



G O B I E R N O D E L A C I U D A D D E B U E N O S A I R E S

2014, Año de las letras argentinas

Informe

Número:

Buenos Aires,

Referencia: EX 6397183-2014 S/ ESCUELA NORMAL SUPERIOR N° 6 "VICENTE LÓPEZ Y PLANES" PROPUESTA DE ADECUACIÓN CURRICULAR DE LA TECNICATURA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

ANEXO I

PLAN DE ESTUDIOS

TECNICATURA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

1. Denominación del proyecto

Tecnicatura Superior en Gastronomía

2. Información institucional: presentación, antecedentes y trayectoria

En 1909, durante la Presidencia de Figueroa Alcorta, se creó por Decreto una Escuela como "Anexo" de la Escuela Normal N° 1 de Profesoras de la ciudad, que ya tenía una matrícula que justificaba, por su amplitud, la medida de expansión, para contar con espacios adecuados para la preparación de las estudiantes. Mediante dicho Anexo se creó también el Nivel Primario como "Departamento de Aplicación". En 1910, un nuevo Decreto lo reconoció como establecimiento independiente, dándole la categoría de Escuela Normal de Maestras N° 6 "Virrey Vértiz".

En 1926, se creó el curso de "Profesorado de Economía Doméstica", construyéndose el segundo piso para instalar las infraestructuras apropiadas para su funcionamiento. A fines de la década de 1920, con un cambio curricular importante, el curso se transformó en el "Profesorado de Actividades Prácticas y del Hogar", que se puede considerar como antecedente de las tecnicaturas superiores que se brindan hoy en la institución.

En 1957, acompañando los cambios en los modelos pedagógicos, se creó el Nivel Inicial, y en 1969 se dispuso suprimir el Ciclo Superior de Magisterio, reemplazándolo por el Nivel Medio, con diversas modalidades de bachilleratos.

Las demandas posteriores en términos de formación superior dieron lugar, en 1988, a la creación del Profesorado para la Educación Preescolar (PEPE), que en 2002 cambió su nombre por el de Profesorado de Educación Inicial (PEI).

En 1994, a raíz del traspaso de las escuelas del ámbito nacional al jurisdiccional local, las Escuelas Normales Nacionales quedaron bajo la supervisión de la Dirección de Educación Superior (actual Dirección de Formación Docente).

En 1999, luego de una gran reforma curricular, el Profesorado de Actividades Prácticas y del Hogar dio origen a la Tecnicatura Superior en Gastronomía y a la Tecnicatura Superior en Producción de Indumentaria.

Actualmente, la ENS N° 6 ofrece, además del nivel inicial, primario y medio, tres carreras de nivel superior: el Profesorado en Educación Inicial, la Tecnicatura Superior en Gastronomía y la Tecnicatura Superior en Producción de Indumentaria.

Desarrollar las tres carreras en el mismo espacio físico ha permitido consolidar en la unidad académica el nivel superior de educación, favoreciendo la comunicación de los equipos docentes y de conducción, y potenciar el uso de recursos tecnológicos escasos.

3. Justificación de la necesidad y oportunidad de la propuesta formativa

a) Antecedentes de la propuesta

La carrera “Técnico Superior en Gastronomía” se implementa en la Escuela Normal Superior N° 6 “Vicente López y Planes” desde el año 2000, cuyo plan de estudios se aprobó con carácter experimental a través de la Resolución N° 608-SED/2000.

En dicha Resolución se establece que la Dirección General de Educación Superior estará a cargo del seguimiento y de la evaluación de la implementación del plan de estudios. Al finalizar la primera cohorte, esa Dirección valoró positivamente la consistencia, la congruencia, la calidad educativa y también, el cumplimiento de las prioridades sociales perseguidas por el plan.

Desde su creación y hasta el presente, la TS en Gastronomía ha experimentado un importante crecimiento en su matrícula. En el 2000, se comenzó con una matrícula de cincuenta (50) estudiantes en un solo turno (vespertino) y una lista de espera que llegó a doscientos (200) aspirantes. En el año 2004, debido a la demanda se decidió incorporar un segundo turno con una matrícula inicial de cincuenta (50) estudiantes. De esta manera, a fines del año 2004, se encontraban cursando doscientos cincuenta (250) estudiantes y, en lista de espera, aproximadamente otros cien (100).

En la actualidad, la carrera de TS en Gastronomía cuenta con dos turnos (tarde y vespertino), dos períodos de inscripción y dos ingresos anuales a primer año; con una población aproximada de doscientos noventa (290) estudiantes, de los cuales veinticinco (25) por turno corresponden al primer año en el ingreso de marzo, e igual cantidad al ingreso de julio.

Gran parte del estudiantado proviene de la Ciudad de Buenos Aires y del Gran Buenos Aires. El cuarenta por ciento (40%) del total tiene experiencia en el sector gastronómico.

La experiencia acumulada en más de diez (10) años de formación de técnicos superiores en Gastronomía y, el impulso actual a las transformaciones curriculares que se plantean para la Educación Técnica Superior a nivel nacional y jurisdiccional bajo los lineamientos del INET, confluyen en el proceso de adecuación curricular que la ENS N° 6 iniciara conjuntamente con la actual Gerencia Operativa de Currículo (Dirección de Currículo y Enseñanza al inicio de la tarea), cuyo resultado es la presente propuesta formativa.

b) Características y necesidades del sector gastronómico

En los últimos años, tanto el sector gastronómico como el turístico experimentaron un crecimiento considerable.

Nuestro país ofrece tanto un turismo vinculado a la naturaleza como a la cultura, con rasgos cosmopolitas, especialmente en la Ciudad de Buenos Aires. Desde una perspectiva local, esta Jurisdicción ha definido la actividad turística como una de las áreas centrales para su desarrollo, convirtiéndose en un destino centrado en su riqueza cultural, histórica y natural.

Junto con el incremento del turismo, crecen y se desarrollan distintos segmentos de la actividad; aumenta la infraestructura hotelera; progresa la industria de la hospitalidad y, consecuentemente, el sector gastronómico.

Este sector de actividad es diverso y complejo, abarca diferentes productos y actividades económicas. Entre los productos característicos se encuentran los servicios de provisión de alimentación y bebidas, es decir, el sector gastronómico.

La relación entre turismo y gastronomía depende de la localización del establecimiento o de la oferta gastronómica. Se

puede notar la importancia de la gastronomía en la existencia del turismo gastronómico y en el aporte de ingresos en determinados establecimientos de alojamiento.

Sin embargo, no todo lo que se produce en el sector gastronómico es para consumo turístico. El sector se caracteriza por su diversidad. Abarca diferentes tipos de empresas, emprendimientos o establecimientos que tienen distintas modalidades de comportamiento, cliente, estructura, etc.

En el 2007 el sector gastronómico, representaba más del tres por ciento (3%) del total de empleos del país. Asimismo, los puestos de trabajo del sector han crecido más que los puestos de trabajo totales de la Argentina.

Si bien se destaca por la gran capacidad de generación de empleo, se trata de uno de los sectores más informales, cuyos trabajadores han alcanzado los niveles educativos formales más básicos. Sin embargo, la calidad del servicio, la experiencia de los clientes, la competitividad y la productividad dependen en gran medida de la habilidad y profesionalismo del personal; lo que requiere de una formación sólida.

En cuanto a la formación de los trabajadores del sector, un estudio realizado por INET (2009) resalta que:

- La formalización de la educación y capacitación en estos sectores es relativamente nueva. Existe una gran diversidad de cursos, de calidad de los mismos y de títulos.
- El setenta y tres por ciento (73%) de los locales abarcados por Mapa Pyme no ha realizado capacitaciones. De las que sí lo hicieron, la mayoría las dictó el personal interno de la empresa (38%), instituciones privadas (25%) y hubo un peso interesante de capacitadores provistos por proveedores de equipo (21%). En Capital Federal, los capacitadores fueron: personal interno (53), instituciones privadas (48), instituciones públicas (12), cámaras/sindicatos (17), proveedores de equipos (49).

De dicho estudio, interesa destacar los siguientes conflictos:

- Que si bien hay una gran evolución de la mano de obra con respecto a la capacitación gastronómica, está más orientada a lo operativo que a lo gerencial. El ayudante de cocina y cocinero son los perfiles que más se emplean; los dueños de los restaurantes creen que no necesitan jefes de cocina, sin visualizar que sería una buena forma de mejorar la gestión.
- Faltan herramientas que le sirvan al cocinero profesional para ser un vehículo de cambios. Hoy hay una mejora del plato en cuanto a su sabor, cualidades nutritivas y presentación; se mejora la técnica de lo que ya existe, pero hay poca innovación.
- Hay ciertas falencias con respecto a la formación relacionada con la atención al cliente, que se manifiesta menos en los principales centros urbanos del país.
- Se observan dificultades para encontrar personal calificado con la posibilidad de hablar idiomas.
- Dadas las nuevas tendencias, se debe formar al personal en cultura general, y particularidades turísticas de la zona. Se les debe dar las herramientas para poder entender la diversidad cultural, no solo de diferentes naciones, sino de diferentes regiones del país.
- Se necesita flexibilidad y adaptabilidad para las diferentes situaciones.
- Es necesario brindar al personal herramientas básicas, de investigación del perfil del cliente, de sus necesidades, expectativas, gustos y motivaciones. No se debe olvidar que los trabajadores con los cargos más bajos, no gerenciales, son muchas veces quienes más contactos tienen con el cliente y son una fuente de información muy importante acerca del perfil del cliente y su nivel de satisfacción. Es necesario, a su vez, aprender a hacer uso de dicha información. Todo el *staff* debe conocer las preferencias y necesidades del cliente para brindarle un servicio personalizado y flexible.

Los conflictos enunciados por el estudio mencionado pueden concebirse no solo como debilidades del sector, sino también como necesidades formativas.

La vinculación entre la realidad productiva y la formación de los futuros técnicos superiores se da en un doble sentido: por un lado, la realidad productiva se constituye en una de las fuentes de diagnóstico para adecuar la propuesta formativa; por otro, es el escenario donde los egresados podrán continuar el desarrollo de sus capacidades.

c) Sobre la propuesta

La propuesta que aquí se presenta coincide con las declaraciones que realizaron la Unesco (1998) y la Conferencia

Regional de Educación Superior en América Latina y el Caribe (2008) sobre la Educación Superior:

“... Hay que preservar, reforzar y fomentar aún más las misiones fundamentales de los sistemas de educación superior (a saber, educar, formar, llevar a cabo investigaciones y, en particular, contribuir al desarrollo sostenible y al mejoramiento del conjunto de la sociedad), especialmente a fin de **formar diplomados altamente cualificados y ciudadanos responsables** y de construir un espacio abierto que propicie **la educación superior y el aprendizaje a lo largo de la vida**. [...] La educación superior ha de considerarse un servicio público. Si bien se requieren fuentes de financiación diversificadas, privadas y públicas, **el apoyo público a la educación superior y a la investigación es fundamental** para conseguir que las misiones educativas y sociales se cumplan de manera equilibrada.”

“... La Educación Superior es un bien público social, un derecho humano y universal y un deber del Estado. Esta es la convicción y la base para el papel estratégico que debe jugar en los procesos de desarrollo sustentable de los países de la región.”

Por otro lado, de las evaluaciones y relevamientos realizados sobre la propuesta que se oferta actualmente se reconoce como fortalezas institucionales:

- La presencia de profesores con formación superior y universitaria, amplia experiencia e inserción profesional en diversos ámbitos del sector de producción.
- El fuerte compromiso del cuerpo docente y de los directivos con la carrera.
- El reconocimiento en el mercado de trabajo de la calidad de formación de los egresados.
- El contacto con empresas/organizaciones/instituciones vinculadas a la producción gastronómica.
- La oferta de charlas, conferencias con invitados especiales en las áreas de servicios, productos y cocina de producción.
- La generación de una bolsa de trabajo para estudiantes.
- La biblioteca especializada para la carrera.
- El otorgamiento de becas para estudiantes.

Para finalizar, intervenir en procesos productivos vinculados a la actividad gastronómica, en distintos ámbitos y desde diferentes roles, implica el conocimiento y dominio de una gran cantidad de herramientas y variables, así como el desarrollo de capacidades técnicas específicas. En este sentido, la formación del Técnico Superior en Gastronomía propuesta en este documento se constituye como un escenario posible para la adquisición de los conocimientos requeridos y el desarrollo de las capacidades necesarias.

d) Requerimiento de adecuar el plan de estudios a la normativa vigente

La propuesta formativa del Técnico Superior en Gastronomía se enmarca en los lineamientos y criterios establecidos para la Educación Superior en la modalidad de educación técnico profesional por la Ley de Educación Nacional N° 26.606, la Ley Nacional de Educación Superior N° 24.521, la Ley N° 26.058 de Educación Técnico Profesional, los Acuerdos Federales del Consejo Federal de Educación y la normativa de la Jurisdicción.

El conjunto de normas a nivel nacional de la educación técnico profesional asigna atribuciones y funciones a las instancias nacional y jurisdiccionales, de forma tal de asegurar la necesaria unidad nacional de la formación técnico profesional y permitir las adecuaciones a las necesidades y peculiaridades locales/regionales.

Dentro del primer nivel de especificación normativa, se explicita que la educación técnica profesional propicia el aprendizaje de capacidades, conocimientos, habilidades, destrezas, valores y actitudes relacionados con desempeños profesionales –artículo 4° de la Ley de Educación Técnico Profesional N° 26.058–; sus propósitos específicos, de acuerdo con lo establecido en el artículo 7°, son, entre otros:

- a. formar técnicos medios y técnicos superiores en áreas ocupacionales específicas, cuya complejidad requiera la disposición de competencias profesionales que se desarrollan a través de procesos sistemáticos y prolongados de formación para generar en las personas capacidades profesionales que son la base de esas competencias;
- b. contribuir al desarrollo integral de los alumnos y las alumnas, y a proporcionarles condiciones para el crecimiento personal, laboral y comunitario, en el marco de una educación técnico profesional continua y permanente;
- c. desarrollar procesos sistemáticos de formación que articulen el estudio y el trabajo, la investigación y la producción, la complementación teórico-práctica en la formación, la formación ciudadana, la humanística general y la relacionada con campos profesionales específicos;
- d. desarrollar trayectorias de profesionalización que garanticen a los alumnos y alumnas el acceso a una base de capacidades profesionales y saberes que les permita su inserción en el mundo del trabajo, así como continuar aprendiendo durante toda su vida.

“En el ámbito de las instituciones educativas las acciones deberán orientarse, en el marco de las normas nacionales y jurisdiccionales, a generar proyectos educativos que propicien la producción de bienes y servicios, con la participación de alumnos y docentes en talleres, laboratorios u otras modalidades pedagógico-productiva” (artículo 10, inciso f, Ley de Educación Técnico Profesional N° 26.058).

De acuerdo con las atribuciones conferidas, el Consejo Federal de Educación ha sancionado normas que establecen una serie de disposiciones a las que deberán ajustarse las ofertas de Educación Técnico Profesional realizadas por las jurisdicciones. Entre las de mayor relevancia están las Resoluciones CFCyE 238/05 –Acuerdo Marco A23 para la Educación Superior no Universitaria en las áreas humanísticas, social y técnico-profesional—; CFCyE 261/06 —Proceso de homologación y marcos de referencia de títulos y certificaciones de la Educación Técnico Profesional—; CFE 13/07 —Títulos y Certificados de la Educación Técnico Profesional—; CFE 47/08 —Lineamientos y Criterios para la organización institucional y curricular de la Educación Técnico Profesional correspondiente a la Educación Secundaria y a la Educación Superior— y su modificatoria, Resolución CFE 209/13 y CFE 229/14 - Criterios Federales para la organización institucional y lineamientos curriculares de la Educación Técnico Profesional de Nivel Secundario y Superior-.

Estos acuerdos y documentos federales establecen los requisitos relativos a la finalidad, organización institucional y diseños curriculares.

En la Resolución N° 13-CFE/07 se establece que los títulos técnicos dan fe de la adquisición de capacidades profesionales vinculadas a un área ocupacional amplia y significativa. Así, a diferencia de las certificaciones de formación profesional, que suponen una opción ya definida de formación para desempeñarse en ocupaciones específicas, las titulaciones técnicas ofrecen una formación que permite abrir caminos en áreas ocupacionales amplias.

Por otro lado, por Resolución N° 47-CFE/08 se establece que la educación técnico profesional de nivel superior se orienta a formar técnicos y permite iniciar, así como continuar itinerarios profesionalizantes a través de una formación en áreas ocupacionales específicas cuya complejidad requiere el dominio y manifestación de conocimientos, habilidades, destrezas, valores y actitudes profesionales que solo es posible desarrollar a través de procesos sistemáticos y prolongados de formación.

4. Marco teórico

La importancia de la gastronomía, tanto en lo que refiere a sus implicancias sociales como económicas, exige la atención académica como objeto específico de estudio, lo que permite contribuir a su desarrollo desde supuestos rigurosos y sistemáticos.

La Unesco define la gastronomía como “un conjunto de creaciones que emanan de una comunidad cultural fundada en la tradición y por el que un grupo social reconoce su identidad”.

La alimentación y la cocina de una región o nación son parte de su patrimonio cultural, porque “la alimentación es un producto de la actividad material y simbólica del hombre, enmarcado en determinados sistemas culturales y sociales, producto de la transmisión intergeneracional.” Puede considerársela una gramática que establece qué alimentos pueden combinarse y cuáles no, qué alimentos comer en determinada situación y cuáles no.

