



CORRIENTES

Ministerio de Educación
Dirección de Nivel Superior

Diseño Curricular Jurisdiccional
TECNICATURA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA
2016

Autoridades

Gobernador

Dr. Ricardo Colombi

Ministro de Educación

Dr. Orlando Macció

Subsecretaria de Gestión Educativa

Dra. Gabriela Albornoz

Directora de Nivel Superior

Mgter. Susana Nugara

Responsables de la Reformulación del Diseño Curricular de la Tecnicatura Superior en Gastronomía

❖ *Coordinación Jurisdiccional de los Diseños Curriculares para la Formación Técnica*

Lic. Mónica Beatríz Alegre

❖ Equipo Técnico

Prof. Marisa Cheme

Lic. Marcos Mensching

❖ *Comisión Curricular*

Prof. Ávalos, Melania

Prof. Aguirre, Francisca

Prof. Salcedo, Luisa A.

Prof. Romero, Marta Elena

❖ Asesora Legal de la Dirección de Nivel Superior: Dra. Alicia Fernández

❖ Colaboradores: Profesores de la Tecnicatura Superior en Gastronomía del Instituto Superior “Carmen Molina de Llano”



DISEÑO CURRICULAR JURISDICCIONAL

Denominación de la carrera
TECNICATURA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

Título a Otorgar
TÉCNICO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

Duración de la carrera

3 Años

Carga horaria de la carrera expresada en horas cátedra y horas reloj

2.992 Horas Cátedra

1.993 Horas Reloj

Condiciones de Ingreso

Para el ingreso a las carreras de formación técnica de nivel superior en la Provincia de Corrientes se requieren las siguientes condiciones:

- Poseer título de nivel secundario o su equivalente.
- Ser mayores de 25 años sin título secundario, artículo 7° de la Ley de Educación Superior 24.521 (Examen de admisión)
- Examen psicofísico en relación con las condiciones de salud para el ejercicio de la profesión.
- Concurrencia a cursos introductorios o propedéuticos, talleres iniciales, cursos de apoyo o sistemas tutoriales sin carácter selectivo y que no comprometan el ingreso directo a las carreras de nivel superior.

Marco de la Política Educativa Nacional y Provincial para la Formación Técnica de Nivel Superior

La Formación Técnica de Nivel Superior, está regulada por la Ley de Educación Superior N° 24.521, la Ley de Educación Nacional N° 26.606, la Ley de Educación Técnico - Profesional N° 26.058, Resoluciones del Consejo Federal de Educación concordantes y las normativas provinciales en lo que respecta al funcionamiento de los Institutos de Educación Superior.

En este marco, se diseñan propuestas curriculares jurisdiccionales de tecnicaturas superiores correspondientes a las áreas Social, Humanística, Técnico-Profesional y Artística, y subcampos como gestión pública, socioeducativo, desarrollo social, cultura y comunicación, salud, servicios, seguridad pública y ciudadana, entre otros.

En consonancia con lo planteado anteriormente, se implementan ofertas formativas diversificadas, con multiplicidad de orientaciones conforme a las demandas locales, y otras especializadas que permiten profundizar la formación alcanzada en la educación técnico profesional de nivel secundario.

Estas ofertas académicas se construyen con abordaje intersectorial y anclaje territorial, a través de la articulación con los diferentes organismos estatales, privados, la sociedad civil, aquellos ámbitos de la ciencia, la tecnología, la producción y el trabajo que puedan aportar recursos materiales y simbólicos para el desarrollo local.

La Planificación de nuevas ofertas educativas se realiza con una mirada sistémica que atienda a las distintas articulaciones entre organismos/organizaciones, conforme a tres principios básicos:

- a. la utilización de un enfoque intersectorial, que integre tanto a la política educativa como a otras políticas sectoriales y de cooperación puestas en marcha en la jurisdicción y en la región,
- b. acuerdo de un amplio abanico de agentes y de instituciones del sector público y privado, que intervienen en la actualidad en el diseño y en la ejecución de esas políticas y
- c. los ejes estratégicos del desarrollo socioeconómico provincial.

Se promueve el diseño de tecnicaturas que atiendan a las nuevas especificaciones que se derivan de la evolución y el cambio tecnológicos, que brinden una sólida formación de base (científico-técnica, cultural y social), que debe adquirirse fundamentalmente durante el período de formación inicial, pero también durante la formación continua.

Durante el proceso educativo de los futuros técnicos se promueve el acompañamiento a las trayectorias estudiantiles y la construcción de un "saber hacer" en el campo laboral al que alude cada oferta, con una lógica creciente y compleja, a través del desarrollo de prácticas profesionalizantes. Las mismas posibilitan la integración de los saberes construidos en los diferentes campos de formación de la propuesta curricular, garantizando la articulación teoría-práctica mediante la participación de los estudiantes en situaciones concretas vinculadas a las actividades del profesional objeto de la formación.

Consideramos relevante, fomentar la cualificación de los recursos humanos en el crecimiento económico, en el desarrollo socio-educativo-territorial, en la competitividad de la producción,

con capacidades para promover el desarrollo local, el desarrollo rural, emprendimientos asociativos y/o cooperativos y la inserción laboral en campos ocupacionales específicos.

En este contexto, la Formación Técnica Superior, encuadrada en el Nivel Superior del Sistema Educativo Provincial, es la responsable de brindar formación inicial técnico-profesional y socio-humanística y continua en las áreas específicas, teniendo en cuenta en la definición de sus propuestas formativas las necesidades del mundo del trabajo, la producción y la planificación provincial y regional para el desarrollo humano.

Esta definición plantea a la educación técnica superior el desafío de cumplir sus funciones en un marco de coherencia con las decisiones políticas provinciales, expresadas tanto en el Pacto Correntino para el Crecimiento Económico y el Desarrollo Local como en el Plan Estratégico Participativo (PEP 2021); ya que nos comprometen a:

- Promover la educación como factor de Desarrollo Socioeconómico y como herramienta de inclusión y promoción social.
- Fomentar la formación técnico profesional para la inserción laboral, posibilitando la igualdad de oportunidades en la formación para el trabajo.
- Crear institutos técnicos superiores y ofertas formativas articuladas con los sectores socioeducativos, productivos e industriales; de modo de proporcionar recursos humanos calificados.

Atendiendo a estas líneas prioritarias, el Ministerio de Educación a través de la Dirección de Nivel Superior, ha venido implementando acciones que van creando las condiciones de posibilidad de cumplimiento de los objetivos y compromisos estratégicos

Fundamentación de la Propuesta Curricular

El Diseño Curricular Jurisdiccional de la carrera: Tecnicatura Superior en Gastronomía fue elaborado en función de la Ley de Educación Técnico Profesional N° 26.058, la Resolución del Consejo Federal de Educación N° 229/14, que aprueba el Documento "Criterios Federales para la Organización Institucional y Lineamientos Curriculares de la Educación Técnico Profesional de Nivel Secundario y Superior".

Luego de la sanción de la Ley de Educación Técnico Profesional N° 26.058, la Educación Técnica en el escenario federal se encuentra ante el desafío de sumar propuestas formativas que consideren los profundos cambios en la organización productiva y en la estructura de relaciones sociales.

Los sectores socio-productivos de bienes y servicios, se enfrentan a profundas modificaciones que se producen por un creciente desarrollo científico tecnológico en un marco de globalización, que rompe no sólo las fronteras de los mercados económicos sino de las relaciones sociales y culturales. Cada sociedad, se inserta diferencialmente de acuerdo a la respuesta que pueda dar a las exigencias de productividad y competitividad que este contexto exige.

Estas transformaciones, conllevan nuevos tipos de organización de los procesos de producción y del trabajo y formas inéditas de estructuración de las relaciones sociales. Esto supone la aparición de nuevos conocimientos y habilidades, de modelos innovadores de organización y

gestión productiva y socio-laboral, de lógicas diferentes de relación social y de nuevos requerimientos de formación.

La Tecnicatura Superior en Gastronomía tiene por finalidad formar técnicos superiores con capacidades profesionales para desempeñarse con solidez en el área de la gastronomía; favorecer el desarrollo integral de los estudiantes ofreciéndoles condiciones para su crecimiento personal, inserción en el mundo laboral y la vida comunitaria; desarrollar instancias formativas que articulen el estudio y el trabajo y que favorezcan la indagación, la producción de conocimiento y la actualización permanente; promover el desarrollo de actitudes y valores que contribuyan con la formación de personas responsables, autónomas, reflexivas, con conciencia ética y solidaria, comprometidas con el cuidado del medio ambiente y de la salud.

Una carrera con una amplia y variada carga horaria dedicada a las materias prácticas, logran que el alumno obtenga una formación específica e integral en el área del Arte Culinario y adquieran las competencias afines al placer de comer, cocinar y alimentar saludablemente en un contexto de seguridad alimentaria y efectiva gestión comercial. Una formación integral aplicable a cualquier tipo de emprendimiento vinculado a la gastronomía.

El egresado de la tecnicatura Superior en Gastronomía cocina con excelencia y es capaz de trabajar a nivel internacional por su formación técnica en idioma inglés y francés. Conoce en profundidad las cuestiones referidas a la Instalación de la Cocina y de Higiene y seguridad que les permiten iniciar emprendimientos gastronómicos en un contexto de seguridad alimenticia. Por otra parte, los conocimientos adquiridos en Nutrición, le permiten implementar todo tipo de menús y de dietas.

Es capaz de realizar presupuestos y costos, además de gestionar personal y de organizar sus propios eventos, pues cuenta con sólida formación en cocina enología, coctelería, bebidas en general, ceremonial y protocolo.

La tendencia actual, es la idea de simplificar la cocina sin descuido de su calidad: así, decorando con gracia y elegancia los platos y fuentes, defendiendo y combinando los colores de legumbres y salsas, haciendo cálculos de calorías o consultando tablas para no exceder las cifras que la dietética fija en defensa de la salud, la gastronomía adquiere prestigio.

Comer bien, para vivir bien es la consigna actual, y en ese sentido se acentúan las preferencias culinarias de la población, por ello los estudios se gastronomía ya no se cuentan a la interpretación de recetas y elaboración de los platos; es fundamental actualizar los conocimientos sobre nutrición básica para que el profesional gastronómico se encuentre en condiciones óptimas para satisfacer la demanda de los usuarios.

Formar ese profesional es el objetivo fundamental de la carrera, que se propone que sepa cocinar, pero que además conozca la relación entre alimentación y salud, tenga la fundamentación básica de la relación de los nutrientes con el organismo y maneje las posibles combinaciones entre las sustancias alimenticias.

La tecnicatura Superior en Gastronomía propuesta, constituye el primer eslabón, un estadio inicial de estudios a partir del cual se pueden seguir las diferentes especialidades. Es conveniente destacar que se trata del estudio de una cocina auténtica, no de una simple capacitación para saber cocinar. Con tres años de estudio se sentarán las bases para el progreso

personal de los egresados; para algunos, serán suficientes para su inserción laboral inmediata, para otros, les dará los instrumentos necesarios para poder seguir evolucionando en su profesión.

Fundamentalmente se orienta a la formación de cocineros, con sólidos conocimientos que pueden ser aplicados en el rubro de la restaurantería, industrias, servicios de catering, y cualquier sector del medio donde se expendan y elabore comida; ya sea como, jefe de cocina, chef de cocina, jefe ejecutivo en cocinas de hoteles, restaurantes y otros establecimientos como casinos, hospitales, clínicas e industrias alimentarias, cocineros, comis de cocina, ayudantes de cocina y barman.

A fin de reelaborar el presente diseño curricular, se conformó una comisión mixta con integrantes de Institutos de Educación Superior y de la Dirección de Nivel, se han consultado a referentes del ámbito específico e instituciones vinculadas con la orientación de la carrera.

A partir de esta construcción conjunta, se desprende que resulta imprescindible, para garantizar la formación de un Técnico Superior en gastronomía - una estructura curricular actualizada a las nuevas demandas en organización de servicios gastronómicos -nuevos formatos curriculares, contenidos y bibliografía actualizados- docentes con formación teórica y ejercicio empírico en el campo específico, debidamente acreditados - recursos materiales concretos y el equipamiento necesario para que los estudiantes puedan realizar sus prácticas en concreta relación con instituciones públicas y privadas, con el objeto de desarrollar un activo circuito de pasantías en ámbitos reales y específicos.

Estructura curricular

La estructura de esta carrera está compuesta por 28 unidades curriculares organizadas en cuatro campos formativos: formación general, formación de fundamento, formación específica y práctica profesionalizante, con un criterio integrador que los articule. El cursado es presencial, el régimen del mismo es cuatrimestral o anual según corresponda.

La duración total de la carrera es de tres años, con una dedicación de 25 horas reloj semanal, entre la asistencia a clases en la institución, trabajo en el campus virtual, los trabajos de campo y las diferentes instancias de práctica profesionalizante. Consideramos como característica y propósito fundamental e identitaria del nivel superior de educación, promover la autonomía profesional; es por eso que se consideran instancias curriculares en las cuales el trabajo autónomo de los estudiantes tiene una importancia relevante.

En esta estructura curricular se incluyen diversas unidades y formatos curriculares, como modo de generar una diversidad de experiencias formativas que brinde a los estudiantes múltiples oportunidades para construir los saberes y competencias que se plantea en el perfil profesional. Se trata de promover una variedad de experiencias formativas (lugares, metodologías, encuadres) que permitan el descentramiento y la desestructuración respecto de las formas de

aprendizaje “tradicionales” y/o cristalizadas en la propia biografía personal/social como estudiante. Esto implica, una formación integral que involucra y compromete las actitudes, los afectos, la corporalidad, las categorías conceptuales y las representaciones construidas socialmente.

Este proyecto curricular considera fuertemente la centralidad de la formación en terreno y el análisis de las prácticas. Tanto en lo que se refiere a la inserción en situaciones específicas del campo profesional, como al cuidado de los procesos de reflexión y análisis sobre esas intervenciones y sobre el sujeto actuando como profesional en terreno.

Organización curricular

La Organización curricular de la carrera se sustenta en la Resolución N° 229/14, la cual describe los campos que conforman la Educación Técnico Profesional, prescriptos en la Ley Educación Técnico Profesional (Art. 22) y que obran como elemento ordenador:

- Formación General
- Formación de Fundamento
- Formación Técnico Específica
- Prácticas Profesionalizantes

Los contenidos de enseñanza de los campos de Formación de Fundamento y Técnico Específico de la Educación Técnico Profesional se organizan en unidades curriculares, y los saberes y las capacidades a adquirir, ordenan las actividades de docentes y de alumnos en espacios que obran como entornos formativos y en los que se deben desarrollar modelos de intervención, a través de la gestión de proyectos productivos y de bienes y servicios, que referencien a las producciones tradicionales e innovadoras del área de influencia de la institución.

Entendiendo como unidad curricular, un espacio con sentido propio, que orienta el proceso de enseñanza, en función de las expectativas de logro y contenidos definidos en torno a problemas de la práctica y a las capacidades de desarrollo en íntima referencia al perfil profesional de la Especialidad.

La ETP debe desafiarse imaginando no solamente un nuevo plan de estudios sino, prescribiendo los elementos que la relacionan y la articulan con el mundo del Trabajo y la Producción, respetando la pertinencia al medio y promoviendo el desarrollo de los territorios que la contienen y sus habitantes.

Para desarrollar el currículo de la Educación Técnico Profesional, es necesario partir de la identificación de estos tres tipos de capacidades. Las capacidades profesionales básicas, constituyen un componente común a la formación de todo técnico. Las profesionales específicas en cambio, corresponden a cada una de las especialidades aprobadas por CFE.

Las capacidades básicas desarrolladas en la persona, contribuyen a la concepción integradora y holística de su accionar como ciudadano. Tal como indica su nombre, están en la base de todo desempeño y, por lo tanto, tienen un valor en la formación general. Son, además, el núcleo y

soporte de un conjunto de otras más específicas, que hemos enunciado como “capacidades profesionales básicas” y “capacidades profesionales específicas”.

Entre ellas se deben considerar:

- Las capacidades que refieren a los procesos cognitivos necesarios para operar con símbolos, representaciones, ideas, imágenes, conceptos, principios, leyes y otras abstracciones que se encuentran en la base para la construcción de las demás. Incluyen habilidades analíticas, creativas, asociativas y metacognitivas, para el razonamiento entre otras.
- Las capacidades que refieren a un saber hacer, a una puesta en acto. Si bien suponen e implican saberes intelectivos y valorativos, se manifiestan en una dimensión pragmática. Incluyen habilidades comunicativas, tecnológicas y organizativas.
- Las capacidades que refieren a la participación de la persona como miembro de un grupo en los ámbitos de referencia próximos y en contextos más amplios, no inmediatos a la cotidianidad.
- Las capacidades que se refieren a la posibilidad de aprender por sí mismo aprovechando sus capacidades en función de los recursos del medio para aplicar y adaptar un conocimiento y habilidad nuevos en situaciones familiares y cambiantes.

