



RAWSON, 02 DIC 2015

VISTO:

El Expediente N° 1120 - ME - 04; y

CONSIDERANDO:

Que por el Expediente mencionado en el Visto se tramita la aprobación del Diseño Curricular de la Tecnicatura Superior en Gastronomía presentado por el Instituto Superior en Gastronomía N° 1816 de la ciudad de Trelew y su implementación para las cohortes 2016, 2017 y 2018;

Que la Ley de Educación Superior N° 24.521, en los Artículos 3°, 4°, 5°, 15° y 17°, establece los criterios, objetivos y funciones de los Institutos de Educación Superior;

Que mediante Resolución ME N° 400/01 y su modificatoria Resolución ME N° 085/05, se aprobó la Normativa Provincial de Tecnicaturas Superiores;

Que por Resolución ME N° 425/04 se aprobó el Diseño Curricular de la Tecnicatura Superior en Gastronomía presentado por el Instituto Superior en Gastronomía N° 1816 por el término de dos (2) cohortes a partir del mes de agosto de 2004;

Que por Resolución ME N° 270/11 se reconoció la implementación de la Tecnicatura Superior en Gastronomía para las cohortes 2006, 2007 y 2008, autorizando su implementación en las cohortes 2009, 2010, 2011 y 2012;

Que por Resolución ME N° 157/13 se autorizó la implementación de la Tecnicatura Superior en Gastronomía para las cohortes 2013, 2014 y 2015;

Que la Dirección General de Educación Privada solicita al Representante Legal del Instituto la adecuación a la normativa vigente del Plan de Estudios correspondiente a la carrera de Técnico Superior en Gastronomía para su implementación en las cohortes 2016, 2017 y 2018;

Que en el marco de la Ley Nacional de Educación N° 26.206, la Ley de Educación Superior N° 24.521, la Ley de Educación Técnica Profesional N° 26.058, las Resoluciones del Consejo Federal de Educación N° 238/05 y N° 229/14, se evaluó el diseño actualizado de la carrera "Tecnicatura Superior en Gastronomía", presentado por el Instituto Superior en Gastronomía N° 1816;

Que de fojas 920 a 955, obra el Diseño Curricular actualizado de la Tecnicatura Superior en Gastronomía para las cohortes 2016, 2017 y 2018;

Que a fojas 957 y 958, obra el Informe Técnico de la Dirección General de Educación Privada avalando el presente trámite;

Que es facultad del Señor Ministro de Educación resolver al respecto;

POR ELLO:

EL MINISTRO DE EDUCACIÓN

RESUELVE:

Artículo 1°.- Aprobar el Diseño Curricular de la carrera "Tecnicatura Superior en Gastronomía", presentado por el Instituto Superior en Gastronomía N° 1816, de la ciudad de Trelew, que como Anexo I (Hojas 1 a 36) forma parte integrante de la presente Resolución.

Artículo 2°.- Autorizar la implementación de la carrera "Tecnicatura Superior en Gastronomía" para las cohortes 2016, 2017 y 2018, en el Instituto Superior en Gastronomía N° 1816 de la ciudad de Trelew.

Artículo 3°.- Determinar que a quienes cumplimenten los requisitos del Diseño Curricular de la

..//

740



carrera, se les otorgará el título de Técnico Superior en Gastronomía.

Artículo 4º.- La presente Resolución será refrendada por la Señora Subsecretaria de Coordinación Técnica Operativa de Instituciones Educativas y Supervisión.

Artículo 5º.- Regístrese, tome conocimiento la Dirección General de Educación Privada, por Departamento Registro y Verificaciones comuníquese a la Dirección General de Educación Superior, al Departamento Títulos, Legalizaciones y Equivalencias, por Departamento Mesa de Entradas y Salidas remítase copia al Instituto Superior en Gastronomía N° 1816 sito en la avenida Hipólito Yrigoyen N° 1531 de la ciudad de Trelew, al Centro Provincial de Información Educativa y cumplido. ARCHÍVESE.



Gladys Beatriz HARRIS
Subsecretaria de Coordinación
Técnica Operativa de Instituciones
Educativas y Supervisión
MINISTERIO DE EDUCACION



Lic. RUBEN OSCAR ZARATE
MINISTRO DE EDUCACION
PROVINCIA DEL CHUBUT

RESOLUCIÓN ME N° 740

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

ELBA LASTRE
A/C Dpto. Registro y Verificaciones
Dirección de Despacho
MINISTERIO DE EDUCACION



ANEXO I

□ PRESENTACIÓN DEL PROYECTO

INSTITUTO SUPERIOR
EN GASTRONOMÍA

Año 2015

TRELEW - CHUBUT - PATAGONIA ARGENTINA

740



□ FUNDAMENTACIÓN

La Patagonia por su trayectoria social, política y cultural, ofrece un escenario propicio para la formación académica de nuevos profesionales que puedan desempeñarse en su territorio y que logren también insertarse en el mercado laboral a nivel internacional. Dicha situación deviene de sus potencialidades turísticas y el desarrollo que se ha dado a las mismas teniendo como objetivo la captación de miembros de otras culturas que, subyugados por las peculiaridades de la región, la seleccionan cada vez más y esperan encontrar un trato similar al que se ofrece en otras regiones del orbe.

Creemos que uno de los aspectos fundamentales del desarrollo de la Patagonia, se debe a la gran fortaleza y decisión de quienes habitamos ésta tierra, con un permanente anhelo de superación, destacándose en la elaboración e implementación de proyectos que han logrado lo que hoy vemos y vivimos.

En éste aspecto, el ámbito educativo ocupa un papel destacado en la generación de propuestas, aportando genuinos elementos para el crecimiento de todos. Somos plenamente concientes que el turismo está tomando un protagonismo importante en el desarrollo de nuestra querida Provincia, como así también de la importancia del acompañamiento privado a los esfuerzos del gobierno provincial.

Conocer nuestra Región, con sus fortalezas y debilidades, es un desafío para quienes apostamos a un futuro óptimo, en especial cuando nos referimos a la formación de las personas en todos sus aspectos, ya que ello redundará en beneficio de quienes hoy disfrutamos ésta tierra y para el mejoramiento de las futuras generaciones.

En este contexto es que hemos insertado el **Instituto Superior en Gastronomía**, eligiendo la ciudad de **Trelew**, ya que por el sistema de cursada (2 veces por semana y una vez los días sábados) posibilita la asistencia de personas provenientes de pueblos y ciudades en un radio mayor a 400 Km.¹

Para el logro de estos propósitos será necesario formar a los alumnos en espacios curriculares teóricos y brindarles al mismo tiempo las técnicas necesarias para desempeñarse en el campo laboral. Por ello nuestros alumnos egresarán con nutridos conocimientos y también con una experiencia previa en el manejo de distintos establecimientos gastronómicos. Cada cocina es un mundo y cada lugar gastronómico se maneja con diferentes códigos, métodos y técnicas. Por otra parte, hemos previsto y planificado como complemento, la implementación de un Trabajo Integrador Final en el que el alumno, a partir del segundo año de carrera, desarrolle su actividad en un ámbito real con la supervisión y dirección de los mismos profesionales que intervienen en su formación. Esta formación orienta a un nivel profesional que le permite al egresado enfrentar problemas cuya resolución implica el conocimiento de los principios científico - tecnológicos, ética y socioculturales involucrados en su área².

Es importante dejar constancia que el Instituto inició su actividad en el mes de agosto del año 2004 con la misma carrera desarrollada en el término de 2 (dos) años siendo modificada la tecnicatura en el año 2008, aprobándose un nuevo plan de estudio basado en el anterior con el agregado de nuevos espacios curriculares, seminarios, mayor cantidad de horas reloj en espacios curriculares ya existentes y otros contenidos que hacen que la tecnicatura tenga una duración de 3 (tres) años.

El presente plan obedece a una solicitud del Ministerio de Educación, resolución CFE N° 229/14, que establece nuevas pautas en cuanto a distribución de cargas horarias mínimas de los campos de formación, adecuando dichos porcentajes y el total de horas destinadas a las prácticas formativas.

740
Por lo expuesto, creemos que con la ampliación del Proyecto de Formación inicial en el área Gastronómica, permitiremos a las personas interesadas en lograr una capacitación de alto nivel, intentarlo sin tener que trasladarse a grandes centros poblacionales como la Capital Federal. Además, es una carrera que tiene una aceptación destacada entre los jóvenes que egresan del Nivel Medio, lo que produce el desarraigo de su familia, de su Ciudad y su Provincia, provocando en la mayoría de los casos un alejamiento permanente y en consecuencia una pérdida de recursos humanos valiosos para el futuro regional.

Así mismo le permite analizar y resolver situaciones complejas formulando planes y tomando decisiones a partir de un rango amplio y variado de alternativas. Además se caracteriza por la responsabilidad sobre la calidad de la organización y los resultados del propio trabajo, su capacidad de planificar y organizar su propio aprendizaje, de desempeñar roles de liderazgo y conducción de grupos y de asumir compromisos.

¹ Referencia Acuerdo Marco para la Educación Superior no Universitaria Serie A N° 23.

² Referencia Acuerdo Marco para la Educación Superior no Universitaria Serie A N° 23.- Anexo II Res. 400/01



□ CONVENIO MARCO

Con fecha 7 de junio de 2006 esta institución ha firmado un Convenio Marco de asistencia recíproca con el Instituto Superior Tecnológico EXPRO de la ciudad de Lima – Perú.

El presente convenio permite adquirir experiencias a nivel mundial mediante el intercambio de alumnos y profesores.

La propuesta nació del Instituto peruano luego de que las autoridades del mismo consideraran nuestra propuesta educativa como la más rica en contenidos de todos los institutos observados, siendo esta una de las tantas veces que otros institutos del mundo elogiaran nuestro plan de estudio.

□ OBJETIVOS

La carrera de Técnico Superior en Gastronomía surge en el marco de cambios en el escenario gastronómico en el cual se ha generado una revalorización de la actividad. En la actualidad es considerada como una verdadera profesión de formación integral y no ya un oficio.

El desarrollo evidenciado en la actividad gastronómica, ha puesto de manifiesto la necesidad de capacitar adecuadamente recursos humanos teniendo en cuenta las características de la región.

De esto se desprende los objetivos que pretende alcanzar la formación profesional que hemos dividido en generales y específicos.

Es por ello que el propósito de la carrera es:

Objetivo General:

- ❖ Brindarles a los estudiantes los conocimientos teóricos y prácticos acordes con esta nueva generación de cocineros (chef), siendo intensiva su capacitación para desarrollar habilidades y aptitudes, capaces de destacarse en distintos ámbitos relacionadas con la gestión gastronómica, tanto en el plano nacional como internacional. Con reales posibilidades de insertarse exitosamente en el mercado laboral³.

Objetivos Específicos:

- ❖ Desarrollar procesos sistemáticos de formación que articulen el estudio y el trabajo, la investigación y la complementación teórico-práctico en la formación.
- ❖ Contribuir al desarrollo integral de los alumnos/as y proporcionarles condiciones para el crecimiento personal, laboral y comunitario en el marco de una educación técnico profesional continua y permanente.⁴
- ❖ Generar la integración con otras alternativas de perfeccionamiento (Ceremonial y Protocolo, Hotelería, Enología, Organización de eventos, etc.) para permitir la evolución, especificación y reorientación de la profesionalidad inicial, de manera de dar base real al concepto de formación durante toda la vida que fundamentan los sistemas educativos y de formación profesional.⁵
- ❖ Garantizar el acceso a una base de conocimientos, habilidades, destrezas, valores y actitudes profesionales que les permitan alcanzar al mundo de la gastronomía internacional y del trabajo dentro de un campo profesional determinado, así como continuar capacitándose durante toda su vida.

³ Referencia: Acuerdo Marco para la Educación Superior no Universitaria Serie A N° 23.

⁴ Referencia: Ley de Educación Nacional 26.206 - Ley de Educación Técnico Profesional N° 26.058 Título 9 II Art. 7) – Res. ME 400/01 Anexo II.

Referencia: Ley de Educación Técnico Profesional N° 26.058 Título 9 II Art. 7)



□ **DEFINICIÓN DE LA NUEVA CARRERA Y ANÁLISIS DE VIABILIDAD DE SU IMPLEMENTACIÓN**

La Carrera de Chef de tres (3) años de duración, otorgará a los egresados el **Título de "TÉCNICO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA"**. Está sujeta a la Ley de Educación Técnico Profesional N° 26.058, Acuerdo Marco para la educación Superior no Universitaria Serie A N° 23, normativas vigentes en la Provincia y a nivel nacional, apuntando a brindar una preparación sistemática y global en lo que se refiere a *Gastronomía*, lo que permitirá una rápida inserción laboral teniendo en cuenta que en la región no existe otra institución correspondiente exclusivamente a ésta área, y que el mercado correspondiente a gastronomía en lo que se refiere a la Patagonia es muy amplio.

Además se prevé un extenso trabajo académico interdisciplinario que viene a ser fundamental en ésta carrera, representada por el trabajo de integración final (tesina).