El acto de la comida tiene un componente ritual, como las reglas de cortesía y las maneras en la mesa. Alrededor de la mesa y la comida se tejen vinculaciones sociales, se realizan alianzas y pactos; se trata de un sistema simbólico influenciado por factores históricos, económicos y ecológicos.

Si bien la necesidad de alimentación no es condición exclusiva de lo humano, sí lo es la dimensión gastronómica, entendida como el conjunto de saberes y experiencias sensibles acumuladas y transmisibles, mediante las cuales el hombre tiende a convertir su necesidad de alimentos en placer, en goce.

La gastronomía permite sublimar la función de la necesidad fisiológica de alimentarse y convertir el acto de comer en un placer para los sentidos y para el intelecto.

El goce gastronómico consiste en saber apreciar todos los atractivos que ofrece una buena comida, cuyos ingredientes principales (aunque no los únicos) deben ser los alimentos que se preparan y se sirven.

Existen muchos sujetos que se dedican a la función gastronómica con la única finalidad de alimentar; otros combinan ambos estímulos.

La gastronomía se ha convertido en una de las actividades económicas de mayor crecimiento y mayor volumen de operación, principalmente en los grandes centros urbanos como así también en los turísticos y en una oportunidad estratégica de recuperación productiva e integración social para aquellos que cuentan con los recursos naturales e histórico-culturales básicos y con los recursos humanos lo suficientemente calificados y especializados para la preparación y ejecución de políticas de desarrollo.

El mercado gastronómico atraviesa en el presente una de las más grandes revoluciones de su historia: la globalización. Se trata de un proceso que se impone debido a la mayor comunicación entre las diversas regiones que integran nuestro mundo, haciendo que las distancias se minimicen.

Es un proceso económico, político y social visto por algunos como una premisa específica para la erradicación de la pobreza o para otros simplemente como un marco regulatorio de las relaciones económicas internacionales entre los países altamente industrializados.

Es también, un proceso de creciente internacionalización del capital financiero, que dio lugar a nuevas relaciones políticas mundiales y al desarrollo de las empresas transnacionales, lo que conlleva a la aparición de nuevos procesos productivos, nuevas distribuciones de este proceso, un consumo deslocalizado geográficamente y una expansión y uso intensivo de la tecnología sin precedentes.

Sin embargo “las culturas alimentarias locales, baluartes de la identidad, resisten bien la globalización de los mercados. Quizás la internalización alimentaria y el apego a las culturas culinarias locales son las dos caras de un mismo proceso. Además en la época contemporánea los flujos de personas por las migraciones y el turismo favorecen los mestizajes y el gusto por las cocinas exóticas. [...] Los particularismos nacionales y regionales resisten la globalización y obligan a las sociedades transnacionales a realizar adaptaciones para responder a las demandas locales” (Audero, Graciela, 2010: 159-160).

Un modelo gastronómico es sustentable cuando se construye a partir de políticas y conductas sociales que apuntan a la preservación de los recursos naturales y de las condiciones ambientales en general.

Y una gastronomía sustentable es democrática cuando las prácticas proteccionistas del medio ambiente y los recursos naturales permiten planificar y ejecutar estrategias alimentarias de calidad para el conjunto de la sociedad, y no solo para sectores reducidos, de niveles de ingreso elevados.

El conocimiento de las potencialidades gastronómicas locales, regionales y nacionales, y de su contexto histórico, social, cultural y político; así como de las técnicas de gestión para el desarrollo de la actividad, podrán permitir una planificación y desarrollo de políticas específicas del sector.

Desde el punto de vista del técnico superior, la gastronomía implica concebir la cocina tanto bajo la perspectiva de la elaboración de platos, a fin de satisfacer las expectativas del comensal, como bajo el prisma de la gestión, para optimizar los recursos y abordar de manera sistemática la problemática del sector gastronómico.

5. Bibliografía

- AA.VV. *Bocados para fiestas* (2010). Buenos Aires, Cúspide, 2010.
- AA. VV. *Cocina dulce*. Cúspide, Buenos Aires, 2010.
- Audero, Graciela. *Gastronomía & Co*. Santa Fe, Ediciones UNL, Secretaría de Extensión Universidad Nacional del Litoral, 2010.
- Balona, Isabel. *Comercialización de productos y servicios turísticos*. Ed. Thomson, 2001.
- Código Alimentario Argentino. Ley N° 18.284, Decreto N° 2126/71.
- Declaración de la Conferencia Regional de Educación Superior en América Latina y el Caribe, 2008. Cartagena de Indias, Colombia, 6 de junio de 2008; disponible en: <http://bit.ly/1irEE6f>.
- De Santis, Donato. *Cucina Paradiso*. Buenos Aires, Atlántida, 2010.
- Ego Ducrot, Víctor. *Los sabores de la patria: las intrigas de la historia argentina contadas desde la mesa y la cocina*. Buenos Aires, Norma, 1998.
- Espinet, Miguel. *El espacio culinario*. Barcelona, Tusquest, 1994.
- Henríquez, Luz y Martelli, Juan Carlos. *Cocina argentina*. Buenos Aires, Emecé, 1991.
- Jamie, Oliver. *Las Escapadas de Jamie*. Buenos Aires, Cúspide, 2010.
- Ministerio de Educación, Presidencia de la Nación, INET. *Hotelería y Gastronomía. Estado de Situación*, 2009.

- [Mariana Koppmann](#). *Manual de gastronomía molecular*. Buenos Aires, Siglo XXI, 2011.
 - Lagorce, Stephan. *Los aromas del chocolate*. Buenos Aires, Cúspide, 2002.
 - Le Cordon Bleu. *La cocina clásica francesa*. Buenos Aires, Vergara, 2000.
 - Lepes, Narda. *Comer y pasarla bien*. Buenos Aires, Cúspide, 2010.
 - Lundberg, D. *Organización y Administración de Hoteles y Restaurantes*, volúmenes 1 y 2. Nueva York, Van Nostrand Reinbold Company, 1993.
 - Mascarenhas Tramontin, R. G. y Gándara Goncalves, J. M. “Producción y transformación territorial. La gastronomía como atractivo turístico”, en: *Estudios y Perspectivas en Turismo*, Vol. 19, N° 5, pp. 776-791. Buenos Aires, Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos, 2010.
 - Muñoz, Pascual. *Preelaboración y conservación de alimentos*. Buenos Aires, Thomson, 2001.
- [Porta Fuz-Schejtman](#). *El Libro de Oro del Helado Argentino*. Buenos Aires, Cúspide, 2010.
- Rancero, Paco. *Tapas en Estado Puro*. Barcelona, Ed. Barcelona, 1999.
 - Rossi, Bernarda. *Celiacos*. Buenos Aires, Cúspide, 2010.
 - Salinas, Rolando. *Alimentos y nutrición*. Buenos Aires, El Ateneo, 1993.
 - Sanz, José Luis. *Procesos de cocina*. Barcelona, Thomson, 2001.
 - Sorba, Pietro. *Pulperías*. Buenos Aires, Planeta, 2011.
 - Sorba, Pietro. *Pizzerías de Buenos Aires*. Buenos Aires, Planeta, 2011.
 - Sorba, Pietro. *Bodegones de Buenos Aires*. Buenos Aires, Planeta, 2010.
 - Torres G., Madrid de Zito Fontán, L. y Santoni, M. “El alimento, la cocina étnica, la gastronomía nacional. Elemento patrimonial y un referente de la identidad cultural”, en: *Scripta Ethnologica* Vol. XXVI, pp. 55-56. Buenos Aires, Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas, 2004.

6. Propuesta de plan de estudios y estructura curricular

a) Denominación

Tecnicatura Superior en Gastronomía.

b) Título o certificado que otorga

Técnico Superior en Gastronomía.

c) Características generales

Nivel: Educación Superior.

Modalidad: Educación Técnico Profesional; presencial.

d) Carga horaria total

2.830 horas cátedra.

e) Condiciones de ingreso

Nivel Medio aprobado.

Inscripción condicional: los postulantes que al momento de ingreso adeuden materias de la Escuela Secundaria, y los extranjeros que no tengan la convalidación de su certificado, podrán inscribirse, debiendo regularizar su situación antes del 1° de abril del año lectivo o la fecha establecida por normativa.

Aquellas personas que se encuentran comprendidas en el artículo 7° de la Ley de Educación Superior N° 24.521 serán autorizadas siempre que demuestren, a través de la metodología de evaluación establecida por el Ministerio de Educación del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (Decreto GCBA N° 540/09), que tienen preparación y/o experiencia laboral acorde con los estudios que se proponen iniciar, así como aptitudes y conocimientos suficientes para cursarlos satisfactoriamente.

f) Perfil de egreso y alcances de la titulación

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:

- Gestionar y administrar la producción en forma integral, específicamente a partir de:
- Programar la producción a corto y mediano plazo, teniendo en cuenta la capacidad productiva del establecimiento y controlando el estado y mantenimiento de los medios de trabajo y la provisión de insumos requeridos para la elaboración de productos gastronómicos.
- Elaborar productos alimenticios y pre-elaboraciones, respetando las normas de higiene y seguridad, bajo los parámetros de calidad determinados.
- 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.
- Supervisar y gestionar las tareas de higiene y salubridad de los establecimientos gastronómicos en los que se desempeñe.
- Supervisar los procesos productivos gastronómicos correspondientes a diferentes sectores productivos.
- Participar de la gestión comercial y administrativa a partir de:
- Identificar oportunidades en la organización de los procesos productivos para optimizar los resultados.
- 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 y de la gestión empresarial.
- 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.
- Desarrollar innovaciones y resolver problemas técnicos en los procesos productivos.

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.
- 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.

g) Finalidades y objetivos

Esta tecnicatura 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/as 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.

Objetivos generales:

- Proporcionar oportunidades de formación integral que promuevan en los/las estudiantes la construcción de las herramientas intelectuales y prácticas requeridas para el desempeño de funciones relativas a la gestión y producción en diferentes ámbitos gastronómicos.
- Abordar la problemática de las buenas prácticas de manufactura, el cuidado del medio ambiente y 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.

h) Organización curricular

Se plantea la formación en cuatro áreas complementarias:

1. Área de Formación en el Sector Gastronomía
2. Área de Formación en Producción Gastronómica
3. Área de Formación en Gestión y Administración de Recursos en Organizaciones Gastronómicas
4. Área de Prácticas Profesionalizantes

Las áreas están compuestas por las instancias curriculares que se detallan a continuación.

1. Área de Formación en el Sector Gastronomía

- Introducción a la Gastronomía
- Establecimientos Gastronómicos
- Industria de la Hospitalidad
- Principios de Economía

2. Área de Formación en Producción Gastronómica

- Principios de Cocina
- Cocina Básica
- Cocina de Producción
- Cocina de Sofisticación
- Cocina del Mundo
- Cocina de Avanzada
- Servicio de Catering para Eventos, Buffet y Cóctel
- Panadería Básica
- Panadería Especializada
- Pastelería Clásica
- Seguridad Laboral y Primeros Auxilios
- Higiene de los Alimentos
- Bromatología
- Nutrición
- Enología y Maridaje
- Seminario de Profundización y/o Actualización

3. Área de Formación en Gestión y Administración de Recursos en Organizaciones Gastronómicas

- Principios de Organización y Administración de Empresas
- Contabilidad y Finanzas
- Administración de Recursos Humanos
- Relaciones Laborales y Legislación
- Comercialización
- Gerenciamiento de Empresas Gastronómicas
- Compras y Gestión de Stock
- Costos y Presupuestos
- Organización de Eventos Gastronómicos
- Ceremonial y Protocolo
- Elaboración de Menús y Cartas
- Inglés
- Inglés Técnico
- Francés
- Francés Técnico
- Profundización de Idioma
- Informática
- Aplicaciones Informáticas

4. Área de Prácticas profesionalizantes

- Práctica Profesionalizante I: Observación de Organizaciones Gastronómicas
- Práctica Profesionalizante II: Producción Gastronómica
- Práctica Profesionalizante III: Asesoramiento a Empresas Gastronómicas

Materias optativas

- Nivelación en Inglés
- Nivelación en Francés

Estas áreas, que se articulan a lo largo de la formación, incluyen espacios curriculares de integración de saberes con el

fin de consolidar la propuesta. En este sentido el plan de estudios contempla diferentes espacios que fueron diseñados con este objetivo: la materia “Gerenciamiento de Empresas Gastronómicas” y los talleres de “Práctica Profesionalizante II: Producción Gastronómica” y “Práctica Profesionalizante III: Asesoramiento a Empresas Gastronómicas”

i) Unidad curricular correspondiente a cada espacio curricular

| Área formativa | Denominación de la instancia curricular | Condiciones de cursada | Horas cátedra semanales | Total | |
|--|---|------------------------|-------------------------|------------|-------------|
| Área de Formación en el Sector Gastronomía | Industria de la Hospitalidad | Materia obligatoria | Cuatrimestral | 3 | 48 |
| | Establecimientos Gastronómicos | Materia obligatoria | Cuatrimestral | 3 | 48 |
| | Introducción a la Gastronomía | Materia obligatoria | Cuatrimestral | 3 | 48 |
| | Principios de Economía | Materia obligatoria | Cuatrimestral | 3 | 48 |
| Carga horaria total del área | | | | 192 | |
| Área de Formación en Producción Gastronómica | Bromatología | Materia obligatoria | Cuatrimestral | 3 | 48 |
| | Cocina Básica | Taller obligatorio | Cuatrimestral | 6 | 96 |
| | Cocina de Producción | Taller obligatorio | Cuatrimestral | 6 | 96 |
| | Cocina de Sofisticación | Taller obligatorio | Cuatrimestral | 6 | 96 |
| | Cocina de Avanzada | Taller obligatorio | Cuatrimestral | 6 | 96 |
| | Cocina del Mundo | Taller obligatorio | Cuatrimestral | 6 | 96 |
| | Enología y Maridaje | Taller obligatorio | Cuatrimestral | 3 | 48 |
| | Higiene de los Alimentos | Materia obligatoria | Cuatrimestral | 3 | 48 |
| | Nutrición | Materia obligatoria | Cuatrimestral | 3 | 48 |
| | Panadería Básica | Taller obligatorio | Cuatrimestral | 6 | 96 |
| | Panadería Especializada | Taller obligatorio | Cuatrimestral | 6 | 96 |
| | Pastelería Clásica | Taller obligatorio | Cuatrimestral | 6 | 96 |
| | Principios de Cocina | Materia obligatoria | Cuatrimestral | 3 | 48 |
| | Seguridad Laboral y Primeros auxilios | Materia obligatoria | Cuatrimestral | 3 | 48 |
| | Servicios de Catering para Eventos, Buffet y Cóctel | Taller obligatorio | Cuatrimestral | 6 | 96 |
| | Seminario de Profundización y/o Actualización | Seminario optativo (*) | Cuatrimestral | 3 | 48 |
| | Carga horaria total del área | | | | 1200 |
| | Administración de Recursos Humanos | Materia obligatoria | Cuatrimestral | 3 | 48 |
| | Ceremonial y Protocolo | Materia obligatoria | Cuatrimestral | 3 | 48 |
| | Comercialización | Materia obligatoria | Cuatrimestral | 3 | 48 |

| | | | | | | |
|---|--|---|--|-----|--------------|------------|
| | Compras y Gestión de Stock | Materia obligatoria | Cuatrimestral | 3 | 48 | |
| | Contabilidad y Finanzas | Materia obligatoria | Cuatrimestral | 3 | 48 | |
| | Costos y Presupuesto | Materia obligatoria | Cuatrimestral | 3 | 48 | |
| | Francés | Materia obligatoria | Cuatrimestral | 4 | 64 | |
| | Francés Técnico | Materia obligatoria | Cuatrimestral | 3 | 48 | |
| Área de Formación en Gestión y Administración de Recursos en Organizaciones Gastronómicas | Gerenciamiento de Empresas Gastronómicas | Materia obligatoria | Cuatrimestral | 3 | 48 | |
| | Informática | Taller obligatorio | Cuatrimestral | 4 | 64 | |
| | Aplicaciones Informáticas | Taller obligatorio | Cuatrimestral | 3 | 48 | |
| | Inglés | Materia obligatoria | Cuatrimestral | 4 | 64 | |
| | Inglés Técnico | Materia obligatoria | Cuatrimestral | 3 | 48 | |
| | Organización de Eventos Gastronómicos | Materia obligatoria | Cuatrimestral | 3 | 48 | |
| | Principios de Organización y Administración de Empresas | Materia obligatoria | Cuatrimestral | 3 | 48 | |
| | Relaciones Laborales y Legislación | Materia obligatoria | Cuatrimestral | 4 | 64 | |
| | Elaboración de Menús y Cartas | Materia obligatoria | Cuatrimestral | 3 | 48 | |
| | Profundización de Idioma | Materia optativa (**) | Cuatrimestral | 3 | 48 | |
| | Carga horaria total del área | | | | | 928 |
| | | | Taller obligatorio cuatrimestral | | 4 | |
| | | Práctica Profesionalizante I: Observación de Organizaciones Gastronómicas | 30 horas repartidas en no más de 4 semanas | | 30 | 114 |
| | | Trabajo autónomo | | 20 | | |
| | | Taller obligatorio cuatrimestral | | 4 | | |
| Área de Prácticas Profesionalizantes | Práctica Profesionalizante II: Producción Gastronómica | 108 horas repartidas en no más de 8 semanas | | 108 | 212 | |
| | | Trabajo autónomo | | 40 | | |
| | | Taller obligatorio cuatrimestral | | 4 | | |
| | Práctica Profesionalizante III: Asesoramiento a Empresas Gastronómicas | 90 horas repartidas en no más de 6 semanas | | 90 | 184 | |
| | | Trabajo autónomo | | 30 | | |
| Carga horaria total del área | | | | | 510 | |
| Carga horaria total de la carrera | | | | | 2.830 | |

(*) Los estudiantes deberán optar por uno de los seminarios ofrecidos por la institución.