Las capacidades profesionales básicas resultan de un primer nivel de desagregación y especificación de las capacidades básicas. Contribuyen a la concepción profesional de la formación del técnico. Aluden a cuestiones generales y comunes a cualquier técnico con independencia de la especialidad.

Entre éstas se deben considerar:

- **Interactuar y comunicar:** se refiere a la capacidad de interacción y comunicación presente en toda relación humana y actividad social y la necesidad de establecerla considerando el respeto y rescate de la cultura y los saberes de las distintas personas y ámbitos donde se desarrolla su vinculación social y actividad profesional.
- **Programar y organizar:** se refiere a la capacidad de formular y desarrollar proyectos significativos y viables en función de los objetivos y de los recursos disponibles, analizando condiciones de rentabilidad y sustentabilidad.
- **Analizar críticamente:** se refiere a la lectura de los contextos sociales en los que actúa más allá de lo observable, con capacidad para identificar causas y formular hipótesis consistentes con las situaciones dadas.
- **Procesar información:** se refiere a la capacidad de generar información de distintas características a partir de distintas fuentes y a la obtención de datos necesarios para el relevamiento de situaciones para usos específicos.
- **Resolver problemas:** se refiere a la capacidad de articular saberes de distinto tipo en situaciones concretas para enfrentar los problemas de manera realista y objetiva; planificar en forma sistemática métodos básicos para llegar a soluciones satisfactorias, con creatividad y originalidad en el uso de tecnologías estándares.

- **Controlar:** se refiere a la capacidad de detectar en tiempo y forma errores, seleccionar los mecanismos de control entre los disponibles en su ámbito de desempeño, identificar las discrepancias respecto de lo esperado y anticipar y prevenir las consecuencias del error.
- **Accionar:** se refiere al actuar, ejercer una acción, obrar, trabajar, ejecutar, producir un resultado, hacer funcionar, maniobrar, el hacer algo, el producir un efecto en situaciones de trabajo en donde la persona ejerce un control de lo que está haciendo a partir de un conocimiento previo, es decir, "sabe" cuáles serán los efectos de su "operar".

Las capacidades profesionales específicas desarrolladas en la persona permiten la manifestación de las competencias propias de cada uno de los campos profesionales. La identificación de cada una de estas capacidades se corresponde con el Perfil Profesional desarrollado.

Para el Perfil Profesional, la formulación de capacidades profesionales específicas se realiza siguiendo los siguientes lineamientos:

- **Articulan saberes diversos en unidades significativas:** el conocimiento, el acceso y el uso de teorías e informaciones; el dominio de procedimientos y las habilidades y destrezas para aplicarlos en circunstancias diversas; el desarrollo de actitudes y la aplicación de valores y criterios de responsabilidad social en situaciones concretas.
- **Movilizan e integran capacidades fundamentales en relación con problemas específicos del campo profesional,** tales como la capacidad de comunicarse, de razonar matemáticamente, de resolver problemas, de trabajar con otros, de trabajar con información, de gestionar recursos.
- **Están abiertas a distintas contextualizaciones en función de las diferentes realidades sociales y productivas en las que se desarrollan los procesos de enseñanza y aprendizaje.**
- **Constituyen resultados de aprendizaje que deben poder ser evaluados.** Su formulación incluye la identificación de las evidencias que permiten al docente, al propio estudiante y -eventualmente- a un tercero, elaborar un juicio evaluativo fundado acerca de su adquisición. En el proceso de aprendizaje, el desarrollo de las capacidades profesionales genera evidencias de distinta naturaleza que deben poder ser registradas para posibilitar el proceso de evaluación. Las formas de obtención de estas evidencias deben adecuarse a la naturaleza de las capacidades que se proponen alcanzar.
- **Son transferibles a contextos y problemas distintos de aquellos que se utilizan para su desarrollo.** La formulación debe contemplar las condiciones de esta transferibilidad.

Para formar estas capacidades, es necesario integrar saberes provenientes de distintos campos en un eje tecnológico. Ello requiere el despliegue de estrategias didácticas que articulen teorías científicas, tecnológicas y reglas técnicas, como las condiciones históricas, políticas, sociales, culturales y económicas, los procesos de trabajo y los procesos de generación de conocimiento. Es importante que las estrategias didácticas no desvinculen ni desintegren las actitudes y los valores de los conceptos y los procedimientos, dado que en el aprendizaje y en la vida cotidiana no están separados.

La vinculación con problemas sociales requiere además (en el diseño de la enseñanza) prestar especial atención a la contextualización. Esto implica la referencia a campos de trabajo y problemáticas reales de las comunidades locales que a su vez permita la comprensión del contexto regional y global.

Un último elemento que es necesario destacar es el estímulo al trabajo en equipo y a la participación activa que permiten confrontar y construir con otros y desarrollar la capacidad de trabajar colectivamente con autonomía.

En consecuencia, las estrategias didácticas deben incluir en diferentes momentos y con integraciones sucesivas de complejidad creciente:

- La enseñanza conceptual, disciplinar, que aporta sólida formación de base.
- La enseñanza basada en la resolución de problemas que pone en juego el conjunto de conocimientos y habilidades en la búsqueda de soluciones y que habilita para el desarrollo de hipótesis y al diseño de soluciones posibles (en el contexto real o en contexto del aprendizaje).
- Las experiencias creativas en las cuales los estudiantes adquieren el mayor protagonismo respecto de la producción de conocimientos y soluciones tecnológicas.
- La enseñanza de técnicas específicas y dominio de utilitarios informáticos apropiados a la orientación elegida.
- La consideración de diferentes contextos entre los que se destacan los de la orientación técnica en la que se está formando el estudiante.
- Los sucesivos momentos de integración del conocimiento y estímulo a los procesos metacognitivos, base del aprender a aprender.
- Las capacidades básicas, las capacidades básicas profesionales y las capacidades profesionales específicas que se pretende que el alumno desarrolle a través del proceso de enseñanza y aprendizaje.

Para hacerlo posible será necesario combinar espacios curriculares de diferentes tipos: desde disciplinas organizadas de una manera convencional, hasta proyectos con diferentes grados de autonomía por parte de los estudiantes y actividades a realizar fuera de la escuela, entre otras propuestas de trabajo. Se destaca que la organización no debe ser uniforme, a la vez que debe prever explícitamente los espacios de integración (proyectos, seminarios, jornadas) que consoliden la propuesta y eviten la fragmentación.

En el proceso de conversión del rol profesional del docente, la actualización académica cumple un papel muy importante, entendido como una instancia para la creación de condiciones que permitan al docente comprender los problemas presentados en su práctica, de manera que pueda elaborar respuestas originales para cada una de las situaciones en las cuales le corresponde actuar y asumir responsabilidades cualitativamente diferentes con soluciones diversas.

La profesionalización demanda como condición otro enfoque de la capacitación que ofrezca oportunidades flexibles y estimulantes y tenga como características:

- La reflexión permanente sobre la función y práctica docente, como una exigencia de carácter profesional.
- La recreación de prácticas pedagógicas, introduciendo innovaciones en las tradicionales formas de enseñanzas.
- La implementación de diversas modalidades de desarrollo profesional docente para las nuevas funciones a desempeñar en la escuela autónoma: la descentralización de acciones a nivel de los establecimientos educacionales y la relación de éstas con las necesidades educativas de las instituciones, la realización de talleres de educadores, organizados por institución, grupos de instituciones, red de docentes por año o por espacio curricular, la combinación de programas de educación a distancia y de asesoría o tutoría de apoyo profesional, las visitas a otros establecimientos que aplican nuevas metodologías, los talleres de demostración, los cursos de actualización de contenidos para materias especializadas, la capacitación para el aprendizaje de técnicas de gestión de proyectos educativos, el desarrollo de habilidades para la asignación de recursos y la elaboración de presupuestos, para la toma de decisiones en una estructura colegiada, y para la elaboración del currículo a nivel local.

En el marco del proceso de reconstrucción profesional, una de las tareas sustantivas a realizar es generar, desde la autonomía de la institución, los espacios y tiempos necesarios para desarrollar las capacidades que le permitan observar la propia práctica. La profesionalización del docente implica operar con una nueva lógica, que basa los procesos de toma de decisiones respecto de qué se aprende, cómo se enseña y cómo se organiza, en los avances de los conocimientos científicos y técnicos.

Avanzar en el plano de la equidad y de la calidad en el acceso al conocimiento supone modificar proceso y prácticas no solo en el interior del aula, sino también en el exterior. La amplitud de la reforma necesaria en materia de reglas y recursos que estructuran el sistema exige una dosis de energía social que solo puede obtenerse mediante la confluencia y la coordinación de mucho esfuerzo de una pluralidad de agentes sociales.

Finalmente, el compromiso asumido frente a este nuevo ordenamiento impulsa a formar Técnicos que puedan desempeñarse en nuestro ámbito provincial y a nivel nacional, como actores en procesos productivos en pequeñas, medianas y grandes empresas, pero también como emprendedores autogestivos con sentido crítico y responsabilidad ciudadana que sean verdaderos agentes de promoción del cambio y el desarrollo, siempre a favor de la calidad de vida, vivenciando el asociativismo como una posibilidad de enriquecimiento del pensamiento colectivo antes que como una estrategia productiva o comercial.

Los **campos de formación** que estructuran este diseño curricular de las Tecnicatura superior en gastronomía son:

El campo de formación general, destinado a abordar los saberes que posibiliten el logro de competencias necesarias para participar activa, ética y reflexivamente en los diversos ámbitos de la vida socio-económica y sociocultural.

El campo de formación de fundamento, destinado a abordar los saberes científicos, tecnológicos y socioculturales que otorgan sostén a los saberes propios del campo profesional.

El campo de formación específica, dedicado a abordar los conocimientos y las competencias propias de cada campo profesional, así como la contextualización de los saberes desarrollados en la formación de fundamento.

El campo de la práctica profesionalizante, entendido en un doble registro:

a) Posibilitar la integración de los saberes construidos en los diferentes campos de formación de la propuesta curricular, garantizando la articulación teoría-práctica mediante la participación de los estudiantes en situaciones concretas vinculadas a las actividades del profesional objeto de la formación.

b) Promover acciones concretas en el contexto territorial al que pertenece la oferta, participando estratégicamente, desde la especificidad de su objeto de formación en el desarrollo político, económico y cultural del territorio donde se inscribe la oferta formativa. El campo de las prácticas profesionalizantes, mediante espacios propios, debe estar presente desde el comienzo hasta la finalización del proceso formativo inicial.

Los campos de formación general, fundamento, específico y de prácticas profesionalizantes deben contribuir, desde sus propias áreas de conocimiento, a la construcción y adquisición de herramientas, que en el marco de la planificación de las ofertas, aporten al desarrollo socioterritorial.

Estructura Curricular por año

Duración: 3 años

1° AÑO				
	Unidad curricular	Régimen de Cursada	Formato	Horas Didácticas
1	Nutrición y salud	1° Cuatrimestre	Materia	4
2	Cocina Básica: Técnicas	Anual	Taller	4
3	Seguridad e higiene	2° Cuatrimestre	Materia	4
4	Informática aplicada a la Gastronomía	Anual	Materia	4
5	Panadería	Anual	Taller	4
6	Procesos Políticos y Económicos y el Mundo del Trabajo Actual	1° Cuatrimestre	Materia	4

7	Repostería	Anual	Taller	4
8	Comidas Rápidas y Viandas	Anual	Materia	4
9	Prácticas Profesionalizantes I	2° Cuatrimestre	Taller	4
			Total de horas	36

2° AÑO				
	Unidad curricular	Régimen de cursada	Formato	Horas Didácticas
1	Pastelería y Postres	Anual	Taller	4
2	Introducción a las Bebidas	Anual	Materia	4
3	Francés Técnico	2° Cuatrimestre	Materia	5
4	Protocolo y ceremonial	2° Cuatrimestre	Materia	4
5	Cocina Local y Regional	Anual	Taller	4
6	Organización y Administración de Empresas Gastronómicas	1° Cuatrimestre	Materia	4
7	Cocina Internacional	Anual	Taller	4
8	Legislación Laboral	Anual	Materia	3
9	Prácticas Profesionalizantes II	anual	Taller	6
			Total de horas	38

3° AÑO				
	Unidad curricular	Régimen de cursada	Formato	Horas Didácticas
1	Taller Culinario	Anual	Taller	4
2	Enología y coctelería	Anual	Materia	4
3	Cultura y Comunicación Contemporánea	2° Cuatrimestre	Materia	4
4	Cocina Tradicional Argentina	Anual	Taller	4
5	Ingles Técnico	1° Cuatrimestre	Materia	5
6	Comidas Dietéticas	2° Cuatrimestre	Taller	5
7	Costos, Presupuestos y Comercialización de Productos Gastronómicos	1° Cuatrimestre	Materia	4
8	Cocina Buffet y Catering	Anual	Taller	4
9	Taller de Emprendimientos Gastronómicos	1° Cuatrimestre	Taller	4
10	Prácticas Profesionalizantes III	Anual	Taller	10
			Total de horas	48

Finalidades formativas de la carrera

- Favorecer la formación de técnicos superiores especialistas en gastronomía con competencias específicas en la elaboración de variados productos gastronómicos y en el proceso de elaboración de alimentos aplicando técnicas adecuadas.
- Proporcionar oportunidades de formación integral que promuevan en los estudiantes la construcción de las herramientas intelectuales y prácticas requeridas para el desempeño de funciones relativas a la producción en diferentes ámbitos gastronómicos.
- Abordar la problemática de las buenas prácticas de manufactura y el cuidado de la salud como ejes que atraviesan la totalidad de la formación, a fin de contribuir con las transformaciones que necesita el sector gastronómico.
- Organizar ofertas formativas vinculadas a las distintas áreas de la carrera, respondiendo a necesidades del mundo laboral y favoreciendo la educación permanente.
- Informar y practicar técnicas innovadoras y tradicionales para la preparación de alimentos.
- Promover el conocimiento y aplicación de normas de seguridad inherentes a la preparación de comidas y de ambiente físico en las que se preparan.
- Desarrollar contenidos que permitan conocer la complejidad de la nutrición y su relación con la salud.
- Enseñar a manipular el equipo apropiado para la preparación de los diferentes platos
- Introducir en el conocimiento de organización de menús variados.

La formación le permitirá, a su vez, el desempeño de esas funciones con los siguientes rasgos profesionales:

- Conocimiento sólido e integral de los distintos aspectos que constituyen su campo de trabajo:
- principios del arte culinario, orígenes culturales y étnicos, bases nutricionales, servicios gastronómicos;
- salud, higiene y seguridad;
- normativa vigente que regula las actividades gastronómica a nivel municipal, provincial y nacional;
- reglas básicas de protocolo y ceremonial, entre otros.
- Manejo de herramientas informáticas
- Dominio de herramientas organizativas para la operatoria inherente a la gestión de los procesos de producción gastronómica.
- Capacidad de anticiparse y resolver problemas operativos relativos al proceso de producción.
- Compromiso con los criterios de calidad en el desempeño de todas sus funciones.
- Capacidad de indagación, sistematización, procesamiento, interpretación y producción de información de distinta índole.
- Capacidad para la coordinación y el trabajo en equipo, incluyendo el análisis y abordaje de problemas y conflictos vinculados a las relaciones interpersonales que se produzcan en el ámbito laboral.

- Autonomía, juicio crítico y compromiso ético en el desempeño de todas sus funciones.
- Actitud para promover y desarrollar prácticas de cuidado de la salud de los integrantes del equipo de trabajo y de los destinatarios del servicio.
- Actitud de actualización permanente sobre todas las áreas que hacen a su profesión.

Perfil del egresado: Alcance del Perfil Profesional

El Técnico Superior en Gastronomía estará capacitado para diseñar y gestionar los procesos de producción e intervenir en la elaboración gastronómica, respetando las normas específicas que regulan las condiciones exigidas de higiene, seguridad y calidad, atendiendo a las demandas del mercado y siguiendo los lineamientos de la organización en la cual se desempeñe, sean estos establecimientos de gestión privada o de gestión estatal relacionadas directa o indirectamente con la actividad gastronómica. Estará capacitado para realizar las siguientes funciones:

- Desarrollar el arte culinario con criterios nutricionales, aplicando procedimientos internacionales.
- Desempeñar su actividad laboral que le permita pre-elaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de alimentos, aplicando las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos.
- Elaborar menús creativos, adaptados a las demandas de los diversos públicos.
- Asesorar en la organización de servicios gastronómicos y en todas las áreas relacionadas con el sector, integrando equipos interdisciplinarios.
- Aplicar conocimientos adquiridos en la elaboración de nuevas recetas.
- Elaborar productos alimenticios y pre-elaboraciones, respetando las normas de higiene y seguridad, bajo los parámetros de calidad determinados.
- Comprobar la calidad de los diversos ingredientes que componen una receta.
- Explicar las medidas de seguridad que se requieran en la cocina y en la preparación de alimentos.
- Comprender la lógica de la necesidad del desarrollo de medidas de higiene.
- Manejar eficazmente los utensilios de cocina moderna y sus versiones tradicionales.
- Conocer y aplicar diversas técnicas de conservación de alimentos.
- Analizar y elaborar presupuestos de servicios gastronómicos.
- Comprender la lógica de la relación nutrición y salud.
- Identificar las características básicas de la alimentación requeridas según diversas patologías.
- Terminar y presentar productos alimenticios aplicando las técnicas culinarias específicas, de acuerdo con las recetas, los lineamientos de la empresa y los requerimientos de los clientes.
- Participar de la confección de cartas y menús, considerando los aspectos nutricionales, las alternativas étnicas y regionales de los alimentos
- Identificar los principales elementos que se deben considerar en la elaboración de nuevas propuestas y tiempos que demandan los servicios gastronómicos.
- Manejar fluidamente los códigos de protocolo y ceremonial en la preparación de comidas, organización de mesa, servicios a aplicar.