□ **PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES**

- En el momento de planificar las prácticas profesionalizantes se tendrá en cuenta que las mismas son una clara oportunidad para vincular a la institución educativa con el sistema socio productivo de su entorno. Son una posibilidad de romper el aislamiento y la desconexión entre escuela y organizaciones de diverso tipo del mundo socio productivo.
- Serán planificadas desde la institución educativa, monitoreadas y evaluadas por tutor especialmente designado a tal fin, con participación de la institución escolar en su seguimiento.
- Tanto la empresa como la institución y el alumno firman además un **CONVENIO MARCO DE PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE** en donde se contempla: tiempo de duración, horario de la misma, el sector en que desempeñará las tareas, presencia, cumplimiento de horarios, predisposición al trabajo, espíritu de iniciativa, trabajo grupal, respeto a las consignas, normas de convivencia y régimen disciplinario vigente en la empresa. Acompaña ambos contratos una planilla de evaluación
- Se designará un tutor que coordinará y evaluará las actividades durante el tiempo que dure la práctica profesionalizante. El tutor completará la planilla de evaluación, informando sobre el desempeño del alumno y la cantidad de horas cumplidas.
- Calificación de la práctica: Aprobado o Desaprobado.
- Por parte de la institución, además se brinda la asistencia de un seguro que cubre al alumno contra accidentes de trabajo.

□ **TESINA: TRABAJO DE INTEGRACIÓN FINAL**

El **Trabajo de Integración Final** se considera fundamental para culminar un proceso de aprendizaje específico en el campo profesional, supone una investigación realizada con método y rigor científico en el cual se pondrá en evidencia la evolución y maduración del conocimiento.

Los tres espacios curriculares incluidos en el plan de estudios (Investigación Gastronómica I, Investigación Gastronómica II y Tesina) vinculados a la investigación como eje de la gastronomía les permitirán a los futuros técnicos en gastronomía aproximarse a contenidos que le permitan en primer término fundamentar el conocimiento científico, visualizar cuales son sus características distintivas, su estructura específica y la dinámica a la que se someten de acuerdo al objeto de estudio.

Para la realización del Trabajo de Integración Final "TESINA" los alumnos deberán elegir un **Profesor tutor** cuya función será acompañarlos en este proceso de aprendizaje; para la elección del mismo contarán con los docentes a cargo de los espacios curriculares dedicados a la investigación, pero también podrán solicitar la tutoría del docente que considere más afín de acuerdo al tema de investigación a ser desarrollado.

La evaluación en este Espacio Curricular transitara por tres instancias:

- 1) Realización del proyecto de investigación.
- 2) Trabajo de Campo.
- 3) Socialización del tema investigado.
- 4) Evaluación final.



SEMINARIOS:

Los seminarios dictados durante el transcurso de la carrera se consideran fundamentalmente una práctica, su objetivo es desarrollar capacidades en torno a la adquisición de conocimientos, sobre una especialidad complementaria dentro del ámbito profesional gastronómico, que les permite a los alumnos participar activamente y mediante las propuestas del docente plantear problemas que puedan ser investigados.

Los alumnos adquieren herramientas relacionadas con la investigación o la práctica de disciplinas relacionadas con la gastronomía.

□ IDENTIFICACIÓN DEL ÁREA DE DEMANDA A PARTIR DE LA DEFINICIÓN DEL PERFIL PRODUCTIVO DE LA ZONA O REGIÓN

El área de demanda está dada por aquellas personas que hayan culminado el Nivel Medio o sean mayores de 25 años (Resolución N° 616/07) y se inclinen por la continuación de estudios terciarios en ésta carrera.

Actualmente la mayoría de los interesados no cuentan en la región con posibilidades de elección de instituciones que desarrollen gastronomía como única carrera; lo que lleva a que deban trasladarse a la Capital Federal u otras grandes ciudades, siendo importante el número de postulantes.

En la actualidad el mercado carece de calificados profesionales gastronómicos, lo que hace que se cubran los lugares con personal idóneo, siendo cada vez más exigente el mercado que pasarían a cubrir.

□ DEFINICIÓN DEL ÁREA DE INSERCIÓN LABORAL A CUBRIR

Teniendo en cuenta la ampliación de ésta área a nivel regional y patagónico y realizado un trabajo de campo por parte de la institución, éste da como resultado la necesidad de contar con profesionales gastronómicos.

El área de inserción corresponde a restaurantes, servicios de catering, gerenciamiento de emprendimientos gastronómicos, servicios de alimentación de hospitales, clínicas, sanatorios, escuelas, y afines, como así también, insertarse en el ámbito hotelero en la sección de gastronomía, organización de eventos gastronómicos públicos y privados.

Corresponde concretamente a todo lo que compete en la planificación, elaboración y gerenciamiento de comidas, con el propósito de satisfacer las crecientes demandas de la comunidad.

El pedido de mano de obra especializada en los rubros mencionados, se manifiesta en medios gráficos como el Diario Jornada y Chubut y los recortes obtenidos son el resultado de 01 (uno) mes de recopilación de datos.

Así mismo la solicitud de mano de obra es recibida por nosotros periódicamente en forma personal en nuestra Institución por aquellos propietarios de emprendimientos gastronómicos que se interesan ya sea en nuestros alumnos cursantes como en aquellos que han concluido satisfactoriamente la carrera. A tal fin disponemos de una base de datos en donde figura la disponibilidad de profesionales.

□ DETERMINACIÓN DE LA DEMANDA POTENCIAL DE INGRESANTES

Teniendo en cuenta la oferta educativa de Chubut y el resto de las provincias Patagónicas a Nivel Terciario, ésta no es significativa en campos específicos determinados como el área de Gastronomía y Hotelería, ya que existen cuatro instituciones (Neuquén y Río Negro) y como fuera expresado anteriormente, es una carrera que ha despertado en los últimos años un importante interés por parte de los jóvenes.

En base a un estudio de campo realizado en la región, a través de registros estadísticos, alumnos que egresan del Nivel Medio y adultos interesados, además de contar la propia ciudad de Trelew con una población aproximada de 100.000 habitantes, más el resto de las ciudades circundantes de la región como Puerto Madryn, Rawson, Gaiman y Dolavon unos 122.903 habitantes, se consideró en el Primer Año de la Carrera contar con una matrícula de 50 (cincuenta) alumnos ingresantes (estimativo), ya que el primer año de vida de una Institución privada de éstas características significa un proceso de



asentamiento y conocimiento por parte de la comunidad, teniendo la obligación profesional de quienes la integran, de formar egresados de óptima calidad. En agosto del 2004 la matrícula fue de 47 alumnos contando en la actualidad con 184 matriculados.

□ **ORGANIZACIÓN CURRICULAR / INSTITUCIONAL**

La carrera de Técnico Superior en Gastronomía trata de satisfacer la necesidad de contar con:

- ✓ Profesionales con formación académica y práctica tal que puedan desempeñarse con excelencia en el campo de la gastronomía a nivel internacional cumpliendo con la mencionada Ley que estimula la formación en áreas ocupacionales específica.⁶
- ✓ En un todo de acuerdo a la Ley de Educación Técnico Profesional N° 26.058, hemos articulado el programa con los ámbitos de la ciencia, la tecnología, la producción y el trabajo (Convenio Marco de Prácticas Profesionalizantes)
- ✓ Un ámbito de formación superior no universitaria dedicado a la capacitación en el ámbito nutricional, estético, bromatológico, organizacional y protocolar.

Modalidad del cursado: Presencial.

Título a otorgar: Técnico Superior en Gastronomía

Duración del cursado de la carrera: Tres (3) años.

□ **PERFIL PROFESIONAL DEL EGRESADO:**

De acuerdo con lo expresado, el Instituto Superior en Gastronomía pretende que sus egresados sean capaces de:

- ✓ Organizar, conducir y administrar emprendimientos gastronómicos en ámbitos oficiales y/o privados.
- ✓ Asesorar a empresas dedicadas al rubro de la gastronomía.
- ✓ Elaborar políticas y procedimientos para el desarrollo administrativo-contable, comercial, de personal y técnico de empresas gastronómicas.
- ✓ Determinar planes de compras, selección de recursos humanos y de proveedores, en el almacenamiento y control de las mercaderías.
- ✓ Desarrollar tareas en las áreas operativas de la cocina y el restaurante.
- ✓ Confeccionar menús y cartas de vinos.
- ✓ Actuar como consultores de emprendimientos gastronómicos.
- ✓ Desarrollar tareas de capacitación en distintas áreas de la gastronomía.

□ **REQUISITOS DE INGRESO:**

- ✓ Estudios Secundarios/Polimodal completos o personas mayores de 25 años que se encuadren en lo estipulado por Resolución N° 616/07.
- ✓ Fotocopia Legalizada del Certificado Analítico del Nivel Medio y/o Polimodal.
- ✓ Certificado de título de Nivel Medio y/o Polimodal en trámite.
- ✓ Fotocopia Legalizada del Documento Nacional de Identidad.
- ✓ Fotocopia Partida de Nacimiento.
- ✓ Dos fotos color (4 x 4).
- ✓ Completar la Solicitud de Inscripción.

⁶ Referencia: Título II FINES, OBJETIVOS Y PROPÓSITOS, Art. 7°.



□ **ÁREA DE INSERCIÓN LABORAL**

Distintos estudios de campo y la experiencia obtenida en nuestra sede de la ciudad de Neuquén Capital nos han permitido concluir en que la necesidad de contar con personal gastronómico capacitado profesionalmente a nivel superior es una realidad tangible en distintos campos que hacen al desarrollo del siguiente tipo de actividades:

- ✓ Restaurantes
- ✓ Servicios de Catering
- ✓ Gerenciamiento de Emprendimientos Gastronómicos
- ✓ Servicios de Alimentación en Establecimientos Educativos, de salud, deportivos, etc.
- ✓ Organización de Eventos gastronómicos Públicos y Privados.
- ✓ Inserción en el ámbito Hotelero en el sector Gastronomía.

Es decir, que nuestros egresados verán expandirse su área de competencia en el plano de la planificación, la elaboración y el gerenciamiento de comidas en distintos marcos, de acuerdo con las demandas de una comunidad cada vez más exigente y selectiva.

□ **CARACTERIZACIÓN DE LA NUEVA CARRERA**

El Instituto Superior en Gastronomía prevé la implementación de la carrera de "**Técnico Superior en Gastronomía**" con una duración estimada en tres (3) años de estudios.

Esta carrera estará regida por las leyes de educación provinciales y nacionales que resulten pertinentes a la formación superior no universitaria y también a la legislación que rige la creación y el funcionamiento de establecimientos educativos privados en el ámbito provincial.

(♦) Destacamos aquí también el propósito de señalar lo novedoso de esta propuesta en lo que hace a la proyección internacional de sus futuros egresados.

(♦) Ley de Educación Nacional N° 26.206; Ley de Educación Superior N° 24521; Ley Nacional de Educación Técnico Profesional N° 26.058; Res. M. Nacional N° 1442/04, Decreto Nacional 144/08- Acuerdo Marco para la educación Superior no Universitaria Serie A N° 23.

□ **METODOLOGÍA**

En general, los espacios curriculares tendrán un enfoque tanto teórico como práctico, en pro del cumplimiento de los objetivos que el instituto propone, de acuerdo a las normativas vigentes.

Será el mismo instituto el que proporcione al alumnado los materiales necesarios para su aprendizaje, tendiéndose a la elaboración de menús completos en todo caso que ello fuese posible. El desarrollo de los contenidos de los espacios curriculares, se entrega en un CD ROM.

Se propenderá a crear en forma cotidiana un espacio de auto evaluación grupal y personal como así también la utilización de soporte informático como es la aplicación de los diferentes utilitarios.

- ✓ **Modalidad : PRESENCIAL**
- ✓ **Cursada : Dos (2) veces por semana**
- ✓ **Disponibilidad de horarios:**

Por la mañana de 08:00 a 12:30 hs.

Por la tarde de 13:00 a 17:30 hs.

Por la noche de 20:00 a 24:30 hs.



REGIMEN DE ASISTENCIA:

El alumno mantendrá la condición de regular cumpliendo con las siguientes pautas:

- ✓ Cumplir con el 80% de asistencia en cada Espacio Curricular teórico.
- ✓ Cumplir con el 85% de asistencia en cocina.
- ✓ De los Seminarios: 100% de asistencia.

