia de implementación de la carrera es necesario, iniciar un proceso de investigación del medio social circundante a la luz de los conceptos teóricos que se van adquiriendo paulatinamente durante el primer año, esto implica poder comenzar a leer y comprender las diferentes situaciones del medio donde luego deberá desempeñar su rol profesional con distintos niveles de complejidad. A su vez estos acercamientos permitirán desarrollar un modelo de análisis interdisciplinario en el que se articulen los saberes disciplinarios y se profundice en la realidad productiva y de servicios

Modalidad de práctica

Proyectos Institucionales de diagnóstico territorial del ámbito socioproductivo local.

Elaboración de instrumentos de investigación. Administración de los mismos, análisis de datos.

Análisis de casos y formulación de posibles propuestas de trabajo a partir del análisis datos reales donde se ponga en juego lo siguiente: Observación,

Comunicación, Negociación, Análisis de Riesgos Laborales Operativos, Definición de Aspectos Ambientales, Capacitación Aplicación FODA, comparación e innovación. Investigación específica sobre las características de la gastronomía en la zona y reconocimiento del circuito gastronómico involucrado.

Elaboración y ejecución de proyectos institucionales referidos a Reconocimiento de empresas gastronómicas y organizaciones civiles y gubernamentales y su impacto sociocultural, turístico y económico.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION



CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N°

/5(MED)

EXPEDIENTE N° 010939/230-D-15

2332



Cont. Anexo Único

///...

PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES II

Tipo de unidad curricular: Taller

Ubicación en el plan de estudios: Segundo Año.

Carga horaria: 4 hs. cátedras

Cursado: Anual

Campo de Formación: Práctica.

Perfil Profesional: Licenciado/a en Nutrición

Desde este espacio curricular se articularán en clases teórico - prácticas en aula todos los contenidos específicos sobre Gastronomía, a los efectos de que los alumnos se enfrenten a situaciones de prácticas propiamente dichas en el ámbito empresarial y organizacional con una mayor nivel de complejidad y con sentido crítico y reflexivo, como eje articulador de todas aquellas acciones desarrolladas en terreno desde otros espacios específicos de la carrera.

La incursión en terreno por parte de los alumnos permitirá modificar, mejorar y/o proponer alternativas superadoras de tendencias a incrementar el valor agregado en las empresas y organizaciones en las que les tocara actuar.

Modalidad de Práctica.

Simulación de eventos y restaurante: En este espacio se simulan el ejercicio del timing de un restaurante y el de un evento, para que el alumno ya tenga una experiencia para poder trabajar en esos rubros.

Preparación y degustación de recetas en aulas equipadas.

Participación en eventos y fiestas regionales.

Elaboración y ejecución de proyectos institucionales orientados a resolver situaciones problemáticas con propuestas innovadoras en hospitales,, CAPS, escuelas,

PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES III

Tipo de unidad curricular: Taller

Ubicación en el plan de estudios: Tercer Año.

Carga horaria: 4 hs. cátedras.

Cursado: Anual.

Campo de Formación: Práctica.

Perfil Profesional: Licenciado/a en Nutrición

Hacia el tercer año la vinculación entre el proyecto formativo y el mundo del trabajo dentro del ámbito socio - productivo específico, debe tender a alcanzar su máximo nivel. La incursión en el contexto interno de las organizaciones

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTIÓN EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2332 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010939/230-D-15
Cont. Anexo Único
///...

empresariales debe tener como premisa fundamental el ensayo por parte de los alumnos de las situaciones y acciones concretas encuadradas en las incumbencias profesionales del técnico superior en Gastronomía.

Otro aspecto no menor y que deberá verse reflejado en el trabajo de campo o en las acciones que los alumnos realicen en las organizaciones donde se incorporen, es la integración y la transferencia de los contenidos aprendidos en los tres años de cursado de la carrera.

Por último es posible que desde este campo de formación se favorezca la paulatina incorporación de los alumnos en el ámbito laboral a través de la incorporación de los estudiantes en espacios reales de trabajo y de la generación de emprendimientos personales, esto incluye el acompañamiento por parte de la institución en los primeros pasos del alumno como sujeto en actividad.

Modalidad de práctica

- Incorporación de los alumnos en los ámbitos socio - productivos, enmarcados en proyectos institucionales: las acciones específicas que realizaran deben desprenderse del encuadre de las incumbencias profesionales y del Perfil Profesional del técnico en Gastronomía.
- Pasantías educativas.
- Generación y puesta en marcha de un microemprendimiento gastronómico. Búsqueda de financiamiento a través de microcréditos, o planes y/o programas de financiamiento nacional.