- Participar de la gestión de recursos humanos desde su ámbito específico con las siguientes funciones:
 - Coordinar equipos de trabajo pertenecientes a los niveles operativos.
 - Desarrollar actividades de capacitación requeridas por la organización.
 - Desarrollar e implementar nuevos productos y servicios de acuerdo a las tendencias actuales.
- Conocer los principios básicos de maridaje, comida y vino y el servicio de bebidas en general.
- Cumplimentar presupuestos y controlar los recursos materiales. Asesorar sobre cuestiones específicas de su práctica profesional a distintos actores (representantes de empresas y organizaciones de diverso tipo que brinden servicios gastronómicos) acerca de distintos aspectos de la producción.

Campo ocupacional

El Técnico Superior en Gastronomía podrá desempeñarse profesionalmente en:

- Restaurantes.
- Servicios de comidas rápidas.
- Pastelerías.
- Hotelería
- Hospitales
- Confiterías.
- Panaderías
- Rotiserías
- Bar/ Pizza Bar/ Resto Bar
- Casas de Comidas
- Servicios de Catering
- Otros negocios con servicios de comidas.
- Servicios Gastronómicos para Eventos.

Organización Curricular

***Campo de la Formación General***

- Procesos Políticos y Económicos y el Mundo del Trabajo Actual
- Legislación Laboral
- Cultura y Comunicación Contemporánea
- Protocolo y Ceremonial Informática
- Informática Aplicada a la Gastronomía

Campo de la Formación de Fundamento

- Nutrición y Salud
- Higiene y seguridad
- Introducción a las Bebidas
- Inglés Técnico
- Francés Técnico
- Organización y Administración de Empresas Gastronómicas
- Enología y coctelería
- Costos, presupuestos y Comercialización de Productos Gastronómicos

Campo de la Formación Específica.....

- Cocina Básica: Técnicas
- Panadería
- Repostería
- Comidas Rápidas y Viandas
- Pastelería y postres
- Cocina Local y Regional
- Cocina Internacional
- Taller Culinario
- Cocina Tradicional Argentina
- Comidas Dietéticas
- Cocina Buffet y Catering

Campo de la Formación de las Prácticas Profesionalizantes.....

- Practicas Profesionalizantes I
- Practicas Profesionalizantes II
- Practicas Profesionalizantes III
- Taller de Emprendimientos Gastronómicos

Definición de los formatos curriculares que integran la propuesta

Unidades Curriculares:

Se entiende por **unidades curriculares** a aquellas instancias curriculares que adoptando distintas modalidades o formatos pedagógicos, forman parte constitutiva del plan, organizan la enseñanza y los distintos contenidos de la formación y deben ser acreditadas por los estudiantes.

La enseñanza no solo debe pensarse como un determinado modo de transmisión del conocimiento, sino también como un determinado modo de intervención en los modos de pensamiento, en las formas de indagación, en los hábitos que la se construyen para definir la vinculación con un objeto de conocimiento.

Conforme a como se organice la unidad curricular, deberán pensarse las formas de enseñanza y de evaluación, según las características de cada formato curricular.

Este diseño curricular prevé la organización de las unidades curriculares en diferentes formatos: materia, seminario, taller y ateneo; los cuales a continuación se describen.

En las unidades curriculares de definición institucional se da la opción, de que las mismas puedan ser organizadas como seminario o como taller, según el criterio institucional, y la temática seleccionada para ser trabajada en dichas instancias.

Materia:

La unidad curricular se organiza como materia cuando se define la enseñanza de marcos disciplinares o multidisciplinarios con sus correspondientes derivaciones metodológicas para la intervención educativa. Tienen el objeto de brindar conocimientos, modos de pensamiento y modelos explicativos de carácter provisional, evitando todo dogmatismo, como se corresponde con el carácter del conocimiento científico y su evolución en el tiempo.

Seminario

La unidad curricular se organiza como seminario cuando se prevé el estudio de problemas relevantes para la formación profesional, mediante la reflexión crítica y reflexiva, y el manejo de literatura específica. Se sistematiza el estudio en forma parcial o final a través de producciones escritas que sirven como instancias evaluativas durante el desarrollo del cursado. Dichas producciones pueden adoptar diferentes formatos, a elección del profesor.

Posteriormente se podrá requerir una defensa oral del trabajo resultante del estudio realizado, donde se exponga el mismo además del proceso llevado a cabo, actividad afín con los procesos metacognitivos, propios del ejercicio del pensamiento crítico.

Taller

La unidad curricular se organiza como taller cuando se espera una producción o instrumentación en el marco de la acción profesional. Es una instancia donde se promueve la resolución práctica de situaciones de alto valor formativo.

El taller apunta al desarrollo de capacidades del saber hacer y alternativas de acción, la toma de decisiones y la producción de soluciones e innovaciones para encararlos, a través de la elaboración de proyectos concretos, de diseño de trabajo operativo, que implique la capacidad de ponerlos en práctica.

El desarrollo de las capacidades que involucra desempeños prácticos envuelve una diversidad y complementariedad de atributos, ya que las situaciones prácticas no se reducen a un mero hacer, sino que se constituyen como un hacer creativo y reflexivo en el que tanto se ponen en juego los marcos conceptuales disponibles, como se inicia la búsqueda de otros nuevos que resulten necesarios para orientar, resolver o interpretar los desafíos de la producción.

Entre las capacidades que resultan relevantes de trabajar en la unidad curricular propuesta como taller se incluyen competencias específicas de la especialidad de la carrera, para la búsqueda y organización de la información, para la identificación diagnóstica, para la

elaboración de microexperiencias, para el manejo de recursos de comunicación y expresión, para el desarrollo de proyectos tecnológicos, productivos, etc.

El taller es una instancia propicia para ejercitar el trabajo en equipos, lo que se constituye en una de las necesidades de formación de los técnicos. Durante su desarrollo se estimula la capacidad de intercambio, la búsqueda de soluciones originales y la autonomía del grupo. Su evaluación al igual que el seminario también es procesual, y la instancia final es compatible con la evaluación del producto requerido durante el desarrollo del taller, con su correlativa muestra y defensa oral.

Ateneos didácticos:

El **Ateneo** es una estrategia de desarrollo profesional que redundará en el incremento del saber implicado en la práctica, a partir del abordaje y la resolución de situaciones singulares que la desafían en forma constante. Escenario en el que los participantes, en una rueda de trabajo, reflexionan sobre su propia práctica, a través del intercambio de experiencias. Además, permite realizar la revisión continua del quehacer del técnico, ya que el poder compartir este proceso con los especialistas de cada disciplina, el profesor de práctica profesionalizante, traerá, como consecuencia, un enriquecimiento personal y colectivo, favoreciendo la recuperación de prácticas significativas.

El Ateneo es un momento de reflexión, de valoración, de aprendizaje, de construcción, de referencia para comprender mejor el desenvolvimiento de las prácticas pero también para articular y mejorar el proceso de la Formación técnica.

Formatos específicos de las Prácticas profesionalizantes

Este campo de formación está destinado a posibilitar la integración y contrastación de los saberes construidos en la formación de los campos generales, de fundamento y específico, y garantizar la articulación teórica- práctica en los procesos formativos a través del acercamiento de los estudiantes a situaciones reales de trabajo.

Estas prácticas pueden asumir **diferentes formatos**, siempre y cuando mantengan con claridad los fines formativos y criterios que se persiguen con su realización, entre otros:

*Pasantías en empresas, organismos estatales o privados o en organizaciones no gubernamentales.

*Proyectos productivos articulados entre el Instituto y otras instituciones o entidades.

*Proyectos didácticos / productivos institucionales orientados a satisfacer demandas específicas de determinada producción de bienes o servicios, o destinados a satisfacer necesidades de la propia institución escolar.

*Emprendimientos a cargo de los alumnos/ Implementación de Plan de negocios.

*Trabajo en red con carreras afines, a través de proyectos interinstitucionales.

*Organización y desarrollo de actividades y/o proyectos de apoyo en tareas técnico profesionales demandadas por la comunidad.

*Diseño de proyectos para responder a necesidades o problemáticas puntuales de la localidad o la región.

*Alternancia de los alumnos entre la institución educativa y ámbitos del entorno socio productivo local para el desarrollo de actividades productivas.

*Propuestas formativas organizadas a través de sistemas duales.

*Empresas simuladas. *Entre otros

Estructura Curricular por año y por Campo de Formación

PRIMER AÑO			SEGUNDO AÑO			TERCER AÑO		
FORMACION GENERAL	Horas		FORMACION GENERAL	Horas		FORMACION GENERAL	Horas	
Procesos Políticos y Económicos y el Mundo del Trabajo Actual	4	1° cuat	Legislación Laboral	3	anua l	Cultura y Comunicación Contemporánea	4	2° cuat
Informática Aplicada a la Gastronomía	3	Anual	Protocolo y Ceremonial	4	2° cuat			
FORMACION DE FUNDAMENTO			FORMACION DE FUNDAMENTO	Horas		FORMACION DE FUNDAMENTO	Horas	
Nutrición y Salud	4	1° cuat	Introducción a las Bebidas	4	Anua l	Ingles Técnico	5	1° cuat
Higiene y seguridad	4	2° cuat	Francés Técnico	5	2° cuat	Enología y coctelería	4	Anual
			Organización y Administración de Empresas Gastronómicas	4	1° cuat	Costos, presupuestos y Comercialización de Productos Gastronómicos	4	1° cuat
FORMACION TECNICO	Horas		FORMACION TECNICO	Horas		FORMACION TECNICO	Horas	

ESPECÍFICO			ESPECÍFICO			ESPECÍFICO		
Cocina Básica: Técnicas	4	Anual	Pastelería y Postres	4	Anua I	Taller Culinario	4	Anual
Panadería	4	Anual	Cocina Local y Regional	4	Anua I	Cocina Tradicional Argentina	4	Anual
Repostería	4	Anual	Cocina Internacional	4	Anua I	Comidas Dietéticas	5	2° cuat
Comidas Rápidas y Viandas	4	Anual				Cocina Buffet y catering	4	Anual
PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES	Horas		PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES	Horas		PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES	Horas	
Prácticas Profesionalizantes I	4	2° cuat	Prácticas Profesionalizantes II	6	anua I	Prácticas Profesionalizantes III	10	Anual
						Taller de emprendimientos Gastronómicos	4	1° cuat

5-Desarrollo de Unidades Curriculares por campos de Conocimiento

Campo de la Formación General

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

Denominación: PROCESOS POLÍTICOS Y ECONÓMICOS Y EL MUNDO DEL TRABAJO ACTUAL

Formato: Materia

Régimen de cursada: 1° Cuatrimestre

Ubicación en el diseño curricular: 1° Año

Asignación horaria: 4 (64) horas didácticas

FINALIDADES FORMATIVAS DE LA UNIDAD CURRICULAR

Que el alumno identifique las principales organizaciones que rigen el mundo del trabajo, su origen, su historia y su incidencia en el mundo de la economía y la sociedad contemporánea.

EJES DE CONTENIDO

Las formas de organización del trabajo. Economía y el mundo del trabajo. Modelos históricos y teóricos.

Economía social. Sistemas de tecnologías y trabajo. El conocimiento en el mundo del trabajo: producción y reproducción.

La Economía como dimensión en la vida social. La problemática económica. El trabajo como actividad social fundamental. La producción y el intercambio. La relación de la esfera económica con otras esferas de la vida social. La dimensión cultural de la economía. Principales corrientes del pensamiento económico universal. La vinculación entre las dimensiones “micro” y “macro” de la economía.

Transformaciones en el mundo del trabajo y construcción de identidades colectivas. Las formas de trabajo y construcción de la subjetividad.

El trabajo y las formas de reproducción de la vida.

Denominación: LEGISLACIÓN LABORAL

Formato: Materia

Régimen de cursada: Anual

Ubicación en el diseño curricular: 2° Año

Asignación horaria: 3 (96) horas didácticas

FINALIDADES FORMATIVAS DE LA UNIDAD CURRICULAR

Esta unidad curricular desarrolla el encuadre normativo que regula la actividad laboral según el derecho argentino.

Se concibe al Derecho laboral (también llamado Derecho del trabajo o Derecho social¹) como una rama del Derecho cuyos principios y normas jurídicas tienen por objeto la tutela del trabajo humano realizado en forma libre, por cuenta ajena, en relación de dependencia y a cambio de una contraprestación. Es un sistema normativo heterónimo y autónomo que regula determinados tipos de trabajo dependiente y de relaciones laborales.

Se pretende el desarrollo armónico y la asimilación de los conceptos que integran la cátedra, a partir de su aplicación en casos concretos que se presentan en la vida laboral. El estudiante de la carrera deberá conocer y comprender los alcances de la protección legal a que hace referencia el artículo 14 bis de la Constitución Nacional, entendiendo la primacía de la Carta Magna, de los Tratados Internacionales y el carácter tuitivo del Derecho del Trabajo hacia la actividad creadora y productiva del hombre.

Se abordarán un conjunto de normas y principios teóricos que regulan las relaciones jurídicas entre empleadores y trabajadores y de ambos con el estado, originado por una prestación voluntaria, subordinada, retribuida de la actividad humana, para la producción de bienes y servicios y especialmente el derecho laboral gastronómico.

EJES DE CONTENIDO

DERECHO. Fuentes del Derecho. Derecho Laboral (Definición - Naturaleza - Características). Derecho del Trabajo. Fuentes del Derecho Laboral.

Las fuentes del Derecho del Trabajo. Primeras normas regulatorias laborales. La operatividad del art. 14 bis. Reforma constitucional de 1994: su proyección en los derechos sociales y laborales. Rol de las organizaciones sindicales. Gremios y sindicatos Gastronómicos. Representación sindical. Negociación colectiva. La huelga Contrato y relación de trabajo. Convenio Colectivo de trabajo gastronómico.

RELACIONES LABORALES Y DERECHO. Estructura de la Relación Laboral. Contrato de trabajo (Definición - Definición de Contrato de acuerdo al Código Civil. Análisis sistémico) Relación Laboral y Relación Civil. Empleo no registrado

ANÁLISIS SISTÉMICO. Período a prueba. Figuras de empleo. Empleo por tiempo indeterminado. Empleo a plazo fijo Empleo de temporada. Empleo eventual. Empleo por equipo. Empleo a tiempo parcial. Contrato de aprendizaje. Pasantías

DESCRIPCIÓN DE LOS PODERES. a. Deberes comunes a ambas partes. b. Derechos o facultades del empleador. c. Deberes del empleador. d. Derechos del trabajador. e. Deberes del trabajador.

DEFINICIÓN DE JORNADA LABORAL. Concepto, tipo, duración y excepciones. Horas extras. Descanso semanal, feriados y días no laborales. Trabajadores no comprendidos. Límite entre jornadas. Trabajo insalubre. Trabajo por equipos. Trabajo de discapacitados. Horas suplementarias. Flexibilidad horaria. Convenios colectivos. Régimen de la pequeña y mediana empresa.

CONDICIONES Y MEDIO AMBIENTE DE TRABAJO. Higiene y seguridad La enfermedad profesional y el accidente de trabajo. La Ley de Riesgos del Trabajo y sus problemáticas actuales

SALARIO. Salario mínimo vital y móvil, y salario de convenio. Forma, tiempo y lugar de pago. Presunciones. Adelantos y embargos. El S.A.C Extinción del contrato de trabajo Criterios y tipos de estabilidad. Despido con y sin causa. La injuria laboral. El preaviso y la integración. Conceptos y aplicación. Despido por falta de trabajo. Renuncia. Abandono de trabajo, formas y requisitos. Indemnización por muerte. Extinción por mutuo acuerdo. Agravamientos indemnizatorios: Leyes 24.013, 25.323 y 25.345.

Denominación: CULTURA Y COMUNICACIÓN CONTEMPORÁNEA

Formato: Materia

Régimen de cursada: 2° Cuatrimestre

Ubicación en el diseño curricular: 3° Año

Asignación horaria: 4 (64) horas didácticas

FINALIDADES FORMATIVAS DE LA UNIDAD CURRICULAR

La incorporación y consolidación de aquellos conocimientos relacionados al estudio de la comunicación como herramienta fundamental en la vida del ser humano, (sus elementos constitutivos, funciones, obstáculos y formas de intervención en la comunidad), se hace indispensable para poder interactuar con los diferentes actores de la Sociedad.