REGIMEN DE EVALUACIÓN

- ✓ Los Espacios Curriculares tendrán durante la cursada dos instancias de evaluación mediante el sistema de parciales, uno a mitad del cuatrimestre y el segundo al final. De no aprobar, podrá utilizar la instancia recuperatoria, que de ser aprobada le permite mantener la condición de Regular, perdiendo la posibilidad de promocionar. De no aprobar esta instancia, el alumno queda en condición de Libre.
- ✓ En el Espacio Curricular cocina, cada parcial consta de una instancia teórica y otra práctica. El alumno/a rinde la teoría por escrito, quedando habilitado para ser evaluado en la práctica si obtiene como nota mínima 4 (cuatro). De no aprobar, podrá utilizar la instancia recuperatoria, que de ser aprobada le permite rendir la práctica. De no aprobar esta instancia, no podrá rendir la práctica, quedando en condición de Libre.
- ✓ Con referencia al Espacio Curricular cocina, el alumno/a que este en condición de libre la institución le permite asistir como oyente, sin costo alguno, con el fin de procurar una sólida formación práctica.
- ✓ De los Seminarios: Se evalúan y aprueban con cuatro (4)

REGIMEN DE PROMOCIÓN

- ✓ Los Espacios Curriculares serán promocionadas (Aprobadas) con una calificación no inferior a 7 (siete). La nota final será el promedio que se obtenga de sumar las notas de los Parciales más el promedio de los Trabajos Prácticos que cada profesor establezca.
- ✓ La cursada de los Espacios Curriculares se aprueba con 4 (cuatro) debiendo rendir Examen Final Oral. En el caso de Cocina Rinde Examen Final Práctico.
- ✓ El alumno que no aprueba la cursada, se encuentra en condición de libre debiendo rendir Examen Final Escrito y Oral. En el caso de cocina rinde Examen Final Escrito y Práctico.
- ✓ Los Exámenes Finales oral/práctico y escrito se aprueban con 4 (cuatro).
- ✓ Régimen de Promoción del Trabajo de Integración Final:
Calificación Final: Aprobado o Desaprobado.
- ✓ Régimen De Promoción Prácticas Profesionalizantes:
Calificación Final: Aprobado o Desaprobado.



Instituto Superior
 en Gastronomía

TÉCNICO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

Diseño Curricular

Primer Año

**Curso Introductorio: 20 Horas Reloj. (Técnicas de Estudio).
 27 Horas cátedra**

1º cuatrimestre	2º cuatrimestre
-----------------	-----------------

Nº	Espacio Curricular	Hs. Reloj Semanal	Hs. Reloj	Hs. Cát.	Hs. Reloj Pract.	Nº	Espacio Curricular	Hs. Reloj Semanal	Hs. Reloj	Hs. Cát.	Hs. Reloj Pract.
1	Cocina I	4	76	101	76	5	Cocina II	4	76	101	76
2	Higiene de los alimentos I	2	42	56	4	6	Higiene de los alimentos II	2	42	56	4
3	Historia de la Gastronomía Mundial	1	19	25	4	7	Historia de la Gastronomía Argentina.	1	19	25	4
4	Psicología Laboral	1	23	31	4	8	Introducción a la Empresa Gastronómica	1	23	31	4
1º Seminario			25	33	5	▪ Ceremonial y Protocolo.					
2º Seminario			25	33	5	▪ Enología					

Total horas reloj para el Primer año: 390 (Trescientas noventa).-
 Total de horas cátedra para el primer año: 520 (Quinientos veinte).-

Total horas prácticas reloj para el Primer año: 186 (Ciento ochenta y seis).-
 Total horas practicas cátedras para el Primer año: 248 (Doscientos cuarenta y ocho).-

Se establece la hora cátedra de 45'

741



Quando se calculan las horas por cuatrimestre, generalmente se toman en cuenta 16 semanas, y anualmente 32. Se multiplica dicha cantidad por las horas semanales y el resultado es la carga horaria total de la asignatura. Por ejemplo, una carga horaria semanal de 2 hs en una materia cuatrimestral da como resultado una carga horaria total de 32 hs. Pero en el caso de ustedes, no solo se dictarían por mas semanas, sino que son todas diferentes: hay materias como Psicología Laboral que se dicta durante 23 semanas y otras que se dictan durante 19 semanas o 22 semanas. Esta distribución ... ¿a que obedece?



Instituto Superior
 en Gastronomía

Segundo Año

3° cuatrimestre

4° cuatrimestre

Nº	Espacio Curricular	Hs. Reloj Semanal	Hs. Reloj	Hs. Cát.	Hs. Reloj Pract.	Nº	Espacio Curricular	Hs. Reloj Semanal	Hs. Reloj	Hs. Cát.	Hs. Reloj Pract.
9	Cocina III	4	76	101	76	13	Cocina IV	4	76	101	76
10	Nutrición I	1	24	32	5	14	Nutrición II	1	24	32	5
11	Compras y almacenes	2	44	59	6	15	Ingles II	2	38	51	8
12	Ingles I	2	38	51	8	16	Investigación Gastronómica I	1	25	33	6
3° Seminario			25	33	5	▪ Ética y Deontología Profesional.					
4° Seminario			25	33	5	▪ Organización de Eventos Gastronómicos					
5° Seminario			25	33	5	▪ Seguridad e Higiene Laboral en Gastronomía.					
Práctica Profesionalizante			100	133							

Total horas reloj para el Segundo año: 520 (Quinientas veinte).-

Total horas cátedra para el Segundo año: 693 (Seiscientos noventa y tres).-

Total horas prácticas reloj para el Segundo año: 205 (Doscientas cinco).-

Total horas practicas cátedras para el Segundo año: 273 (Doscientos setenta y tres).-

Se establece la hora cátedra de 45'

740



Instituto Superior
en Gastronomía

Tercer Año

5° cuatrimestre

6° cuatrimestre

N°	Espacio Curricular	Hs. Reloj Semanal	Hs. Reloj	Hs. Cát.	Hs. Reloj Pract.	N°	Espacio Curricular	Hs. Reloj Semanal	Hs. Reloj	Hs. Cát.	Hs. Reloj Pract.
17	Cocina V	4	76	101	76	21	Cocina VI	4	76	101	76
18	Inglés III	2	38	51	8	22	Administración de Restaurante	1	25	33	6
19	Marketing Gastronómico	2	42	56	4	23	Recursos Humanos	1	23	31	4
20	Investigación Gastronómica II	1	25	33	6	24	Bar y Restaurante	2	46	61	8
	6° Seminario		25	33	5		▪ Planificación, Proyecto y Diseño de establecimientos Gastronómicos.				
	7° Seminario		25	33	5		▪ Marketing de eventos gastronómicos.				
	Práctica Profesionalizante		189	252							
	TESINA (Trabajo de Integración Final)		550	734	550		<ul style="list-style-type: none"> • La investigación gastronómica y sus ejes investigativos: cocina, salud, alimentos y mercados, alimentos y producción, alimentos y deportes, entre otras. • Diseño y desarrollo de la investigación gastronómica en el área elegida con producción de un informe final. 				

Total horas reloj para el Tercer año: 1140 (Mil ciento cuarenta).-

Total horas cátedra para el Tercer año: 1520 (Mil quinientos veinte).-

Total horas prácticas reloj para el Tercer año: 748 (Setecientos cuarenta y ocho).-

Total horas practicas cátedras para el Tercer año: 997 (Novecientos noventa y siete).-

Se establece la hora cátedra de 45'

- Total horas reloj de la Carrera de Técnico Superior en Gastronomía: 2050 (Dos mil cincuenta).-**
- Total horas cátedra de la Carrera Técnico Superior en Gastronomía: 2733 (Dos mil setecientos treinta y tres)
- Total de horas practicas reloj 1139 (mil ciento treinta y nueve) Porcentaje 55,56% (Campo de formación General – Campo de formación de Fundamento y Campo de formación Especifica)
- Total de horas cátedras practicas 1518 (mil quinientos diez y ocho)

740



□ **ESPACIOS CURRICULARES POR CAMPO DE FORMACIÓN⁷**

- **CAMPO DE FORMACIÓN GENERAL:** 222 horas reloj (Porcentaje 10,82%)
- Horas practicas reloj 42 (Porcentaje 2,04 %)

Curso Introductorio (Técnicas de Estudio)
Historia de la Gastronomía Mundial.
Historia de la Gastronomía Argentina.
Inglés I.
Inglés II.
Inglés III.
Seminarios: Ceremonial y Protocolo, Ética y Deontología Profesional.

- **CAMPO DE LA FORMACIÓN DE FUNDAMENTO:** 508 horas reloj (Porcentaje 24,78 %)
- Horas practicas reloj 86 (Porcentaje 4,19 %)

Higiene de los Alimentos I.
Psicología Laboral
Higiene de los Alimentos II.
Introducción a la Empresa Gastronómica.
Compras y Almacenes.
Nutrición I.
Nutrición II
Investigación Gastronómica I.
Investigación Gastronómica II.
Marketing Gastronómico
Recursos Humanos.
Administración e Restaurante.
Bar y Restaurante

Seminarios: Enología, Seguridad e Higiene Laboral en Gastronomía, Planificación, Proyecto y Diseño de Establecimientos Gastronómicos, Marketing de Eventos Gastronómicos.

- **CAMPO DE FORMACIÓN ESPECÍFICA:** 1031 horas reloj (Porcentaje 50,29 %)
- Horas practicas reloj 1011 (Porcentaje 49,31 %)

Cocina I, II, III, IV, V y VI.
Seminarios: Organización de Eventos Gastronómicos.
Tesina: Trabajo de Integración Final.

- **CAMPO DE FORMACIÓN DE LA PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE:** 289 horas reloj (Porcentaje 14,09 %)
- Régimen de Práctica Profes

□ **MODULOS DEL ESPACIO CURRICULAR COCINA**

Este espacio curricular práctico, es considerado el eje sobre el que giran los demás espacios curriculares teóricos y se ha diseñado en formato modular, a saber:

⁷ Acuerdo Marco para la Educación Superior no Universitaria Serie A Nº 23.



COCINA	HORAS RELOJ	HORAS CÁTEDRA
COCINA FRÍA Y CALIENTE	138	184
PANADERÍA	48	63
PASTELERÍA	74	99
COCINA CELÍACOS - DIABÉTICOS	8	11
COCINA INTERNACIONAL	152	203
COCINA ARGENTINA	36	48

- o TOTAL DE HORAS RELOJ: 456 HS.
- o TOTAL DE HORAS CÁTEDRA: 608 HS.

□ **REGIMEN DE CORRELATIVIDADES**

	Espacio Curricular	Correlativa
1.	Cocina I	-
2.	Higiene de los alimentos I	-
3.	Historia de la gastronomía Mundial.	-
4.	Psicología Laboral	-
5.	Cocina II	1
6.	Higiene de los alimentos II	2
7.	Historia de la gastronomía Argentina	3
8.	Introducción a la Empresa Gastronómica	-
9.	Cocina III	5
10.	Nutrición I	-
11.	Compras y almacenes	-
12.	Inglés I	-
13.	Cocina IV	9
14.	Nutrición II	10
15.	Inglés II	12
16.	Investigación Gastronómica I	-
17.	Cocina V	13
18.	Inglés III	15
19.	Marketing Gastronómico	-
20.	Investigación Gastronómica II	16
21.	Cocina VI	17
22.	Recursos Humanos	-
23.	Administración de Restaurante	-
24.	Servicio de Bar y Restaurante	-
25.	Tesina: Trabajo de Integración Final	20

□ Cocina I-II-III - IV - V - VI:

- 456 horas reloj de clases Teórico - Prácticas.
- 608 horas cátedra se clases Teórico - Prácticas.

Total de Clases 112.-

□ Asignaturas Teóricas:

- 486 horas reloj de clases.
- 648 horas cátedra de clases.

740



Total de clases: 336

- Total Espacios Curriculares: 24 asignaturas.
- Curso Introdutorio:
 - 20 horas reloj.
 - 27 horas cátedra.
- Total de Seminarios: 7 (siete).
 - 175 horas reloj
 - 233 horas cátedra.
- Pasantías a partir del 2º año.
- Los Espacios Curriculares se encuentran dentro del régimen de promoción.
- Los seminarios son obligatorios, se evalúan y aprueban con cuatro (4)

NIVELES DE TITULACION

ESPACIO CURRICULAR	TITULO - PROFESIÓN
CURSO INTRODUCTORIO	LIC. EN PSICOPEDAGOGÍA - LIC. EN CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN - PROFESOR/A
COCINA I, II, III, IV, V Y VI.	TECNICO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA - PROFESIONAL GASTRONÓMICO.
HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA MUNDIAL Y ARGENTINA	PROFESOR/A DE HISTORIA.
HIGIENE DE LOS ALIMENTOS I Y II	LIC. EN BROMATOLOGÍA - MEDICO VETERINARIO - BIOQUÍMICO/A - INGENIERO/A QUÍMICO - LIC EN NUTRICIÓN - NUTRICIONISTA - BROMATOLOGO/A
PSICOLOGÍA LABORAL	PSICOLOGO/A - PSICOPEDAGO/A
INTRODUCCIÓN A LA EMPRESA GASTRONÓMICA	CONTADOR - LIC. EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS. TÉCNICO SUPERIOR EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS.
NUTRICIÓN I Y II	LIC. EN NUTRICIÓN - NUTRICIONISTA.
COMPRAS Y ALMACENES	MEDICO VETERINARIO/A - LIC. EN BROMATOLOGÍA - NUTRICIONISTA - LIC EN NUTRICIÓN - BROMATOLOGO/A
INGLES I, II Y III	PROFESOR/A INGLES.
INVESTIGACIÓN GASTRONÓMICA I - II	LIC. EN CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN, LIC. EN PSICOPEDAGOGÍA - PROFESOR/A.
MARKETING GASTRONÓMICO	CONTADOR - LIC. EN MARKETING - LIC. EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS - LIC. EN

740



	RELACIONES PÚBLICAS.
ADMINISTRACION DE RESTAURANTE	CONTADOR - LIC. EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS. TÉCNICO SUPERIOR EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS. ANALISTA EN SERVICIOS GASTRONÓMICOS.
RECURSOS HUMANOS	CONTADOR - LIC EN RECURSOS HUMANOS - LIC EN RELACIONES DEL TRABAJO — LIC. EN RELACIONES PÚBLICAS - PSICOLOGO/A
BAR Y RESTAURANTE	SOMELIER - TÉCNICO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA - ANALISTA EN SERVICIOS GASTRONÓMICOS- PROFESIONAL GASTRONOMICO.
CEREMONIAL Y PROTOCOLO	LIC. EN RELACIONES PÚBLICAS U HOTELERÍA - TEC. EN RELACIONES PÚBLICAS - TÉCNICO EN CEREMONIAL PÚBLICO Y PRIVADO.
ENOLOGÍA	ENÓLOGO - TECNICO ENOLOGO - SOMMELIER
ETICA Y DEONTOLOGÍA PROFESIONAL	LIC. EN CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN - PSICOLOGO/A. PSICOPEDAGOGO/A
ORGANIZACIÓN DE EVENTOS GASTRONÓMICOS	TECNICO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA - PROFESIONAL GASTRONOMICO
SEGURIDAD E HIGIENE LABORAL EN GASTRONOMÍA	ING. INDUSTRIAL - LIC. EN HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO- ING. QUÍMICO - ING. LABORAL - TEC. EN HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO.
PLANIFICACIÓN, PROYECTO Y DISEÑO DE ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS	TECNICO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA - PROFESIONAL GASTRONÓMICO.
MARKETING DE EVENTOS GASTRONÓMICO	TÉCNICO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA - PROFESIONAL GASTRONOMICO.

