

ANEXO

I. ESPECIFICACIÓN DE LA CARRERA

1. **NOMBRE DE LA CARRERA:** Tecnicatura Superior en Gastronomía.
2. **TÍTULO QUE OTORGA:** Técnico Superior en Gastronomía.
3. **FAMILIA PROFESIONAL:** Gastronomía.
4. **CARGA HORARIA:** 3030hs. cátedra – 2020hs. reloj
5. **MODALIDAD:** Presencial
6. **FORMATO DE LA CARRERA:** Modular
7. **DURACIÓN:** 3 Años
8. **CONDICIONES DE INGRESO:** Haber aprobado el Nivel Secundario o bien, ser mayor de 25 años según lo establecido en el Art. 7º de la Ley de Educación Superior N° 24.521 y cumplimentar lo establecido en la normativa provincial vigente.

II. JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA:

Actualmente, las nuevas tendencias buscan simplificar la cocina manteniendo su calidad: así se fortalece la decoración, la originalidad y la elegancia de fuentes y platos, detallando y combinando el uso de colores en salsas y legumbres, determinando las calorías o verificando tablas para mantener las cifras que las dietas fijan en protección de la salud, otorgando prestigio.

Una buena alimentación es clave para vivir bien, y en consecuencia se resaltan las preferencias culinarias de los comensales, por lo tanto los estudios de gastronomía abarcan la interpretación de recetas y la creación de platos. Es fundamental, entonces, renovar los saberes sobre nutrición básica para que el Técnico Superior en Gastronomía logre condiciones óptimas orientadas a satisfacer la demanda.

Lograr formar Técnicos Profesionales es la meta fundamental de esta oferta educativa, que aspira a que este posea óptimos conocimientos y habilidades en la cocina y que además sepa la relación entre salud y alimentación, es decir la relación de los nutrientes con el organismo y el control de las posibles combinaciones alimenticias.

Cabe mencionar que se trata de una carrera de cocina auténtica, con tres años de estudio, en los que se adquirirán las bases para el progreso laboral y personal de los futuros egresados.

Esencialmente se orienta a la formación profesional de cocineros, con consistentes saberes para ser aplicados en el rubro de la gastronomía, es decir servicios de catering, restaurantería, industrias, y cualquier otro sector de trabajo donde se elabore y expendan comida; ya sea como cocineros, ayudantes de cocina, barman, jefe ejecutivo, chef de cocina, jefe de cocina de restaurantes, hoteles y otros establecimientos como hospitales, casinos e industrias alimentarias.

Ofertas similares en el medio

- Instituto Superior Arrayanes: Tecnicatura Superior en Dirección Gastronómica.
- Universidad Juan Agustín Maza: Licenciatura en Gastronomía.

III. ÁREAS SOCIO OCUPACIONALES

A los efectos del ejercicio de la actividad profesional, la formación recibida en la "Tecnicatura Superior en Gastronomía" posibilita al egresado ejercer labores profesionales en establecimientos orientados a la producción de bienes y/o servicios.

Los establecimientos, pequeñas, medianas o grandes empresas, podrán ser:

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

IV. PERFIL PROFESIONAL:

Competencia 1:

Dirigir y organizar las acciones que van desde la recepción hasta el almacenamiento de la materia prima e insumos destinados a la elaboración de alimentos/servicio de barra y producción de servicios gastronómicos altamente especializados, asegurando su inocuidad y calidad y realizando los respectivos informes.