4. CONDICIONES INSTITUCIONALES

- I. Definición de los entornos formativos y condiciones institucionales por familia de carrera.**

La carrera de Técnico Superior en Gastronomía Internacional debe desarrollarse en instalaciones debidamente equipadas a los fines de dictar las clases teóricas y prácticas a cargo de profesionales altamente capacitados y especializados. Se puede agrupar los principales requerimientos en: infraestructura, equipamiento, mobiliario, recursos humanos y gestión institucional.

Infraestructura:

Aulas teóricas, con superficie mínima de 2 metros cuadrados por alumno, dotadas de sillas, escritorios, pizarrones, equipos didácticos (proyector, PC, etc.), y equipos de acondicionamiento climático.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA,
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL Nº
EXPEDIENTE Nº 010939/230-D-15
Cont. Anexo Único
///...

2332 /5(MED)

Aulas Practicas, cocinas, talleres o cuadras que tengan como mínimo 2 metros cuadrados por alumno, dotadas de equipos de cocción, de frio, de calor, de trabajos mecánicos, mesadas de trabajo, equipos de extracción de aire y todos los requisitos de seguridad para cocinar.

Se podrán utilizar otras instalaciones tales como salones, talleres de práctica para servicios gastronómicos y exhibidores de trabajo, sala de informática. Otros sectores importantes son: despensas, cava, guarderías de vajillas y muebles, etc. El sector de dirección y administración también debe cumplirmentar los requisitos generales de las instalaciones educativas.

Equipamiento:

Los principales equipos:

De calor, hornos, microondas, anafes, etc.

De frio, heladeras, freezer, conservadoras, etc.

De control, balanzas, basculas, relojes, etc.

De trabajo mecánico, amasadores, mezcladora, cortadora, sobadora, armadora, freidora.

De higiene, piletas, desagües.

De ventilación, extractor de humo, circulador de aire, campana y ventilador.

Auxiliares, multiprocesadora, licuadora, rallador, picadora, moledora, máquina de cortar, empaquetar, etc.

Equipos de higiene y seguridad, matafuegos, alarmas, disyuntores eléctricos, botiquín de primeros auxilios, etc.

Mobiliario:

En sector de dirección y administración: deberán estar dotadas de escritorio, sillas, armarios metálicos, ficheros, bibliotecas, computadoras, teléfono, impresora, equipo de proyección etc.

En sector de aulas teóricas: los principales muebles serán, sillas con pupitres, escritorio para docente, muebles para facilitar proyecciones, y exhibición de productos.

En sector de despensa: estanterías, armario, fichero, mesada.

En sector de salones: exhibidores metálicos, mesa, sillas, armarios metálicos, carros de servicio.

En sector de guardería de utensilios: armario metálico, exhibidores metálicos, carros de servicio, colgantes, etc.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2332 /5(MED)
EXPEDIENTE N° 010939/230-D-15
Cont. Anexo Único ///...

Recursos Humanos:

El dictado de la carrera de Técnico Superior en Gastronomía Internacional, estará a cargo de docentes con formación superior, técnica o universitaria, con especialización en la asignatura que le corresponda y vinculación con el sector empresario. También podrán participar instructores o idóneos con especialización o trayectoria gastronómica y/o empresarial a fin de fortalecer la calidad educativa y alcanzar criterios de excelencia y competitividad para el mundo del trabajo.

Otras principales condiciones del entorno formativo institucional en cuanto a recursos humanos, la institución deberá contar con equipos de trabajo para atender las necesidades áulicas y de las Prácticas Profesionalizantes de los alumnos. Los docentes se caracterizarán por ser proactivos y con marcado sesgo hacia la tarea de investigación, desarrollo empresarial e innovación gastronómica.

Gestión Institucional

Como la industria gastronómica se correlaciona transversalmente con todos los sectores de la actividad gastronómica, la **gestión institucional** apunta a formalizar vínculos con el medio socio productivo local a través de convenios que incluyen instituciones públicas y empresas privadas, entre esos convenios se destaca la práctica laboral en los servicios gastronómicos de la provincia: Ley Nacional de Pasantías Educativas N° 26.427.

M.Ed.			
-------	--	--	--

Prof. MARIA SILVIA OJEDA
SECRETARIA DE ESTADO
DE GESTION EDUCATIVA
MINISTERIO DE EDUCACION

Prof. SILVIA ROJES de TEMKIN
MINISTRA DE EDUCACION