(**) Los estudiantes deberán optar por una de las materias de profundización de idioma ofrecidas por la institución.

| Área formativa | Denominación de la instancia curricular | Condiciones de cursada | Horas cátedra semanales | Total |
|--------------------|---|------------------------|-------------------------|-------|
| Materias optativas | Nivelación en Francés | Materia optativa | 3 | 48 |
| | Nivelación en Inglés | Materia optativa | 3 | 48 |

j) Descripción de espacios curriculares

1. Área de Formación en el Sector Gastronomía

Introducción a la Gastronomía

Caracterización general de la instancia curricular

El futuro técnico abordará en esta instancia la información histórica de la gastronomía desde sus comienzos hasta la actualidad, lo que constituirá una base de comprensión y análisis del sector referente a los sucesivos cambios sufridos desde la antigüedad hasta la nueva cocina del siglo XXI. A su vez, esta instancia ofrece una visión de las nuevas tendencias en el mercado gastronómico y del rol del Técnico Superior en Gastronomía.

Objetivos

Que los estudiantes:

- Valoren la importancia de la profesión.
- Comprendan la evolución del sector gastronómico en el marco de los cambios socioeconómicos, culturales y tecnológicos.
- Comprendan la importancia de la profesionalización del oficio de cocinero y del rol de los técnicos superiores.

Ejes de contenido

- Concepto de gastronomía. Historia de la alimentación. Relación entre cultura y alimentación. Antecedentes históricos y evolución de la gastronomía. Alcances y perspectivas.
- Tendencias en el sector gastronómico. Usos y costumbres. La influencia de la inmigración en la cocina. El auge de la cocina étnica en Buenos Aires. Cocinas típicas de otras zonas y países.
- Movimientos gastronómicos contemporáneos: cocina fusión, nueva cocina francesa, cocina spa, cocina minimalista, cocina molecular, fast food.
- La creatividad en la cocina. Las bases técnicas y artísticas para la investigación e innovación gastronómica.
- Cambios que impactan en la industria gastronómica. El oficio de cocinero. Profesionalización de la gastronomía. Rol del Técnico Superior en Gastronomía.

Establecimientos gastronómicos

Caracterización general de la instancia curricular

Esta instancia curricular está dirigida a que el técnico superior comprenda las características particulares de los diferentes tipos de establecimientos que operan en la actualidad, entienda su complejidad por las nuevas exigencias y sus cambios constantes en los patrones de consumo.

Brinda conocimientos acerca de todas las áreas operativas de un establecimiento gastronómico y sus funciones, los requisitos operativos comunes, los distintos tipos de servicios y la organización administrativa de los espacios físicos.

Objetivos

Que los estudiantes:

- Identifiquen las distintas modalidades de los establecimientos gastronómicos, los sectores de trabajo, los espacios físicos y los roles del personal que se desempeña en éstos.
- Conozcan las distintas distribuciones en planta de zonas de tratamiento, pre- elaboración y cocina, y de la disposición apropiada para un correcto flujo de géneros, productos intermedios y desperdicios.
- Conozcan y dominen las funciones de todas las áreas operativas del establecimiento.
- Adquieran conocimientos sobre los avances tecnológicos económicamente posibles que facilitan las tareas de la industria de servicios.

Ejes de contenido

- Modalidades de los establecimientos gastronómicos.
- Organización de la cocina, distribución de los espacios.
- Características estructurales de los distintos sectores de trabajo.
- Zonas afectadas al trabajo gastronómico. Cocina. Lavado de vajilla. Despensa. Zona de control de la mercadería entrante. Cuarto de residuos. Cuarto de limpieza. Vestuarios y sanitarios del personal. Bodegas. Zona de almacenaje de cajones vacíos. Salón comedor, barra o mostrador y office. Servicios sanitarios para clientes.
- Características generales, reglamentaciones vigentes y recomendaciones para el servicio de banquete y banqueting.
- Personal de elaboración y servicio de atención al cliente. Clasificación de los actores según el tipo de servicio. Personal afectado a la elaboración, clasificación.
- Leyes y disposiciones generales (del Gobierno Nacional, Provincial y Municipal) que rigen para el funcionamiento y accionar de las áreas y tareas externas e internas en los establecimientos gastronómicos. Ley Antitabaco. Leyes Bromatológicas. Ley de Profilaxis. Leyes de Derecho de Autor.
- Delivery. Disposiciones generales y normas vigentes para el servicio de entrega a domicilio. Espacio para guarda y preservación de los vehículos de transportes de alimentos.

Industria de la hospitalidad

Caracterización general de la instancia curricular

Esta instancia curricular brinda al futuro técnico superior una visión amplia del sector industrial que compone la actividad de los servicios gastronómicos, hoteleros, de transporte, los nuevos espacios de recreación, animación, hospedaje y gastronomía. Enfatiza la importancia del tiempo libre, de la oferta de servicios y del desarrollo del plan estratégico de turismo sustentable del Ministerio de Turismo de la Nación, su impacto en el sector gastronómico y la afectación al área de la Ciudad de Buenos Aires.

Objetivos

Que los estudiantes:

- Reconozcan a la actividad gastronómica como uno de los ejes fundamentales del desarrollo de la industria de la hospitalidad.
- Comprendan los conceptos básicos de la calidad de los servicios gastronómicos.
- Apliquen técnicas de relaciones públicas.

Ejes de contenido

- Definición y visión de la Industria de la hospitalidad en el desarrollo del turismo sustentable. Importancia económica. Perspectivas y tendencias del mercado de la industria en el contexto de la globalización. La hospitalidad y sus empresas de servicios.
- Los establecimientos gastronómicos y su función en la industria de la hospitalidad.
- Las comunicaciones con los diferentes públicos internos, externos y mixtos de la industria de la hospitalidad.
- Procesos que se generan y desarrollan en la interacción con los diferentes prestadores de servicios para la hospitalidad.

Principios de Economía

Caracterización general de la instancia curricular

El futuro Técnico Superior en Gastronomía encontrará, en esta instancia, los conceptos básicos de las variables económicas vinculadas a las distintas formas de producción, lo que le permitirá tener un fundamento para desempeñarse en diferentes emprendimientos comerciales y comprender la situación económica en general y del sector gastronómico en particular.

Objetivos

Que los estudiantes:

- Comprendan conceptos básicos de Economía.
- Adquieran herramientas conceptuales para comprender la realidad económica a través del análisis guiado por las variables de las ciencias económicas.
- Entiendan el juego de demanda y oferta en el mercado.

Ejes de contenido

- Introducción a las ciencias económicas. Relación con otras ciencias.
- Variables de la economía.
- Principales problemas económicos: necesidad, escasez, recursos.
- Sistemas económicos. Corriente circular. Mercado de bienes y servicios.
- Factores de la producción. Equilibrio del consumidor.
- Dinámica de la demanda-oferta.
- Mercados posibles. El mercado de competencia perfecta. Competencia imperfecta: monopolio-oligopolio.
- Macroeconomía. Funcionamiento de la economía como conjunto. Integración de la economía globalizada. Principios, hipótesis y teorías que intentan explicar los procesos macroeconómicos.

2. Área de Formación en Producción Gastronómica

Principios de Cocina

Caracterización general de la instancia curricular

El futuro técnico recibirá en esta instancia una aproximación al área de producción gastronómica y podrá acceder a los conocimientos necesarios para su desempeño en dicha área. Constituye una base para la comprensión y para el análisis de toda información significativa referida a las maquinarias, a las tareas que se realizan en los distintos sectores de trabajo y a los principales sistemas de producción, sus características y condiciones de trabajo.

Objetivos

Que los estudiantes:

- Clasifiquen y describan las distintas maquinarias y utillaje empleados en los diversos procesos de producción culinaria y sus aplicaciones.
- Identifiquen los distintos dispositivos de gestión y control aplicables no solo a las maquinarias e instalaciones, sino también a las materias primas.
- Conozcan los distintos sistemas de producción culinaria en función de las necesidades de producción y de los controles de calidad.
- Conozcan la organización del trabajo en la cocina y la instrumentación de los sistemas.

Ejes de contenido

- Clasificación de maquinarias básicas y complejas.
- Tipos de mobiliario.
- Generadores característicos de calor y frío.
- Condiciones para la manipulación de géneros y productos culinarios (prelaboración, cocción y conservación) según las normas establecidas.
- Sistemas y métodos de limpieza. Materiales y procedimientos.
- Pautas básicas para la recepción y el almacenamiento de los alimentos.
- Formación de la brigada de cocina. Obligaciones y atribuciones de la estructura. Funciones de brigada chica y grande. Partidas, su funcionamiento, reconocimiento e importancia.
- Procesos industriales de cocina, disposición en planta de instalaciones y equipos.
- Sistemas de producción, producción caliente y fría. Sistema mixto. Línea de vacío. Nuevos sistemas de producción: cocina de ensamblaje, de 45 y flexible.
- Concepto de calidad, APYPCC y certificaciones.

Cocina Básica

Caracterización general de la instancia curricular

Esta instancia curricular introduce a los estudiantes en los conocimientos, las técnicas, los métodos y los procedimientos correspondientes a una cocina básica, punto de partida de toda elaboración culinaria. Por ser el primer taller sobre elaboraciones, se prestará especial importancia –desde el punto de vista operacional– a todo lo relativo a la cocina como espacio de trabajo, sus componentes y la aplicación de normas de higiene y seguridad. De este modo se busca tanto que el técnico superior logre una comprensión integral del proceso productivo como el dominio de técnicas culinarias específicas. En este taller, se promueve el análisis de la producción, la reflexión sobre los incidentes y el reconocimiento de sabores y texturas por medio de la degustación.

Objetivos

Que los estudiantes:

- Conozcan y dominen técnicas, métodos y procedimientos específicos para la elaboración de ofertas gastronómicas de bajo nivel de complejidad.
- Apliquen técnicas de conservación y de almacenamiento acorde a las materias primas y tipo de productos.

Ejes de contenido

- Verduras, hortalizas y frutas: técnicas básicas: limpieza, pelado, corte, cocción, conservación.
- Huevos y legumbres. Tipos de huevos. Funciones del huevo en preparaciones. Técnicas básicas en preparaciones con legumbres.
- Fondos y salsas. Fondos de cocción: clasificación, conservación. Salsas madres, básicas y derivadas.
- Gelatinas, métodos de ligazón. Tipos de gelatina, ligazones simples y compuestas.
- Sopas y cremas: clasificación.
- Arroces y guarniciones.
- Pastas simples. Técnicas de elaboración, clasificaciones. Tipo de cocciones. Coloración natural y química. Proporciones.
- Aves. Clasificación. Técnicas de corte y técnicas de deshuesado.
- Preparaciones culinarias a base de las materias primas trabajadas.
- Aplicación de normas y prácticas de manipulación, conservación y almacenamiento para prevenir los efectos no deseados y evitar enfermedades más comunes.
- Características organolépticas de los productos elaborados y análisis sensorial.

Cocina de Producción

Caracterización general de la instancia curricular

Esta instancia curricular aborda contenidos teóricos y prácticos que posibilitarán a los futuros técnicos superiores en Gastronomía elaborar productos más complejos que requieren de un dominio mayor de las técnicas culinarias. Se profundizan y amplían los conocimientos sobre las materias primas, preelaboraciones y productos terminados sobre la base de diferentes tipos de carnes rojas (vacuna, cordero), rosadas (cerdo), blancas (pescados); mariscos, pastas rellenas, entradas de diverso tipo y postres básicos. En este taller también se promueve el análisis de la producción, la reflexión sobre los incidentes y el reconocimiento de sabores y texturas por medio de la degustación.

Objetivos

Que los estudiantes:

- Conozcan y dominen técnicas, métodos y procedimientos específicos para la elaboración de ofertas gastronómicas de mediano nivel de complejidad.
- Apliquen técnicas de elaboración, conservación y almacenamiento de chacinados y embutidos.
- Apliquen técnicas de conservación y de almacenamiento acorde a las materias primas y tipo de productos.

Ejes de contenido

- Carnes rojas. Características y clasificación. Carnes rosadas, cerdo. Características y clasificación.
- Carnes blancas. Pescados. Clasificación.
- Mariscos. Clasificación.

- Tratamiento de carnes, pescados y mariscos. Control organoléptico. Técnicas y métodos específicos.
- Pastas rellenas. Tipos, características y técnicas.
- Entradas clásicas y modernas. Características generales, clasificación según los productos utilizados.
- Postres básicos. Características generales, clasificación según los productos utilizados.
- Charcutería (chacinados y embutidos). Técnicas básicas. Características y clasificación de embutidos. Normas sanitarias.
- Preparaciones culinarias a base de cada uno de las materias primas trabajadas.
- Aplicación de normas y prácticas de manipulación, conservación y almacenamiento para prevenir los efectos no deseados y evitar las enfermedades más comunes.
- Características organolépticas de los productos elaborados y análisis sensorial.

Cocina de Sofisticación

Caracterización general de la instancia curricular

Esta instancia curricular brinda conocimientos, técnicas, métodos y procedimientos vinculados a la producción de ofertas gastronómicas que suelen ser calificadas de “sofisticadas”, por la exclusividad de las materias primas utilizadas y el refinamiento de la preparación. También incluye la utilización de insumos considerados como “despojos” en la elaboración de platos que los jerarquizan, respetando las normas y prácticas de manipulación adecuadas en su tratamiento.

Objetivos

Que los estudiantes:

- Conozcan y dominen técnicas, métodos y procedimientos específicos para la elaboración de ofertas gastronómicas de amplia gama.
- Dominen las técnicas del montaje de platos y del despacho.
- Apliquen técnicas de conservación y de almacenamiento acorde a las materias primas y el tipo de productos.

Ejes de contenido

- Despojos: características y clasificación.
- Aves de caza de pelo: características y clasificación.
- Aves de caza de pluma: características y clasificación.
- Sushi: características, técnica de armado y elaboración.
- Conservas saladas y dulces: técnicas básicas, clasificación de sellados, normas sanitarias, métodos de conservación.
- Preparaciones culinarias sobre la base de las materias primas trabajadas.
- Técnicas y criterios básicos para el montaje de platos y el despacho.
- Características organolépticas de los productos elaborados y análisis sensorial.
- Aplicación de normas y prácticas de manipulación, conservación y almacenaje para prevenir la contaminación y evitar enfermedades.

Cocina del Mundo

Caracterización general de la instancia curricular

Este taller permite realizar un recorrido culinario por el mundo. Introduce a los estudiantes en las particularidades de las materias primas y elaboraciones de platos típicos (salados y dulces) de las diferentes raíces culinarias.

Objetivos

Que los estudiantes:

- Conozcan y dominen técnicas, métodos y procedimientos de diferentes orígenes culinarios.
- Conozcan y dominen las estructuras de sabor, textura y aromas de productos regionales.
- Dominen las técnicas del despacho y del montaje de platos.
- Apliquen técnicas de conservación y de almacenamiento acorde a las materias primas y tipo de productos.

Ejes de contenido

- Influencias de las diferentes regiones: características principales; materias primas; elaboraciones saladas y dulces correspondientes.
- Técnicas, métodos y procedimientos para la elaboración de platos típicos y postres de las siguientes raíces:
 - Cocina europea
 - Cocina francesa
 - Cocina italiana
 - Cocina española
 - Cocina latinoamericana
 - Cocina mexicana
 - Cocina peruana
 - Cocina argentina
- Aplicación de normas y prácticas de manipulación, conservación y almacenaje para prevenir la contaminación y evitar enfermedades.
- Características organolépticas de los productos elaborados y análisis sensorial.

Cocina de Avanzada

Caracterización general de la instancia curricular

Esta instancia curricular introduce a los estudiantes en los más modernos enfoques y corrientes gastronómicas respecto de la elaboración de platos. Asimismo, permite al futuro Técnico Superior centrar la mirada en la cocina moderna y las nuevas técnicas de cocción.

Objetivos

Que los estudiantes:

- Conozcan y dominen las estructuras de sabor, textura y aromas de las nuevas tendencias gastronómicas.
- Apliquen técnicas de cocina al vacío.
- Dominen las técnicas del despacho y del montaje de platos.
- Apliquen técnicas de conservación y de almacenamiento acorde a las materias primas y tipo de productos.

Ejes de contenido

- Cocina moderna. Influencias de las diferentes cocinas del mundo en la elaboración de los menús modernos;

- características principales; materias primas.
- Cocina fusión y deconstrucción. Características y materias primas. Investigaciones organolépticas de los productos.
- Cocina al vacío. Características. Pasteurización. Procesos de cocción al vacío. Tiempos y temperaturas.
- Características organolépticas de los productos elaborados y análisis sensorial.
- Aplicación de normas y prácticas de manipulación, conservación y almacenaje para prevenir la contaminación y evitar enfermedades.

Servicio de Catering para Eventos, Buffet y Cóctel

Caracterización general de la instancia curricular

Esta instancia curricular se centra en el desarrollo de capacidades relacionadas con los servicios de catering para eventos, y en conocimientos y técnicas relativos a las elaboraciones de buffet y cóctel. Los estudiantes aprenderán a realizar diversas preparaciones frías y calientes, decorarlas, presentarlas, distribuirlas en la mesa de buffet y preparar la escena.

Objetivos

Que los estudiantes:

- Conozcan y dominen las técnicas de producción y despacho a gran escala.
- Dominen las técnicas del despacho y del montaje de platos.
- Conozcan y dominen las herramientas que facilitan las funciones de supervisión y control en los procesos de producción.
- Dominen técnicas de conservación y almacenamiento de materias primas, preelaboraciones y productos terminados.
- Conozcan los embalajes y envolturas de pre-elaboraciones y productos terminados.