740

1.- CURSO INTRODUCTORIO

- INTRODUCCIÓN:
Los contenidos de este espacio, están vinculados con la importancia del conocimiento, de los aspectos significativos que intervienen en el aprendizaje.
- OBJETIVOS:
 - **Brindar las herramientas que servirán a los alumnos para lograr un mejor aprendizaje.**
- CONTENIDOS MÍNIMOS:
 - ✓ Dinámica Grupal de presentación. Respeto e inclusión de todos.
 - ✓ Rol del profesional gastronómico. Incumbencias profesionales.
 - ✓ Evaluación del perfil de hábitos de estudio.
 - ✓ ¿Qué es estudiar? ¿Qué es aprender?
 - ✓ Aspectos significativos que intervienen en el aprendizaje.
 - ✓ Preponderancia de los sentidos en la adquisición de conocimientos culinarios.
 - ✓ Etapas de la lectura comprensiva.
 - ✓ Estrategias de aprendizaje: toma de apuntes, resumen, síntesis, mapas conceptuales, esquemas, diagramas, cuadros sinópticos, presentación de trabajos prácticos.

1.- COCINA I -

- ESPACIO CURRICULAR
- INTRODUCCIÓN



Este diseño curricular se sostendrá sobre el desarrollo de competencias, fundamentales para el desempeño del chef en la cocina.

OBJETIVOS.

- Comprender, afianzar y dominar los conceptos y técnicas básicas de elaboración utilizadas en la cocina.
- Comprender la función del chef.
- Comprender la importancia del buen manejo de la mise en place.

□ CONTENIDOS MÍNIMOS

- ✓ Cualidades y Distinciones de la función del Chef.
- ✓ Organización de la cocina. Manejo de material de cocina
- ✓ Modos y Tipos de Cocción.
- ✓ Vegetales. Introducción a los cortes. Procedimientos específicos.
- ✓ Fondos de cocción (claros, oscuros, fumet).
- ✓ Salsas. Salsas madres y derivadas.
- ✓ Espesantes y ligaduras. Roux claro, rubio y oscuro.
- ✓ Aves: Técnicas para el manejo, selección y clasificación. Trozado, brizado, deshuesado. Modos y técnicas de cocción. Presentación.
- ✓ Carnes rojas: clasificación. Procedimientos específicos de cortes, brizado y trozado. Puntos de cocción. Divisiones principales del lomo entero. Presentación.
- ✓ Pescados: selección, clasificación y limpieza. Técnicas de fileteado y espinado. Modos de cocción. Presentación.
- ✓ Postres clásicos y actuales de restaurantes.

2.- HIGIENE DE LOS ALIMENTOS I

□ ESPACIO CURRICULAR

□ INTRODUCCIÓN

Los contenidos que se presentan en este módulo están estrechamente vinculados con la importancia, de que el manipulador de alimentos adquiera conocimientos no solo en el arte culinario, sino también como hacerlo sanitariamente.

□ OBJETIVOS

- Concientizar al alumno de las conductas sanitarias.
- Introducir al alumno en la temática de higiene y calidad de los alimentos.
- Introducir al alumno en la seguridad alimentaria.
- Introducir al alumno en la legislación vigente en materia de higiene.

□ CONTENIDOS MÍNIMOS

- ✓ Higiene y Calidad Alimentaria.
- ✓ Introducción a la bromatología. Normas de rotulación y definiciones establecidas en el Código Alimentario Argentino.
- ✓ Conceptos básicos sobre microbiología (bacterias, virus, parásitos, hongos, protozoos. Condiciones para su desarrollo
- ✓ Contaminación de los alimentos. Tipos y Causas.
- ✓ Prevención de Intoxicaciones alimentarias. Reglas de Oro de la Organización Mundial de la Salud. Las cinco claves de la Inocuidad alimentaria.
- ✓ Higiene Personal.
- ✓ Higiene de las Instalaciones.
- ✓ Diseño de las Instalaciones. Normativas vigentes.
- ✓ Enfermedades Transmitidas por Alimentos.

3.- HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA MUNDIAL

□ ESPACIO CURRICULAR

□ INTRODUCCIÓN



En este espacio curricular se busca aproximar a los estudiantes a la historia de la gastronomía mundial partiendo de la base general de que la *Historia* pocas veces se la asocia con la *Cocina*, generalmente son dos ejes totalmente distintos que a simple vista no tienen nada en común, en este contexto la idea de esta asignatura es justamente refutarla. Para ello se va a explicar desde la *cocina* los cruces culturales de una sociedad, la vida cotidiana de los hombres, de los pueblos, su organización a lo largo del tiempo y los cambios y continuidades en su idiosincrasia.

La idea de trabajar la *Historia de la Gastronomía Mundial* es la de reconstruir con pasión de conocedor y de cocinero la historia de las necesidades más simples y naturales de los hombres que es: *Comer y Beber*.

□ OBJETIVOS

- Delimitar los campos y la evolución de la gastronomía a través de las épocas históricas.
- Visualizar las características gastronómicas que presentaron cada cultura en función de los alimentos disponibles en cada región y momento histórico.
- Comparar el gusto, las costumbres y tradiciones propias de cada grupo humano estudiado.

□ CONTENIDOS MÍNIMOS

- ✓ Arte y Ciencia en la gastronomía.
- ✓ Costumbres y usos alimenticios en la Prehistoria.
- ✓ Los primeros alimentos. Manjares elaborados de los Estados Prístinos
- ✓ Características alimenticias de las Civilizaciones de la Antigüedad Clásica: Grecia y Roma.
- ✓ La cristiandad y su influencia en la alimentación.
- ✓ La alimentación en las culturas orientales
- ✓ La gastronomía Francesa.
- ✓ Surgimiento de gastronomías regionales y nacionales.

4. PSICOLOGÍA LABORAL.

□ ESPACIO CURRICULAR

□ INTRODUCCIÓN

La psicología siempre se ha encargado del estudio y del análisis del comportamiento del ser humano y de las organizaciones, desde esta materia se estudia las relaciones de poder y el comportamiento humano en determinados grupos de trabajo dentro de una organización o empresa.

En este módulo se analiza el ciclo vital de las organizaciones, su cultura y las comunicaciones que se desarrollan en ellas.

Se analiza el comportamiento del consumidor o de los consumidores (grupos), utilizando técnicas que nos provee la psicología como ciencia social, para encontrar posibles respuestas a los fenómenos que hoy nos acosan en las relaciones humanas y en el ámbito laboral.

□ OBJETIVOS

- Desarrollar los principales fundamentos teóricos y prácticos de la Psicología laboral en las organizaciones.
- Adquirir destrezas suficientes para el manejo de grupos de trabajo y en las relaciones laborales para resolver cuestiones de índole humana en el ámbito laboral.

□ CONTENIDOS MÍNIMOS

- ✓ Introducción a la psicología. Comprensión del sujeto. Características mentales y funciones psíquicas de la persona.
- ✓ Sociabilidad dentro del trabajo.
- ✓ Psicología laboral: su importancia. Origen y desarrollo de su contribución en el ámbito laboral y organizacional. Historia del desarrollo organizacional. Estructuración del trabajo.
- ✓ Psicología Social. Concepto de grupos. Nociones preliminares de la teoría de los sistemas. Trabajo en equipo. Poder y liderazgo.
- ✓ El comportamiento humano. Comunicación. Motivación. Factores de organización.
- ✓ Definición de empresa familiar. Ciclo vital de las personas. Ciclo vital de las organizaciones.

5.- COCINA II

□ ESPACIO CURRICULAR

□ INTRODUCCIÓN



Este módulo se refiere al conjunto de contenidos que se fundamentan en los conceptos y técnicas básicas de panadería y pastelería clásica.
Además de esta manera, este espacio de formación, permite comprender, dominar los conceptos y técnicas básicas de la cocina para celíacos, diabéticos.

□ OBJETIVOS

- Comprender y dominar dos de los pilares de la gastronomía: Panadería y Pastelería.
- Revalorizar la elaboración artesanal a partir de un producto de calidad.
- Comprender el proceso completo de panificación, fermentación y horneado.
- Aprender las bases fundamentales de la pastelería.
- Comprender y aprender la cocina para celíacos, diabéticos.

CONTENIDOS MÍNIMOS

1) PANADERÍA I:

- ✓ Pan. Historia de la panificación.
- ✓ Proceso de elaboración: masa madre, formación de la masa, cocción.
- ✓ Harinas. La calidad panadera de la harina.
- ✓ Ingredientes del amasijo.
- ✓ Tipos de panes. Almacenamiento y duración. Presentaciones.
- ✓ Panadería festiva.

2) PASTELERÍA I:

- ✓ Clasificación de masas secas, quebradas o friables. Componentes de las masas. Conservación y aplicaciones.
- ✓ Masas batidas. Componentes, conservación y aplicaciones.
- ✓ Tipos de Merengues. Producto base y sus derivados. Técnicas de batido. Decoración con manga.
- ✓ Masa Bomba. Técnica de elaboración. Componentes. Aplicaciones.
- ✓ Cremas básicas. Cremas preparadas en caliente. Cremas preparadas en frío.
- ✓ Usos del chocolate. Tipos de coberturas.
- ✓ Pastelería navideña.

3) PANADERÍA Y PASTELERÍA PARA CELÍACOS Y DIABÉTICOS

- ✓ Características de la alimentación. Generalidades.
- ✓ Manejo de cereales sustitutos para panificación.
- ✓ Manejo de ingredientes sustitutos para diabéticos.
- ✓ Recetas.

6.- HIGIENE DE LOS ALIMENTOS II

□ ESPACIO CURRICULAR

□ INTRODUCCIÓN

Partiendo de la base del conocimiento sanitario adquirido, este módulo permite conocer y afianzar la importancia de la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura en un establecimiento donde se manipula alimentos.

Además permitirá conocer las Enfermedades de Transmisión Alimentaria de mayor incidencia en nuestra población.

□ OBJETIVOS

- Concluir con la temática de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos.
- Adquirir conocimientos básicos sobre normas de almacenamiento y conservación de los alimentos.
- Conocer y comprender la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura.

□ CONTENIDOS MÍNIMOS

- ✓ Enfermedades Transmitidas por Alimentos.
- ✓ Áreas de almacenamiento.
- ✓ Agua. Su importancia en la elaboración de alimentos.



- ✓ Plagas. Control de plagas.
- ✓ Residuos. Importancia del manejo en los establecimientos alimenticios.
- ✓ Buenas Prácticas de Manufactura. Guía para aplicar Buenas Prácticas de Manufactura.
- ✓ Métodos de Conservación.
- ✓ Envases. Materiales de envases.

7.- HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA ARGENTINA

- ESPACIO CURRICULAR
- INTRODUCCIÓN

En este espacio curricular se trata de problematizar temas que permitan explicar la conformación de la Gastronomía Argentina. En la cual se analizarán las continuidades y las rupturas en principio en la etapa que se considerará fundacional, para luego irnos acercando a tradiciones contemporáneas.

La Historia de la Gastronomía se piensa en función del presente, explicativo y con perspectiva crítica, dialéctica, abierta al abordaje interdisciplinario, sin presentar los resultados como definitivos y las discusiones acabadas, ya que se considera que no hay un conocimiento acabado sobre los temas, sino un constante replanteo y reformulación de interpretaciones.