Una política cultural al ser concebida y aplicada tiene en cuenta, en menor o mayor medida, un modelo de comunicación para hacer llegar a los receptores el producto cultural.

En las políticas culturales actuales predomina un modelo “según el cual comunicar cultura equivale a poner en marcha o acelerar un movimiento de difusión o propagación, que tiene a su vez como centro la puesta en relación de unos públicos con unas obras. Hay un perfecto ajuste entre esa concepción difusiva de la política cultural y el paradigma informacional según el cual comunicar es hacer circular, con el mínimo de “ruido” y el máximo de rentabilidad informativa, un mensaje de un polo a otro en una sola dirección”. (Martín Barbero, 2004).

Así el paradigma informacional, fiel a este modelo, solo presenta a la comunicación como una vía que facilite el acercamiento de la personas a la obra cultural, o para que puedan acceder a ella. Es cierto que la acción de difundir es necesaria en cualesquier política cultural, sin embargo la comunicación en la cultura no es un simple canal de información, no es actuar como intermediaria entre público y creadores, sino tener en cuenta las valoraciones y experiencias de los consumidores, su participación activa ante una u otra obra. En este sentido aparecen otros modelos que ofrecen una visión más completa de esta compleja relación comunicación cultura y son los que se refieren a la apropiación del contenido del producto cultural, socializar las experiencias creativas y refirmar así una identidad con el mensaje que se comunica a través de la cultura.

Después de cursar este espacio curricular, los estudiantes estarán en condiciones de:

- Participar de una manera activa, reflexiva y crítica en los diversos ámbitos de la vida laboral y socio cultural, tendientes al desarrollo de una actitud proactiva y ética respecto al continuo cambio de lo “tecnológico, la ciencia y lo social”.
- Comprender la producción y funcionamiento de la lógica mercantilista de las industrias culturales y su relación con la gastronomía.
- Analizar todo lo relativo al “fenómeno que encierra la cultura”, desde los conceptos etimológicos, hasta los más modernos.
- Analizar y profundizar de modo transversal los procesos relacionados con conformación de las realidades culturales.
- Destacar la problemática que encierra actualmente la diversidad y sus desviaciones y la discriminación en sus múltiples formas.
- Participar de forma consciente, crítica y transformadora de la realidad, reflexionando en torno a los procesos comunicacionales y prácticas culturales de la vida cotidiana.
- Crear una “conciencia cultural” que haga posible revalidar las propias concepciones de la cultura.
- Analizar las características de la comunicación en la vida social y cultural.
- Conocer los elementos formativos y las determinantes que producen las culturas diferenciadas.

EJES de CONTENIDO

Cultura y Comunicación Contemporánea: Concepto. Evolución. Los cánones de la Cultura y su dinámica. Medio natural y social. Contactos e Intercambios culturales. Identidad territorial. Formas de colonización.

Cultura e identidad nacional. Colectividades e integración social. Manifestaciones culturales. Culturas híbridas. La imagen como modelo de cultura.

Comunicación: Evolución, proceso. Formas de Comunicación. Identidad e imágenes. Sistemas de identificación como sistemas de comunicación. Medios Masivos de Comunicación. Discursos y Representaciones Sociales. El Conocimiento en la Sociedad de la Información. Globalización, Transnacionalización y Regionalización. Impacto de los medios de comunicación y las NTI en el siglo XXI.

Las industrias culturales. La gastronomía y su relación con la cultura y las industrias culturales en general. Puntos de inflexiones. Desarrollo local e industrias culturales. Globalización y mediatización de la cultura.

La expresión escrita. La comunicación escrita. La composición y las formas de la escritura. Mensajes informativos y argumentativos. Estructura de los mensajes. La composición. Tipos de narración. Técnicas de comunicación oral. La comunicación oral. El comunicador eficaz.

Denominación: PROTOCOLO Y CEREMONIAL

Formato: Materia

Régimen de cursada: 2° Cuatrimestre

Ubicación en el diseño curricular: 2° Año

Asignación horaria: 4 (64) horas didácticas

FINALIDADES FORMATIVAS DE LA UNIDAD CURRICULAR

Esta unidad curricular abordará el ceremonial y el protocolo en la gastronomía, es importante señalar que el ceremonial es una herramienta valiosa para las relaciones públicas, ya no se trata de una disciplina reservada a la diplomacia y a las instituciones públicas, sino que se ha abierto al sector empresario y hasta a técnicas pedagógicas actuales.

Ordena las interrelaciones y hace más fácil la comunicación. Hoy día las instituciones y empresas son calificadas, entre otras cosas, en función a como se desempeñan sus empleados en acontecimientos sociales, públicos o privados.

El protocolo es principalmente orden y respeto por la jerarquía. Los hombres de negocios mantienen contactos cada vez más frecuentes: conferencias políticas o técnicas entre representantes de distintas instituciones, convenciones empresarias, congresos internacionales

de asociaciones múltiples, simposios, etc. Todas estas reuniones deben ser regidas por un código, que regule y facilite la interrelación, este código es el protocolo.

El estudio de Ceremonial y Protocolo enfoca a esta disciplina con un criterio moderno y actualizado, a fin de darles herramientas a quienes deseen desempeñarse en relaciones públicas e institucionales dentro del sector público o privado.

Esta unidad curricular posibilitará al estudiante:

- Adquirir los conocimientos necesarios para coordinar un servicio gastronómico con los parámetros adecuados para una exitosa expresión, con las fórmulas usuales de cortesía, siendo conscientes de sus características, funciones y puesta en escena.

- Aportar las herramientas fundamentales para un mejor y correcto desenvolvimiento en el ámbito empresarial.

- Incorporar a los usos y costumbres mayor información en el arte de invitar y de recibir, de comer, de vestirse y de actuar en los ámbitos privados.

- Preparar para el desempeño en instituciones, organizaciones, fundaciones y empresas en el área de ceremonial y protocolo, relaciones públicas, comunicaciones, recursos humanos u organización de eventos.

Otorgar conocimientos necesarios para la aplicación empresarial-social y oficial del Ceremonial, Protocolo y Etiqueta.

EJES DE CONTENIDO

Comportamiento en los distintos ámbitos. Lenguaje del cuerpo. Vestimenta adecuada para cada evento. Imagen Personal. Aspecto Externo. Formas en el trato. Forma de moverse. Forma de expresarse. El lenguaje y la conversación. Las presentaciones y los tratamientos. Consejos y reglas de oro. Vestir correctamente. Indumentaria femenina y masculina. Accesorios. Brindis. Deberes del anfitrión y del invitado. Línea de recepción. Diferentes tipos de acontecimientos sociales. Usos y costumbres en otros países.

La mesa y los buenos modales. El lenguaje de los cubiertos. Diferentes estilos en el manejo de los cubiertos. Como sostener tazas y copas. El arte de comer. Particularidades para comer ciertos alimentos.

Fórmulas usuales de cortesía. Formatos tipo de ceremonial escrito: esquila, nota, tarjeta personal, invitación, diploma. Comunicaciones oficiales. Correspondencia empresarial.

Servicio. Concepto. Historia y Calidad. Personal de servicio, directo e indirecto. Organigrama de cocina. Organigrama de salón. Funciones. Tipos de Servicio: Francés, Ruso, Inglés, Banquete, Familiar, Americano. Mise en place. Elementos del servicio. Forma de servicio y preparación. La Carta y el Menú. Normas generales para componer menús. Cómo preparar la mesa. El servicio gastronómico. El arte de arreglar una mesa. Elementos de la mesa: mantelería, vajilla, cubertería, montaje y decoración. Cristalería. Vinos. Cómo servirlos.

Estilos inglés y francés. Colocación de los invitados en la mesa. Mesa para 6, 8, 10, 12 y 14 personas. Mesas difíciles. Mesas mixtas. Tipos de mesas: rectangular, ovalada, redonda, mesa en

u, mesa de herradura, mesa en forma de t, mesa peine, mesitas separadas. Invitación y ordenación previa de los invitados. Selección del menú. Bebidas. Mapa complejo de distribución de mesas en salón.

Etiqueta Empresarial. Protocolo en la empresa. La relación hombre-mujer en el trabajo. Etiqueta en el trabajo. Reuniones de trabajo (qué debe considerar el hombre y qué la mujer). Etiqueta telefónica. Forma de vestir y cuidado personal básicos. Presentaciones a nivel empresarial. Recomendaciones para ejecutivos de viaje. Características ideales del buen ejecutivo.

CAMPO DE LA FORMACIÓN DE FUNDAMENTO

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

Denominación: NUTRICIÓN Y SALUD

Formato: Materia

Régimen de cursada: 1° Cuatrimestre

Ubicación en el diseño curricular: 1° Año

Asignación horaria: 4 (64) horas didácticas

FINALIDADES FORMATIVAS DE LA UNIDAD CURRICULAR

-Proporcionar los elementos necesarios que permitan aprender y/o actualizar los conocimientos sobre nutrición básica y los descubrimientos más recientes sobre la alimentación humana con la finalidad promover la salud, reducir el riesgo de desarrollar patologías relacionadas con la alimentación y controlar enfermedades específicas causadas por una ingesta excesiva o insuficiente de ciertos alimentos.

-Incorporar los principales conceptos de la Nutrición.

-Adquirir conocimientos teóricos- prácticos que permitan confeccionar un plan de alimentación nutritivo adecuados.

EJES DE CONTENIDO

La estructura del cuerpo humano. Función e interacción de sus órganos. El aparato digestivo. Nutrición: conceptos básicos. Pirámide nutricional. Alimentación: definición Hidratos de carbono: azúcares, almidones y fibra. Proteínas y aminoácidos. Lípidos: triglicéridos,

fosfolípidos y colesterol. Vitaminas: hidro y liposolubles. Minerales y elementos traza. Agua y electrolitos. Grupos de alimentos fuentes. Porcentajes de calorías que se debe consumir según la actividad que realiza el individuo. Índice de masa corporal (IMC) tasa metabólica basal (TMB). Nutrientes que intervienen en la salud humana. Enfermedades que cambian la alimentación: hipertensión, enfermedad celiaca, diabetes, dislipidemias, gastritis y úlceras gástricas, etc.

Denominación: HIGIENE Y SEGURIDAD

Formato: Materia

Régimen de cursada: 2° Cuatrimestre

Ubicación en el diseño curricular: 1° Año

Asignación horaria: 4 (64) horas didácticas

FINALIDADES FORMATIVAS DE LA UNIDAD CURRICULAR

Generar un proceso formativo orientado por la de reflexión-acción que a partir de la adquisición de las capacidades, permita a los sujetos comprender la importancia de la preservación propia y de terceros, con miras a promover prácticas ajustadas a la HIGIENE y SEGURIDAD Alimenticia y Laboral.

EJES DE CONTENIDO

Higiene. Seguridad. Accidente. Enfermedad Profesional. Ergonomía. Carácter Interdisciplinario.

Marco Legal: Ley Nac. N° 9.688/1915. Ley Nac. N° 19.587/72. Ley Nac. N° 24.557/95. Ley Nac. N° 18.284/69 Decreto Nac. N° 351/79. Decreto Nac. N° 4.238/68. Decreto Nac. N° 815/99. Resolución de la S.R.T. N° 526/2001.

Métodos de Conservación. Limpieza y Desinfección. Almacenamiento de Alimentos. Congelación de Alimentos. Sistema HACCP. Recepción y Almacenamiento. Higiene de la Planta Física y Equipamiento. Depósitos y Unidades de Refrigeración.

Diseño del Local de Manipulación de Alimentos. Control de Plagas. Disposición y Almacenamiento de Desperdicios y Basuras. Planta Física.

Denominación: INTRODUCCIÓN A LAS BEBIDAS

Formato: Materia

Régimen de cursada: Anual

Ubicación en el diseño curricular: 2° Año

Asignación horaria: 4 (128) horas didácticas

FINALIDADES FORMATIVAS DE LA UNIDAD CURRICULAR

Lograr que el alumno aprenda correctamente el origen del agua que consumimos y su tratamiento, el uso de las bebidas con y sin alcohol y su respectiva clasificación. Los diferentes procesos que recibe el agua desde su fuente.- Agua envasada, mineralizada, saborizada.- Jugos frutales envasados, jugos concentrados, jugos instantáneos. - método de elaboración Gaseosas vinos y licores. El espíritu de servicio de todo tipo de bebidas aplicado al cliente una barra, en un restaurante y en todo ámbito gastronómico

EJES DE CONTENIDO

El agua y su proceso de purificación- historia de la humanidad y la necesidad del líquido en el cuerpo humano, principios de educación y cultura alcohólica. -Clasificación de las bebidas alcohólicas y sin alcohol, -Elaboración de bebidas gaseosas, agua mineral envasada, jugos concentrados, vinos y licores - Vinos y comidas. Temperaturas. Tipos de bebidas para cada servicio.

Denominación: INGLES TÉCNICO

Formato: Materia

Régimen de cursada: 1° Cuatrimestre

Ubicación en el diseño curricular: 3° Año

Asignación horaria: 5 (80) horas didácticas

FINALIDADES FORMATIVAS DE LA UNIDAD CURRICULAR

Las habilidades y estrategias para comprender textos académicos escritos en inglés son fundamentales para un desempeño eficaz en los estudios superiores y la investigación (universidad, centros de investigación, institutos terciarios). El inglés es el idioma más comúnmente empleado en la publicación de trabajos y en congresos y seminarios internacionales. La comprensión de este tipo de discurso depende no solamente del conocimiento lingüístico sino también del conocimiento de las estructuras del contenido y de la forma del discurso.

La materia tiene importancia dentro del currículo porque permite al futuro Técnico acceder a fuentes de información de su interés, conociendo y evaluando bibliografía publicada en lengua inglesa.

A su vez, amplía su horizonte de conocimientos al investigar, poder comprender e-mails, faxes, páginas web en idioma inglés.

La vinculación inter-cátedra se efectiviza horizontal y verticalmente dentro del currículo a partir del material bibliográfico en Inglés y de las materias afines a la carrera sugerido o proporcionado por las diferentes cátedras

Se pretende que los estudiantes logren:

- Desarrollar estrategias para lograr la lecto comprensión de la lengua extranjera
- Incorporar vocabulario específico relacionado a la gastronomía. Incorporar y/o afianzar los conocimientos básicos de la lengua inglesa.

- Participar en las actividades grupales.
- Desarrollar y reforzar las habilidades básicas de comunicación.
- Seleccionar las áreas de vocabulario y estructuras gramaticales relacionadas a los intercambios posibles y frecuentes que se presentan en el ejercicio profesional.

EJES DE CONTENIDO

Área de lecto-comprensión.

- Inferencia del significado de las palabras nuevas por el contexto, su morfología, la comprensión y reconocimiento de los signos de puntuación.
- Técnicas de skimming, scanning.
- Reconocimiento de marcadores tipográficos
- Determinación y comprensión de bloques significativos
- Uso del diccionario

Área estructural

- Tipos de palabras: estructurales (preposiciones, artículos, pronombres y conjunciones) y conceptuales (sustantivos, adjetivos, adverbios y verbos - presente simple, imperativos, pasado simple). Identificación y usos. Vocabulario en situaciones cotidianas y las relacionadas con la gastronomía (utensilios, materia prima, bebidas, etc). Traducción de recetas de cocina.

Denominación: FRANCÉS TÉCNICO

Formato: Materia

Régimen de cursada: 2° Cuatrimestre

Ubicación en el diseño curricular: 2° Año

Asignación horaria: 5 (80) horas didácticas

FINALIDADES FORMATIVAS DE LA UNIDAD CURRICULAR

- Generar una actitud de confianza en el futuro profesional con respecto a sus posibilidades de aprender una lengua extranjera, respetando los diferentes ritmos y estilos de aprendizaje y reconociendo el error como constitutivo del aprendizaje.
- Fortalecer el valor instrumental del aprendizaje de la lengua extranjera para acceder a la comprensión de situaciones de la vida cotidiana y del trabajo.
- Desarrollar estrategias de lecto-comprensión de diferentes tipologías textuales.
- Fomentar el crecimiento personal del alumno a través del trabajo en equipo como medio para optimizar su relacionamiento ético y su inserción laboral; y de la valoración de la creatividad e iniciativa en la resolución de situaciones planteadas.

EJES DE CONTENIDO

Sensibilización y acercamiento a la lengua y cultura francesas. Importancia de la gastronomía francesa. Relevamiento de términos gastronómicos incorporados en nuestro medio. Los saludos. La presentación personal. Principales reglas de fonética aplicadas a los términos utilizados. Recetas gastronómicas. Vocabulario específico. El diccionario bilingüe. Partes. Utilización.