Ejes de contenido

- El catering: concepto y características.
- La organización y planificación de la producción.
- Buffet frío y caliente: características y composición.
- Bocados fríos y calientes: características y composición de bocadillos.
- Islas calientes y frías: técnicas, características y armado.
- Tabla de quesos y embutidos. Características, técnica de armado de bandejas.
- Entradas para servicio de banquete. Características generales.
- Platos principales para banquetes.
- Postres para banquetes.
- Aplicación de normas y prácticas de manipulación, conservación y almacenaje.

Panadería Básica

Caracterización general de la instancia curricular

Esta instancia, centrada en la elaboración de productos de panadería, aborda contenidos teóricos y prácticos que posibilitan al técnico superior comprender integralmente el proceso productivo en el área de la panadería y conocer y

dominar técnicas específicas para la elaboración de distintos tipos de panes y las variedades de la panificación.

Objetivos

Que los estudiantes:

- Comprendan las funciones de las materias primas y componentes en el proceso de elaboración de los productos de panadería.
- Dominen el vocabulario técnico.
- Dominen técnicas, métodos y procedimientos específicos para la elaboración y control de productos de panadería.
- Apliquen técnicas de conservación y de almacenamiento acorde a las materias primas y tipo de productos.

Ejes de contenido

- Materias primas más utilizadas. Usos, características organolépticas, propiedades físicas y químicas básicas, manipulación y conservación.
- Aditivos funciones, dosificación y efectos. Funciones que ejercen en los productos.
- Levadura. Conservación, multiplicación, dosificación, ciclo vital.
- Fermentos. Masa madre, poolish, esponja, pie de masa. Elaboración y aplicación.
- Procesos de la panificación. Fundamento microbiológico del proceso de fermentación. Influencia de temperatura y humedad en dicho proceso.
- Masas fermentadas: características, variedades, formulación, dosificación y conservación. Técnicas, métodos y procedimientos de elaboración. Métodos y temperaturas de cocción. Aplicaciones. Productos festivos clásicos.
- Masas para pizzas. Aplicación de técnicas de amasado y conservación. Tipos de pizzas y cubiertas.
- Masas hojaldradas. Tipos de hojaldre. Características, manipulación y conservación. Hojaldre con levadura.
- Masas con grasa. Características, manipulación y conservación.
- Masas quebradas, frolas.
- Características organolépticas de los productos elaborados y análisis sensorial.

Panadería Especializada

Caracterización general de la instancia curricular

Esta instancia le permite al futuro Técnico Superior en Gastronomía retomar los conocimientos ya adquiridos en sus estudios de la panadería básica, para la elaboración de productos de panadería dulce, productos de festividades, confituras varias y pastelería salada, aumentando la complejidad en las técnicas y en las materias primas.

Objetivos

Que los estudiantes:

- Reconozcan y dominen métodos de manipulación y técnicas adecuadas para elaborar productos gastronómicos dulces, festivos y confituras de panadería, aplicando las funciones de las materias primas o componentes en el proceso.
- Sepan resolver problemas y tomar decisiones.
- Dominen el vocabulario técnico.
- Apliquen técnicas de conservación y de almacenamiento acorde a las materias primas y tipo de productos.

Ejes de contenido

- Productos festivos clásicos: características, técnicas y aplicaciones.
- Panes especiales, trenzados y torzados. Técnicas y aplicaciones.
- Uso de semillas.
- Colorantes naturales y artificiales para el uso en la panificación.
- Productos de galletería salada y dulce con distintas harinas. Técnicas.
- Facturas de panadería y de confitería. Técnicas y variedades.
- Pastelería salada. Masas para tartas y empanadas, rellenos y cubiertas.
- Características, manipulación y conservación de materias primas y productos terminados.
- Características organolépticas de los productos elaborados y análisis sensorial.

Pastelería Clásica

Caracterización general de la instancia curricular

En esta instancia curricular se brindan conocimientos y técnicas básicas vinculadas a la elaboración de productos de pastelería. Se trabajan masas y cremas básicas y productos de bajo y medio nivel de complejidad. Como en los otros talleres relacionados con la producción en la cocina, se favorece que el futuro técnico superior comprenda en forma integral el proceso productivo, conozca y domine técnicas específicas para la elaboración referida.

Objetivos

Que los estudiantes:

- Conozcan y dominen técnicas, métodos y procedimientos específicos para la elaboración de productos de pastelería.

Ejes de contenido

- Historia de la pastelería. Características de la pastelería de diferentes países del mundo.
- Materias primas más utilizadas. Usos, características organolépticas, propiedades físicas y químicas básicas, manipulación y conservación.
- Características y tipos de máquinas, instalaciones y utillaje.
- Elaboración de masas básicas: azucaradas, batidas y emulsiones. Elaboración de distintos rellenos y coberturas dulces, técnicas de trabajo y conservación.
- Tipos de masa: batidas, quebradas, hojaldradas, mixtas y laminadas. Definición, características y productos que se elaboran con cada una. Técnicas y métodos de elaboración.
- Obtención de semifríos y su clasificación, de acuerdo a ingredientes, formulación, secuencia de operaciones y conservación.
- Almíbares y merengues: tipos y características.
- Postres tibios y fríos: técnicas y características.
- Características organolépticas de los productos elaborados y análisis sensorial.
- Aplicación de normas y prácticas de manipulación para prevenir los efectos no deseados y evitar enfermedades más comunes; conservación para su despacho.

Bromatología

Caracterización general de la instancia curricular

Esta instancia curricular brinda a los estudiantes conocimientos sobre la composición físico-química de los alimentos, como así también su comportamiento y las modificaciones que se producen a lo largo de la cadena alimentaria y durante la elaboración de los alimentos, de forma tal que puedan aplicar e interpretar estos conocimientos en la práctica gastronómica. También se trabajará con el Código Alimentario Argentino, como referencia sobre las disposiciones generales y normas legales que deben cumplir los alimentos.

Objetivos

Que los estudiantes:

- Conozcan los conceptos básicos de la bromatología.
- Conozcan la composición, características físico-químicas, procesos tecnológicos, conservación y alteraciones de los alimentos.
- Conozcan las normativas y legislación para cada grupo de alimentos.
- Interpreten los etiquetados o rotulaciones de los alimentos.

Ejes de contenido

- Definiciones y alcances de la bromatología.
- Conceptos sobre los alimentos: calidad, características sensoriales. Definición de alimento *adulterado*, *contaminado*, *alterado*.
- Aspectos generales de la conservación de los alimentos; conocimiento de los principales métodos y procesos tecnológicos para prolongar la vida útil de los alimentos.
- Agua: características físico-químicas. Contaminación, potabilización, legislación. Incidencia de la actividad del agua en las propiedades de los alimentos. Aguas minerales y aguas duras.
- Leches y derivados: crema, manteca, quesos. Definición, composición y características físico-químicas y bacteriológicas. Conservación, alteraciones; legislación. Procesos de obtención de los derivados.
- Grasa y aceites: definición, clasificaciones, Composición y características físico-químicas. Hidrogenación de aceites. Propiedades y descomposición de las grasas y aceites. Reacciones durante el calentamiento. Conservación, legislación.
- Carnes: definición. Ganado vacuno: composición, características físico-químicas, sacrificio de los vacunos, *rigor mortis*, maduración. Modificaciones durante la cocción. Conservación. Legislación.
- Productos de pesquería: definición. Composición y clasificación por origen y tenor graso. Características físico-químicas. Alteración. Captura y conservación.
- Huevos: definición. Composición y estructura. Características físico-químicas. Propiedades culinarias de la clara. Modificaciones por la cocción. Evaluación de la calidad. Alteración. Conservación.
- Cereales y derivados: definición. Composición, comportamiento del almidón y del gluten. Pan: composición, elaboración, envejecimiento. Conservación del pan. Legislación.
- Azúcares: clasificación, características y propiedades. Miel. Endulzantes artificiales. Conservación.
- Alimentos vegetales: definición. Clasificación, composición química, maduración. Conservación. Alteraciones.

Seguridad Laboral y Primeros Auxilios

Caracterización general de la instancia curricular

Esta instancia brinda al futuro Técnico Superior en Gastronomía un marco que le permitirá comprender la importancia de la seguridad laboral, identificar las condiciones, hábitos y prácticas que contribuyen a la prevención de accidentes y contar con información básica para actuar ante una situación de emergencia. Esta materia será un espacio en que se pondrán en práctica los procedimientos específicos de los primeros auxilios a través de la simulación.

Objetivos

Que los estudiantes:

- Conozcan las normas legales relacionadas con los riesgos del trabajo, el accidente laboral y la enfermedad profesional.
- Valoren la importancia del cuidado de la salud propia y de los integrantes del equipo de trabajo.
- Conozcan las maneras de asistir a una persona accidentada de modo de evitar agravamientos o complicaciones hasta la asistencia de un profesional de la salud, a partir de identificar el nivel de compromiso de su salud.

Ejes de contenido

- Concepto e importancia de la seguridad laboral.
- Concepto moderno de CyMAT: condiciones y medio ambiente de trabajo; definición integral de Salud según la OIT y la OMS; las CyMAT como factores determinantes de la carga de trabajo en sus tres dimensiones: física, psíquica y social.
- Nociones básicas de las normas legales relacionadas: Ley N° 24.557 de Riesgos del Trabajo, su ámbito de aplicación, objetivos, obligaciones de las partes (ART, empleador, trabajador); Ley N° 19.587 de Higiene y Seguridad en el Trabajo, su ámbito de aplicación, objetivos, obligaciones del empleador, derechos y obligaciones del trabajador, principios de aplicación, misiones y funciones de los servicios de medicina laboral y de higiene y seguridad en el trabajo.
- Definición según la Ley N° 24.557 de Accidentes Laborales y de Enfermedades Profesionales. Causas de accidentes más frecuentes; condiciones inseguras y agentes de riesgo. La incapacidad laboral temporaria y permanente; incapacidad parcial y total.
- Prevención de los accidentes de trabajo y de las enfermedades profesionales: programa de actuación basado en tres etapas: identificación, evaluación y corrección de los factores de riesgo. Corrección en el foco, el medio de transmisión y el receptor.
- Primeros auxilios: definición, importancia, condiciones y responsabilidades legales.
- El botiquín: conformación y uso. Cuidados en la manipulación de los elementos del botiquín.
- Accidentes más frecuentes: heridas y hemorragias, traumatismos, fracturas, quemaduras, golpes de calor, intoxicación y envenenamiento. Definición y clasificaciones. Síntomas y primeros auxilios.
- Signos vitales: formas prácticas de detectar respiración, pulso y temperatura. Pérdidas de conocimiento: clasificación (desfallecimiento, desmayo, *shock*). Convulsiones. Primeros auxilios.

Higiene de los Alimentos

Caracterización general de la instancia curricular

Esta instancia se vincula específicamente al desarrollo de rasgos profesionales del futuro Técnico Superior en Gastronomía relacionados con los conocimientos de salud, higiene y seguridad y con la capacidad de sostener prácticas de cuidado de la salud propia, de los integrantes del equipo de trabajo y la población destinataria de sus funciones. Se brindan conocimientos sobre seguridad e higiene tanto del lugar de trabajo y los medios de producción como de los productos que se elaboran, conservan y almacenan.

Objetivos

Que los estudiantes:

- Comprendan la importancia de la seguridad e higiene para el cuidado de la salud.
- Conozcan la legislación alimentaria vigente a nivel nacional.
- Conozcan los conceptos principales sobre seguridad e higiene del espacio de trabajo y de los alimentos.
- Apliquen los controles respectivos en las distintas operaciones involucradas en el proceso de producción, desde la compra y recepción de materias primas hasta el servicio.

Ejes de contenido

- Concepto de seguridad e higiene alimentaria. Buenas prácticas de manufactura (BPM). Higiene personal y ambiental. Uso de la indumentaria reglamentaria. Conceptos y procedimiento de limpieza y de desinfección. Programas de limpieza y mantenimiento de una cocina, POES. Control de plagas.
- Legislación alimentaria vigente y entidades reguladoras. Código Alimentario Argentino. Normas internacionales. Reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad. Control y vigilancia de los alimentos. Inspecciones. Requisitos para la instalación de servicios gastronómicos. Introducción al sistema HACCP (análisis de riesgos y puntos críticos de control). Normas ISO relacionadas con calidad total en alimentos.
- Los alimentos y el cuidado de la salud. Causas de contaminación: factores que inciden en la contaminación de los alimentos (pH, acidez, temperatura, presencia de agua). Temperaturas de seguridad.
- Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA): definición. Tipos de contaminación de los alimentos: física, química, microbiológica. Contaminación cruzada. Formas de prevención.
- Generalidades de la microbiología de los alimentos. Enfermedades transmitidas por los alimentos de causa microbiológica. Agentes casuales más frecuentemente involucrados: virus, bacterias, parásitos, hongos. Formas de contaminación, alimentos involucrados, síntomas, prevención.

Nutrición

Caracterización general de la instancia curricular

Esta instancia curricular le permite al futuro técnico conocer y comprender las relaciones entre nutrición, alimentación y salud. Para ello, brinda conceptos básicos sobre el aporte nutricional y calórico de los alimentos, composición, la nutrición en situaciones especiales y los cambios en el valor nutritivo durante el proceso de elaboración y conservación de productos. Si bien esta instancia tiene un fuerte trabajo sobre contenidos de carácter conceptual, también ofrece herramientas para confeccionar menús determinados a partir de considerar: necesidades y requerimientos dietarios de distintos grupos de edad; reemplazo de alimentos; situaciones de salud.

Objetivos

Que los estudiantes:

- Comprendan los conceptos básicos de la nutrición, los beneficios de una alimentación saludable y sus aportes en la producción gastronómica.
- Comprendan la anatomía y fisiología del aparato digestivo.
- Conozcan los principios nutritivos que componen los alimentos y sus funciones.
- Conozcan las características de los distintos tipos de alimentos.
- Interpreten las indicaciones dietéticas más comunes que se manejan en los servicios de alimentación.
- Conozcan las modificaciones nutricionales que sufren los alimentos durante su elaboración.

Ejes de contenido

- Nutrición, alimentación y salud:
 - Conceptos de nutrición y de alimentación. Relación con la salud y la enfermedad. Pautas para una alimentación saludable.
 - Leyes de la alimentación: de la cantidad, de la calidad, de la adecuación y de la armonía.
 - Nociones básicas de anatomía y fisiología del aparato digestivo.
- Alimentos, principios nutritivos y grupos de alimentos:
 - Definición de alimento según CAA.

- Alimentos desde el punto de vista nutricional.
 - Concepto de *principio nutritivo*: hidratos de carbono, proteínas, grasas, vitaminas, minerales, fibra y agua.
 - Funciones de cada nutriente. Clasificación. Fuente. Recomendaciones.
 - Interpretación de los principios nutritivos en el rotulado nutricional de los alimentos.
 - Grupos de alimentos: clasificación. Óvalo de los alimentos. Guías Alimentarias Argentinas.
 - Valor nutritivo de cada grupo de alimentos.
 - Modificaciones de los alimentos durante su elaboración. Pérdidas de vitaminas y minerales. Transformación de proteínas e hidratos de carbono.
- Nociones básicas sobre la alimentación en situaciones especiales:
 - Conceptos básicos de la prescripción.
 - Dietas hiposódica, hipocalórica, hipercalórica, adecuada gástrica, astringente, hipograsa, rica en fibra, para celíacos. Dietas de moda.

Enología y Maridaje

Caracterización general de la instancia curricular

Esta instancia permite al estudiante conocer las características de los diferentes cepajes de uvas, su relación con las zonas de cultivo de vides y los procesos de elaboración de los vinos. Los introduce en el interesante mundo de la utilización de los sentidos para el reconocimiento de la calidad y variedad de vinos. Además, les ofrece la oportunidad de comprender las variables que determinan la selección de un vino de acuerdo con la comida con la que se combinará, basándose en nociones básicas de maridaje.

Objetivos

Que los estudiantes:

- Conozcan las características y procesos de elaboración de distintos tipos de vinos.
- Reconozcan los diferentes tipos de vinos y sus maridajes.
- Conozcan las reglas básicas para el uso de vinos en la cocina.
- Seleccionen distintos tipos de vinos en función de los diferentes menús.

Ejes de contenido

- La vid, su cultivo e historia. La vendimia: cómo realizarla. Cuidados a tener en cuenta. Maduración fisiológica e industrial del grano de uva. El mosto, su constitución.
- Regiones de producción en la Argentina y en el mundo. Denominaciones de origen.
- Métodos de vinificación. Distintos sistemas y métodos de fermentación, transformaciones biológicas. Vinificación de vinos especiales. Vinos caseros y orgánicos.
- Clasificación de vinos tintos y vinos blancos. Componentes del vino y sus variables según el cepaje.
- Bebidas espirituosas o fortificadas. Sus características y métodos de elaboración.
- Cervezas: características principales, tipos y proceso de elaboración.
- Significado de maridaje y técnicas de degustación. Iniciación a la degustación. Degustación de vinos varietales blancos, tintos, especiales y espumosos. Discusión de maridajes.

Seminario de Profundización y/o Actualización

Caracterización general de la instancia curricular

El seminario del área de formación en producción gastronómica constituye un espacio formativo para el cual la institución organizará ofertas variables en los distintos períodos lectivos, atendiendo a la actualización y/o profundización sobre recortes relevantes de los campos de saberes presentes en la formación, o bien sobre desarrollos actuales referidos a problemáticas significativas para el Técnico Superior en Gastronomía.