Es por ello que se puede decir que la Gastronomía Argentina se conforma a partir de un puñado de hábitos alimenticios que se han convertido en sinónimo de Argentinidad. El dulce de leche, el mate, el asado a las brasas y el buen vino están ahí para certificar que en este lugar del mundo se come de una determinada manera.

Se trata de ver la temática a partir de la confluencia del gusto, los ritos que hacen posible su concreción y los acontecimientos históricos que cambian el curso de las cosas. La cocina Argentina, como no podía ser de otra forma, se desarrolla paralelamente al país, y al igual que él tiene un pasado vertiginoso y cambiante, un menú de sorpresas que incluye hallazgos, platos adoptados y reformulados, invenciones que no lo son tanto, olvidos y omisiones que crean formas inesperadas. Es decir, todos los ingredientes necesarios para una historia apasionante, donde se abre como un abanico la las relaciones que indisolublemente ligan la cocina y el comer con la política, la vida privada, la sociedad, las intrigas de todo tipo, la economía y el amor.

- OBJETIVOS

Objetivo General:

- Lograr el acercamiento a una temática sobre el periodo que aporte enfoques novedosos y enriquecedores desde la perspectiva historiográfica.

Objetivos Específicos:

- Promover el dialogo entre pasado y presente, visualizando las rupturas y continuidades de los hábitos gastronómicos argentino.
- Fomentar la comprensión de la relación entre lo general y lo particular. Los temas se analizan desde una perspectiva global pero brindando elementos para caracterizar las diferenciaciones regionales.

- CONTENIDOS MÍNIMOS

- ✓ De los Orígenes a la organización Nacional.
- ✓ La cocina Criolla.
- ✓ Del Siglo XIX al Siglo XX: La masiva llegada de los inmigrantes y sus aportes a la gastronomía.
- ✓ El triangulo cráneo en la Argentina: milanesas, asado y puchero.
- ✓ La Alimentación en Argentina: Cocinas regionales, sus aportes para la conformación de la Identidad Gastronómica.
- ✓ Alimentación en Argentina según las distintas décadas. Cambios y continuidades.

8.- INTRODUCCIÓN A LA EMPRESA GASTRONÓMICA

- ESPACIO CURRICULAR
- INTRODUCCIÓN

En este módulo se pretende brindar una serie de nociones básicas de tipo administrativas, haciendo hincapié en el tipo de documentación vigente, así como también los requerimientos necesarios para llevar a cabo la contabilidad. Estas nociones son indispensables y serán de utilidad a la hora de llevar a cabo trabajos o emprender y/o desarrollar su propia empresa.

- OBJETIVOS

- Incorporar el vocabulario específico (contable – económico)



- Adquirir las destrezas suficientes en el manejo de fórmulas que le permitan resolver cuestiones de índole económica.
- Asimilar los conocimientos impartidos y de ese modo desarrollar su profesión bajo una eficiente toma de decisiones.

□ **CONTENIDOS MÍNIMOS**

- ✓ La organización. Concepto. Tipos de organizaciones.
- ✓ La empresa. Clasificación de las empresas. El empresario y su rol.
- ✓ La producción y sus costos.
- ✓ Finalidades y objetivos de la empresa gastronómica.
- ✓ Costos: su importancia. Elementos y funciones.
- ✓ Estructura salarial y costo de la mano de obra en la Argentina.
- ✓ Costos y gastos: concepto y diferenciación.
- ✓ Panorama impositivo. Impuestos. Clasificación de impuestos. Inicio de actividades. Documentos comerciales.
- ✓ Fórmulas precio/venta. Costeo directo. Punto de equilibrio

9.- COCINA III.

□ **ESPACIO CURRICULAR**

□ **INTRODUCCIÓN**

Los contenidos del módulo permiten afianzar la formación específica, teniendo en cuenta la aplicación de métodos de cocción de mayor complejidad.

Este módulo permite aprender a utilizar materia prima de producción local, de productos patagónicos incorporando técnicas propias de la especialidad.

También permite aprender la aplicación de técnicas básicas de la elaboración de: arroz, pastas, salsas, chocolates y caramelo.

Se introduce al alumno en los contenidos básicos sobre técnicas de preparación y servicio de un buffet clásico dulce y salado.

□ **OBJETIVOS**

- Lograr un correcto desempeño en una cocina más elaborada, afianzando los conceptos adquiridos. Aplicar nuevas técnicas combinadas
- Afianzar el trabajo en equipo, con objetivos claros y precisos, con plazos para ser cumplidos.
- Conocer y aprender las técnicas básicas de utilización de chocolate y caramelo,
- Comprender y conocer dos pilares de la gastronomía: Pastas y salsas.
- Introducir al conocimiento, aplicaciones de arroz en sus distintas variedades.
- Aprender las bases fundamentales en la elaboración de postres clásicos.

□ **CONTENIDOS MÍNIMOS**

- ✓ Salsas para pastas. Ingredientes. Técnicas básicas de elaboración. Conservación.
- ✓ Pastas I: Ingredientes. Proceso de elaboración. Pastas frescas. Pastas secas. Pastas rellenas. Cocción. Presentaciones.
- ✓ Cocina envasada al vacío. Regeneración al plato.
- ✓ Conservas y charcutería. Técnicas de elaboración. Presentación.
- ✓ Chocolate. Historia. Templado. Técnicas básicas. Recetas.
- ✓ Caramelo. Historia. Tipos de caramelo. Técnicas básicas de preparación.
- ✓ Carne Ovina. Cortes. Recetas clásicas. Técnicas de elaboración.
- ✓ Mariscos: clasificación. Técnicas de limpieza. Cocción. Recetas básicas.
- ✓ Arroz. Variedades. Usos. Cocción. Recetas básicas.
- ✓ Buffet I. Ingredientes básicos. Presentaciones. Buffet dulce y salado.
- ✓ Postres clásicos. Técnicas de elaboración. Presentaciones. Acompañamientos.

10.- NUTRICIÓN I

□ **ESPACIO CURRICULAR**

□ **INTRODUCCIÓN**



Dentro del área de la gastronomía resulta importante conocer las características de la alimentación y los distintos tipos de alimentos.

Para ello se ha previsto en este módulo conocer los alimentos fuentes de cada uno de los nutrientes. Reconocer las características de una alimentación normal e identificar la información nutricional de base científica y reconocer la charlatanería.

□ OBJETIVOS

- Conocer los distintos tipos de alimentos, su composición química y su función en el organismo.
- Distinguir los alimentos fuentes de cada uno de los nutrientes y las porciones diarias de los mismos teniendo en cuenta pautas para una alimentación normal.
- Realizar preparaciones y menús calculando su valor nutritivo y energético.
- Identificar información nutricional de base científica y reconocer la pseudo - información y charlatanería, mediante su análisis.
- Reconocer las características de alimentación normal.

□ CONTENIDOS MÍNIMOS

- ✓ Alimentación. Pautas para una alimentación balanceada.
- ✓ Alimento. Principio alimenticio. Principio nutritivo.
- ✓ Funciones de los alimentos. Tiempos de la nutrición.
- ✓ Leyes de la nutrición. Hábitos alimentarios.
- ✓ Requerimientos y recomendaciones nutricionales.
- ✓ Macro y Micro- nutrientes.
- ✓ Gráfica de la alimentación saludable.
- ✓ Procedimientos fundamentales en la manipulación de alimentos (Pérdida y aprovechamiento de nutrientes).

11.- COMPRAS Y ALMACENES

□ ESPACIO CURRICULAR

□ INTRODUCCIÓN

En este ámbito se busca fortalecer los conocimientos adquiridos sobre rotulación y legislación vigente en la materia.

Por otro lado se busca brindarle al alumno las herramientas esenciales para realizar en forma segura la compra de alimentos, materias primas, bebidas necesarias para la actividad que están emprendiendo.

□ OBJETIVOS

- Dominar conceptos, habilidades, afianzando en el alumno conductas sanitarias que redunden en beneficio propio y en el de las personas con las que se vinculan permanentemente.
- Capacitar al manipulador de alimentos para que reconozca las características organolépticas de los alimentos aptos para el consumo, los alterados ya sean de origen animal, vegetal.
- Afianzar procedimientos de compras, almacenamiento y conservación de los alimentos para minimizar los riesgos de contaminación y obtener beneficios económicos.
- Afianzar procedimientos de compras teniendo en cuenta la producción estacional de los alimentos.

□ CONTENIDOS MÍNIMOS

- ✓ La importancia de las compras. Selección de insumos perecederos y no perecederos.
- ✓ Carnes rojas: cortes de carnes argentinos. Características organolépticas. Terneza. Estacionalidad. Alteraciones.
- ✓ Aves y Animales de caza mayor y menor. Características organolépticas. Temperaturas de cocción segura. Almacenamiento. Alteraciones.
- ✓ Pescados y mariscos. Clasificación. Características organolépticas. Productos frescos. Conservación. Legislación vigente. Formas de comercialización.
- ✓ Conservas. Tipos de conservas. Proceso de esterilización. Alteraciones.
- ✓ Alimentos Lácteos y Derivados. Conservación. Alteraciones.
- ✓ Quesos. Clasificación. Factores a tener en cuenta en la compra y el servicio.
- ✓ Cereales. Características. Harinas. Mejoradores. Usos.
- ✓ Pastas alimenticias. Pastas secas y frescas. Producción artesanal. Alteraciones. Conservación. Legislación vigente.
- ✓ Huevos. Características. Presentaciones comerciales. Clasificación. Alteración y contaminación.



- ✓ Aguas de mesa. Mineral, mineralizada, carbonatada. Legislación vigente.
- ✓ Frutas y verduras. Almacenamiento. Alteraciones. Estacionalidad.

12.- INGLÉS I

- ESPACIO CURRICULAR
- INTRODUCCIÓN

El aprendizaje de un idioma está estrechamente relacionado con el desarrollo intelectual, social y afectivo de las personas. Este aprendizaje implica apropiarse de estructuras y usos lingüísticos, aprender a comunicarse y con ello participar en la construcción de interrelaciones sociales. Aprender el idioma inglés nos abre una ventana a una nueva cultura, diferente de la nuestra, pero que en el contexto económico y cultural en que nos movemos, es cercana a nuestros intereses y necesidades.

- OBJETIVOS

- Brindarles las herramientas básicas y necesarias del idioma para poder afrontar las situaciones que se puedan presentar y que requieran conocimiento del mismo.
- Incorporar y afianzar la fluidez al hablar, la pronunciación y la entonación.
- Comprender textos orales y escritos de estructura simple e incorporar la seguridad necesaria para hablar y desenvolverse manejando lo básico del idioma
- Incorporar y afianzar conocimientos específicos de vocabulario, gramática, fonética y comunicación.

- CONTENIDOS MÍNIMOS

- ✓ El alfabeto.
- ✓ Reglas de fonética.
- ✓ Números cardinales y ordinales.
- ✓ Pronombres personales y demostrativos.
- ✓ Artículos y Verbos.
- ✓ Estructuras gramaticales en presente simple.
- ✓ Días de la semana y meses.
- ✓ Temporadas y el clima.
- ✓ La hora.
- ✓ Frutas y verduras.
- ✓ El óvalo nutricional/ La pirámide nutricional.
- ✓ Partes de la casa y muebles.
- ✓ Frases útiles.
- ✓ Saludos formales informales.
- ✓ Datos personales.
- ✓ Partes del cuerpo y vestimenta.
- ✓ Preposiciones.

13.- COCINA IV

- ESPACIO CURRICULAR
- INTRODUCCIÓN

Este módulo se refiere al conjunto de contenidos que se fundamentan en los conceptos y técnicas de armado de cartas, maridaje, introduciendo al alumno en el desafío de desarrollar la Cocina de Autor. Además de esta manera, este espacio de formación, permite comprender, dominar los conceptos y técnicas básicas para el armado de platos.

Por otra parte este módulo les permite afianzar los conceptos y técnicas de mayor complejidad en la preparación de pastas y salsas, pastelería y buffet.

- OBJETIVOS

- Adquirir un correcto manejo de costos, gramaje, maridaje en el armado de menú y carta de vinos.
- Lograr practicidad y rapidez para realizar el despacho en un establecimiento gastronómico.
- Adquirir conocimientos y destreza para desarrollar creatividad e innovación: cocina de autor.



- Aprender a manejar de forma óptima los recursos de la empresa gastronómica.
- Participar en equipos de trabajo, con capacidad de mando, organización de tareas y de las personas a cargo.
- Adquirir conocimiento y afianzar técnicas de la cocina autóctona y argentina.
- Lograr un correcto desempeño en una cocina más elaborada de pastas, salsas y buffet dulce y salado.