Interpretación. Estructura de la oración francesa. Comparación con la lengua materna (español). Marcas formales de género y número. Artículos, sustantivos y adjetivos. Diálogos básicos que se presentan en el servicio de restaurant. Cartas y menús. Recibir, atender y despedir a un comensal. Traducción y retraducción.

Denominación: INFORMÁTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA

Formato: Materia

Régimen de cursada: Anual

Ubicación en el diseño curricular: 1° Año

Asignación horaria: 3 (96) horas didácticas

FINALIDADES FORMATIVAS DE LA UNIDAD CURRICULAR

Proporcionar herramientas útiles al futuro profesional gastronómico para que su inserción en el mundo laboral actual sea óptima y se encuentre al nivel de competitividad del mundo cambiante, avanzado y globalizado.

Comprender los conocimientos básicos de la disciplina Informática, en aspectos referidos al hardware, software y comunicación de datos e Internet.

Utilizar adecuadamente el entorno Windows y el procesador de textos WORD.

Manipular con soltura la Red Internet como instrumento de apoyo para la actividad profesional.

EJES DE CONTENIDO

Fundamentos de la informática, sistema operativo, Elementos de una ventana, Escritorio, Barras y Botón de Inicio, Iconos y Accesos directos.

Características y funciones de sus componentes, Configuración de la barra de tareas, Propiedades.

Explorador de Windows, Función del Explorador, La ventana de Explorador. Barra de Menú. Opciones.

Barra de Herramientas de dirección, de estado. Carpetas y archivos. Crear, copiar, mover, renombrar, eliminar, seleccionar. Mi PC, Elementos que la componen-

Internet. Origen y desarrollo; Requerimientos para conexión a internet, hardware, software, proveedores. Servicios. E-mail. Navegación. Herramientas de búsqueda de sitios Web.

Características técnicas y evolución de la World Wide Web. Componentes de un sitio web. Diseño de interacción. Usabilidad. Accesibilidad. Estándares web.

Edición digital.

Procesos de diseño y desarrollo web. Publisher. Elaboración de tarjetería, folletería, cartelería, logos. Power Point.- Diseño de interacción. Usabilidad. Accesibilidad.

Web Impacto de las tecnologías de la información en la organización gastronómica.

Denominación: ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS

Formato: Materia

Régimen de cursada: 1° Cuatrimestre

Ubicación en el diseño curricular: 2° Año

Asignación horaria: 4 (43) horas didácticas

FINALIDADES FORMATIVAS DE LA UNIDAD CURRICULAR

Esta unidad curricular posibilitará abordar la planificación, administración y diseño de PyMES del rubro gastronómico, la oferta gastronómica, la organización de las áreas de producción, elaboración, servicio, compras, almacenamiento y supervisión del servicio y atención al cliente.

En este marco el estudiante podrá prepararse para:

- Planificar y dirigir las operaciones de producción de empresas gastronómicas
- Conocer el concepto de gastronomía y de negocio gastronómico.
- Conocer las distintas etapas que los alumnos deberán cumplir para la apertura de un negocio gastronómico o PyMES.
- Determinar las características básicas de una organización gastronómica.
- Aprender a departamentalizar un restaurante o negocio de comidas.
- Planificar e implementar la gestión administrativa en empresas de alojamiento, incluyendo el manejo y optimización de los costos, precios e inventarios.
- Gestionar recursos humanos ejerciendo un adecuado liderazgo y promoviendo una disposición al trabajo en equipo y la innovación dentro de la actividad del servicio gastronómico y la hospitalidad.
- Resolver mediante estrategias de prevención las contingencias que se puedan presentar en los procesos operativos de una empresa gastronómica y de alojamiento.
- Relevar, procesar y transmitir información pertinente de modo que pueda estar disponible en el momento oportuno.

EJES DE CONTENIDO

Administración: concepto, objeto y método. El Restaurante como modelo de negocio gastronómico. Otras modalidades típicas de empresas gastronómicas. La pequeña y mediana empresa (PyMES). Empresas familiares. Microemprendimientos. Organigrama y departamentalización. Gestión administrativa-contable.

Instalaciones y equipamientos gastronómicos: uso y mantenimiento. Planificación y organización del servicio. Menú, diseño y ambientación de restaurantes. Costos y compras.

Legislación y Administración de personal.

Denominación: ENOLOGÍA Y COCTELERÍA

Formato: Materia

Régimen de cursada: Anual

Ubicación en el diseño curricular: 3° Año

Asignación horaria: 4 (128) horas didácticas

FINALIDADES FORMATIVAS DE LA UNIDAD CURRICULAR

Lograr que el alumno aprenda correctamente el uso de los alcoholes, la elaboración de los vinos, la combinación de los licores, preparación de jugos y tragos, el manejo de las herramientas necesarias en la coctelería y el espíritu de servicio de todo tipo de bebidas aplicado al cliente de una barra, en un restaurante y en todo ámbito gastronómico.

EJES DE CONTENIDO

Clasificación de las bebidas alcohólicas y sin alcohol para preparar diversos tragos- La elaboración del vino, las regiones vinateras argentinas, tipo de cepas, climas, la vendimia, la comparación con los vinos europeos y del resto del mundo. Variedades de vinos. Vinos de Mesa. Vinos añejados.

La fermentación de los jugos, los mostos, el añejamiento y demás pasos en la vinificación- Conocimiento de las herramientas con las que trabaja en una barra, la cristalería de copas clásicas - Normas de higiene en el sector del bar, "la mise-en-place" - Tallado de frutas para su uso como recipiente y garnish (decoración) de los tragos, creación de las fórmulas como terminación del trabajo- Pro y contras de la coctelería moderna según los distintos tipos de barras (de salón, de bar, de pub, de boliche, etc.) -Tratamiento del cliente. Situaciones realizadas con diferentes características de cliente, formas de resolverlas.

Denominación: COSTOS, PRESUPUESTOS Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS

Formato: Materia

Régimen de cursada: 1° Cuatrimestre

Ubicación en el diseño curricular: 3° Año

Asignación horaria: 4 (64) horas didácticas

FINALIDADES FORMATIVAS DE LA UNIDAD CURRICULAR

Que el alumno logre:

- Planificar y evaluar planes y programas referentes a emprendimientos gastronómicos.

- Realizar presupuestos económicos y financieros relacionados con la gastronomía.
- Calcular costos y determinar ganancias en el rubro gastronomía.
- Adquirir conocimientos básicos de mercadotecnia

EJES DE CONTENIDO

Importancia de la Contabilidad en la Gastronomía. Planificación y presupuestación. Determinación de costos: costo del plato y costo del trago. Costos de ventas.

Principales métodos de comercialización de los productos gastronómicos. Presupuestos de Ventas. La Carta como instrumento de comercialización.

Gestión eficiente de empresas gastronómicas. Sistema de gestión presupuestaria.

Sociedades Gastronómicas. Tipos de sociedades.

Campo de la Formación Específica

Está dedicado a abordar los saberes propios de cada campo profesional, así también como la contextualización de los contenidos desarrollados en la formación de fundamento.

Denominación: COCINA BÁSICA: TÉCNICAS

Formato: Taller

Régimen de cursada: Anual

Ubicación en el diseño curricular: 1° Año

Asignación horaria: 4 (128) horas didácticas

FINALIDADES FORMATIVAS DE LA UNIDAD CURRICULAR

Proporcionar técnicas básicas de cortes y cocciones de diferentes alimentos en el ámbito gastronómico y manipulación de enseres y utensilios de cocina.

Cada una de las técnicas son específicas para determinados alimentos, por ello es fundamental conocer las características de los mismos para saber que técnica debemos utilizar para potenciar sus cualidades.

EJES DE CONTENIDO

Términos Culinarios. Utensilios de cocina. Tipos de cuchillos y el modo de utilización de los mismos. Equivalencias de pesos. Tipos de cocción. Sistema esquelético del pollo. Sistema esquelético vacuno. Ganado vacuno, ovino, porcino y caprino.

Técnicas de cortes de verduras: chiffonade, brunoise, cicelado, doble cicelado, cubeteado, emince, pluma, concase, mirepoi, juliana, vichy, macedonia, paisana.

Técnica de cortes de pollo: en mitad, cuartos, octavos, corte rana o parrillero.

Cortes de carnes: lomo, lomito, bola de lomo, cuadrada, asado, vacío, matambre, etc.

Técnicas de Deshuesado de pollo: Técnica Guante (sin corte) para pollos rellenos. Técnica con apertura (con corte central) para arrollado de pollo.

Técnica Deshuesado por presa: Técnica bolsillo (para pechugas), deshuesado de patas y muslos.

Técnicas de cocción por concentración: asar a la parrilla, asar a la plancha, gratinar a la parrilla, grillar, guisar.

Técnicas de cocción por Expansión: hervido, fritura, al vapor, Saltear, escalfar, baño maría, estofar

Técnicas de cocción Mixtas: Hornear, Gratinar, Glasear, Braseado en su jugo, Papillote, Cocción al vacío

Instrumentos para cocinar: usos y limpieza. Conservación de alimentos. Compras. Tipos de hornos. Microondas: conocimiento de microondas, recipientes aptos, y no aptos. Características de los Alimentos.

Denominación: PANADERÍA

Formato: Taller

Régimen de cursada: Anual

Ubicación en el diseño curricular: 1° Año

Asignación horaria: 4 (128) horas didácticas

FINALIDADES FORMATIVAS DE LA UNIDAD CURRICULAR

Proporcionar al alumno conocimientos en tipos de masas para panificados, corte, armado, leudado y cocción de la amplia variedad de panes que se producen en la zona.

EJES DE CONTENIDO

Tipos de harinas. Variedades de masas y sus usos. Tipos de levaduras. Fermentos. Tiempos de leudados. Corte, armado y pincelado de las piezas. Huevos: función y uso. Leche: su aporte a la masa. Materia grasa: variedades y usos de los mismos. El horno: tipos de temperaturas según tamaño de las piezas. Leudado: rango de temperaturas.

Productos panificados. Pan casero. Pan Dulce. Pan Multicereal. Prepizzas. Pan de miga. Pan rallado. Pan lacteado, livianos, integrales, de salvado, de centeno, panes para hamburguesas y panchos. Otros panificados. La producción de panificados industriales.

Denominación: REPOSTERÍA

Formato: Taller

Régimen de cursada: Anual

Ubicación en el diseño curricular: 1° Año

Asignación horaria: 4 (128) horas didácticas

FINALIDADES FORMATIVAS DE LA UNIDAD CURRICULAR

Introducir en el arte de preparar o decorar pasteles como bizcochuelos, tartas o tortas, elaboración de Jarabes, gelatinas, masas finas y pastas dulces, Cremas y rellenos dulces, acabados decorativos. Presentación y elaboración de productos de repostería. Uso de las técnicas en la pre-elaboración y conservación de los alimentos.

EJES DE CONTENIDO

Masas: bizcochuelos, piononos, bawnies, arrollados, tipos de hojaldres, Strudel, phila, brisse, bomba. Merengues: diferentes tipos. Gateau y postres. Bavarois, mousses y Parfait. Diferencias.

Budines y flanes. Cremas, salsas, baños y culies. Golosinas y Helados. Panqueques y creps. Profiteroles.

Tortas. Técnica para rellenar tortas. Decoración de torta: con maní, crema, merengue, con chocolate. Decoración artesanal con pasta y glasé real. Forrado de tortas con fondant, crema vegetal y merengue Italiano.

Armado de flores de crema y glasé. Chocolatería: técnicas de templado y conservación del chocolate, bombones, huevos de pascuas, rulos de chocolate, filigranas.

Denominación: COMIDAS RÁPIDAS Y VIANDAS

Formato: Taller

Régimen de cursada: Anual

Ubicación en el diseño curricular: 1° Año

Asignación horaria: 4 (4) horas didácticas

FINALIDADES FORMATIVAS DE LA UNIDAD CURRICULAR

Comidas rápidas y viandas es un estilo de alimentación donde el alimento se prepara y sirve para consumir rápidamente en establecimientos especializados. Una persona sin mayores esfuerzos encuentra en pocos minutos un plato preparado como en casa, a esto se debe su popularidad y amplio crecimiento en los últimos tiempos.

- Desarrollar el proceso de enseñanza aprendizaje, personalizado, vinculando la teoría con la práctica y adoptando las herramientas idóneas para manejar con satisfacción el arte de la GASTRONOMÍA.
- Adquirir conocimientos, destrezas y habilidades para enfrentar los retos del mundo competitivo actual.
- Contribuir al desarrollo de los servicios alimentarios, a través del aprovechamiento de los recursos gastronómicos para el fortalecimiento del Turismo, de la difusión de la Gastronomía nacional e internacional, la investigación, la creación de nuevos productos y aplicación de nuevas tecnologías.
- Desarrollar valores y actitudes prácticas-metodológicas que les permitan el análisis, diagnóstico y mejoramiento de las organizaciones del ramo gastronómico

EJES DE CONTENIDO

Tipos de verduras para ensaladas crudas, ensaladas cocidas, ensaladas agridulces- tipos de carnes para realizar bifés, milanesas, escalopes, albóndigas- Tipos de cortes de papas para papas fritas y tortillas- hamburguesas- empanadas, tipos de repulgue y variedades- pizzas- pollo al horno- tartas y pasteles.

Denominación: PASTELERÍA Y POSTRES

Formato: Taller

Régimen de cursada: anual

Ubicación en el diseño curricular: 2° Año

Asignación horaria: 4 (128) horas didácticas

FINALIDADES FORMATIVAS DE LA UNIDAD CURRICULAR

Que los alumnos sepan combinar y crear postres y pasteles utilizando variados productos y técnicas culinarias específicas y elaborar postres y pasteles tradicionales en la gastronomía de Argentina y el mundo.

EJES DE CONTENIDO

Clasificación básica de los postres y pasteles sus variaciones -preparación de postres y pasteles más complejos utilizando técnicas más avanzadas- diseñar y combinar postres de manera creativa. Helados. Sorbetes. Coulis. Salsas de diversos frutos. Cremas. Flanes. Mousse. Usos de la gelatina. Caramelos.

Denominación: COCINA LOCAL Y REGIONAL

Formato: Taller

Régimen de cursada: Anual

Ubicación en el diseño curricular: 2° Año

Asignación horaria: 4 (128) horas didácticas

FINALIDADES FORMATIVAS DE LA UNIDAD CURRICULAR

Conocer y comprender el origen de la riqueza de nuestros platos locales y regionales basadas en costumbres y tradiciones de nuestros antepasados que se han pasado de generación en generación utilizando productos e ingredientes propios de la región.

EJES DE CONTENIDO

La cocina guaraní- la cocina del litoral- fiestas populares- ingredientes de la región: la mandioca. Almidón de mandioca. Usos de la harina de maíz. Arroz. Papa. Batata. Naranja. El chipa tradicional, chipa guazú- chipa soho- el mbaipy y sus variantes- sopa paraguaya- cazuelas - Guisos de lentejas- Guisos carreros. Guiso con albóndigas- Chicharrón trenzado- Matambre- Chipa cuerito- Asado a la olla- Asado a la estaca- Asado a la parrilla- Dulce de maní- dulce de mamón - Dulce de Guayaba- buñuelos de calabaza. Pastelitos de queso.

Denominación: COCINA INTERNACIONAL

Formato: Taller

Régimen de cursada: Anual

Ubicación en el diseño curricular: 2° Año

Asignación horaria: 4 (128) horas didácticas

FINALIDADES FORMATIVAS DE LA UNIDAD CURRICULAR

Conocer cada una de las cocinas más importantes del mundo y entender su cultura a través de la gastronomía y sus platos.

Aprender a elaborar una entrada, un plato principal y un postre conformando un delicioso menú. Emplear productos usuales y gourmet. Utilizar técnicas básicas para la elaboración y presentación de platos que le permitirán lograr óptimos resultados.

EJES DE CONTENIDO

Introducción. Conceptos generales. Términos equivalentes. Glosario. Cocina internacional de Francia, México, Perú, España, Italia, Grecia, China, Japón, Tailandia. Cocina de países Árabes.

Denominación: TALLER CULINARIO

Formato: Taller

Régimen de cursada: Anual

Ubicación en el diseño curricular: 3° Año

Asignación horaria: 4 (128) horas didácticas

FINALIDADES FORMATIVAS DE LA UNIDAD CURRICULAR

Proporcionar a los alumnos herramientas para que desarrollen su imaginación y creatividad con profesionalismo donde se apliquen todos los conocimientos adquiridos a lo largo de la carrera; se busca afianzar los conocimientos y las técnicas aprendidas utilizándolas en preparaciones más complejas y de alto nivel, propio de un profesional gastronómico.

EJES DE CONTENIDO

Creación de carta de menú con todas sus partes según el concepto propuesto. Organización de menús. -Redacción de recetas creadas y diseñadas por los alumnos.- Elaboración de recetas de creación de los alumnos.- Modificación o transformación de recetas. Adaptación y fusión de recetas extranjeras.