Actividades	Criterios de realización
<p>a) Confeccionar e interpretar documentación técnica</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se realiza la solicitud de pedido de las materias primas e insumos necesarios, en función del stock de existencias y de las previsiones de producción, según el procedimiento establecido. - Se opera software específico. -Se cumplimenta la hoja de solicitud de pedido de los productos y de las materias primas necesarias, en función del stock de existencias y de las previsiones de producción, según el procedimiento establecido. -Se registran los datos correspondientes a la recepción, almacenamiento, distribución y consumo en los soportes preestablecidos por quien corresponda, incluyendo las bajas por mal estado o rotura.
<p>b) Controlar la recepción y almacenamiento de las materias primas e insumos a utilizar en la elaboración de alimentos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se reciben las materias primas e insumos solicitados y se comprueba que cumplan con los requisitos legales específicos y de calidad. - Se almacenan y/o distribuyen las mercancías en los espacios habilitados para ello, en función de la naturaleza del producto y la frecuencia de uso, según el procedimiento establecido y cumpliendo con la normativa aplicable de manipulación e higiene de alimentos. - Se asignan y supervisan las tareas de limpieza y desinfección de las instalaciones y equipos de almacenamiento. - Se monitorean y registran normativas de calidad y de protección del medio ambiente aplicadas en el área.

Competencia 2:

Dirigir y organizar las acciones destinadas a la elaboración de alimentos/servicio de barra y producción de servicios gastronómicos, desarrollando la creatividad en la presentación de productos y servicios, para su despacho y/o comercialización, asegurando su inocuidad, calidad y realizando los pertinentes informes. Efectuar elaboraciones de alimentos y servicios de barra.

Actividades	Criterios de realización
<p>a- Confeccionar e interpretar documentación técnica.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se formalizan las fichas de almacén cumpliendo con los procedimientos establecidos. - Se informan las disfunciones o anomalías observadas con prontitud a la persona adecuada, notificando las bajas por mal estado o rotura. - Se opera software específico. - Se elaboran los partes diarios, menús, etc. - Se realizan informes periciales.

<p>b- Planificar y establecer las actividades del equipo de trabajo según el menú y el servicio a brindar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se asignan y controlan las tareas del personal según parte diario, menú y servicio a brindar. - Se asignan y controlan las tareas de limpieza y desinfección de las instalaciones y acondicionamiento de materias primas. -Se controlan y registran normativas de calidad y de protección del medio ambiente aplicadas en el área.
--	--

<p>c- Supervisar el emplatado de los alimentos para su posterior despacho de acuerdo con el menú.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se inspeccionan y registran las condiciones ambientales y sanitarias que impiden el desarrollo microbiano. -Se establecen los límites de tiempo y puntos críticos a tener en cuenta en el momento del emplatado y en el despacho de los mismos. -Se controlan y registran normativas de calidad y de protección del medio ambiente aplicadas en el área. - Se realizan elaboraciones de alimentos/servicio de barra.
<p>d- Organizar y supervisar el Servicio de la cocina y los Salón/es</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se establecen los puntos de cuidado en el servicio como la vestimenta, el trato, la postura y el manejo de idiomas. - Se establece la organización de mobiliario que permite el manejo eficiente de los recursos. - Se controlan y registran normativas de calidad y de protección del medio ambiente aplicadas en el área.
<p>e- Aplicar estándares internacionales de presentación de productos y servicios para el despacho y/o comercialización.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se crean productos y servicios novedosos siguiendo pautas de calidad, de acuerdo a las condiciones globalizadas de la gastronomía como la presentación de platos y nuevas tendencias, - Se emplean nuevos modos enfocados en la creación de experiencias, relacionadas estas con los sentidos, nuevos productos y técnicas. - Se practica la habilidad sensitiva a través de diferentes técnicas como la cata o degustación.

Competencia 3:

Gestionar y organizar la empresa gastronómica considerando el contexto socioeconómico y productivo en que está inserta, con criterios de equidad, responsabilidad social y sustentabilidad,

desarrollando la creatividad y el espíritu innovador tanto en la solución de las problemáticas presentadas en una empresa, como en el desarrollo de nuevos emprendimientos productivos y comerciales.

Capacidades Generales	Criterios de Realización
a- Establecer los objetivos de la empresa gastronómica.	- Se obtiene, procesa, analiza y presenta la información a través de estrategias y metodologías pertinentes que permitan identificar los puntos centrales a considerar en la toma de decisiones respecto a los objetivos de la empresa gastronómica.
b- Definir creativamente el proyecto de la empresa gastronómica	- Se evalúa y decide sobre las tecnologías más apropiadas a utilizar, en función de criterios económicos, productivos, ecológicos y socioculturales, determinando la necesidad de recurrir al asesoramiento específico para aquellas situaciones que excedan a su profesionalidad.