□ **CONTENIDOS MÍNIMOS**

- ✓ Armado de cartas. Costos.
- ✓ Vinos. Maridaje,
- ✓ Cocina de Autor.
- ✓ Armado de platos por gramaje. Parámetros gourmet en armados de platos.
- ✓ Cocina autóctona. Historia. Ingredientes.
- ✓ Cocina Argentina. Historia. Ingredientes. Preparaciones. Acompañamientos.
- ✓ Carnes de caza. Preparaciones. Acompañamientos
- ✓ Pastas y Salsas para pastas II. Ingredientes. Técnicas básicas de elaboración. Conservación. Procesos de elaboración. Cocción. Presentaciones.
- ✓ Pastelería II. Tendencias actuales y creativas. Técnicas de elaboración. Procesos de elaboración. Presentaciones. Conservación.
- ✓ Buffet II. Buffet dulce y salado. El montaje y la decoración

14.- NUTRICIÓN II

□ **ESPACIO CURRICULAR**

□ **INTRODUCCIÓN**

Los contenidos del módulo permiten completar la formación específica nutricional, teniendo en cuenta la composición química de los alimentos, la interpretación de la información nutricional, las modificaciones de los alimentos durante la utilización culinaria.

Además permitirá conocer las características fundamentales de la alimentación en ciertas enfermedades y la charlatanería nutricional.

□ **OBJETIVOS**

- Adquirir conocimientos sobre la composición química de los alimentos.
- Reconocer los cambios en los alimentos mediante la aplicación de las operaciones mecánicas, físicas, químicas, biológicas.
- Interpretar la información nutricional contenida en los rótulos de los alimentos.
- Adquirir conocimientos sobre el funcionamiento del aparato digestivo.
- Conocer las características de enfermedades relacionadas con la alimentación: Diabetes, Enfermedades gastro-intestinales, hipertensión arterial, Dislipidemias.

□ **CONTENIDOS MÍNIMOS**

- ✓ Interpretación nutricional de envases. Rotulación de los alimentos. Información nutricional.
- ✓ Composición química de los alimentos (cereales, carnes, lácteos, huevos, vegetales, frutas, legumbres, azúcares, lípidos). Principales características. Formas de elaboración y conservación.
- ✓ Características de la alimentación en situaciones especiales. Trastornos gastrointestinales. Diabetes, enfermedad celíaca, enfermedades gastro – intestinales, hipertensión arterial, dislipidemias. Generalidades.
- ✓ Aparato Digestivo. Función del aparato digestivo.
- ✓ Charlatanería nutricional. Mitos y creencias alimentarias.
- ✓ Dietas efectos positivos y negativos.

15.- INGLES II

□ **ESPACIO CURRICULAR**

□ **INTRODUCCIÓN**



En esta segunda parte se trabajará para lograr una profundización en el vocabulario técnico, sin dejar de lado lo comunicativo.

Por intermedio del idioma el sujeto se apropia del mundo e intenta comprenderlo. Aprender inglés implica que el sujeto pueda producir y comprender textos orales o escritos y mantener un diálogo con mayor fluidez.

□ OBJETIVOS

- Mejorar y afianzar la fluidez al hablar, la pronunciación y la entonación.
- Comprender textos de complejidad proporcional al nivel de conocimientos adquiridos y afianzar la seguridad necesaria para hablar y desenvolverse en el idioma.
- Incorporar y afianzar conocimientos específicos de vocabulario, gramática, fonética y comunicación.

□ CONTENIDOS MÍNIMOS

- ✓ Sustantivos, adjetivos y adverbios.
- ✓ Verbos modales y auxiliares DO.
- ✓ La cocina: electrodomésticos y utensilios.
- ✓ Verbos específicos de cocina.
- ✓ El restaurante: Menú, frases, partes de la cocina y del restaurante.
- ✓ Comidas de diferentes países.
- ✓ Sustantivos contables e incontables.
- ✓ Recetas.
- ✓ Carnes rojas, la vaca y sus cortes.
- ✓ Aves, pescados y mariscos.
- ✓ Asado y parrillada argentina.
- ✓ Hierbas y especias
- ✓ El Chef: el uniforme y diferentes tipos de Chef.
- ✓ Primeros auxilios.
- ✓ Estructuras gramaticales en presente continuo.

16.- INVESTIGACIÓN GASTRONÓMICA I:

□ ESPACIO CURRICULAR

□ INTRODUCCIÓN

Se considera que a partir de este espacio curricular Investigación Gastronómica I los estudiantes tendrán las primeras herramientas para acercarlo al ámbito de la investigación. Se le brindarán los conocimientos teóricos y metodológicos para el abordaje y la implementación de proyectos de investigación en el área de su especialidad.

En este módulo se propone orientar a los estudiantes en el proceso de investigación y de la producción de conocimiento a partir de una temática seleccionada por el estudiante el cual se encontrará con un amplio abanico de posibilidades. Se pretende desde esta asignatura mostrar soluciones distintas para cada tesis, marcando las dificultades, aciertos y así como también compartiendo las inconsistencias del proceso personal y la difusión de los resultados.

Se propone la construcción del conocimiento teniendo como base los principios de libertad y autonomía intelectual.

□ OBJETIVOS

- Que el estudiante reconozca la influencia de los factores sociales en la producción del conocimiento científico y su implicancia ética y social.
- El conocimiento y utilización apropiada de las diferentes herramientas investigativas; relación entre los elementos teóricos y la práctica de la investigación;
- La utilización apropiada del vocabulario técnico y reconocimiento de sus bases metodológicas.

□ CONTENIDOS MÍNIMOS

El conocimiento científico y la gastronomía

- ✓ Los fundamentos del conocimiento científico.



- ✓ Paradigmas científicos y paradigmas sociales.
- ✓ Implicancias éticas y sociales de las investigaciones.
- ✓ La estructura y las particularidades del conocimiento científico.

17.- COCINA V

- ESPACIO CURRICULAR
- INTRODUCCIÓN

La iniciación del alumno en la cocina internacional haciendo un recorrido por los cinco continentes, lo que supone una apertura que repercutirá tanto en el nivel socio-cultural como en la formación profesional específica.

En este marco la propuesta de trabajo tiene su eje en la nueva visión del mundo y de la sociedad donde la inserción de nuestro país es fundamental dentro del contexto mundial que impone un compromiso desde la gastronomía con la historia, hábitos y costumbres.

- OBJETIVOS

- Dominar conceptos, habilidades y destrezas incorporando técnicas y recetas clásicas de la cocina internacional.
- Incorporar y afianzar conceptos sobre los alimentos autóctonos de cada región, su historia, los países que conforman cada región, la integración de la cocina internacional moderna.
- Afianzar la practicidad y rapidez para realizar el despacho en un establecimiento gastronómico, innovando en la creatividad de cocina de autor.

- CONTENIDOS MÍNIMOS

COCINA INTERNACIONAL I

- ✓ Cocina de Perú. Historia. Productos. Técnicas básicas. Recetas clásicas. Postres clásicos.
- ✓ Cocina mexicana. Historia. Productos. Técnicas básicas. Recetas clásicas. Postres clásicos.
- ✓ Cocina sudamericana. Historia. Productos. Técnicas básicas. Recetas clásicas. Postres clásicos.
- ✓ Cocina Andina. Historia. Productos. Técnicas básicas. Recetas clásicas. Postres clásicos.
- ✓ Cocina Mediterránea (Italia – España) Historia. Productos. Técnicas básicas. Recetas clásicas. Postres clásicos.
- ✓ Cocina Oriental. Historia. Productos. Técnicas básicas. Recetas clásicas. Postres clásicos.
- ✓ Cocina de Medio Oriente. Historia. Productos. Técnicas básicas. Recetas clásicas. Postres clásicos.
- ✓ Cocina Bretona. Historia. Productos. Técnicas básicas. Recetas clásicas. Postres clásicos.
- ✓ Aplicación y usos de las bebidas en gastronomía. Técnicas. Uso en postres y pastelería. Uso en cocina.

18.- INGLES III

- ESPACIO CURRICULAR
- INTRODUCCIÓN

Se propone en este módulo brindar las herramientas necesarias para que, por un lado los alumnos profundicen lo trabajado en los espacios curriculares anteriores y puedan seguir expresándose y comunicándose en forma oral y escrita. Para lograr afianzar la seguridad necesaria para hablar y desenvolverse manejando el idioma.

Incorporar y afianzar conocimientos específicos de vocabulario, gramática, fonética y comunicación.

- OBJETIVOS

- Mejorar y afianzar la fluidez al hablar, la pronunciación y la entonación.
- Comprender textos de mayor complejidad proporcional al nivel de conocimientos adquiridos y afianzar la seguridad necesaria para hablar y desenvolverse en el idioma.
- Incorporar y afianzar conocimientos específicos de vocabulario, gramática, fonética y comunicación.

- CONTENIDOS MÍNIMOS

- ✓ Estructuras gramaticales en pasado simple.



- ✓ Cellacos y diabéticos.
- ✓ Lácteos. Tipos de quesos.
- ✓ Tipos de café.
- ✓ Ceremonia del te.
- ✓ Jornadas, convenciones, simposios, seminarios, mesa redonda, taller, panel, cursos, exposiciones.
- ✓ Menú navideño.
- ✓ Animales patagónicos.
- ✓ Bebidas alcohólicas y no alcohólicas.
- ✓ Cócteles y tragos, el Barman. Medidas de líquidos.
- ✓ Tipos de restaurantes.
- ✓ El supermercado: sus sectores.
- ✓ Técnicas de cocina.

19.- MARKETING GASTRONÓMICO.

- ESPACIO CURRICULAR
- INTRODUCCIÓN

A través de este espacio curricular se incorporan conceptos, técnicas, metodologías y herramientas para poder ser partícipe de un proceso social y administrativo por medio del cual los individuos y los grupos obtienen lo que necesitan y desean a través de la creación y el intercambio de productos y valores.

- OBJETIVOS

- Comprender el significado y la aplicación del marketing en la vida cotidiana.
- Lograr definir variables controlables y el ambiente en el que las empresas desarrollan sus actividades.
- Incorporar y afianzar técnicas, metodologías y herramientas orientadas a la investigación de mercados.
- Comprender como definir, elaborar y desarrollar planes de marketing.

- CONTENIDOS MÍNIMOS

- ✓ Introducción al marketing. Relaciones con otras disciplinas.
- ✓ Introducción al marketing gastronómico.
- ✓ Comercialización. Significado. Objetivos del marketing. Variables.
- ✓ El entorno del marketing. Micro y microentorno de la empresa.
- ✓ Marketing estratégico. Visión, Misión. Objetivos y Metas.
- ✓ Investigación de mercados. Elementos del mercado. Métodos y técnicas de investigación.
- ✓ Análisis comercial. Concepto. Componentes. Tendencias.
- ✓ Proceso económico-financiero de la empresa.
- ✓ Gestión de marketing. Análisis de la competencia.
- ✓ Mercado global. Ética del marketing.
- ✓ Desarrollo del plan de marketing. Normas básicas de elaboración del plan de marketing.

740

20.- INVESTIGACIÓN GASTRONÓMICA II

- ESPACIO CURRICULAR
- INTRODUCCIÓN

Se considera que a partir de este módulo Investigación Gastronómica II se prevee una continuidad de trabajo con el Espacio Curricular antes transitado. Es a partir de ese conocimiento adquirido, que se ira complejizando el campo de la investigación gastronómica.

Es en este espacio: los estudiantes comenzaran a conocer los distintos etapas del proceso investigación desde lo teórico y lo practico.

- OBJETIVOS

- Reconozca las etapas de elaboración de un diseño de investigación.
- Desarrollar la capacidad para realizar un proyecto de investigación relacionado con su futura práctica.



- Que el estudiante valore la acción investigativa como una contribución en el campo laboral en el cual se desempeña.

□ **CONTENIDOS MÍNIMOS**

-Diseño de una investigación:

- ✓ Los diferentes momentos de una investigación.
- ✓ Los fundamentos epistemológicos.
- ✓ Diferentes tipos de investigación.
- ✓ El proyecto: elección del tema. Formulación del problema.
- ✓ Planteamiento de hipótesis y metodología.
- ✓ El proceso.
- ✓ Líneas de investigación en la gastronomía: cocina, salud, alimentos y mercados, alimentos y producción, alimentos y deportes, hábitos y costumbres en la gastronomía, relación alimentación y recursos, entre otras.

21.- COCINA VI

□ **ESPACIO CURRICULAR**

□ **INTRODUCCIÓN**

Este espacio curricular brindará las herramientas para que los alumnos profundicen los conceptos de la cocina internacional, donde se busca generar una continuidad de trabajo con los espacios anteriores, en la que puedan aplicar los conocimientos adquiridos, además de que puedan desarrollar su capacidad técnica.

Es por ello que esta propuesta pone especial atención en la visión que se impone de las culturas más importantes del mundo, sino que además rescata el papel que juega la inserción de nuestro país en esta relación dialéctica que nos proporciona la gastronomía.

□ **OBJETIVOS**

- Dominar conceptos, habilidades y destrezas incorporando técnicas y recetas clásicas de la cocina internacional.
- Incorporar y afianzar conceptos sobre los alimentos autóctonos de cada región, su historia, los países que conforman cada región, la integración de la cocina internacional moderna.
- Afianzar la practicidad y rapidez para realizar el despacho en un establecimiento gastronómico, innovando en la creatividad de cocina de autor.