Denominación: COCINA TRADICIONAL ARGENTINA

Formato: Taller

Régimen de cursada: Anual

Ubicación en el diseño curricular: 3° Año

Asignación horaria: 4 (128) horas didácticas

FINALIDADES FORMATIVAS DE LA UNIDAD CURRICULAR

- Conocer la cocina argentina desde sus orígenes y los múltiples cambios que sufrió debido a las sucesivas oleadas de inmigrantes que arribaron a nuestro país y que favoreció al desarrollo de combinación de cocinas, ideas, usos y costumbres gastronómicas.

-Lograr que la gastronomía argentina sea comunicada y percibida por sus altos niveles de calidad competitiva internacionalmente.

-Posicionar a la gastronomía argentina entre las cocinas de excelencia líderes en el mundo como elemento de atracción de la demanda turística hacia la Argentina, facilitando las posibilidades de expansión del turismo gastronómico en el país.

-Respetar en el diseño y ejecución de las acciones la esencia cultural y los productos típicos de cada región del país.

-Desarrollar conocimientos y capacidades sobre la combinación de cocinas, ideas, usos y costumbres de la cocina tradicional argentina.

EJES DE CONTENIDO

Conocimiento general del país, ubicación en Latinoamérica, países que limita, hidrografía, clima, flora y fauna, Productos agrícolas y ganaderos.
Zonas Turísticas más importantes.

La cocina tradicional Argentina según la región. La cocina indígena, comidas regionales del nordeste, noroeste y Cuyo, Centro o Pampeana, y Patagonia o Sur.
Adecuación de la gastronomía argentina en la cocina europea.

Los usos de la carne vacuna en Argentina. Adecuación argentina de la cocina europea. Aportes fundamentales de las cocinas del mundo a la cocina popular. Fiestas populares. Tradiciones del campo: la yerra, doma, yerba mate. Historia del Asado. Los cortes de la carne vacuna. El asado y sus variantes: a la parrilla, a la estaca, con cuero. Cocina al rescoldo. Cocina de Autor. Animales de Caza. Presentación de Platos

Tipos de empanadas según la región. El locro en cada provincia argentina. Frutos de mar utilizados en zonas costeras, sus usos. Frutas, verduras y carne más utilizadas. Pucheros- bife a la criolla- carbonada- Dulce de leche- Alfajores santafesinos, alfajores cordobeses. Arroz con leche-

Denominación: COMIDAS DIETÉTICAS

Formato: Taller

Régimen de cursada: 2° Cuatrimestre

Ubicación en el diseño curricular: 3° Año

Asignación horaria: 5 (80) horas didácticas

FINALIDADES FORMATIVAS DE LA UNIDAD CURRICULAR

- Identificar la posición axial de la alimentación y sus condicionantes biológicos, socioculturales y económicos relacionados al acto de comer.
- Reconocer al alimento, dotado de cualidades esenciales y condicionantes del bienestar del hombre considerando tanto su valor nutritivo, como el símbolo de orden social, económico y cultural.
- Valorar la importancia del conocimiento de los hábitos alimentarios del hombre/ comunidad y el valor nutritivos /simbólico de los alimentos como cimiento fundamental para el desempeño del futuro ejercicio profesional, sensible a prevenir o resolver dificultades de la nutrición, la salud y la calidad de la vida.
- Reflexionar sobre las propias conductas alimentarias y realidades, realizando las transferencias conceptuales de los contenidos de la asignatura y plasmando en la práctica su propio plan nutricional
- Desarrollar espíritu crítico y creativo en un ambiente que promueva la participación y responsabilidad en un todo de acuerdo con la finalidad y propósitos de la escuela de nutrición.

EJES DE CONTENIDO

Nutrientes que combaten enfermedades. Alimentos enriquecidos, alimentos genéticamente modificados, alimentos fortificados. Alimentos orgánicos. Comidas para obesos, diabéticos, celíacos, hipertensos y otras patologías, características de las enfermedades. Alimentos adecuados.

Denominación: COCINA BUFFET Y CATERING

Formato: Taller

Régimen de cursada: Anual

Ubicación en el diseño curricular: 3° Año

Asignación horaria: 4 (128) horas didácticas

FINALIDADES FORMATIVAS DE LA UNIDAD CURRICULAR

Las empresas de servicios de catering han crecido en los últimos tiempos como una excelente salida laboral que complementa otros servicios del área de eventos y permite una gran flexibilidad.

Desarrollar las técnicas más conocidas y prácticas de los servicios buffet. Conocer las características de las comidas que pueden incluirse dentro de este estilo de servicio que es muy utilizado en hoteles y restaurantes **es necesario preparar personas capacitadas** dedicadas a la elaboración de comidas para el consumo en colectividades fuera del establecimiento elaborador. Ofrecerá sus servicios a empresas y/o particulares para eventos sociales y celebraciones.

Desarrollar las técnicas más conocidas y prácticas de los servicios buffet y catering. Conocer las características de las comidas que pueden incluirse dentro de este estilo de servicio que es muy utilizado en hoteles y restaurantes.

EJES DE CONTENIDO

Servicio de buffet: que es y en qué consiste. Ambientación del lugar. Prelación y decoración de las mesas. Mantel, servilletas, cubiertos y vasos. Confort de los asistentes.

Comidas de Buffet. Servicios de bebidas.

Bufetes y mesas temáticas. Buffet Francés, buffet Oriental, buffet Mexicano, Mezze de Medio Oriente, buffet Italiano, buffet de Verano.

Servicio de catering: qué es y en qué consiste. Comidas de catering, presentación. Servicio de catering envasado.

Introducción. Planificación, tema, organización y armado. El servicio de catering como negocio.

Plan de Menú. Cócteles, reuniones informales, entradas, almuerzos, brunch, coffee break, cenas. Elegante o informal. Ambiente cerrado o al aire libre.

Bebidas. Tragos libres, elección del Vino, bebidas especiales. Cantidades promedio según el evento.

Postres y dulces. Tarteletas, bombas, postres de chocolate, petit fours, tortas esponjosas y merengues, fuentes de frutas, dips cremosos.

Bromatología e higiene. Manipulación de alimentos. Almacenamiento. Almacenamientos en frío. Cadena de frío. Conservación de alimentos. Almacenamiento, embalaje, envasados, circuitos de cocina. Espacios de preparación. Traslado de alimentos.

Campo de la Formación de las Prácticas Profesionalizantes¹

Definición

Las prácticas profesionalizantes son aquellas estrategias formativas integradas en la propuesta curricular, con el propósito de que los alumnos consoliden, integren y amplíen, las capacidades y saberes que se corresponden con el perfil profesional en el que se están formando, organizadas por la institución educativa y referenciada en situaciones de trabajo y/o desarrolladas dentro o fuera de la institución educativa. Su objeto fundamental es poner en práctica saberes profesionales significativos sobre procesos socio-productivos de bienes y servicios, que tengan afinidad con el futuro entorno de trabajo en cuanto a su sustento científico-tecnológico y técnico.

Asimismo, pretenden familiarizar e introducir a los estudiantes en los procesos y el ejercicio

¹ Documento orientador sobre prácticas profesionalizantes. *Ministerio de Educación / INET /*

profesional vigentes para lo cual utilizan un variado tipo de estrategias didácticas ligadas a la dinámica profesional caracterizada por la incertidumbre, la singularidad y el conflicto de valores.

Serán organizadas, implementadas y evaluadas por la institución escolar y estarán bajo el control de la propia institución y de la respectiva autoridad jurisdiccional.

Las instituciones de educación técnico-profesional tienen una larga tradición en el desarrollo de estrategias para vincular a sus alumnos con prácticas y ámbitos ligados al mundo del trabajo. Estas estrategias formativas asumen distintas formas -aún dentro de una misma institución- y se plasman en propuestas heterogéneas en cuanto a sus objetivos, participantes, carácter institucional, recursos asignados para su desarrollo y el lugar que ocupan dentro del proceso formativo de los alumnos. Multiplicidad de formas que dan cuenta de los distintos y valiosos caminos que pueden seguirse para desarrollar lo que denominamos prácticas profesionalizantes. Estas prácticas pueden llevarse a cabo en distintos entornos de aprendizaje -tanto dentro como fuera del establecimiento escolar-, y organizarse a través de diversas actividades formativas. A su vez, se integran a la propuesta curricular, aunque de un modo dispar, no siempre orgánico y sistemático. Cualquiera sea la forma que adopten y los modos en que se concreten, incluso más allá de sus objetivos explícitos e inmediatos, las prácticas profesionalizantes cumplen un rol fundamental en la educación técnico profesional. Por caso, posibilitan a los alumnos un acercamiento a formas de organización y relaciones de trabajo; experimentar procesos científico-tecnológicos y socioculturales que hacen a las situaciones de trabajo, reflexionar críticamente sobre ellos y proporcionar a la institución educativa insumos para favorecer la relación con el mundo del trabajo. Este documento presenta los criterios que deben ordenar el desarrollo de las prácticas profesionalizantes, teniendo en cuenta su inclusión en los artículos 11, 15 Y 16 de la ley de educación técnico profesional LETP N° 26058.

Se presenta la definición de las prácticas profesionalizantes en la que se pretende señalar su específica naturaleza de estrategias formativas y el objetivo fundamental de su inclusión en el currículo. Luego se intenta especificar la definición mediante sus finalidades más generales, los criterios operacionales que servirán para su elección e implementación, los propósitos institucionales que se espera satisfacer con ellas, y las modalidades que se han reconocido hasta el presente.

Finalidades de las prácticas profesionalizantes

En tanto las prácticas profesionalizantes aportan elementos significativos para la formación de un técnico que tiene que estar preparado para su inserción inmediata en el sistema socio productivo es necesario, en el momento de su diseño e implementación tener en cuenta algunas de las siguientes finalidades:

- a) Reflexionar críticamente sobre su futura práctica profesional, sus resultados objetivos e impactos sobre la realidad social.
- b) Reconocer la diferencia entre las soluciones que se basan en la racionalidad técnica y la existencia de un problema complejo que va más allá de ella.

- c) Enfrentar al alumno a situaciones de incertidumbre, singularidad y conflicto de valores.
- d) Integrar y transferir aprendizajes adquiridos a lo largo del proceso de formación.
- e) Comprender la relevancia de la organización y administración eficiente del tiempo, del espacio y de las actividades productivas.
- f) Familiarizarse e introducirse en los procesos de producción y el ejercicio profesional vigentes.
- g) Favorecer su contacto con situaciones concretas de trabajo en los contextos y condiciones en que se realizan las prácticas profesionalizantes, considerando y valorando el trabajo decente en el marco de los Derechos Fundamentales de los trabajadores y las condiciones de higiene y seguridad en que se desarrollan.
- h) Reconocer la especificidad de un proceso determinado de producción de bienes o servicios según la finalidad y característica de cada actividad.

Criterios de las prácticas profesionalizantes

Los siguientes criterios caracterizan las prácticas profesionalizantes en el marco del proyecto institucional:

Estar planificadas desde la institución educativa, monitoreadas y evaluadas por un docente o equipo docente especialmente designado a tal fin, con participación activa de los estudiantes en su seguimiento.

Estar integradas al proceso global de formación para no constituirse en un apéndice final adosado a la currícula.

Desarrollar procesos de trabajo propio de la profesión y vinculado a fases, subprocesos o procesos productivos del área ocupacional del técnico.

Poner en práctica las técnicas, normas, medios de producción del campo profesional.

Identificar las relaciones funcionales y jerárquicas del campo profesional, cuando corresponda.

Posibilitar la integración de capacidades profesionales significativas y facilitar desde la institución educativa su transferibilidad a las distintas situaciones y contextos.

Poner en juego valores y actitudes propias del ejercicio profesional responsable.

Ejercitar gradualmente los niveles de autonomía y criterios de responsabilidad propios del técnico.

Poner en juego los desempeños relacionados con las habilitaciones profesionales.

Implicancias institucionales de las prácticas profesionalizantes

Un punto que es necesario atender en el momento de planificar las prácticas profesionalizantes refiere a que las mismas son una clara oportunidad para vincular a la institución educativa con el sistema socio productivo de su entorno. Son una posibilidad de romper el aislamiento y la desconexión entre escuela y organizaciones de diverso tipo del mundo socio productivo. Con ese propósito las prácticas profesionalizantes, además de sus objetivos formativos para el estudiante, se encaminarán a:

- i) Fortalecer los procesos educativos a través de instancias de encuentro y retroalimentación mutua con organismos del sector socio productivo y/o entidades de la comunidad.
- ii) Fomentar la apertura y participación de la institución educativa en la comunidad.
- iii) Establecer puentes que faciliten la transición desde la escuela al mundo del trabajo y a los

- estudios superiores.
- iv) Integrar a los diversos actores de la comunidad educativa y relacionarlos institucionalmente con los del sistema socio productivo.
 - v) Reconocer las demandas del contexto socio productivo local.
 - vi) Contar con información actualizada respecto al ámbito de la producción, que pueda servir como insumo para el desarrollo y un eventual ajuste de las estrategias formativas.
 - vii) Generar espacios escolares de reflexión crítica de la práctica profesional y sus resultados o impactos.

Modalidades

Estas prácticas pueden asumir diferentes formatos, siempre y cuando mantengan con claridad los fines formativos y criterios que se persiguen con su realización, entre otros: Pasantías en empresas, organismos estatales o privados o en organizaciones no gubernamentales.

Proyectos productivos articulados entre la escuela y otras instituciones o entidades.
Proyectos didácticos / productivos institucionales orientados a satisfacer demandas específicas de determinada producción de bienes o servicios, o destinados a satisfacer necesidades de la propia institución escolar.

Emprendimientos a cargo de los alumnos.

Organización y desarrollo de actividades y/o proyectos de apoyo en tareas técnico profesionales demandadas por la comunidad.

Diseño de proyectos para responder a necesidades o problemáticas puntuales de la localidad o la región.

Alternancia de los alumnos entre la institución educativa y ámbitos del entorno socio productivo local para el desarrollo de actividades productivas.

Propuestas formativas organizadas a través de sistemas duales.

Empresas simuladas.

Entre otros

Denominación: PRACTICAS PROFESIONALIZANTES I

Formato: Taller

Régimen de cursada: 2° Cuatrimestre

Ubicación en el diseño curricular: 1° Año

Asignación horaria: 4 (64) horas didácticas

FINALIDADES FORMATIVAS DE LA UNIDAD CURRICULAR

Las prácticas profesionalizantes I tienen como propósito fortalecer los procesos educativos a través de vínculos con los sectores: productivo, estatal y ONG, que generen procesos de retroalimentación, obtención de información y reconocimiento mutuo de demandas y

necesidades y producir una articulación sustantiva entre la formación académica y los requerimientos y emergentes del sector socio-productivo. Esta búsqueda de integración intenta dar respuesta a la problemática que surge de la dicotomía entre la teoría y la práctica, entre el conocimiento y las habilidades, propiciando una articulación que produzca un salto cualitativo entre los saberes académicos y los requerimientos de los diferentes universos extraescolares. Las prácticas profesionalizantes pretenden familiarizar e introducir a los estudiantes en los procesos y el ejercicio profesional vigentes, para lo cual utilizan un variado tipo de estrategias didácticas, ligadas a una dinámica profesional, caracterizada en su ejercicio por la incertidumbre, la singularidad y el conflicto de valores

Las prácticas profesionalizantes I propician una aproximación progresiva al campo ocupacional hacia el que se orienta la formación y favorecen la integración y consolidación de saberes a que se refiere ese campo ocupacional, poniendo a los alumnos en contacto con las diferentes situaciones problemáticas socio-culturales que "atravesan" la comunidad, y permiten tanto la identificación del objeto de la práctica profesional como la del conjunto de procesos técnicos, tecnológicos, científicos, culturales, sociales y jurídicos que se involucran en la diversidad de situaciones socio - productivas y culturales que se relacionan con un posible desempeño profesional.

EJES DE CONTENIDO

Observaciones: asistencia de los alumnos a diferentes locales que ofrecen comida para observar el servicio dentro y fuera de la cocina, para calcular tiempos y cantidades.

Encuestas: para conocer las opiniones, las actitudes y los comportamientos de los ciudadanos que asisten a las diferentes casas de comidas.

Entrevistas: a nutricionistas, propietarios de comercios gastronómicos y clientes con el objeto de proporcionar datos fundamentales acerca de los planes alimentarios, gustos y preferencias de los ciudadanos correntinos.

Análisis de casos: Analizar el crecimiento de restaurantes de la costanera y el aumento de los mismos en la ciudad capital.

Trabajos de investigación: relevamiento de restaurantes de la zona- diferencias existentes entre los locales gastronómicos- preferencia de los comensales durante la noche y durante el día.

Búsqueda de información: recabar información sobre tipos de carnes rojas más consumidas, tipos de peces más utilizados y verduras más consumidas en la provincia.