Los estudiantes deberán acreditar uno de los seminarios correspondientes al área que podrán elegir entre la oferta que dé la institución en los distintos cuatrimestres.

Esta instancia se orienta a que los estudiantes realicen un acercamiento más profundo a ciertos temas desarrollados en otras instancias curriculares o accedan a la discusión de aspectos novedosos que, por su actualidad, no se encuentran contemplados en este plan de estudios.

Objetivos

Que los estudiantes:

- Realicen una profundización sobre temas desarrollados en la carrera.
- Accedan a los temas de discusión actuales sobre producción gastronómica.
- Adquieran herramientas complementarias a su formación gastronómica.

Ejes de contenido (posibles)

- Servicio de bar y coctelería.
- Química de los alimentos.
- Cocina saludable.
- Postres de restaurante.
- Bollería de grasa.
- Dietas especiales.

3. Área de Formación en Gestión y Administración de Recursos en Organizaciones Gastronómicas

Principios de Organización y Administración de Empresas

Caracterización general de la instancia curricular

Los criterios de organización y administración en la nueva conceptualización de las organizaciones gastronómicas se han transformado, profesionalizando las áreas administrativas en su conjunto. El futuro Técnico Superior en Gastronomía encontrará en esta instancia curricular las herramientas necesarias para implementar los diferentes criterios de administración de las empresas gastronómicas a los efectos de lograr los objetivos de rentabilidad. Se desarrollarán los conceptos básicos para el análisis de los distintos puntos críticos de control y sus puntos de equilibrio dentro del sistema.

Objetivos

Que los estudiantes:

- Reconozcan y analicen las características principales de las diferentes organizaciones empresariales.
- Comprendan la importancia de la eficacia y la eficiencia en la dinámica organizacional.
- Comprendan y analicen los mecanismos de monitoreo y control de la gestión administrativa.
- Conozcan las herramientas analíticas que mejoran los procesos de toma de decisiones de una organización.

Ejes de contenido

- Conceptos de organización. Caracterización de las organizaciones empresariales. Estructura. Organigramas.
- La actividad empresarial. Relación empresa-consumidor. Funciones básicas de la empresa. Áreas funcionales.
- Clasificación de las empresas. Diferentes criterios de clasificación: lucrativas, sin ánimo de lucro, por producto, por tamaño; organizaciones pequeñas, medianas y grandes; por alcance de mercado; por origen del capital.
- Análisis organizacional. Misión y funciones. Visión sistemática: tipos de gerenciamiento, procesos y procedimientos organizacionales.
- Criterios de eficacia, de eficiencia, rentabilidad, económicos y de relación con el medio social.
- La cultura organizacional. Valores distintivos de la organización.
- El proceso administrativo. La previsión. La planificación. Componentes. Planificación estratégica y táctica. Gráfico de Gantt. Diagrama de análisis de procesos. Diagrama de flujo. Toma de decisiones.
- Los manuales administrativos: tipos, objetivos, clasificación.

Contabilidad y Finanzas

Caracterización general de la instancia curricular

Esta instancia ofrece herramientas operativas, que aportan a las funciones de diseño, gestión y administración de empresas gastronómicas que el técnico superior realizará. Se enfatizará en conceptos clave que le permitirán conocer y utilizar herramientas contables y analizar e interpretar la información relevante para la toma de decisiones. Además, le permitirá al estudiante conocer las variables que intervienen en el proceso de conformación del precio final de un producto y en la elaboración de un presupuesto.

Objetivos

Que los estudiantes:

- Analicen el sistema de gestión contable en todas sus instancias.
- Comprendan los principios que rigen a la contabilidad como un sistema de gestión, administración y control.
- Comprendan el rol económico del ciudadano en tanto contribuyente.
- Apliquen a la actividad gastronómica las herramientas contables que mejoren los procesos contables de una organización.
- Interpreten la información brindada por el estado patrimonial de una empresa.
- Conozcan y realicen registros contables básicos de una empresa.

Ejes de contenido

- El valor de la contabilidad como sistema de gestión, administración y control. Patrimonio y capital. Bienes económicos y recursos. Patrimonio neto: composición e igualdad contable básica. Estado patrimonial: conceptos básicos y análisis. El proceso contable: conceptos básicos y funcionamiento. Estado de resultados. Estado de evolución del patrimonio neto. Registros básicos. Documentos comerciales. Registro de compras y de ventas.
- Técnica y análisis financieros. Información contable para la toma de decisiones: análisis, interpretación y manejo.

- Procedimientos de auditoría operativa.
- Impuestos generales y específicos en la actividad gastronómica.
- Elementos básicos de análisis financiero. La administración financiera de establecimientos gastronómicos. Análisis e interpretación de información relevante para la toma de decisiones.

Costos y Presupuestos

Caracterización general de la instancia curricular

Esta instancia curricular aborda los conceptos básicos que relacionan la contabilidad con los elementos y la clasificación de las distintas clases de costos que son necesarios para controlar en las empresas gastronómicas.

Objetivos

Que los estudiantes:

- Entiendan la vital importancia que los costos representan en un desarrollo comercial del rubro gastronómico.
- Conozcan los distintos componentes que son necesarios para establecer un correcto “costeo”.
- Comprendan los distintos métodos utilizados para la fijación de precios de los distintos productos y servicios.
- Elaboren pautas de control para el desarrollo de negocios eficaces.
- Apliquen el enfoque proyectual como sistema de organización del negocio.
- Comprendan la incidencia de los costos en la determinación del precio de los productos y servicios.

Ejes de contenido

- Costos: conceptos. Los elementos del costo; clasificación de los costos fijos y variables. Determinación del punto de equilibrio como herramienta para la toma de decisiones. La registración contable de los costos.
- Métodos de costeo. Estimación de costos para presentar estados proyectados.
- Costos directos y costos indirectos, relacionados con la administración del negocio y las inversiones en comercialización.
- Relación utilidad-volumen. Variaciones de costos y cantidades (volumen de producción).
- El costo para la determinación del precio de venta. Costeo de recetas.
- Presupuesto. Concepto. Ventajas y limitaciones del control presupuestario. Implementación de un sistema de control presupuestario. Manual del presupuesto. Modos de organizar el sistema.
- La determinación de costos y presupuestos en procesos inflacionarios.

Administración de Recursos Humanos

Caracterización general de la instancia curricular

La administración de recursos humanos es una ciencia que acompaña el desarrollo del hombre en la organización. Permite comprender la problemática humana y el entendimiento entre diferentes grupos de interés sin perder de vista los objetivos e intereses de la organización ya sea esta productiva, política, de integración o sin fines de lucro. Esta instancia contempla el tratamiento de las temáticas más relevantes en relación con el capital humano. El técnico superior estará capacitado para establecer los parámetros necesarios que facilitarán la vinculación entre la estructura organizacional y las personas involucradas en ella. Asimismo, podrá detectar las necesidades de la empresa y adecuar las capacidades de las personas para la consecución de los objetivos deseados.

Objetivos

Que los estudiantes:

- Construyan un marco conceptual e instrumental que les permita interpretar necesidades, resolver conflictos y conducir equipos de trabajo de manera eficiente.
- Adquieran técnicas y herramientas de gestión de los recursos humanos, a fin de propender a un mayor nivel de racionalidad y profesionalidad de los mismos.
- Comprendan las características de los grupos humanos como parte indispensable de la estructura organizacional.
- Conozcan las posibilidades de desarrollo, plan de carrera y crecimiento personal que se les proporcionará a los recursos humanos.
- Comprendan la importancia y las etapas en el proceso de reclutamiento, selección y capacitación de los recursos humanos.

Ejes de contenido

- Grupos y equipos de trabajo. El comportamiento de los grupos humanos en la organización. Las personas; la teoría del campo. Motivación, técnicas y modelos. La dinámica de los grupos. Evolución de un grupo de trabajo. Factores que mejoran la cohesión grupal.
- Diferenciación entre grupo y trabajo en equipo. Definición de trabajo en equipo. *Empowerment* y *team building*. Importancia de trabajo en equipo en la organización. Enfoques teóricos hacia el trabajo en equipo. Enfoques y herramientas para el desarrollo del trabajo en equipo.
- Administración de recursos humanos: el carácter múltiple y contingencial de los recursos humanos. La administración de los recursos humanos como responsabilidad de línea y función *staff*. Los objetivos y la política de los recursos humanos. Planeamiento. Diseño de funciones y perfiles. Descripción y análisis de cargos.
- Selección de personal. Aspectos a tener en cuenta en una entrevista de selección. Características del personal de contacto dentro de los servicios gastronómicos.
- La capacitación y el desarrollo del personal. Evaluaciones de desempeño.
- Comunicación. La comunicación eficaz. Modelos mentales. Las redes comunicacionales y sus efectos. Habilidades para una buena comunicación.
- Liderazgo y participación. Concepto de liderazgo. Estilos de liderazgo. Diferenciación entre autoridad y poder. El poder en el equipo. Relación líder-grupo. Modelos jerárquicos.
- Clima laboral. Encuestas de satisfacción interna. Manejo de conflictos. Distrato, su manejo. Sentido de pertenencia.

Relaciones Laborales y Legislación

Caracterización general de la instancia curricular

Las relaciones laborales son el pilar sobre el cual se asientan las actividades económicas y productivas de una sociedad dada, cualesquiera sean estas. Influyen decididamente en el comportamiento de los grupos humanos en las organizaciones, marco en el cual se desarrolla la actividad humana, determinando el éxito o fracaso de las mismas. Esta instancia curricular aborda conocimientos básicos sobre relaciones laborales y las leyes fundamentales que las regulan, a fin de dotar a los alumnos de las herramientas legales que le permitan negociar sobre la base de la justicia y la equidad independientemente del lugar, la función o el rol que le quepa en la organización.

Objetivos

Que los estudiantes:

- Analicen el marco jurídico que rige las relaciones laborales en el sector gastronómico.

- Identifiquen los actores que participan de las mismas, su rol dentro y fuera de la organización.
- Comprendan la complejidad de las relaciones laborales signada por la conflictividad y tensiones constantes.
 - Adquieran herramientas que les permitan proponer una política y un plan de acciones para alcanzar un nivel de excelencia en las relaciones laborales.

Ejes de contenido

- Introducción al Derecho del Trabajo. La Constitución Nacional como fuente del Derecho Laboral. Las normas internacionales del Derecho del Trabajo. Fuentes estatales y otras fuentes.
- Ley de Contrato de Trabajo. Reformas. Nociones fundamentales. La jurisdicción social. Legislación laboral.
- Asociaciones sindicales. Antecedentes históricos de la organización gremial. El sindicalismo argentino. Tipos de asociaciones sindicales. Libertad sindical. Derecho de los trabajadores. Derecho de las asociaciones sindicales. Autonomía.
- Normas profesionales. Convenios colectivos, acuerdos con el sector empresario, técnicas de negociación.
- Relaciones laborales: concepto de trabajo empleo, posición, tareas, cargo. Análisis de la noción de trabajo aplicado al sector gastronómico.
- Documentación laboral requerida dentro del departamento de RRHH y su administración.
- El contrato psicológico. Relaciones humanas en la empresa gastronómica: funciones, roles y responsabilidades. La jerarquía normativa y los principios de ordenación jerárquica en el orden laboral.

Comercialización

Caracterización general de la instancia curricular

Esta instancia proporciona conceptos generales acerca de los fundamentos estratégicos de la comercialización, haciendo hincapié en las empresas gastronómicas. El estudiante encontrará los elementos de análisis del mercado y de la competencia, pudiendo además distinguir y operar las variables controlables para lograr una alta competitividad.

Objetivos

Que los estudiantes:

- Comprendan los conceptos y herramientas de análisis interno y externo del sector gastronómico.
- Reconozcan las variables controlables y no controlables aplicables al sector gastronómico.
- Conozcan las distintas formas de segmentar el mercado para lograr un posicionamiento competitivo.
- Aprendan a formular y ejecutar estrategias de marketing de acuerdo a las distintas necesidades y etapas de evolución de la empresa.

Ejes de contenido

- Marketing: concepto. Marketing de productos y servicios. Variables controlables y no controlables. El marketing como sistema de comunicación. Servucción. El cliente y la percepción del servicio recibido.
- El medio productivo. La competencia. Conceptos de competencia. Competitividad en las áreas de servicios. Matriz FODA. Cadena de valor.
- Proceso de comercialización. Etapas de la venta.
- Mercado. Su clasificación. Segmentación y posicionamiento.
- La investigación de mercado como herramienta del proceso de comercialización. Marco conceptual. Objeto y alcances. Sus componentes. Nociones básicas sobre metodologías para la investigación. Fuentes, tipos.
- Formulación y ejecución de estrategias de marketing para diferentes tipos de empresas de alimentos y bebidas. La fuerza de ventas. Administración de la fuerza de venta.

Gerenciamiento de Empresas Gastronómicas

Caracterización general de la instancia curricular

Esta instancia curricular presenta los aspectos claves para desarrollar habilidades profesionales relativas al gerenciamiento de una empresa gastronómica. Ofrece una mirada de conjunto sobre la organización, áreas que la integran, procesos y procedimientos, en relación con el entorno y el mercado de competencia.

Objetivos

Que los estudiantes:

- Conceptualicen y analicen la gerencia, sus principios y la concepción estratégica de la organización.
- Analicen los diferentes subsistemas que pretenden sinergizar los procesos gerenciales.
- Comprendan la relevancia de la coordinación gerencial para el manejo de las áreas del establecimiento gastronómico.
- Valoren la importancia de analizar una propuesta gastronómica determinada en relación con su entorno, el público objetivo y el mercado de competencia.
- Comprendan la necesidad de la supervisión directa en todas las áreas, administrando tiempos y recursos para dicho fin.

Ejes de contenido

- Gerencia. Definición. Aspectos involucrados en el gerenciamiento. Las funciones del management gastronómico. Las fallas más frecuentes en el gerenciamiento de las empresas gastronómicas.
- Estrategias y recursos generales. Niveles de la estrategia. Tope gerencial. Tipología de la gerencia. Estrategias corporativas.
- La planificación estratégica en las empresas gastronómicas. Las bases. Formulación de objetivos organizacionales. Análisis interno de la empresa. Análisis externo del ambiente. Fortalezas y debilidades, recursos disponibles, capacidades y habilidades.
- Perspectiva de la gestión de recursos humanos. Énfasis tradicional en la gestión gerencial. Resultados. Énfasis actual en la calidad de la gestión gerencial. Clave basada en el valor estratégico del recurso humano. Resultados, procesos, habilidades.
- La efectividad en las organizaciones.

Compras y Gestión de Stock

Caracterización general de la instancia curricular

En esta instancia, el futuro técnico superior podrá analizar la gestión integral en materia de compras y la organización del stock de mercaderías. Asimismo, estará capacitado para entender la estrecha relación y la transversalidad que existe entre este estratégico departamento y los restantes que componen la empresa gastronómica.

Objetivos

Que los estudiantes:

- Identifiquen el momento óptimo para organizar y realizar el reaprovisionamiento de las distintas materias primas

- que el sector utiliza.
- Comprendan la organización administrativa de las compras a través de la correcta utilización de los sistemas diseñados específicamente para este fin.
 - Utilicen eficientemente los circuitos administrativos para reabastecer a todos los departamentos en el momento preciso.

Ejes de contenido

- Concepto de compras. Gestión y organización de compras. Relación del departamento de compras con otros departamentos. Tipologías de compras. Selección de proveedores.
- Contratos, licitaciones. Procedimientos.
- Registro de compras y procedimientos de auditoría.
- Circuitos administrativos de aprovisionamiento.
- Concepto de stock. Procedimientos para la recepción e inventarios, inspección y almacenamiento de los productos comprados.

Organización de Eventos Gastronómicos

Caracterización general de la instancia curricular

Esta instancia curricular se orienta a que el futuro técnico superior adquiera los conocimientos suficientes para planificar y/o concretar la organización de distintos tipos de eventos; como así también, la posible tercerización de sus diferentes etapas, considerando las características del cliente, su demanda y los espacios reales para la realización de la tarea. Todas las etapas de la concreción de un evento serán contempladas: desde los relevamientos iniciales, las estimaciones de personal necesario y las características de los mismos; los criterios comerciales a considerar, los diferentes tipos de presupuestos, las modalidades de los servicios, hasta la programación de las actividades y los servicios colaterales pertinentes al evento.

Objetivos

Que los estudiantes:

- Adquieran los conocimientos necesarios para la planificación y la administración de eventos gastronómicos.
- Conozcan los procesos operativos adecuados para cada evento.
- Aprendan a determinar el porcionamiento de alimentos y bebidas de cada evento para satisfacción del cliente.
- Conozcan las particularidades del personal operativo de servicio.
- Conduzcan al personal en distintos eventos.
- Analicen el equipamiento necesario, los costos de compra y/o alquiler.

Ejes de contenido

- Clasificación de los eventos gastronómicos.
- Relevamientos y capacidades previos (lugar, fuegos, fríos, etc.).
- Alimentos y bebidas: porciones y cantidades a servir en los eventos.
- Selección de personal en concordancia con la modalidad de servicio.
- Ambientación acorde a los eventos: mobiliario, vajilla, ornamentación, etc.
- Recursos técnicos: sonido, musicalización, animación, seguridad, etc.
- Programación de las actividades.