□ **CONTENIDOS MÍNIMOS**

COCINA INTERNACIONAL II

- ✓ Cocina de Francia. Historia. Productos. Técnicas básicas. Recetas clásicas. Postres clásicos.
- ✓ Cocina de Asia. Historia. Productos. Técnicas básicas. Recetas clásicas. Postres clásicos.
- ✓ Cocina China. Historia. Productos. Técnicas básicas. Recetas clásicas. Postres clásicos.
- ✓ Cocina de Oceanía. Historia. Productos. Técnicas básicas. Recetas clásicas. Postres clásicos.
- ✓ Cocina de África. Historia. Productos. Técnicas básicas. Recetas clásicas. Postres clásicos.
- ✓ Cocina tailandesa. Historia. Productos. Técnicas básicas. Recetas clásicas. Postres clásicos.
- ✓ Cocina de los Países Bajos. Historia. Productos. Técnicas básicas. Recetas clásicas. Postres clásicos.
- ✓ Cocina rusa. Historia. Productos. Técnicas básicas. Recetas clásicas. Postres clásicos.

22.- ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTE.

□ **ESPACIO CURRICULAR**

□ **INTRODUCCIÓN**

En este espacio curricular se propone abordar una concepción integral de la administración de restaurante que contempla los aspectos económicos, sociales y ambientales.

Esta consideración implica conocer que produce efectos positivos y negativos en la implementación de los mismos, por lo tanto es necesario involucrar una planeación estratégica, sujeta a un marco legal, llegando a la elaboración de una táctica comercial posible y óptima.

□ **OBJETIVOS**



- Incorporar y afianzar el vocabulario específico.
- Adquirir las destrezas suficientes en el manejo de fórmulas que le permitan resolver cuestiones de índole económica.
- Adquirir y afianzar los conceptos impartidos.

□ CONTENIDOS MÍNIMOS

- ✓ Chef. Empresario. Su rol.
- ✓ Aplicación de costos.
- ✓ Los proveedores. Atención y selección.
- ✓ El costeo del menú a partir de las recetas.
- ✓ Formulas precio/venta. Punto de equilibrio.
- ✓ Producción y despacho. Importancia de la comunicación.
- ✓ Los desperdicios y las mermas.
- ✓ El control de inventarios. El balance anual.
- ✓ Los gastos generales.
- ✓ La amortización de las inversiones iniciales.
- ✓ Financiamiento por tarjetas de crédito, débito y ticket de consumo.
- ✓ Discriminaciones de costos fijos y variables.
- ✓ Discriminación temporal de las ventas para la toma de decisiones.
- ✓ Informática aplicada.

23.- RECURSOS HUMANOS.

□ ESPACIO CURRICULAR

□ INTRODUCCIÓN

En este módulo se tiene como premisa la adquisición de conocimientos basados en la vida real de las organizaciones modernas, con el objetivo de fortalecer a los alumnos en competencias, habilidades y herramientas básicas, que articulan las posibilidades de incorporación laboral, relacionadas con técnicas de selección de postulantes, sistemas de evaluación de desempeño, motivación, trabajo en equipo, cultura organizacional.

□ OBJETIVOS

- Adquirir el conocimiento de técnicas y herramientas que permitan seleccionar, conducir y capacitar al personal de cocina y salón de cualquier establecimiento gastronómico.
- Conocer las distintas etapas de un proceso de búsqueda y selección de personal gastronómico para elegir las personas más adecuadas a las necesidades operativas y objetivos comerciales del establecimiento.
- Aplicar técnicas de comunicación, creatividad, motivación y liderazgo que posibiliten disminuir el ausentismo, controlar la rotación y crear un clima de trabajo entusiasta y productivo.
- Aprender a transmitir los conocimientos de forma amena y participativa, de tal forma que sean comprendidos y aplicados por la totalidad del personal al momento de abordar la tarea.
- Comprender y afianzar conceptos sobre la legislación laboral.

□ CONTENIDOS MÍNIMOS

- ✓ Conceptos básicos en administración de Recursos Humanos.
- ✓ Administración estratégica de Recursos Humanos. Funciones que cumplen los RRHH.
- ✓ Las relaciones interpersonales y en las organizaciones.
- ✓ Comunicación. Tipos y formas. Principios de la comunicación corporativa.
- ✓ Perfiles de puestos y descripción de tareas.
- ✓ Selección e incorporación de personal. Motivación.
- ✓ Proceso de selección de postulantes, costos encubiertos de una mala selección.
- ✓ Construcción del perfil de un puesto.
- ✓ Contenidos de un currículo vital.
- ✓ Negociación y manejo de conflictos.
- ✓ Elementos de una capacitación.
- ✓ Legislación laboral: Ley de contrato de trabajo, derechos y obligaciones de las partes. Conceptos, aplicación.
- ✓ Convenio colectivo 125/90 Unión Trabajadores Gastronómicos. Conceptos y aplicación.
- ✓ Higiene y seguridad. Conceptos de aplicación desde lo laboral. Legislación vigente.



24.- BAR Y RESTAURANTE

- ESPACIO CURRICULAR
- INTRODUCCIÓN

Este módulo brindará las herramientas necesarias que posibiliten un mayor dominio en el desarrollo de técnicas relacionadas a las barras, permitiendo la articulación con la cocina, afianzando los conceptos incorporados.

- OBJETIVOS

- Dominar conceptos, habilidades y destrezas incorporando técnicas básicas.
- Incorporar y afianzar conceptos sobre diseño y montajes de barras, servicios y herramientas de bares.
- Introducir al conocimiento de bebidas, Emplear recursos técnicos para realizar un servicio de calidad.
- Adquirir conocimientos para realizar un buen servicio de café, incorporando los diez mandamientos.
- Adquirir y afianzar conceptos relacionados a la prevención, introduciendo al conocimiento de leyes vigentes sobre expendio y consumo de bebidas alcohólicas.

- CONTENIDOS MÍNIMOS

- ✓ Tipos de bar. Tipos de barra.
- ✓ Diseño y montaje de una barra.
- ✓ Equipamiento de la barra. Cristalería internacional.
- ✓ Herramientas del bar. Herramientas del barman.
- ✓ Control de stock e inventario.
- ✓ Tipos de servicios. Servicio convencional. Show service.
- ✓ Los Mixes (mezclas y/o preparados) utilizados en coctelería.
- ✓ Introducción a la coctelería. Tragos y Cócteles.
- ✓ Introducción al conocimiento de las bebidas.
- ✓ Clasificación de bebidas. Sin alcohol. Con alcohol.
- ✓ Venta sugerida. Procedimiento de venta sugerida.
- ✓ Calidad de servicio.
- ✓ Servicio de cafetería. Orígenes del café. Tipos de café. Vajilla.
- ✓ Los diez mandamientos en servicios. Manejo de quejas.
- ✓ Seguridad e Higiene en barras.
- ✓ Normativas sobre el expendio y consumo de bebidas alcohólicas.

25. - TESINA (Trabajo de Integración Final)

- ASIGNATURA
- INTRODUCCIÓN

En esta asignatura se propone orientar a los estudiantes en el proceso de investigación y de la producción de conocimiento, sobre la base del aprendizaje específico del campo profesional.

- OBJETIVOS

- Poder indagar, sistemáticamente, en los campos de conocimiento gastronómico que se proponga.
- Implementación del proyecto de investigación gastronómica.
- Socialización de los resultados del proyecto de investigación

- CONTENIDOS MÍNIMOS

La investigación en la gastronomía

- ✓ La investigación en la gastronomía como objeto y desafío. La investigación gastronómica y sus ejes investigativos: cocina, salud, alimentos y mercados, alimentos y producción, alimentos y deportes, entre otras.
- ✓ Diseño y desarrollo de la investigación gastronómica en el área elegida con producción de un informe final, el que será evaluado por una comisión evaluadora, integrada por directivos y profesores de la institución. El número de integrantes no podrá ser inferior a tres (3).



(Para la conformación de la misma se tendrá en cuenta el eje de investigación elegido por el alumno, pudiendo invitarse a un profesional que no pertenezca a la institución, pero siempre como un integrante más de la misma).

26.-PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES

□ INTRODUCCIÓN

Se propone que los alumnos alcancen una formación integral, en donde articulen la teoría y práctica, a la par del desarrollo de sus capacidades, brindando la posibilidad de vivenciar las características específicas del ámbito laboral, donde el alumno desarrollará su ejercicio profesional.

□ OBJETIVOS

- Enfrentar al alumno a situaciones de incertidumbre, singularidad y conflicto de valores.
- Integrar y transferir aprendizajes adquiridos a lo largo del proceso de formación.
- Comprender la relevancia de la organización y administración eficiente del tiempo, del espacio y de las actividades productivas.
- Poner en práctica las técnicas, normas y medios de producción del campo profesional.
- Favorecer el contacto con situaciones concretas de trabajo en los contextos y condiciones en que se realizan las prácticas profesionalizantes, considerando y valorando el trabajo decente en el marco de los Derechos Fundamentales de los trabajadores y las condiciones de higiene y seguridad en que se desarrollan.
- Participar en equipos de trabajo y actuar con responsabilidad social al brindar un servicio.
- Relacionarse con el mundo del trabajo y desempeñarse eficazmente.

□ CONTENIDOS MÍNIMOS

- ✓ Prácticas en empresas, organismos estatales o privados o en organizaciones no gubernamentales.
- ✓ Proyectos productivos articulados entre el instituto y otras instituciones o entidades.
- ✓ Proyectos didácticos/productivos institucionales orientados a satisfacer demandas específicas de determinada producción de bienes o servicios, o destinados a satisfacer necesidades de la propia institución.
- ✓ Emprendimientos a cargo de los alumnos.
- ✓ Organización y desarrollo de actividades y/o proyectos de apoyo en tareas técnico profesionales demandadas por la comunidad.
- ✓ Diseños de proyectos para responder a necesidades o problemáticas puntuales de la localidad o la región.
- ✓ Alternancia de los alumnos entre la institución educativa y ámbitos del entorno socio productivo local para el desarrollo de actividades productivas.
- ✓ Propuestas formativas organizadas a través de sistemas duales.
- ✓ Empresas simuladas.

740

CONVENIO MARCO Y PARTICULAR DE PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE:

- En el momento de planificar las prácticas profesionalizantes se tendrá en cuenta que las mismas son una clara oportunidad para vincular a la institución educativa con el sistema socio productivo de su entorno. Son una posibilidad de romper el aislamiento y la desconexión entre escuela y organizaciones de diverso tipo del mundo socio productivo.
- Serán planificadas desde la institución educativa, monitoreadas y evaluadas por tutor especialmente designado a tal fin, con participación de la institución escolar en su seguimiento.
- Tanto la empresa como la institución y el alumno firman además un CONVENIO MARCO DE PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE en donde se contempla: tiempo de duración, horario de la misma, el sector en que desempeñará las tareas, presencia, cumplimiento de horarios, predisposición al trabajo, espíritu de iniciativa, trabajo grupal, respeto a las consignas, normas de convivencia y régimen disciplinario vigente en la empresa. Acompaña ambos contratos una planilla de evaluación
- Se designará un tutor que coordinará y evaluará las actividades durante el tiempo que dure la práctica profesionalizante. El tutor completará la planilla de evaluación, informando sobre el desempeño del alumno y la cantidad de horas cumplidas.
- Calificación de la práctica: Aprobado o Desaprobado.
- Por parte de la institución, además se brinda la asistencia de un seguro que cubre al alumno contra accidentes de trabajo.



□ **SEMINARIOS**

1.- CEREMONIAL Y PROTOCOLO

□ **INTRODUCCIÓN**

Este seminario brinda a los alumnos los conocimientos del módulo, como herramienta necesaria para su desarrollo profesional, pudiendo desarrollar una visión realista de las responsabilidades y las ventajas que ofrece el correcto manejo del ceremonial y protocolo.

□ **OBJETIVOS**

- Entender el ceremonial como herramienta que facilita la comunicación de las instituciones públicas y privadas, ofreciendo recursos logísticos que permiten mejorar la imagen.
- Ofrecer técnicas de ceremonial para que pueda ser apreciado como disciplina evolutiva aplicada a los constantes cambios de las instituciones públicas y privadas.
- Relacionar los conocimientos adquiridos con su ámbito laboral, teniendo en cuenta las distintas salidas que ofrece hoy el mercado.

□ **CONTENIDOS MÍNIMOS**

- Ceremonial. Protocolo. Etiqueta. Tratamiento y Precedencia.
- Historia del ceremonial. El ceremonial en la Argentina.
- Importancia del ceremonial en la actualidad.
- Orden de precedencia. Precedencia protocolar en la República Argentina.
- Igualdad jurídica de los Estados.
- Prioridad de la derecha. Proximidad de izquierda.
- Medios y comunicación.
- Congresos y convenciones.
- Formalidades para actos públicos y privados.
- Mesas de cabecera.
- Ceremonial escrito. Redacción y estilo de tarjetas de invitación.
- Logística protocolar y Organización de reuniones.
- Ceremonial durante la comida.
- La mesa protocolar. Mesa de te.
- Comidas y reuniones.