Denominación: PRACTICAS PROFESIONALIZANTES II

Formato: Taller

Régimen de cursada: Anual

Ubicación en el diseño curricular: 2° Año

Asignación horaria: 6 (192) horas didácticas

FINALIDADES FORMATIVAS DE LA UNIDAD CURRICULAR

Que el cursante aplique conocimiento y adquiera experiencia en la preparación de diversos platos en el ámbito de una cocina que funcione acorde a los requerimientos municipales y bromatológicos.

EJES DE CONTENIDO

Organización de los distintos tipos de restaurantes, hoteles, sanatorios, hospitales, servicios de catering, rotiserías, casas de comidas, bares: diferencias entre ellas, manejo.

Tipos de locales gastronómicos, diferenciar el menú que ofrecen, tipos de cartas y su contenido

Elaborar un proyecto de servicio para una fiesta temática para un determinado grupo de personas (cumpleaños de 15, cumpleaños infantil, aniversarios, eventos sociales, etc, que verse sobre un motivo específico Ej: Fiesta de cumpleaños de 15 "Alicia en el país de las maravillas", Fiesta pirata", fiesta "Disco de los 80", Etc.

Realizar prácticas en diferentes ámbitos que ofrecen servicio de comidas.

Realizar un informe de las prácticas realizadas

Denominación: PRACTICAS PROFESIONALIZANTES III

Formato: Taller

Régimen de cursada: Anual

Ubicación en el diseño curricular: 3° Año

Asignación horaria: 10 (320) horas didácticas

FINALIDADES FORMATIVAS DE LA UNIDAD CURRICULAR

La unidad curricular Prácticas Profesionalizantes III es de aplicación de conocimientos, habilidades y actitudes adquiridas anteriormente en los espacios curriculares de la carrera de Técnico Superior en Gastronomía. Las actividades a emprender serán predominantemente extra muros y su programación se ajustará a los convenios o acuerdos que el instituto establezca con organizaciones públicas o privadas, adecuadas a los fines de la carrera.

Se desarrollarán actividades vinculadas a algunas o varias disciplinas que forman parte de la currícula de la carrera relacionadas con el quehacer profesional dentro de empresas dedicadas a la elaboración y expendio de comidas, así como en otras instituciones públicas o privadas en las que se garantice la aplicación práctica de lo aprendido en la carrera y que forman parte de sus competencias profesionales.

Que el alumno insertado en un programa de trabajo de una Empresa u otra Institución de servicios gastronómicos, lleve a la práctica los aprendizajes adquiridos previamente y los que adquiera durante el transcurso de la misma.

A través de diversos formatos de prácticas como pasantías/ ayudantías/ planificación de apertura de un local gastronómico, se establecerá una interrelación entre la Comunidad educativa y el Medio que la rodea. Es un beneficio tanto para los Alumnos como para las Empresas. Es una oportunidad para mostrar a la Sociedad el Recurso Humano formado en un nivel superior.

EJES DE CONTENIDO

Marco histórico de las pasantías.- Proceso de reformas laborales de los 90 en las que surgen las pasantías como forma de contratación. Ley 26427. - Sistema de pasantías educativas.-

La formación profesional. Gastronomía: campo ocupacional. Currículum Vitae: tipos de currículum, carta de presentación.

Planificación de apertura de un local gastronómico: Elección del lugar del local. Elección del nombre del local. Requisitos para la habilitación del local, y su cocina, Tipo de menú según el rubro elegido. Diseño de la carta, Diseño y ubicación de la cocina aplicando las normas municipales de habilitación. Inscripción en Renta y Afip. Organigrama del personal de la empresa y de la cocina. Cargos y funciones dentro de la cocina y el local. Convenio colectivo de trabajadores Gastronómicos. Escala Salarial. UTGHRA.

La modalidad que se adoptará para las Prácticas Profesionalizantes es la inserción en una realidad de trabajo-aprendizaje denominada pasantía, entendiéndose esta como la efectivización de una actividad práctica, o de prácticas que se desarrollarán durante un determinado y razonable lapso y cuya finalidad es estrictamente formativa, descartándose la posibilidad de atribuir naturaleza laboral a la pasantía, al prescribir que no genera vínculo jurídico alguno con la empresa u organismo donde se preste servicio. Específicamente, es de nuestro interés la Ley 25.165 y su reforma ley 25.427 destinada a estudiantes del nivel Superior-terciario o universitario, que aclara todo temor a generar una relación laboral, pues no establece edad para ser pasante; la vigencia mínima es de dos meses y la máxima de cuatro años (Decreto de Necesidad y Urgencia 487/00 Art 7°).

Denominación: Taller de emprendimientos Gastronómicos

Formato: Taller

Régimen de cursada: 1° Cuatrimestre

Ubicación en el diseño curricular: 3° Año

Asignación horaria: 4 (64) horas didácticas

FINALIDADES FORMATIVAS DE LA UNIDAD CURRICULAR

Esta unidad curricular concibe a los microemprendimientos en general como empresas unipersonales o familiares, se presentarán empresas organizadas bajo la forma de SA.

Antes de iniciar cualquier microemprendimiento es conveniente tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Decidir el ramo y la razón social del microemprendimiento.
- Obtener un capital para desarrollar la actividad, que surgirá del aporte de cada socio o de préstamos solicitados a terceros (por ejemplo: entidades bancarias, proveedores, etc.).
- Determinar el lugar físico donde se establecerá la empresa.
- Definir la naturaleza y ubicación de las instalaciones necesarias para su funcionamiento.
- Resolver la forma jurídica que adoptará la empresa (Unipersonal, Sociedad Colectiva, en Comandita, Sociedad de Responsabilidad Limitada (SRL), Sociedad Anónima (SA), etc.).
- Estudio de mercado para la estimación de posibles competidores y consumidores.
- Definir la naturaleza y uso de los productos para elaborar o elaborados y la ganancia relativa que se espera obtener.
- Elección de fuentes de abastecimiento de materias primas.
- Resolver problemas de transporte relacionados con las materias primas y la posterior distribución de los productos elaborados.

Una vez que se han analizado estas cuestiones y se deciden llevar a cabo el microemprendimiento se debe cumplir con las disposiciones legales correspondientes.

Para ello se pretende que los alumnos sean capaces de:

- *Generar la cultura emprendedora con el propósito de fomentar la autogestión, su desarrollo y combatir el desempleo.
- *Proveer al emprendedor los conceptos relacionados con la generación de ideas de negocio e
- *Identificar y evaluar oportunidades y mercados.
- * Identificar los principales modelos de emprendimiento, las clases de empresas o sociedades, las necesidades y perfiles empresariales necesarios para el espíritu emprendedor.
- *Conocer los organismos, organizaciones y herramientas disponibles para emprendedores.
- *Crear, elaborar y comercializar productos gastronómicos con el fin de afianzar los conocimientos aprendidos durante los 3 años de la carrera.

EJES DE CONTENIDO

Definiendo la iniciativa de emprendimiento - ¿Qué es emprendimiento? - Características del emprendedor - Auto-reconocimiento de las características del emprendedor - Importancia del compromiso e identificación con el propósito de emprendimiento - Oportunidades de emprendimiento - Identificación y dimensionamiento del mercado potencial - Estrategias de entrada y salida - Plan de negocios- la idea del producto a ofrecer. La materia prima y su optimización -Producción en cantidad - Control y plan de procedimientos- Almacenamiento de materia prima y productos destinados a la venta - Elaboración y Cocción de los productos - La importancia de la buena ubicación del local gastronómico - Requisitos edilicios y de equipamiento. - Puntos críticos de control- Buenas prácticas de Manufacturas (BPM)-

Estructura Curricular por año y por Campo de Formación

1° AÑO				
	Unidad curricular	Régimen de cursada	Formato	Horas Didácticas
1	Nutrición y salud	1° Cuatrimestre	Materia	64
2	Cocina Básica: Técnicas	Anual	Taller	128
3	Seguridad e higiene	2° Cuatrimestre	Materia	64
4	Informática aplicada a la Gastronomía	Anual	Materia	96
5	Panadería	Anual	Taller	128
6	Procesos Políticos y Económicos y el Mundo del Trabajo Actual	1° Cuatrimestre	Materia	64
7	Repostería	Anual	Taller	128
8	Prácticas Profesionalizantes I	2° Cuatrimestre	Taller	64
9	Comidas Rápidas y Viandas	Anual	Materia	128

2° AÑO				
	Unidad curricular	Régimen de cursada	Formato	Horas Didácticas
1	Pastelería y Postres	Anual	Taller	128
2	Introducción a las Bebidas	Anual	Materia	128
3	Francés Técnico	2° Cuatrimestre	Materia	80
4	Prácticas Profesionalizantes II	anual	Taller	192
5	Protocolo y ceremonial	2° Cuatrimestre	Materia	64
6	Cocina Local y Regional	Anual	Taller	128
7	Organización y Administración de Empresas Gastronómicas	1° Cuatrimestre	Materia	80
8	Cocina Internacional	Anual	Taller	128
9	Legislación Laboral	Anual	Materia	96

3° AÑO				
	Unidad curricular	Régimen de Cursada	Formato	Horas Didácticas
1	Taller Culinario	Anual	Taller	128
2	Enología y coctelería	Anual	Materia	128
3	Cultura y Comunicación Contemporánea	2° Cuatrimestre	Materia	64
4	Cocina Tradicional Argentina	Anual	Taller	128
5	Ingles Técnico	1° Cuatrimestre	Materia	80
6	Comidas Dietéticas	2° Cuatrimestre	Taller	80
7	Costos, Presupuestos y Comercialización de Productos Gastronómicos	1° Cuatrimestre	Materia	64
8	Cocina Buffet y Catering	Anual	Taller	128
9	Taller de Emprendimientos Gastronómicos	1° Cuatrimestre	Taller	64
10	Practicas Profesionalizantes III	Anual	Taller	320

Plan de estudios

N°	Espacios	1Año		2Año		3Año		Horas Cátedras	Horas Reloj
		1° 2° Cuat	Cuat	1° 2° Cuat	Cuat	1° 2° Cuat	Cuat		
1	Nutrición y Salud	4						64	43
2	Cocina Básica: Técnicas	4	4					128	85
3	Seguridad e Higiene		4					64	43
4	Informática aplicada a la Gastronomía	4	4					96	64
5	Panadería	4	4					128	85

6	Procesos Políticos y Económicos y el Mundo del Trabajo Actual	4						64	43
7	Repostería	4	4					128	85
8	Practica profesionalizante I		4					64	43
9	Comidas Rápidas y Viandas	4	4					128	85
10	Pastelería y postres			4	4			128	85
11	Introducción a las bebidas			4	4			128	85
12	Francés Técnico				5			80	53
13	Practica Profesionalizante II			6	6			192	128
14	Protocolo y Ceremonial				4			64	43
15	Cocina Local y Regional			4	4			128	85
16	Organización y Administración de Empresas Gastronómicas			4				64	43
17	Cocina Internacional			4	4			128	85
18	Legislación Laboral			3	3			96	64
19	Taller Culinario					4	4	128	85
20	Enología y coctelería					4	4	128	85
21	Cultura y Comunicación Contemporánea						4	64	43
22	Cocina Tradicional Argentina					4	4	128	85
23	Ingles Técnico					5		80	53
24	Comidas Dietéticas						5	80	53
25	Costos,					4		64	43

	presupuestos y Comercialización de Productos Gastronómicos								
26	Cocina Buffet y Catering					4	4	128	85
27	Taller de Emprendimientos Gastronómicos					4		64	43
28	Practica Profesionalizante III					10	10	320	213
	Horas							2.992	1.993

Bibliografía

Campo de la Formación General:

- BENTON, Debra *"Como vender su propia imagen"*. Grijalbo. Barcelona 1993. 338 p. ISBN 84-253-2595-1.
- DE DIOS, Beatriz G. *"Recibir en casa y todo el ceremonial social"*. Gran Aldea Editores. Buenos Aires 2006. 264 p. ISBN 978-987-21834-8-6
- BERISSO, María. *"Protocolo y Ceremonial oficial, empresario y social"*. Imprenta de los Buenos Aires. Buenos Aires 1991. 368 p. ISBN 950-43-3859-3.
- LÓPEZ, Camilo. *"El Libro de Oro del Saber Estar: guía práctica de las Buenas Maneras"*. Ediciones Nobel. Oviedo. 2000. 192 p. ISBN 84-8459-011-9.
- TRISTANY, Rogelio E. *"Ceremonial Práctico"*. El Ateneo 1994. 330 p. ISBN 950-02-6328-9.
- DI BARTOLO, Ignacio. *"Como hablar en Público"*. Manual de Oratoria Moderna. Ediciones Corregidor. Buenos Aires 1996. 181p. ISBN 950-05-0556-8.
- BLANCO Villalta, Jorge G. *"Ceremonial"*. Ediciones Argentinas 1985. 534p. ISBN 950-9055-00.
- DEL CARRIL, Alicia y Gill Elisa. *"De buena educación: modales y protocolo social para el siglo XXI"*. Editorial Aguilar. Buenos Aires 2006. 230 p. ISBN 987-04-0342-5.
- SOLE, Montse. *"Manual de la nueva etiqueta"*. Planeta. Barcelona. 1993. 220 p. ISBN 950-742-396-5.
- CONTRERAS A, Elvira. *"Etiqueta y Protocolo: como organizar eventos sociales"*. Editorial Diana. México 1998. 186p. ISBN 968-13-3107-9.
- Gastón Zapata, Rodolfo. *"Protocolo y Organización Diplomática" 1976*. 232 p.
- AFRICA, Ana María y Pérez Serrano, Mabel. *"Buenos modos, malas modas"*. Urbanidad siglo XXI. Biblioteca Nueva. Madrid (España) 2002. 222p. ISBN 84-9742-035-7.
- DEBRETT, E. *"Nuevo Tratado de Etiqueta y Reglas Sociales"*. Ediciones - Distribuciones S.A. Madrid. 1984. 365 p. ISBN 84-7166-939-0.
- MARCHESI, María Rosa. *"El Protocolo Hoy"*. El País S.A./ Aguilar. Madrid 1992. 227 p. ISBN 84-0359242-6.

Artículos de la *"Revista Internacional de Protocolo"*. Ediciones Protocolo. Madrid - España.

LOPRETE, Carlos A. *"El lenguaje Oral: fundamentos, formas y técnicas"*. Editorial Plus Ultra. Buenos Aires 1992. 219 p. ISBN 950-21-0652-0.

URBINA, José Antonio. *"El Arte de invitar y su Protocolo"*. Consejo Superior de Relaciones Públicas de España. Barcelona 1991. 409 p. ISBN 84-404-5688-3.

ZAFFORE, Carlos. *La Argentina y la Segunda Muerte de Aristóteles*. ed. Buenos Aires: Métodos S.A. 2002.

FAYT, Carlos S. *Derecho Político*, tomo I y II, 11ª Edición Actualizada. ed. Buenos Aires: De Palma. 1998.

POVIÑA, Alfredo. *Tratado de Sociología* 6ª Edición ampliada. ed. Buenos Aires: Astrea de Alfredo y Ricardo Depalma. 1977.

MARX, Carlos y Engels, F. *El Manifiesto del Partido comunista*. En obras escogidas. ed. Moscú: Progreso. 1986.

DORMÍ, José R. *Federalismo y Municipio. Enfoque Jurídico-Administrativo*. Editorial Idearium.

CONSTITUCIÓN DE LA NACIÓN ARGENTINA, Santa fe-Paraná 1994. Ediciones de Nuestra Cultura.

HERNÁNDEZ, Antonio María. *Derecho Público Provincial*. Editorial Lexis Nexis. Edición 2008.

DERECHO PUBLICO PROVINCIAL. Tomo I y II. Instituto Argentino de Estudios Constitucionales y Políticos. Editorial Depalma.

LINARES QUINTANA, Segundo V. *Tratado de la Ciencia del Derecho Constitucional Argentino y Comparado*, parte especial TOMO VIII. ed. Buenos Aires Argentina: Alfa. 1963.

BADENI, Gregorio. *"Derecho Constitucional. Libertades y garantías"*; Editorial Ad-Hoc, 1993.

ARMAGNAGUE, Juan F. *Constitución de la Nación Argentina*, comentada-annotada-concordada. Ediciones jurídicas, Cuyo.

LINARES QUINTANA, Segundo Gobierno y Administración de la República Argentina. Editor Tip. Editora Argentina. 1946.-

NATALE, Alberto A. Derecho Político, 2ª Edición actualizada. Buenos Aires: Depalma. 1998.

ZUCCHERINO, Ricardo Miguel y Rithner María Josefina Moreno. Derecho Municipal. Argentino y Comparado. ed. Buenos Aires: La Ley. 2006.

HERNANDEZ, Antonio María. Derecho Público Provincial. Editorial Lexis Nexis. 2008.

ENTEL, Alicia y otros, "*Escuela de Frankfurt*", Edit. Eudeba, Bs. As. 2005. 240 p. ISBN: 950-23-0973-1.

BAUMAN, Zygmunt, "*Vida de consumo*", Fondo de Cultura económica, Bs. As. 2007. 205 p. ISBN: 978-950-557-725-5.