Ceremonial y Protocolo

Caracterización general de la instancia curricular

Esta instancia curricular está dirigida a que el futuro técnico superior reafirme las conductas propias del trato social e incorpore los conocimientos requeridos para desarrollar la actividad gastronómica en ceremonias y acontecimientos de diferentes tipos, cuyas reglas determinan las características propias del servicio a prestar en cada uno de ellos, considerando las normas protocolares que regulan al ceremonial. Las fórmulas del “saber ser y saber estar”, que rigen en todos los espacios de la sociedad, se transforman en herramientas primordiales para el profesional gastronómico cuyo objetivo final de trabajo es el buen servicio y la atención de terceras personas.

Objetivos

Que los estudiantes:

- Adquieran el conocimiento y dominio de las normas básicas del protocolo, reguladoras del ceremonial, incorporando o reafirmando hábitos de conducta, responsabilidad y cordialidad para la correcta atención de terceras personas.
- Dominen el ritual de las comidas y hábitos argentinos para su servicio y presentación a extranjeros y connacionales.
- Dominen el ritmo y los tiempos de la mesa durante los diferentes acontecimientos y el lenguaje de los elementos que componen el sitio de mesa y las mesas de apoyo.
- Reconozcan la importancia de respetar la manipulación y elaboración de los alimentos y las diferentes dietas alimentarias surgidas de los usos, costumbres y tradiciones o por imposiciones de la fe.

Ejes de contenido

- Conceptos básicos y su aplicación: ceremonial, protocolo, etiqueta, cortesía y tratamiento.
- Origen del visitante, sus hábitos y costumbres, gustos gastronómicos y atención de extranjeros.
- Presidencia y precedencia en la mesa. Protagonistas del acontecimiento: anfitrión, presidente, invitado de honor, agasajados.
- La mesa: forma, uso y sus elementos complementarios.
- Servicio de alimentos formales e informales.
- Ceremonial gastronómico en la empresa. Banquetes. Agasajos oficiales.
- Ceremonial de las diferentes culturas: degustación de alimentos sujetos a preceptos.

Elaboración de Menús y Cartas

Caracterización general de la instancia curricular

Esta instancia curricular está dirigida a que el futuro técnico superior adquiera los conocimientos elementales para la confección de uno de los elementos más importantes de la comercialización gastronómica: la carta. La carta es un instrumento de comunicación mercantil entre el espacio gastronómico y el cliente y, por lo tanto, promueve el encuentro entre las preferencias o gustos del cliente y la oferta gastronómica. Y por su parte, el menú refleja la identidad de la propuesta gastronómica, tanto por su diseño gráfico y/o por su orden interno, como por su redacción (nombres y descripciones), prescindiendo del valor del producto; ambos son, en un orden de planificación, los últimos elementos de creación en la estrategia integral de comercialización y comunicación gastronómica.

Objetivos

Que los estudiantes:

- Conozcan y comprendan la diferencia entre la carta y el menú y la importancia y funciones que cumplen ambos

instrumentos orientadores.

- Dominen las técnicas de diseño y aprovechamiento de cada espacio y diversas diagramaciones, aplicando un lenguaje descriptivo que genere en el cliente la evocación de sabores, lugares y/o emociones.

Ejes de contenido

- Origen y evolución histórica del menú y de la carta. Sus funciones en la gestión comercial como elementos de promoción: a la carta, plato del día (menú ejecutivo), menú cíclico.
- Secuencia para el planeamiento del menú. Conclusión de la lista en concordancia con los procedimientos operativos.
- Tipos de cartas para: restaurante, cafetería, confitería, pizzería, *room service*, etc.
- Tipos de menú para: eventos ejecutivos, degustaciones, banquetes, etc.
- Confección de carta y/o menú: diseño, formato, tamaño, material (papel); tipografía, paginación, distribución y aprovechamiento de los espacios, selección de títulos, nombres y textos descriptivos de los platos, denominaciones de origen, variedades específicas de productos, métodos de cocción y el orden de los platos.
- Redacción. Textos descriptivos. Adecuación de la terminología al tipo y categoría del emprendimiento.

Francés

Caracterización general de la instancia curricular

Esta instancia curricular propone un primer contacto con la lengua extranjera incluyendo el desarrollo de habilidades comunicacionales que permitan intercambios breves y el acceso al léxico elemental de la especialidad culinaria.

Objetivos

Que los estudiantes:

- Reconozcan sus conocimientos discursivos en lengua materna o en otras lenguas a partir del contacto con el francés.
- Utilicen la lengua extranjera en interacciones propias del contexto de aprendizaje.
- Desarrollen habilidades comunicacionales a través de intercambios dialógicos sencillos.

Ejes de contenido

- Pragmático-discursivo: rol y estatus de los interlocutores, utilización de *tu/vous*. Describir áreas de trabajo.
- Lingüístico. Determinantes. Preposiciones: *en, dans, à*. Sustantivos y adjetivos: marcas de género y número. Formas simples de la negación. Pronombres personales, caso del *on*. Situarse en el espacio y en el tiempo. Formas y valores verbales en contexto, el condicional “de cortesía”.
- Vocabulario: la brigada de cocina (*chef, sub-chefs, garde-manger, rôtiisseur, entremétier*, etc.). Presentaciones laborales: información básica personal y profesional. Descripción del espacio. Las diferentes zonas de la cocina profesional (máquinas y utensilios de cada sector). Elementos y utensilios de la mesa en la cafetería y el restaurant. Vocabulario técnico de ingredientes, métodos de cocción y de preparación de los alimentos.

Francés Técnico

Caracterización general de la instancia curricular

Esta instancia curricular propone focalizar el desarrollo de habilidades comunicacionales orientadas al ámbito de trabajo del futuro egresado y ampliar el vocabulario de la especialidad.

Objetivos

Que los estudiantes:

- Utilicen vocabulario específico de la actividad gastronómica.
- Adquieran confianza y seguridad respecto de sus habilidades comunicacionales en la lengua extranjera.
- Reflexionen sobre la dimensión sociocultural de las lenguas.
- Desarrollen diversas estrategias lectoras.

Ejes de contenido

- Pragmático-discursivo: dar y pedir informaciones sobre la preparación y la cocción de los alimentos. Aconsejar un menú y describir los platos. Aceptar y rechazar según gustos y preferencias culinarias. Expresión de la existencia. Modalidades: deseo, orden, pedido.
- Lingüístico. Interrogativos. Pronombres demostrativos y pronombres personales OD. Formas y valores verbales en contexto: *el futur proche*, el imperativo. La forma impersonal: *il s'agit de, il faut*. Algunos verbos pronominales. Formas: *il y a, il faut*. Cantidades precisas e imprecisas.

Vocabulario: los comercios de alimentos y sus productos (mercado de frutas y verduras, panadería-confitería, almacén, quesería-vinería, carnicería-fiambrería). Lista de compras, precios y cantidades. Formas de preparación y de cocción de platos. El menú y sus diferentes partes, la carta.

Francés Profundización

Caracterización general de la instancia curricular

Esta instancia propone ampliar el léxico propio de las recetas y avanzar sobre nuevos tipos discursivos: narrativo y descriptivo-explicativo, este último, desarrollando especialmente la comprensión y la expresión oral.

Objetivos

Que los estudiantes:

- Comprendan y utilicen expresiones cotidianas de uso frecuente en el contexto social del área de la gastronomía.
- Utilicen los recursos tecnológicos para desarrollar estrategias de aprendizaje autónomo.
- Desarrollen estrategias de comprensión lectora en francés que permitan el acceso a bibliografía de la especialidad.

Ejes de contenido

- Pragmático-discursivo: dar una opinión favorable y desfavorable. Tomar una reserva y una comanda en el restaurant. Caracterizar objetos y cosas comparando y describiendo. Recomendar. Modalidades: probabilidad, necesidad.
- Lingüístico: las expresiones con el verbo *faire*: *faire cuire, faire bouillir*, etc. Expresiones de cronología: en primer lugar, luego, después, por último, para terminar. Los comparativos y superlativos. Formas y valores

verbales en contexto: *passé composé*. El gerundio. Anterioridad y posterioridad.

- Vocabulario. La cocina regional francesa: los platos típicos del norte, del mediterráneo, del sudoeste. Los quesos: clasificaciones según características de producción y de elaboración. La pastelería: tipos de masas, cremas y baños. Postres: *le flan*, *le mille-feuille*, *le Saint-Honoré*, *le savarin*, *le Baba au rhum*. Vinos y licores que han trascendido las fronteras. La cocina de los países francófonos, sus especialidades.

Inglés

Caracterización general de la instancia curricular

Esta instancia curricular toma como punto de partida la necesidad del uso del idioma inglés en contextos relacionados con la actividad gastronómica. Se orienta al logro del propósito comunicativo con foco en el léxico como eje para la construcción de sentido y en el desarrollo de habilidades comunicacionales básicas que permitan al técnico superior el intercambio con interlocutores en ese ámbito.

Objetivos

Que los estudiantes:

- Adquieran confianza respecto de sus posibilidades de aprendizaje de una lengua extranjera.
- Desarrollen habilidades comunicacionales que les permitan establecer diálogos sencillos en inglés.
- Sean capaces de comprender textos escritos y orales simples de diferentes géneros discursivos relacionados con sus áreas de experiencia.

Ejes de contenido

- Uso autónomo de los recursos tecnológicos disponibles para acceder a significado y pronunciación de palabras.
- Presentación personal. Información básica personal y profesional. Saludos. Usos verbales. Preguntas claves en el establecimiento de comunicaciones sencillas. Uso de interrogativos: *what, how, who, where, which, when*. Formulación de preguntas básicas.
- Vocabulario específico de platos e ingredientes típicos que los componen. Gustos, especialidades y preferencias alimenticias.
- Vocabulario específico utilizado para la descripción del espacio, los sectores de trabajo y las acciones típicas para cada sector. Descripción de áreas y responsabilidades en el trabajo.
- Descripción de posibles lugares de trabajo: cocina, salón comedor, baños, equipamiento. Orientaciones básicas para cada sector.
- Lista de compras, precios y cantidades precisas.

Inglés Técnico

Caracterización general de la instancia curricular

Esta instancia curricular toma como punto de partida el conocimiento del idioma adquirido en el nivel anterior. Así, refuerza y profundiza algunos contenidos de la instancia anterior para el desarrollo de habilidades comunicacionales que permitan al técnico superior el intercambio con interlocutores propios de su campo profesional. En este caso el aprendizaje de terminología específica se relaciona con la lectura e interpretación de recetas culinarias. Específicamente, esta instancia se concentra en el discurso instruccional como práctica social y, por lo tanto, se orienta a identificar los

patrones lingüísticos recurrentes que construyen sentido para este tipo de discurso.

Objetivos

Que los estudiantes:

- Adquieran confianza y mayor seguridad respecto de sus posibilidades comunicacionales en una lengua extranjera.
- Desarrollen competencia estratégica compensatoria para lograr ser efectivos en situaciones comunicativas reales en inglés.
- Utilicen y amplíen el vocabulario específico que les ayuda a construir sentidos comunicacionales en contextos relacionados con la actividad gastronómica.
- Comuniquen e interpreten una secuencia de acciones o pasos a realizar, en un determinado orden, para lograr el resultado deseado.

Ejes de contenido

- Uso de los recursos tecnológicos disponibles para acceder a la escucha comprensiva de textos instruccionales acotados a recetas culinarias.
- Vocabulario básico de ingredientes y métodos de cocción y de preparación de los alimentos. Verbos básicos para de preparación de comidas. Adjetivos derivados de los verbos de preparación. Preparación de tragos/cocktails. Verbos básicos para preparación de tragos.
- El servicio de salón. Las situaciones cotidianas en la recepción de comensales y las orientaciones básicas en el salón. Vocabulario sugerido: *walk-in freezer, fridges, dishwashing section, restrooms, cloakroom, storeroom, reception*.
- Descripción de menús y su comunicación al cliente. Tipos de menus (*à la carte, table d'hotel*) y tipos de desayuno (*continental, english, american*). Ingredientes del desayuno más ofrecidos en los restaurantes de Buenos Aires.
- Lectura e interpretación de recetas en inglés. Análisis de las medidas utilizadas para la elaboración de recetas. Reconocimiento de formas verbales y patrones utilizados por lo general en este tipo de textos. Producción inteligible de instrucciones para la preparación de platos.

Inglés Profundización

Caracterización general de la instancia curricular

Esta instancia se constituye en la posibilidad de especialización por áreas de interés o experiencia del futuro técnico superior. Se trata de que los técnicos superiores accedan progresivamente a temáticas y formatos discursivos específicos del área elegida, y que logren una reflexión sobre el lenguaje efectiva e instrumental que les permita optimizar los recursos ya obtenidos. En este sentido, se relaciona estrechamente con otras instancias curriculares de la tecnicatura.

Objetivos

Que los estudiantes:

- Generen estrategias propias que le permitan seguir aprendiendo fuera de la clase.
- Identifiquen las pistas textuales y contextuales que orientan la construcción de los posibles significados textuales, tanto en el discurso oral como en el escrito.
- Reflexionen sobre la lengua (metalingüístico), sobre las estrategias utilizadas (metacognitivo) y sobre sus propios estilos de aprendizaje, para concientizar el potencial comunicativo presente y su desarrollo a futuro.
- Accedan a la lectura e interpretación de bibliografía específica del área.
- Usen y optimicen los recursos adquiridos y disponibles en los otros espacios curriculares.
- Desarrollen la capacidad de indagación, sistematización, procesamiento, interpretación y producción de

información de distinta índole.

Ejes de contenido

- Lectura global y lectura más detallada (*skimming-scanning*). Análisis de distintos géneros textuales y propósitos de lectura.
- Escucha atenta para detectar claves de significado a nivel segmental y suprasegmental.
- Focalización en conceptos claves del discurso oral y escrito. Estrategias de lectura y de escucha apropiadas según el propósito y situación.
- Discurso oral extendido interaccional y no interaccional.
- Uso inteligente de diccionarios, inferencia de términos apoyada por el contexto.
- El paratexto, el contexto de situación y su importancia (título, subtítulo, ilustraciones, gráficos, ruidos, timbre de voz, énfasis) como mecanismos compensatorios.
- Conectores lógicos: su carga semántica y los elementos que relacionan.
- Nexos: su carga semántica y expresiones que relacionan, su implicancia según lugar de aparición en el discurso.
- Los pronombres y sus referentes; la importancia de encontrar los referentes, para el entramado discursivo.
- El sustantivo como núcleo de la frase nominal. El adjetivo: su función en las frases nominales. Gerundio y participio: sus funciones.
- Afijos que forman distintas clase de palabras: adjetivos, verbos, adverbios.

Informática

Caracterización general de la instancia curricular

En esta instancia curricular, el estudiante desarrollará habilidades para utilizar las herramientas informáticas actualizadas en vinculación con el desarrollo de su profesión. Las herramientas propuestas posibilitarán al técnico la realización de distintos tipos de documentos de textos, informes y comunicaciones destinados a la administración, promoción y publicidad de los servicios gastronómicos.

Objetivos

Que los estudiantes:

- Conozcan los componentes, funciones y prestaciones de los elementos que integran una computadora.
- Conozcan las funciones y las posibilidades que brindan diferentes programas informáticos.
- Utilicen procesadores de texto y programas utilitarios para tratar y/o presentar información.

Ejes de contenido

- Principales partes de la PC. Los periféricos y sus principales características.
- Soportes de almacenamiento: medios magnéticos, ópticos y memorias flash. Concepto de memoria y unidades de medida. Conceptos de carpeta y archivos. Resguardo de información. Nociones de virus y *malware*.
- Control de la impresión: configuración del papel, calidad de la impresión, cantidad de copias, formato del papel.
- Procesador de textos. Características y funciones.
- Organizador de presentaciones. Crear, dar formato, manejar y modificar objetos gráficos. Incorporar animaciones a los textos de las diapositivas. Ejecutar la presentación.

Aplicaciones informáticas

Caracterización general de la instancia curricular

Esta instancia curricular mantiene continuidad con Informática I, brinda herramientas para la confección de planillas de cálculo y el manejo de datos. Estas herramientas posibilitarán al futuro técnico superior la realización de distintos tipos de cálculos contables, de stock y estadísticos; podrá elaborar informes de situación presentando los datos en forma gráfica.

Objetivos

Que los estudiantes:

- Conozcan las funciones y las posibilidades que brinda el manejo de las planillas de cálculo.
- Interpreten y construyan diferentes formas de representación de los resultados de un proceso a través de gráficos cartesianos, estadísticos y criterios paratextuales.
- Interpreten y construyan diferentes macros.
- Realicen búsquedas de información a través de sitios de Internet.

Ejes de contenido

- Planillas de cálculo. Características y funciones.
- Representación de los datos según diferentes sistemas de codificación.
- Construcción de fórmulas empleando celdas absolutas y/o relativas.
- Empleo de fórmulas para el tratamiento de datos estadísticos. Funciones macro.
- Interpretación y construcción de gráficos.
- Organización de los datos en estructuras de registro, campos.
- Internet (páginas web). Su adecuada utilización en la búsqueda de información. Sitios específicos.

4. Área de Prácticas Profesionalizantes

Esta área aborda la aproximación al conocimiento de las prácticas profesionales tal como suceden en la vida cotidiana de las organizaciones. Desde este punto de vista, se propone organizar una secuencia de complejidad creciente a lo largo de la formación y trabajar permanente y simultáneamente el análisis y la caracterización de dichas prácticas.

El doble propósito de la propuesta formativa de las prácticas profesionalizantes comprende, por un lado, la articulación al interior de la formación, integrando contenidos a partir de proyectos productivos. A la vez, se trata de espacios que articulan la formación académica de la carrera y los requerimientos emergentes del sector socio-productivo de gastronomía, intentando superar dicotomías instaladas: teoría-práctica, conocimientos-habilidades; saberes académicos-universos extraescolares.