2.- ENOLOGÍA

□ **INTRODUCCIÓN**

El Seminario tiene como principal contenido de trabajo, introducir al alumno al mundo del vino, su elaboración y servicio, con la finalidad de enriquecer sus conocimientos para poder aplicarlos en función de los platos a elaborar.

□ **OBJETIVOS**

- Incorporar y afianzar conocimientos específicos de vocabulario y tecnicismos relacionados a la enología.
- Introducir al alumno en el mundo de la degustación de vinos.

□ **CONTENIDOS MÍNIMOS**

- Historia y mitología relacionada al vino en el mundo y Argentina.
- Evolución histórica.
- Elaboración de vinos: blanco, tinto y rosado.
- Vinos espumantes y champagne.
- Características y componentes de los vinos.
- Vinos varietales y genéricos.
- Legislación vigente.
- Geografía vitivinícola y denominaciones de origen (DOC)

740



- Servicio de vinos en restaurantes. Presentación de los vinos.
- Maridajes.
- Degustación.
- Cristalería apropiada y uso del decantador.

3.- ETICA Y DEONTOLOGÍA PROFESIONAL

□ INTRODUCCIÓN

Teniendo en cuenta que el mundo de la gastronomía esta compuesta por relaciones sociales (humanas) se debe tener en claro los principios que se consideran éticos dentro del ámbito profesional gastronómico.

□ OBJETIVOS

- Introducir al alumno en el planteo sistemático de los conocimientos y problemas de la Ética y la Deontología como disciplinas filosóficas.
- Llevar a cabo una reflexión filosófica de la conducta moral como parte de la dimensión humana, atendiendo sus fuentes históricas y contemporáneas.
- Reflexionar críticamente en torno a la problemática moral, social y política de la acción humana.
- Analizar la perspectiva social del pensamiento contemporáneo a través de sus distintas dimensiones: la moral, el derecho, la sociedad civil y el papel del profesional en ella.
- Conocer y distinguir las principales teorías de la Ética Antigua y Moderna.
- Conocer e interpretar los principales paradigmas éticos.

□ CONTENIDOS MÍNIMOS

- Fundamento y principios generales.
- Introducción a la materia Ética y Deontología.
- Las teorías éticas. El pensamiento ético.
- La ética deontológica.
- Racionalidad y pluralidad.
- Los principios básicos.
- Costumbres y Normas.
- Derechos y deberes. Obligaciones y responsabilidades.
- Responsabilidades individuales y responsabilidades sociales.
- Relaciones laborales.
- La ética profesional. Ética aplicada. Ética normativa. Ética descriptiva. Ética discursiva.
- Paradigmas de aplicabilidad ética. Ética y efectos de la globalización en América Latina.

740

4.- ORGANIZACIÓN DE EVENTOS GASTRONÓMICOS

□ INTRODUCCIÓN

La idea de este Seminario es llevar a los alumnos al trabajo real de los eventos gastronómicos. Teniendo en cuenta la naturaleza del evento, además de tener los recursos indispensables para asegurar el éxito del mismo.

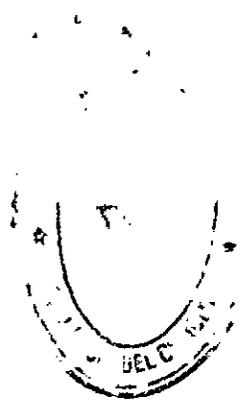
□ OBJETIVOS

- Aprender a determinar el posicionamiento de alimentos y bebidas de cada evento para lograr la satisfacción del cliente sin generar pérdidas.
- Conocer las particularidades del personal de este tipo de servicios a fin de manejar la brigada y conducir las operaciones acertadamente.
- Analizar el equipamiento necesario para desempeñarse en este rubro y los costos de compra o alquiler.
- Adquirir los conocimientos necesarios de planificación y conducción de eventos gastronómicos a fin de determinar la propuesta comercial e implementar la operativa adecuada para asegurar el éxito.

□ CONTENIDOS MÍNIMOS

- Tipos de eventos. Objetivos de un evento. Tipos de público.
- Planificación de eventos – etapas- cronograma.
- Elección del salón.
- Mesas. Tipo, orden. Formas de servir. Atención a los comensales.



- 
- Servicio de bebidas.
 - Transporte de manjares al comedor.
 - Comidas y reuniones. Tipos de comidas y recepciones formales que se estilan, sus horarios y duraciones. Menús, opciones.
 - Tipos de desayunos.
 - Comidas y cócteles en casa, con amigos, etc.
 - Personal. Selección y capacitación.

5.- SEGURIDAD E HIGIENE LABORAL EN GASTRONOMÍA

□ INTRODUCCIÓN

Este seminario brinda a los alumnos los conocimientos de la materia, como herramienta necesaria para promover la seguridad e higiene en el ámbito laboral.

□ OBJETIVOS

- Brindar al alumno los conocimientos sobre seguridad e higiene laboral.
- Adquirir conocimientos sobre la prevención de accidentes en el ámbito laboral.
- Comprender y afianzar conceptos sobre la legislación vigente en la materia.

□ CONTENIDOS MÍNIMOS

- ✓ Estadísticas de siniestrabilidad en el sector gastronómico.
- ✓ Gestión de seguridad e higiene en la empresa.
- ✓ Planificación de la prevención.
- ✓ Riesgos generales y medidas preventivas.
- ✓ Riesgos específicos y medidas preventivas o correctivas
- ✓ Administración de riesgos y seguros.
- ✓ Marco Legal (Ley Nacional de Higiene y Seguridad en el Trabajo N° 19587. Ley Nacional de Riesgos de Trabajo N° 24557)
- ✓ Planes de emergencia.

6.- PLANIFICACIÓN, PROYECTO Y DISEÑO DE ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS:

□ INTRODUCCIÓN

En el Seminario se busca aplicar los conocimientos relacionados específicamente con la puesta en marcha de un establecimiento gastronómico, teniendo en cuenta las diferentes opciones existentes.

□ OBJETIVOS

- Proveer al alumno de las herramientas necesarias que le permitan planificar y diseñar su propio emprendimiento gastronómico o de terceros.
- Pero la calidad no es algo que ocurre espontáneamente, ni es algo que pueda sostenerse con esfuerzos individuales. La calidad siempre es el resultado de una organización que se ocupa de gestionarla activamente.
- Brindar al alumno las herramientas que le permitan planificar el trabajo en equipo, altamente coordinado y basado en información compartida, considerando que es la única respuesta posible a la competitividad que las empresas afrontan actualmente.

□ CONTENIDOS MÍNIMOS

- Programas de producción y servicios.
- Características y requerimientos de las diferentes áreas de trabajo.
- Diseño de líneas.
- Elección del espacio físico.
- Determinación de necesidades de equipamiento e insumos de acuerdo con la oferta prevista.
- Elección del equipo de trabajo, distribución de tareas. Proveedores.
- Manejo de presupuestos.
- Categorización y tipos de emprendimientos.



- Habilitación e inscripciones obligatorias.
- Competencia leal y desleal. Estadísticas mundiales.
- Hábitos que conducen al fracaso de un emprendimiento gastronómico.

7.- MARKETING DE EVENTOS GASTRONOMICOS

□ INTRODUCCIÓN

Este Seminario busca brindarles los recursos necesarios en lo que se refiere a la imagen de los establecimientos gastronómicos en el mercado, teniendo en cuenta el contexto en el cual se desarrollan (ubicación, publicidad, destinatarios, etc.)

□ OBJETIVOS

- Brindar a los alumnos los conocimientos de este módulo, como herramienta necesaria para el desarrollo profesional.
- Relacionar estos conocimientos con su ámbito laboral, teniendo en cuenta las distintas salidas que ofrece hoy el mercado, y las exigencias de formación que éste demanda.
- Incorporar las variables de la comercialización (producto, precio, canales de distribución y comunicación).
- Adquirir los conocimientos básicos de las técnicas de marketing de eventos gastronómicos para lograr establecerse con éxito en el rubro gastronómico y/o mejorar la performance actual de su negocio
- Evaluar el target del cliente para definir la identidad y propuesta gastronómica de acuerdo a los objetivos comerciales
- Considerar los parámetros que permitan elegir una ubicación adecuada del local y su incidencia en el éxito final.
- Analizar la conveniencia de las distintas formas de difusión para tomar la decisión más conveniente.

□ CONTENIDOS MÍNIMOS

- Marketing operativo y Marketing estratégico.
- El producto gastronómico.
- La venta gastronómica. El cliente gastronómico.
- El target y la identidad del negocio.
- La selección del local.
- Investigación de mercado. La competencia
- Promoción y publicidad.
- Las cartas y sus variaciones.
- El personal de salón.

□ TIPO DE INSCRIPCIÓN SOLICITADO Y ARANCELES

Se solicita la inscripción del Instituto Superior en Gastronomía como **Incorporado a la Enseñanza Oficial, sin aporte económico estatal.**

Se ha programado cobrar a los alumnos una Matrícula anual y 10 cuotas mensuales por cada año de cursada.

La Matrícula debe ser abonada antes de comenzar cada ciclo lectivo.

Los aranceles cubren el gasto total de materia prima para cocina, utensilios, uniforme básico, mesas de examen (hasta tres) y el CD ROM informativo.

□ DATOS PERSONALES DEL RESPONSABLE

APELLIDO: Perelló

NOMBRES: Jorge Miguel

LUGAR DE NACIMIENTO: Comodoro Rivadavia – Chubut



DNI: 7.819.979

DIRECCIÓN: Gdor. Tello 1423 Trelew.

TELEFONO: (0280) 4430430 – (0280) 154822052

E-MAIL: contacto@isgsaborpatagonico.com.ar

CARGO: Representante Legal

ANTECEDENTES

ESTUDIOS DE GRADO

- ✓ Nivel Medio: Técnico Mecánico – Egresado Colegio Salesiano Deán Funes de la ciudad de Comodoro Rivadavia.
- ✓ Nivel Superior: Tercer año Ingeniería en petróleo – Universidad Nacional de la Patagonia San Juan Bosco de la ciudad de Comodoro Rivadavia.

ACTIVIDADES LABORALES

- ✓ Operaciones Especiales Argentinas (OEA) – Buenos Aires
- ✓ Planta de zinc – Comodoro Rivadavia
- ✓ Editorial Hispanoamericana – Comodoro Rivadavia
- ✓ Desde el año 1986 a 1999, participación en la creación y desarrollo de cursos de informática y carreras de Nivel Terciario en el Instituto Superior de Informática del Sur (ISIS), cito en Rivadavia 1070 de la ciudad de Comodoro Rivadavia, incorporado a la Enseñanza Oficial de la Provincia del Chubut por Resolución N° 1100/97 del Ministerio de Cultura y Educación como Representante Legal, con sucursales en Ushuaia y Río Grande de Tierra del Fuego, Río Gallegos, Puerto Deseado y Caleta Olivia de la Provincia de Santa Cruz y Puerto Madryn de la Provincia del Chubut.
- ✓ Durante el año 2000 propietario del ISEC – Instituto Superior de Enseñanza del Comahue, cito en Belgrano 2054 de la ciudad de Neuquén Capital, registrado por el CPE de dicha provincia y con sede en España 432 de la ciudad de Cipolletti Provincia de Río Negro.
- ✓ Fundador de la primera escuela de cocineros de la Provincia de Neuquén, denominada Escuela de Cocineros Patagónicos, incorporada a la Enseñanza Oficial por Resolución del CPE, desempeñando el cargo de Representante Legal.
- ✓ Hasta el mes de febrero de 2004, co-propietario del Instituto Superior en Cocina Internacional (ICSI) con sede en la ciudad de Neuquén Capital, habiendo iniciado la actividad en el mes de agosto de 2002 con la cantidad de 18 alumnos y contando hoy con 117 alumnos.

Sirva el presente Currículum Vitae a modo de declaración Jurada.

740

INDICE

1. Fundamentación.
2. Convenio Marco y Particular.
3. Objetivos
4. Definición de la Nueva Carrera y análisis de viabilidad de su Implementación.
5. Prácticas Profesionalizantes.
6. Tesina: trabajo de Integración final.
7. Identificación del área de demanda a partir de la definición del perfil productivo de la zona o región.
8. Definición del área de inserción laboral a cubrir.
9. Determinación de la demanda potencial de ingresantes.



- 
10. Organización curricular / institucional.
 11. Perfil profesional del egresado.
 12. Requisito de ingreso.
 13. Área de inserción laboral.
 14. Caracterización de la nueva carrera.
 15. Metodología.
 16. Régimen de Asistencia.
 17. Régimen de Evaluación.
 18. Régimen de Promoción
 19. Diseño Curricular.
 20. Espacios Curriculares por Campo de Formación.
 21. Planilla de Espacios Curriculares por Campo de Formación.
 22. Módulos del espacio curricular cocina.
 23. Régimen de correlatividades.
 24. Niveles de titulación.
 25. Espacios curriculares.
 26. Seminarios.
 27. Tipo de inscripción solicitado y cronograma de aranceles.
 28. Datos personales del responsable.