BAUMAN, Zygmunt, "*La Globalización. Consecuencias Humanas*", Bs. As. 2001. 644 p. ISBN: 978- 968-165-210-4.

FERRARI, Germán, "*La comunicación. Principio, fin y dilema de los medios masivos*" Edit. Longseller. Bs. As. 2001. 96 p. ISBN: 987-550-054-2.

FERRERA, Cristina y otros "*Culturas y estéticas contemporáneas*", Edit. Puerto de Palos, Bs. As. 2003. 284 p. ISBN: 987-547-050-3.

FOLLARI, Roberto. "*Modernidad y Posmodernidad: Una óptica desde América Latina*", Aique Grupo Editor, Bs. As. 2000. 176 p. ISBN: 978-987-13-4578-4.

GARCÍA CANCLINI, Néstor. *Culturas híbridas. Estrategias para entrar y salir de la modernidad*. Edit. Paidós, Bs. As. 2008. 352 p. ISBN: 978-950-12-5487-7.

PUENTE, Stella. *Industrias culturales*. Edit. Prometeo, Bs. As, 2007. 106 p. ISBN: 978-987-574-202-4.

RUBIO, Valentín. Derecho Individual del trabajo. Capítulo I. ed. Rubinzal Culzoni. 2004.

RUIZ, Álvaro, Recalde, Héctor y Tomada, Carlos, "*La Negociación Colectiva: historia, proceso y dinámica*". ed. Buenos Aires: Pensamiento Jurídico Editora. 1989.

GRISOLIA, Julio A. Derecho del trabajo y la seguridad social. ed. Buenos Aires: Lexis Nexis. 2007. Capítulo III, Fuentes del derecho del trabajo.

EL ROL DEL ESTADO EN EL CONFLICTO SOCIAL Y LABORAL. Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social de la Nación. ed. Buenos Aires. 2010.

RUBIO, Valentín. Derecho individual del trabajo. Capítulo V. ed. Buenos Aires: Rubinzal Culzoni. 2004.

FERNÁNDEZ MADRID, Juan Carlos. Tratado Práctico de Derecho del Trabajo, 3 a. Actualizada y ampliada ed. Buenos Aires: La Ley, 2007. Capítulo VIII, Contratación.

CAPÓN FILAS, Rodolfo. Derecho del Trabajo. ed. Buenos Aires: Librería Editorial Platense. 1998. Capítulo I: Condiciones y medio ambiente de trabajo.

FERNÁNDEZ MADRID, Juan Carlos. Tratado Práctico de Derecho del Trabajo. 3 a. Actualizada y ampliada. ed. Buenos Aires: La Ley. 2007. Capítulo IX. Extinción del contrato de Trabajo.

Campo de la formación de Fundamento:

ROUVIERE, H. y Delmas A. Anatomía humana, descriptiva, topográfica y funcional. 9 a ed. Barcelona: Masson.1987. 616p. ISBN 8431104031

LOPEZ, Laura Beatriz y Suarez, María Marta. Fundamentos de nutrición normal. a ed. Buenos Aires: El Ateneo. 2005. 429 p. ISBN 9500204045

VAZQUEZ, C., Coz de Ana I. y López Nomdedeu Consuelo. Alimentación y nutrición, manual teórico- práctico. 2 a ed. Madrid: Díaz de Santos. 2005. 470 p. ISBN 8479787155

MONZO, Martínez Javier y García Segovia Purificación. Nutrición humana. a ed. Valencia España: Alfa Omega. 2005. 384 p. ISBN 9701508890

SANCHEZ Ocaña, Ramón y Madrid Conesa, Juan. Enciclopedia de la nutrición. a ed. Madrid: Espasa Calpe. 2004. 320 p. ISBN 9788423962068

LEMA, S., Longo, Elsa y Lopresti Alicia. Guías alimentarias, manual de multiplicadores. 1 a ed. Buenos Aires: Asociación argentina de dietistas y nutricionistas dietistas. 2003. 55 p. ISBN 9879656172

LONGO, Elsa y Navarro Elizabeth. Técnica dietoterápica. 1ª ed. Buenos Aires: El Ateneo. 2004. 445 p. ISBN 9500203480

SUAREZ, María Marta, López, Laura Beatriz y Kizlansky Adriana. Nutrición normal, enfoque práctico. 1 a. ed. Buenos Aires: Reysa 2003. 127 p. ISBN 9872064903

LEY NACIONAL N° 19.587/72. 6 a. ed. Buenos Aires: Ediciones del País/2007.248 p.

DECRETO NACIONAL N° 351/79.6 a. ed. Buenos Aires: Ediciones del País/2007.248p.

LEY NACIONAL N° 24. 557/96. -6 a. ed. Buenos Aires: Ediciones del País/2007- 48 p.

LEY NACIONAL N° 18.284/69.-4 a. ed. Buenos Aires Ediciones del País/2007- 2400 p.

RODRIGUEZ, Carlos Anibal. *La salud de los trabajadores: contribuciones para una asignatura pendiente*. 1 a. ed. Buenos Aires: Superintendencia de Riesgos del Trabajo. 2005. 450 p. ISBN 987-21928-1-2

POY, Mario y Otros. "Repertorio de Recomendaciones Ergonómicas: medidas sencillas y de bajo costo". 1 a. ed. Buenos Aires: Editorial Superintendencia del Riesgo del Trabajo. 2007. 115p.

TABLADO, Carlos F. y GALLEGO, Luís F. "Manual de Higiene Alimentaria en la Hostelería". 3 a. ed. Ediciones Paraninfo S.A, 2004. 776 p. ISBN 13: 9788428328852

BLOUIN, Jaques y Peynaud, Emile. *Enología práctica: conocimiento y elaboración del vino*. 4 a. ed. Francia: Mundi- prensa. 2003. 360 p. ISBN 9788484761600

TAPIA, Patricio. *Descorchados 2015: guías de vinos de la Argentina*. 1 a. ed. Buenos Aires: Planeta. 2015. 392 p. ISBN 9789504942788

CHECA, Elizabeth. *Los buenos vinos argentinos*. 1 a. ed. Buenos Aires: Vocación. 2015. 224 p. ISBN 9789872875442

HILLS, Philip. *Degustar el vino*. 1 a. ed. Buenos Aires: Albatros.192 p. ISBN 9789502411194

WEISENTHAL, Mauricio. *Diccionario del vino*.1 a. ed. Barcelona: Vecchi. 2014. 1024 p. ISBN 9789872875442

MELGAR Valero, Luis. *La enciclopedia de los cocteteles*. 1 a. ed. Buenos Aires: Libsa. 2015. 256 p. ISBN 9788466217309

REICH, Rodolfo. *Cocteleria Argentina*. 1 a. ed. Buenos Aires: Albatros tu hogar. 2007. 144 p. ISBN 9789502411651

200 COCTELES, 200 recetas. 1 a. ed. Buenos Aires: Blume. 2013. ISBN: 9788480769013

SAMONTA, Hernán. *Cocteleria en casa*. 1 a. ed. Buenos Aires: Andrómeda. 2012. 172 p. ISBN: 9789507224669

VANONI, Alan. *Cocteles y tragos, 200 recetas*. 1 a. ed. Buenos Aires: Continente. 2011. ISBN: 9789507542626

VILLAFañE, Zoe. Como hacer cocteles. 1 a. ed. Buenos Aires: Grupo Imaginador. 2009. 64 p. ISBN: 9789879097403

DE LOS SANTOS, Inés. Tragos. 1 a. ed. Buenos Aires: Planeta. 2011. 224 p. ISBN 9789504924340

HALL, Diane, New Total English Starter Students' Book With Active Book Pack, 2da. Edición, Reino Unido, Pearson Educacion S.A., 2012, 144 páginas, ISBN-10: 1408267217, ISBN-13: 978-1408267219

HALL, Diane, New Total English Starter Workbook with Key and Audio CD Pack, tapa blanda, 2da. Edición, Reino Unido, Pearson Educacion S.A., 2012, 88 páginas, ISBN-10: 140826739X, ISBN-13: 978-1408267394

CREO, Tammy, Secret Kitchen: An Argentine Cooking Book, tapa blanda, 1er Edición, Estados Unidos, America Star Books, 90 páginas, 2007, ISBN-10: 1424166292, ISBN-13: 978-1424166299

DOMINIQUE Philippe y Girardet Jacky. Le Nouveau Sans Frontières 1 Methode de Français. 1a. ed. Paris. Ed. Clé International, 1988. 224 p. ISBN 2 19033450.

GIRARDET Jacky y Cridlig Jean-Marie. Panorama 1 Methode de Français. 2 a. Paris. Ed. Clé International, 2000. 200 p. ISBN 2 09. 0837095.

Larousse. Diccionario bilingüe Español-Francés. Français-Espagnol. 4a ed. Paris, 2005. Ed. Larousse. 366 p. ISBN 2035402549.

LICHET Raymond, Les Français à table. Paris. 1 a. Ed. Hachette, 1976. 219 p. ISBN 2010002431.

Textes et documents authentiques.

BERARD Evelyne y Canier Yves, Tempo 1 Methode de Français. 1a. ed. Paris. Ed. Didier-Hatier, 2000. 224 p. ISBN 2278044230.

DOMINIQUE Philippe y Girardet Jacky. Le Nouveau Sans Frontières 1 Methode de Français. 1a. ed. Paris. Ed. Clé International, 1988. 224 p. ISBN 2 19033450.

GIRARDET Jacky y Cridlig Jean-Marie. Panorama 1 Methode de Français. 2 a. Paris. Ed. Clé International, 2000. 200 p. ISBN 2 09. 0837095.

LAROUSSE. Diccionario bilingüe Español-Francés. Français-Espagnol. 4a ed. Paris, 2005. Ed. Larousse. 366 p. ISBN 2035402549.

KLETT Estela, Lucas M. y Vidal M. Lecto-comprensión en Francés Lengua Extranjera. 1a ed. Buenos Aires. Ed. Universidad de Buenos Aires, 2002. 198 p. ISBN 8489673799.

ROBERT Paul, Le Nouveau Petit Robert, Dictionnaire alphabétique et analogique de la Langue Française Nouvelle Édition. 1 a Éd. Paris. Ed. Robert, 1994. 2468 p. ISBN 2850362905.

Textes et documents authentiques

COOPER, Brian, Floody, Brian y McNeil Ginna. "Como iniciar y administrar un restaurante". 1 a. ed. Argentina: Grupo Editorial Norma. 2002. 249 p. ISBN 958-04-6611-4

IACOMUCCI, Norma H. y Royon Alberto E. "Costeo del menú en gastronomía: análisis y gestión". 1 a. ed. Buenos Aires, Argentina: Editorial Osmar D. Buyatti. Año 2.006. 143 p. ISBN. 13: 978-987-1140-54-1.

GALLEGO, Jesús Felipe "Gestión de alimentos y bebidas para hoteles, bares y restaurantes". 1 a. ed. España: Editorial Thomson Editores. 2002. 705 p. ISBN. 84-283-2805-6.

SEBESS, PEDRO. "El restaurante: claves para proyectar y administrar locales de comidas". 1 a. ed. Buenos Aires, Argentina: Editorial Pedro Sebess. 2005. 240 p. ISBN 978-987-20860-2-2.

KOTLER, Philip y Armstrong, Gary. "Marketing". 14 a.ed. México: Editorial Pearson. 2012. 611 p.

Campo de la Formación Específica y Campo de las Prácticas Profesionalizantes:

AVALOS, Meliana. Dossier de cocina internacional _COMPILADO- 2010

BOTANA, Maru, Los Libros de Utilísima "Todo Dulce". Bs. As. México. Santiago de Chile. Ed. Atlántida. 1997. 271 p. ISBN 950-08-1868-X

BERRETEAGA, Choly." Repostería Fácil para la Mujer Moderna". ed. Buenos Aires. Fascículo de Revista Plena. 2000. 94 p.

GROOS, Osvaldo. Libros de Utilísima, "La Pastelería sin Secretos". ed. Buenos Aires: Atlántida S.A. 2000. 223 p. ISBN 950-082413-2

BALLINA, Marta. Utilísima "Decorando Tortas". ed. Buenos Aires: Sociedad Impresora Americana S.A.I.C. 1991. ISBN. 950-99877-0-0

SAMPARISI, Santiago y Neufeld, Ricardo. Pastelería Artesanal. ed. Buenos Aires. Ediciones Bienvenidas. 2008. 23 p.

- GALLACH, Alicia. Utilísima "Cocina Súper Exprés". ed. Buenos Aires: Utilísima. 2004. 224 p. ISBN 987-1028-82-2.
- SEVES, Mariana. "Técnica de Cocina Profesional" Colección Master Chef. ed. Buenos Aires: Vicente López. 2003. 272 p. ISBN N° 987-20860-0-1.
- COLOMBO, Horacio Daniel. "Como Vender Más". ed. Buenos Aires: Carlos Liascovich. Arte gráfico. 2011. 115 p. ISBN. 978-987-07-1408-8.
- DAUERN S.A. "Cocina Fácil, Lunch y Buffet". ed. Buenos Aires: Ediciones Bien Venida, Fascículos del N° 1 al 15. 2006. 23 p. ISBN N°987-589-026-X
- DAUERN S.A. "Pastelería Artesanal". ed. Argentina Buenos Aires: Staf Editorial Ediciones Bien Venid. 2008. Fascículos de 1 al 25. ISBN. 978-987-589-064-0
- STEWART, Martha "Mesas Frías Para Recibir Invitados "Colección Para Ti. ed. Buenos Aires: Atlántida S.A. 1999. Imp. Argentina. 1999. 80 p. ISBN N° 950-08-2289-x.
- LÓPEZ, Elida de. Y Masjuan, Patricia. "Todo Para Fiesta" ed. Buenos Aires: Atlántida S. A. 1997. 142 p. ISBN N° 950-08-1828-0.
- SAUCO, Hilda Rosa. "Panqueques dulces y Salados". ed. Buenos Aires, Argentina: Ediliba. 1998. 62 p. ISBN N° 987-97005-0-3.
- BACKER, Miriam. "Aromas y Sabores de Nuestra Cocina". ed. Buenos Aires: Cultural Librería Americana S.A. 2008. Pág. 160 p. ISBN N° 978-950-771-558-7.
- MARTELLI, Juan Carlos y SPINOSA, Beatriz. "El Libro de la Cocina Criolla". ed. Buenos Aires, Argentina: Sainte Claire Editorial S.R.L. 1991. Pág. 125 p. ISBN N°-
- ELICHONDO, Margarita. "La Comida Criolla" ed. Buenos Aires, Argentina: Ediciones del Sol. 2003. 283 p. ISBN N°950-9413-76-3.
- ERQUIAGA, Chichita. "Empanadas y Pizzas". ed. Buenos Aires: Erkitra Producciones. 1984. 128 p. Vol. 8. ISBN N°950-9326-07-0
- BERRETEAGA, Choly. Berreteaga Exprés 200 Recetas Fáciles y Rápidas. ed. Buenos Aires: Atlántida S. A. 1994. 300 p. ISBN N° 950-08-1254-1
- LANG, Luly. Cocina para celíacos. 2 a. ed. Buenos Aires: Atlántida. 2007. 118 p. ISBN 978-950-08-3247-2
- MACÍA Orio, Cristina. El gran libro de la cocina vegetariana, 1 a. ed. Buenos Aires: Grupo Océano RBA 2004. 384 p. ISBN 84-494-2738-X.
- CODDA, Marcela Verónica y otros. Cocina artesanal. 1 a. ed. Buenos Aires: Cultural Librería americana. 2007. 360 p. ISBN 950-771-493-6.

GIACONI, Vera. Cocina Argentina: clásica y moderna. 2 a. ed. Buenos Aires: Emecé. 2007. 192 p. ISBN 978-950-04-2896-5.

GIRARD, Sylvia. La cocina. 1 a. ed. Barcelona: Larousse. 2007. 448 p. ISBN 978-84-8332-529-2

LAROUSSE. Cocina fácil. ed. BARCELONA: Ediciones Larousse. 2005. 319 p. ISBN 84- 8332-710-4.

READER'S DIGEST. Coma bien, siéntase bien. ed. MEXICO: Reader's Digest. 2001. 351p. ISBN 968- 28-0346-2.

Sitografía:

www.cocinadelmundo.com

www.recetas.com/recetas_internacionales

www.todoar.com.ar/cocinainternacional

www.es_wikipedia.org/wiki/gastronomia.html.defrancia

www.sanutricion.org.ar

www.zonadiet.com

<http://gastronomia.excite.es/cocina-internacional/cocina-francesa>

<http://www.google.fr>

www.magister.com/técnicas-básicas-cocina

www.utilisima.com.ar

www.secocina.com

www.elgourmet.com.ar

www.gastronomiavasca.net

www.emagister.com/basicas-cocina-

www.cateringybuffet.com/servicios.html

www.recetasdecocina.es/rectas

www.comidaperuanabuffet.com/bocaditos.php

<http://www.historiacocina.com/>

www.alimentaci3ndietaynutricion.com