Si bien se propicia la asistencia a contextos reales de trabajo, es también posible que uno de los tres espacios curriculares se organice en torno a una situación simulada.

Práctica Profesionalizante I: Observación de Organizaciones Gastronómicas

Caracterización general de la instancia curricular

Esta instancia brinda una primera aproximación a contextos de desempeño posibles, a fin de que el futuro técnico superior pueda construir una representación más definida de su perfil profesional y de las condiciones generales en las que se realiza la práctica laboral futura.

Esta práctica propone la observación guiada y la realización de entrevistas a actores de diferentes organizaciones gastronómicas para que el estudiante pueda obtener un panorama general de la actividad y tener un acercamiento a las problemáticas más frecuentes en las situaciones de trabajo. Involucra momentos diferenciados en la secuencia didáctica, una preparación previa al trabajo en terreno, la recolección de información por medio de observaciones y entrevistas y el análisis de la misma, la reflexión y la socialización de experiencias en el taller.

En el espacio de reflexión, se favorecerá que el análisis de la información recolectada retome los conceptos centrales de la actividad gastronómica, y que se confronten experiencias desarrolladas en distintos ámbitos.

Objetivos

Que los estudiantes:

- Desarrollen una visión global e integral de la actividad gastronómica en organizaciones de diverso tipo.
- Construyan las categorías centrales que le permitan comprender las condiciones y problemáticas propias del campo profesional.
- Sistematicen la información recabada en distintos contextos para configurar en forma cabal el perfil profesional del Técnico Superior en Gastronomía.

Ejes de contenido

- La observación sistemática. El lugar del observador en la observación participante y en la no participante. Consideraciones generales. Recaudos a tomar. Los registros de observación.
- Herramientas de indagación: entrevistas. Tipos de entrevistas: abiertas, cerradas. Consideraciones generales. Recaudos a tomar. Registros de entrevistas.
- Las organizaciones vinculadas a la gastronomía. El área de la gastronomía en diferentes organizaciones. La función del técnico en el área.
- El Técnico Superior en Gastronomía en terreno. El desempeño del rol según características del contexto laboral, de la dinámica de los equipos de trabajo, etc.

Práctica Profesionalizante II: Producción Gastronómica

Caracterización general de la instancia curricular

Esta segunda práctica busca integrar los aprendizajes vinculados a saberes técnicos, operativos y de carácter gestional logrados hasta el momento a partir de la participación en equipos de trabajo pertenecientes a diversas organizaciones gastronómicas y/o en simulaciones de situaciones propias del campo laboral realizadas en el instituto formador.

En el caso de las simulaciones, se propone recrear lógicas de producción propias de dichas organizaciones, tales como restaurantes, bares, pizzerías, cocinas de alojamientos, hospitales, escuelas, geriátricos, comedores industriales y empresas de la industria alimentaria.

Sobre la base de lo observado en la primera práctica, se espera que el futuro técnico superior ponga en juego conocimientos relativos a la organización y planificación de la producción a diferentes escalas y el uso de herramientas de gestión que contribuyan con la supervisión y control de procesos y productos.

A lo largo del desarrollo de esta práctica, el énfasis se pone en la planificación de la producción, en la organización de las tareas de los integrantes del equipo de trabajo y en el ritmo de producción, de acuerdo con las demandas del servicio

requerido.

En el taller se anticipará el desarrollo de las prácticas profesionalizantes, se asesorará en los modos de intervenir, en la formulación de propuestas y en el desempeño de tareas y procedimientos propios de la actividad gastronómica. Se analizarán esas prácticas de modo de construir experiencia crítica fundamentada.

Objetivos

Que los estudiantes:

- Comprendan integralmente el proceso productivo en distintas organizaciones.
- Organicen y planifiquen la producción teniendo en cuenta diversas variables, como el tipo de servicio gastronómico, la cantidad de comensales, los recursos humanos disponibles y el equipamiento, entre otros.
- Anticipen y aporten soluciones a problemas operativos relacionados con el proceso de producción.

Ejes de contenido

- Planificación de la producción. Programación y distribución de tareas.
- Trabajo en equipo.
- Incidentes críticos y posibles soluciones.
- Aplicación de técnicas culinarias.

Práctica Profesionalizante III: Asesoramiento a Empresas Gastronómicas

Caracterización general de la instancia curricular

Esta última práctica profesionalizante toma como base las prácticas anteriores para avanzar hacia otros modos de comprensión e intervención sobre las áreas que conforman una empresa gastronómica.

La propuesta no es que intervengan en forma directa en los procesos productivos, sino que los estudiantes puedan conocer, en forma real o simulada, el funcionamiento de una empresa gastronómica y elaborar propuestas de mejora de procesos, procedimientos o productos relativos a lo culinario, la administración, la comercialización, etc., según el caso de que se trate.

Esta práctica sitúa al futuro técnico en el lugar de asesor, intentando enriquecer su mirada del propio ejercicio profesional y sus herramientas para indagar, identificar problemas y proponer alternativas posibles.

La metodología que se propone para esta práctica es el estudio de casos. A partir del análisis y la reflexión sobre un caso puntual, los estudiantes deberán elaborar un proyecto de mejora. El espacio de taller se destinará al intercambio de información, la discusión de las propuestas y el análisis de su viabilidad. Se sugiere trabajar en pequeños grupos, con la intervención del docente a cargo y, en algunos casos, la asistencia de invitados especiales que aporten, a partir de sus experiencias, información sustantiva para los estudiantes.

Objetivos

Que los estudiantes:

- Desarrollen un proyecto productivo o una propuesta de mejora a partir del análisis del desenvolvimiento de diferentes áreas de una empresa gastronómica, identificando problemas a resolver y oportunidades de innovación.
- Fortalezcan su autonomía en la resolución de tareas y problemas de la práctica profesional.
- Valoren la complejidad de la tarea de asesoramiento.

Ejes de contenido

- El Técnico Superior en Gastronomía como asesor y desarrollador de innovaciones.
- Metodología de resolución de problemas y de estudio de casos.
- Problemas frecuentes de las empresas gastronómicas. Optimización de las áreas que conforman una empresa gastronómica.
- Propósito y características de la planificación de proyectos. Búsqueda y análisis de información.
- Diseño del proyecto. Las diferentes fases del diseño: evaluación, planificación de tareas, desarrollo y seguimiento.

Materias optativas

Nivelación en Inglés

Caracterización de la instancia curricular

Esta instancia está orientada a fortalecer el desarrollo de habilidades comunicacionales, la comprensión e interpretación de textos, la adquisición de vocabulario básico por parte de los estudiantes que por diversos motivos encuentren dificultades en sus procesos de aprendizaje. Se trata de acompañar a cada estudiante en el desarrollo de su interlengua, partiendo desde los conocimientos que ya posee en su lengua materna, para que encuentre estrategias y mecanismos compensatorios para poder lograr la comprensión y comunicación en inglés.

Objetivos

Que los estudiantes:

- Adquieran confianza respecto de sus posibilidades de avanzar en el aprendizaje de una lengua extranjera.
- Desarrollen competencia estratégica para lograr ser efectivos en situaciones comunicativas reales básicas en inglés para áreas relacionadas con la gastronomía.

Ejes de contenido

- Uso de los recursos tecnológicos disponibles para acceder a mayor práctica del idioma de forma autónoma.
- Tiempos verbales. Uso de los tiempos presente y pasado. Cambios morfológicos en los verbos.
- Aspectos progresivo y perfectivo del verbo.
- El adverbio. Su importancia como marcador de tiempo.
- El sustantivo. El adjetivo. El artículo.
- El verbo *to be*, su uso como verbo copulativo. Presente y pasado del verbo.
- Vocabulario: los números, los días de la semana, los meses del año.

Nivelación en Francés

Caracterización de la instancia curricular

La instancia de nivelación es de cursada optativa para aquellos estudiantes que necesiten fortalecer el desarrollo de habilidades comunicacionales, la comprensión e interpretación de textos y la adquisición de un francés básico general.

Objetivos

Que los estudiantes:

- Desarrollen competencia estratégica para resolver dificultades de comprensión y expresión tanto escrita como oral.
- Reflexionen sobre los diferentes componentes del sistema que conforman la lengua francesa y sus interrelaciones.
- Desarrollen la reflexión metalingüística y metacognitiva sobre la lengua extranjera y detecten los propios errores.

Ejes de contenido

- Pragmático-discursivo: saludar, presentar a alguien y presentarse. Dar y pedir informaciones personales (edad, profesión, familia, nacionalidad, gustos y preferencias alimenticias, etc.). Presentaciones laborales: información básica personal y profesional.
- Vocabulario. Los números. La hora, los días de la semana, los meses del año, las estaciones. Las cuatro comidas. Los colores.
- Uso de los recursos tecnológicos disponibles para acceder a mayor práctica del idioma de forma autónoma.

k) Régimen de correlatividades

| Para cursar | Se requiere |
|--------------------------------|---|
| Industria de la Hospitalidad | - |
| Establecimientos Gastronómicos | Industria de la Hospitalidad (cursada) Principios de Organización y Administración de Empresas (cursada) |
| Introducción a la Gastronomía | - |
| Principios de Economía | - |
| Bromatología | Higiene de los Alimentos (cursada) |
| Cocina Básica | Principios de Cocina (aprobada) |
| Cocina de Producción | Cocina Básica (aprobada) |
| Cocina de Sofisticación | Cocina de Producción (aprobada) |
| Cocina del Mundo | Cocina de Sofisticación (aprobada) |
| Cocina de Avanzada | Cocina del Mundo (aprobada) |
| Enología y Maridaje | - |
| Higiene de los Alimentos | - |
| Nutrición | - |
| Panadería Básica | Principios de Cocina (cursada) |
| Panadería Especializada | Panadería Básica (aprobada) |
| | |

| | |
|---|--|
| Pastelería Clásica | Panadería Básica (aprobada) |
| Principios de Cocina | - |
| Seguridad Laboral y Primeros Auxilios | - |
| Servicios de Catering para Eventos, Buffet y Cóctel | Cocina de Producción (cursada) |
| Seminario de Profundización y/o Actualización | La instancia curricular de base según el eje de contenido (cursada) |
| Administración de Recursos Humanos | Principios de Organización y Administración de Empresas (cursada) |
| Ceremonial y Protocolo | |
| Comercialización | Principios de Economía (cursada) |
| Contabilidad y Finanzas | Principios de Economía (cursada) |
| Compras y Gestión de Stock | Contabilidad y Finanzas (cursada) |
| Costos y Presupuestos | Contabilidad y Finanzas (aprobada) |
| Francés | - |
| Francés Técnico | Francés (cursada) |
| Gerenciamiento de Empresas Gastronómicas | Principios de Organización y Administración de Empresas (aprobada) |
| Informática | - |
| Aplicaciones Informáticas | Informática (cursada) |
| Inglés | - |
| Inglés Técnico | Inglés (cursada) |
| Profundización de Idioma | Nivel técnico del mismo idioma (aprobado) |
| Organización de Eventos Gastronómicos | Costos y Presupuestos (cursada o en curso) Servicios de Catering para Eventos, Buffet y Cóctel (cursada) Ceremonial y Protocolo (cursada) |
| Principios de Organización y Administración de Empresas | - |
| Relaciones Laborales y Legislación | Administración de Recursos Humanos (cursada) |
| Elaboración de Menús y Cartas | Establecimientos Gastronómicos (cursada) Cocina del Mundo (cursada) |
| Práctica Profesionalizante I: Observación de Organizaciones Gastronómicas | Introducción a la Gastronomía (cursada) Establecimientos Gastronómicos (cursada o en curso) Principios de Organización y Administración de Empresas (cursada) Principios de Cocina (cursada) |
| Práctica Profesionalizante II: Producción Gastronómica | Práctica Profesionalizante I: Observación de Organizaciones Gastronómicas (aprobada) Compras y Gestión de Stock (cursada) Seguridad Laboral y Primeros Auxilios (cursada) Cocina de Producción (aprobada) Bromatología (cursada) |
| | Práctica Profesionalizante II: Producción Gastronómica (aprobada) Relaciones Laborales y Legislación (cursada) |

| | |
|--|---|
| Práctica Profesionalizante III: Asesoramiento a Empresas Gastronómicas | Administración de Recursos Humanos (cursada) Comercialización (cursada) Gerenciamiento de Empresas Gastronómicas (cursada o en curso) Costos y Presupuestos (cursada) Elaboración de Menús y Cartas (cursada o en curso) |
|--|---|

I) Régimen de evaluación

En la Tecnicatura Superior en Gastronomía se propone un sistema de evaluación continua, de procesos y de resultados, con la finalidad de realizar ajustes en las estrategias de enseñanza, de acuerdo con el logro de los aprendizajes previstos y a la mejora de la calidad educativa.

El sistema de evaluación y promoción de los estudiantes se enmarcará en las especificaciones del Régimen Académico Institucional vigente de la Escuela Normal Superior N° 6 Vicente López y Planes, y se adecuará a las características, los propósitos y la modalidad de trabajo de cada instancia curricular en particular.

Las formas de aprobación de la cursada y de acreditación de las instancias curriculares, y las condiciones a cumplir, se enmarcan en el Acuerdo Académico Marco, Resolución N° 265-SSGEyCP/12, aplicable en las Escuelas Normales Superiores de la jurisdicción.

La organización de espacios de prácticas profesionalizantes promueve la integración de conocimientos que se logran en cada instancia de las demás áreas formativas, lo que requiere de estrategias de evaluación integrales que contemplen los distintos aportes de las instancias y áreas involucradas.

Asimismo, la evaluación de procesos de formación técnico profesional tiene ciertamente complejidades y dificultades propias que lleva a que, en muchos casos, se restrinja la evaluación a los espacios parciales de cada instancia curricular.

Por todo ello, es fundamental para el éxito de la formación que se propone que se asuman diversas modalidades y estrategias de evaluación, promoviendo que:

- en cada instancia curricular, el docente evalúe los procesos y resultados de aprendizaje de los estudiantes;
- en las instancias integradoras (prácticas profesionalizantes), confluyan, además de la propia evaluación del docente a cargo, las perspectivas de otros profesores cuyas instancias curriculares estén involucradas en la integración que se propone al estudiante y la de las personas que se desempeñan en los contextos en que el estudiante desarrolle las prácticas;
- se busquen dispositivos que permitan la evaluación permanente del proceso formativo del estudiante, como modo de mejorar su proceso formativo, y también recuperar información como insumo para la evaluación institucional de la carrera en su conjunto.

m) Proceso de implementación

La transición desde el inicio de la implementación del presente plan de estudios hasta su implementación completa se desarrollará gradualmente en tres años consecutivos, iniciándose con los ingresantes en el primer ciclo lectivo, los cuales cursarán todas las obligaciones académicas que se aprueban en este plan, recibiendo al completarlas el título de Técnico Superior en Gastronomía.

Desde el primer año de la transición, la institución ofrecerá para el cursado solo los espacios curriculares de este nuevo plan.

Los estudiantes inscriptos en el plan aprobado por Resolución N° 608-SED-2000 podrán optar, al momento de la primera inscripción en el primer año de la implementación y expresándolo por escrito, por pasar al nuevo plan de

acuerdo con las condiciones que se detallan más abajo. En consecuencia, se generan distintas situaciones, que serán atendidas de modo diferenciado y se describen a continuación.

Situación A. Los estudiantes inscriptos en el plan aprobado por Resolución N° 608-SED-2000 que decidan pasar al nuevo plan obtendrán el reconocimiento de los espacios aprobados, de acuerdo con el cuadro que sigue:

| Plan Resolución N° 608-SED-2000 | | Nuevo plan | |
|---|------------------------------|---|------------------------------|
| Si tiene aprobada... | Horas cátedra totales | Se reconoce... | Horas cátedra totales |
| Industria de la Hospitalidad | 64 | Industria de la Hospitalidad | 48 |
| Restaurantes e Instituciones | 64 | Establecimientos Gastronómicos | 48 |
| Fundamentos de Gastronomía | 64 | Introducción a la Gastronomía | 48 |
| Bromatología | 64 | Bromatología | 48 |
| Cocina I | 144 | Cocina Básica | 96 |
| Cocina II | 96 | Cocina de Producción | 96 |
| Cocina III | 80 | Cocina de Sofisticación | 96 |
| Cocina IV | 96 | Cocina del Mundo | 96 |
| Cocina V | 96 | Cocina de Avanzada | 96 |
| Bebidas | 96 | Enología y Maridaje | 48 |
| Higiene Alimentaria | 64 | Higiene de los Alimentos | 48 |
| Nutrición | 64 | Nutrición | 48 |
| Panadería I | 112 | Panadería Básica | 96 |
| Panadería II | 80 | Panadería Especializada | 96 |
| Pastelería | 96 | Pastelería Clásica | 96 |
| Principios de Cocina | 48 | Principios de Cocina | 48 |
| Seguridad y Primeros Auxilios | 48 | Seguridad Laboral y Primeros Auxilios | 48 |
| Servicios de Catering | 96 | Servicios de Catering para Eventos, Buffet y Cóctel | 96 |
| Seminario de Integración | 64 | Seminario de Profundización y/o Actualización | 48 |
| Recursos Humanos | 48 | Administración de Recursos Humanos | 48 |
| Ceremonial y Protocolo | 64 | Ceremonial y Protocolo | 48 |
| Comercialización y Mercado Gastronómico | 64 | Comercialización | 48 |
| Compras y Almacén | 48 | Compras y Gestión de Stock | 48 |
| Principios Contables | 48 | Contabilidad y Finanzas | 48 |
| Costos y Presupuesto | 48 | Costos y Presupuesto | 48 |
| Francés Nivel I | 96 | Francés | 64 |
| Francés Nivel II | 96 | Francés Técnico | 48 |
| Emprendimientos Gastronómicos | 64 | Gerenciamiento de Empresas Gastronómicas | 48 |
| Inglés Nivel I | 48 | Inglés | 64 |
| Inglés Nivel II | 96 | Inglés Técnico | 48 |

| | | | |
|---|----|---|-----|
| Eventos I | 48 | Organización de Eventos Gastronómicos | 48 |
| Principios de Organización y Administración | 48 | Principios de Organización y Administración de Empresas | 48 |
| Legislación Laboral | 48 | Relaciones Laborales y Legislación | 64 |
| Relaciones Laborales | 48 | Principios de Economía | 48 |
| | | Informática | 64 |
| | | Aplicaciones Informáticas | 48 |
| | | Elaboración de Menús y Cartas | 48 |
| | | Práctica Profesionalizante I: Observación de Organizaciones Gastronómicas | 114 |
| | | Práctica Profesionalizante II: Producción Gastronómica | 212 |
| | | Práctica Profesionalizante III: Asesoramiento a Empresas Gastronómicas | 184 |

Nota: Deberán aprobarse todas las obligaciones académicas del nuevo plan que no hayan obtenido reconocimiento.

Situación B. Los estudiantes inscriptos en el plan aprobado por Resolución N° 608-SED-2000 que decidan continuar con el mismo plan, deberán cubrir las obligaciones académicas restantes de acuerdo con el siguiente cuadro:

| Plan establecido Resolución N° 608-SED-2000 | | Este plan | |
|---|-----------------------|--------------------------------|-----------------------|
| Si debe cursar | Horas cátedra totales | Cursará | Horas cátedra totales |
| Industria de la Hospitalidad | 64 | Industria de la Hospitalidad | 48 |
| Restaurantes e Instituciones | 64 | Establecimientos Gastronómicos | 48 |
| Fundamentos de Gastronomía | 64 | Introducción a la Gastronomía | 48 |
| Bromatología | 64 | Bromatología | 48 |
| Microemprendimientos | 64 | Principios de Economía | 48 |
| Cocina I | 144 | Cocina Básica | 96 |
| Cocina II | 96 | Cocina de Producción | 96 |
| Cocina III | 80 | Cocina de Sofisticación | 96 |
| Cocina IV | 96 | Cocina del Mundo | 96 |
| Cocina V | 96 | Cocina de Avanzada | 96 |
| Bebidas | 96 | Enología y Maridaje | 48 |
| Higiene Alimentaria | 64 | Higiene de los Alimentos | 48 |
| Nutrición | 64 | Nutrición | 48 |

| | | | |
|---|-----|---|----|
| Panadería I | 112 | Panadería Básica | 96 |
| Panadería II | 80 | Panadería Especializada | 96 |
| Pastelería | 96 | Pastelería Clásica | 96 |
| Principios de Cocina | 48 | Principios de Cocina | 48 |
| Seguridad y Primeros Auxilios | 48 | Seguridad Laboral y Primeros Auxilios | 48 |
| Servicios de Catering | 96 | Servicios de Catering para Eventos, Buffet y Cóctel | 96 |
| Seminario de Integración (*) | 64 | Seminario de Profundización y/o Actualización | 48 |
| Seminario de Integración (**) | 64 | Seminario de Profundización y/o Actualización | 48 |
| Seminario de Integración (***) | 64 | Seminario de Profundización y/o Actualización | 48 |
| Recursos Humanos | 48 | Administración de Recursos Humanos | 48 |
| Ceremonial y Protocolo | 64 | Ceremonial y Protocolo | 48 |
| Comercialización y Mercado Gastronómico | 64 | Comercialización | 48 |
| Compras y Almacén | 48 | Compras y Gestión de Stock | 48 |
| Principios Contables | 48 | Contabilidad y Finanzas | 48 |
| Costos y Presupuesto | 48 | Costos y Presupuesto | 48 |
| Francés Nivel I | 96 | Francés | 64 |
| Francés Nivel II | 96 | Francés Técnico | 48 |
| Emprendimientos Gastronómicos | 64 | Gerenciamiento de Empresas Gastronómicas | 48 |
| Informática I | 48 | Informática | 64 |
| Informática II | 48 | Aplicaciones Informáticas | 48 |
| Inglés Nivel I | 48 | Inglés | 64 |
| Inglés Nivel II | 96 | Inglés Técnico | 48 |
| Inglés Nivel III | 48 | Profundización de Idioma Inglés | 48 |
| Eventos I | 48 | Organización de Eventos Gastronómicos | 48 |
| Eventos II | 48 | Elaboración de Menús y Cartas | 48 |
| Principios de Organización y Administración | 48 | Principios de Organización y Administración de Empresas | 48 |
| Legislación Laboral | 48 | Relaciones Laborales y Legislación | 64 |
| Relaciones Laborales | 48 | | |

(*) Corresponde al Seminario de Integración de primer año.

(**) Corresponde al Seminario de Integración de segundo año.

(***) Corresponde al Seminario de Integración de tercer año.

Notas:

a. La institución establecerá, según reglamento, la cantidad de llamados para rendir los exámenes finales que

correspondan, con el fin de recibir la titulación prevista en el plan aprobado por dicha resolución. Una vez vencidos los plazos señalados en este punto, los estudiantes deberán completar la totalidad de las obligaciones académicas correspondientes al nuevo plan.

- b. El Consejo Directivo resolverá aquellas cuestiones de excepcionalidad y reconocimientos que no estén cubiertas en las alternativas anteriores para los estudiantes que adeuden obligaciones académicas correspondientes al plan aprobado por Resolución N° 608-SED-2000.

9. Condiciones operativas

Infraestructura edilicia

La tecnicatura funciona en la Escuela Normal Superior N° 6; se trata de un establecimiento centenario propio que cuenta con PB y dos pisos. En el edificio, las autoridades, el personal administrativo, de maestranza y auxiliares comparten el espacio con otras carreras de Nivel Superior.

La Tecnicatura Superior en Gastronomía cuenta con aulas exclusivas para el dictado de las clases teóricas, con tres áreas especiales donde se encuentra montado el equipamiento integral (cocina) y las otras dos áreas adyacentes que son utilizadas como simuladores de áreas inherentes a la gastronomía (salón de restaurante y economato).

Equipamiento

La tecnicatura cuenta con:

- Equipos de cocción, de refrigeración y conservación, herramental y utensilios necesarios para el desarrollo de los talleres.
- Sala de informática equipada que se comparte con los demás niveles.

Organización de los procesos administrativos

La tecnicatura cuenta con personal propio para los procesos técnico-administrativos referentes a la oficina de alumnos (bedeles, ayudantes de cocina, encargada de pasantías), los demás procesos dependen directamente de la secretaría general de la Escuela Normal.

10. Evaluación del proyecto

El proceso de implementación y seguimiento de la carrera será supervisado por la Dirección de Formación Docente, dependiente de la Dirección General de Educación Superior.

La Dirección General de Planeamiento Educativo, a través de la Gerencia Operativa de Currículum de su dependencia, realizará una evaluación del plan de estudios, a los fines de juzgar su actualización y/o necesidad de revisión, una vez cumplido el tiempo estimado de cursada de las tres (3) primeras cohortes.

Anexo II

Carga horaria docente

TECNICATURA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

CARGA HORARIA DOCENTE

| Instancia curricular | Tipo de unidad curricular | | Horas cátedra |
|---|----------------------------------|---------------|----------------------|
| Industria de la Hospitalidad Establecimientos Gastronómicos | Materia | Cuatrimestral | 3 |
| Introducción a la Gastronomía | Materia | Cuatrimestral | 3 |
| Principios de Economía | Materia | Cuatrimestral | 3 |
| Bromatología | Materia | Cuatrimestral | 3 |
| Cocina Básica | Taller | Cuatrimestral | 6 |
| Cocina de Producción | Taller | Cuatrimestral | 6 |
| Cocina de Sofisticación | Taller | Cuatrimestral | 6 |
| Cocina del Mundo | Taller | Cuatrimestral | 6 |
| Cocina de Avanzada | Taller | Cuatrimestral | 6 |
| Enología y Maridaje | Taller | Cuatrimestral | 3 |
| Higiene de los Alimentos | Materia | Cuatrimestral | 3 |
| Nutrición | Materia | Cuatrimestral | 3 |
| Panadería Básica | Taller | Cuatrimestral | 6 |
| Panadería Especializada | Taller | Cuatrimestral | 6 |
| Pastelería Clásica | Taller | Cuatrimestral | 6 |
| Principios de Cocina | Materia | Cuatrimestral | 3 |
| Seguridad Laboral y Primeros Auxilios | Materia | Cuatrimestral | 3 |
| Servicios de Catering para Eventos, Buffet y Cóctel | Taller | Cuatrimestral | 6 |
| Administración de Recursos Humanos | Materia | Cuatrimestral | 3 |
| Seminario de Profundización y/o Actualización | Seminario | Cuatrimestral | 3 |
| Ceremonial y Protocolo | Materia | Cuatrimestral | 3 |
| Comercialización | Materia | Cuatrimestral | 3 |
| Compras y Gestión de Stock | Materia | Cuatrimestral | 3 |
| Contabilidad y Finanzas | Materia | Cuatrimestral | 3 |
| Costos y Presupuesto | Materia | Cuatrimestral | 3 |
| Francés | Materia | Cuatrimestral | 4 |
| Francés Técnico | Materia | Cuatrimestral | 3 |
| Gerenciamiento de Empresas Gastronómicas | Materia | Cuatrimestral | 3 |
| Informática | Taller | Cuatrimestral | 4 |
| Aplicaciones Informáticas | Taller | Cuatrimestral | 3 |
| Inglés | Materia | Cuatrimestral | 4 |

| | | | |
|---|---------|---------------|------|
| Inglés Técnico | Materia | Cuatrimestral | 3 |
| Organización de Eventos Gastronómicos | Materia | Cuatrimestral | 3 |
| Principios de Organización y Administración de Empresas | Materia | Cuatrimestral | 3 |
| Relaciones Laborales y Legislación | Materia | Cuatrimestral | 4 |
| Elaboración de Menús y Cartas | Taller | Cuatrimestral | 3 |
| Profundización de Idioma | Materia | Cuatrimestral | 3 |
| Práctica Profesionalizante I: Observación de Organizaciones Gastronómicas | Taller | Cuatrimestral | 8 |
| Práctica Profesionalizante II: Producción Gastronómica | Taller | Cuatrimestral | 9 |
| Práctica Profesionalizante III: Asesoramiento a Empresas Gastronómicas | Taller | Cuatrimestral | 10 |
| Nivelación en Francés | Materia | Cuatrimestral | 3 |
| Nivelación en Inglés | Materia | Cuatrimestral | 3 |
| Jefe de Carrera | Anual | | 6 |
| Asistente Técnico | Anual | | 5 |
| Coordinador del Área de Prácticas Profesionalizantes | Anual | | 12 |
| Encargado de cocina | Anual | | 3 hs |

Nota 1: Cada taller y seminario se desarrollará con un máximo de 20 estudiantes para permitir la modalidad característica de trabajo en esas unidades curriculares. Las materias podrán tener hasta 40 estudiantes por comisión.

Nota 2: Las horas de prácticas profesionalizantes asignadas a los docentes incluyen la observación y acompañamiento de practicantes y el dictado de las sesiones de taller.

Nota 3: Deberá designarse un Coordinador por turno en que se dicte la carrera

Jefe de Carrera

Sus funciones son:

- Promover la construcción de una perspectiva de conjunto de las instancias curriculares que integran la formación.
- Generar articulaciones entre las áreas que contribuyan a revisar y reformular las perspectivas y enfoques que se desarrollan en las diferentes instancias curriculares.
- Planificar y coordinar encuentros de trabajo con profesores de las diversas instancias curriculares y acordar un plan de trabajo con los docentes que disponen de horas de trabajo institucional.
- Coordinar la articulación de acciones con los organismos federales y jurisdiccionales vinculados al Nivel Superior.
- Elaboración de informes de necesidades de la tecnicatura sobre los distintos insumos y equipamientos y realización de las respectivas compras.

Asistente Técnico

Sus funciones son:

- Asistencia y asesoría a la funciones del Jefe de Carrera en relación a la articulación de acciones con organismos federales y jurisdiccionales.
- Asesoramiento y organización de los distintos eventos de la Tecnicatura Superior en Gastronomía.
- Búsqueda de información en las distintas empresas gastronómicas en relación con la organización, los requerimientos de formación y a las actualizaciones de equipamientos y nuevas tendencias.

Coordinador del Área de Prácticas Profesionalizantes

Sus funciones son:

- Promover la construcción de una perspectiva de conjunto de las instancias curriculares que integran el área y generar articulaciones con las otras áreas, contemplando especialmente las problemáticas de las prácticas profesionalizantes que contribuyan a revisar y reformular las perspectivas y enfoques que se desarrollan en las diferentes instancias curriculares.
- Coordinar y emitir opinión y ofrecer aportes para la producción de los programas de las instancias curriculares que integran el Área a su cargo.
- Organizar, asesorar y supervisar las actividades propias del Área bajo su responsabilidad.
- Articular las acciones vinculadas al desarrollo de las instancias curriculares que forman parte del Área.
- Colaborar en la revisión de las propuestas de enseñanza y de evaluación, a partir de las experiencias de los profesores del área.
- Sistematizar la información propia del Área y las experiencias de trabajo conjunto
- Organizar la autoevaluación relativa a su Área y la formulación de las propuestas de mejoramiento correspondientes.

Encargado de cocina

Sus funciones son:

- Mantenimiento del espacio de almacenado de insumos y materiales de cocina.
- Elaboración de informes y necesidades de insumos y materiales de cocina.
- Relevamiento de necesidades de equipamiento de cocina.

Anexo III

CUADRO DE ADECUACIÓN DEL DISEÑO CURRICULAR

A LA RESOLUCIÓN N° 47-CFE/08 y SU MODIFICATORIA (RESOLUCIÓN N° 209-CFE/13)

| Instancia curricular | Cantidad de horas por campo formativo | | | | |
|----------------------|---------------------------------------|--------------|-----------|-------------------------|----------------------------|
| | Formación | Formación de | Formación | Prácticas profesionali- | Horas Prácticas formativas |

| | general | fundamento | específica | zantes | |
|---|---------|------------|------------|--------|-------|
| Industria de la hospitalidad | | 48 | | | 48 |
| Establecimientos Gastronómicos | | | 48 | | 48 |
| Introducción a la Gastronomía | | 24 | 24 | | 48 |
| Principios de Economía | 48 | | | | 48 |
| Bromatología | | 48 | | | 48 |
| Cocina Básica | | 96 | | | 96 64 |
| Cocina de Producción | | | 96 | | 96 64 |
| Cocina de Sofisticación | | | 96 | | 96 64 |
| Cocina del Mundo | | | 96 | | 96 64 |
| Cocina de Avanzada | | | 96 | | 96 64 |
| Enología y Maridaje | | | 48 | | 48 16 |
| Higiene de los Alimentos | | | 48 | | 48 |
| Nutrición | | 48 | | | 48 |
| Panadería Básica | | | 96 | | 96 64 |
| Panadería Especializada | | | 96 | | 96 64 |
| Pastelería Clásica | | | 96 | | 96 64 |
| Principios de Cocina | | 48 | | | 48 16 |
| Seguridad Laboral y Primeros Auxilios | | 24 | 24 | | 48 16 |
| Servicios de Catering para Eventos, Buffet y Cóctel | | | 96 | | 96 64 |
| Administración de Recursos Humanos | | 24 | 24 | | 48 |
| Seminario de Profundización y/o Actualización | | | 48 | | 48 |
| Ceremonial y Protocolo | | 48 | | | 48 16 |
| Comercialización | | 48 | | | 48 16 |
| Compras y Gestión de Stock | | | 48 | | 48 |
| Contabilidad y Finanzas | | 48 | | | 48 16 |
| Costos y Presupuesto | | 24 | 24 | | 48 16 |
| Francés | 64 | | | | 64 44 |
| Francés Técnico | | | 48 | | 48 32 |
| Gerenciamiento de Empresas Gastronómicas | | | 48 | | 48 |
| Informática | 64 | | | | 64 44 |
| Aplicaciones Informáticas | | | 48 | | 48 32 |
| Inglés | 64 | | | | 64 44 |
| Inglés Técnico | | | 48 | | 48 32 |
| Organización de Eventos Gastronómicos | | | 48 | | 48 16 |
| Principios de Organización y Administración de Empresas | | 48 | | | 48 |
| Relaciones Laborales y Legislación | | 32 | 32 | | 64 |
| Elaboración de Menús y Cartas | | | 48 | | 48 16 |
| Profundización de Idioma Práctica Profesionalizante | | | 48 | | 48 32 |
| I: Observación de Organizaciones Gastronómicas Práctica Profesionalizante | | | | 114 | 114 |

| | | | | | | |
|--|------------|------------|--------------|------------|--------------|------------|
| II: Producción Gastronómica Práctica Profesionalizante | | | | 212 | 212 | |
| III: Asesoramiento a Empresas Gastronómicas | | | | 184 | 184 | |
| TOTAL | 240 | 608 | 1.472 | 510 | 2.830 | 980 |

| Campo formativo | Horas cátedra | % |
|---------------------------------|----------------------|------------|
| Formación General | 240 | 8,48 |
| Formación de Fundamento | 608 | 21,48 |
| Formación Específica | 1.472 | 52,01 |
| Prácticas Profesionalizantes | 510 | 18,02 |
| Total | 2.830 | 100 |

Porcentaje de prácticas formativas de los campos de Formación General, Formación de Fundamento y Formación específica: 42,24%.