<p>c- Organizar, administrar y gestionar los recursos materiales, económicos y financieros de la empresa gastronómica.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se determina la disponibilidad y requerimientos de los recursos. - Se cuantifican, valoran y registran recursos, insumos y bienes de capital, de acuerdo con lo programado en el plan de producción y/o de servicios.
<p>d- Determinar las necesidades de obras de infraestructura e instalaciones, maquinarias, equipos y herramientas para la empresa gastronómica, considerando las innovaciones tecnológicas y de organización.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se establecen los requerimientos y posibilidades de obras de infraestructura e instalaciones, máquinas, equipos y herramientas considerando el perfil de la empresa gastronómica y previendo la asistencia técnica y/o profesional especializada para los requerimientos de mayor complejidad.
<p>e- Gestionar la adquisición y almacenamiento de insumos y bienes de capital de la empresa gastronómica.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se adquieren insumos y bienes de capital determinando los momentos y condiciones económico-financieras y de mercado, garantizando su adecuado almacenamiento.
<p>f- Organizar y gestionar los recursos humanos de la empresa gastronómica.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se toma en cuenta el plan de actividades de la empresa gastronómica para la organización, identificación y distribución de las tareas del personal, considerando la selección, contratación, determinación de necesidades y estrategias de capacitación, instrucción y evaluación del mismo, previendo la asistencia técnica y/o profesional especializada para los requerimientos de mayor complejidad.

<p>g- Implementar sistemas de gestión del aseguramiento y certificación de la calidad gastronómica, tanto en las fases productivas como en las de almacenamiento y su distribución, siguiendo normas y procedimientos preestablecidos.</p>	<p>- Se implementan sistemas de gestión del aseguramiento y certificación de la calidad gastronómica siguiendo protocolos, normas, procedimientos y recomendaciones establecidos por los organismos e instituciones públicas y/o privadas.</p>
<p>h- Manejar con una concepción conservacionista los recursos naturales que intervienen en las actividades de la empresa gastronómica.</p>	<p>- Se garantiza la aplicación de prácticas y técnicas que permitan usar y preservar los recursos bajo un concepto de sustentabilidad y cumpliendo las normas de protección ambiental.</p>
<p>i- Cumplimentar con las obligaciones legales y técnico-administrativas en materia contable, fiscal, laboral, ambiental y agraria de la empresa gastronómica.</p>	<p>- Se observan los aspectos contables, fiscales, laborales y contractuales, teniendo en cuenta las indicaciones de los profesionales competentes para el cumplimiento de la legislación vigente y de trámites técnico-administrativos.</p>

<p>j- Cumplimentar y aplicar un plan de seguridad e higiene junto al profesional especialista y controlar su ejecución.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se asegura la aplicación y cumplimiento de las normas de seguridad e higiene del trabajo y de protección del medio ambiente, en la realización de las distintas actividades de la empresa gastronómica, teniendo en cuenta las recomendaciones del profesional especialista, los manuales de procedimientos, marbetes, recomendaciones de los fabricantes y/o proveedores de insumos y bienes de capital y de organismos públicos y/o privados.
<p>k- Evaluar los resultados de la empresa gastronómica.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se consideran los objetivos propuestos, la productividad de las distintas producciones, la eficiencia de la maquinaria y equipos, los recursos humanos disponibles, el impacto ambiental provocado y los resultados económico-financieros de la empresa gastronómica, elaborando los índices e indicadores correspondientes, con la finalidad de modificar o promover cambios en los procesos y/o en las tareas, con el propósito de mejorar su calidad, seguridad y eficiencia.

Competencia 4:

Desarrollar nuevos emprendimientos productivos y gestionar la comercialización de los productos y/o servicios gastronómicos.

Capacidades Generales	Criterios de Realización
<p>a- Analizar y evaluar la estructura y tipos de mercados posibles valorando las diferentes formas y alternativas para la comercialización de los productos y/o servicios gastronómicos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se cuenta con la información necesaria para el estudio de los distintos canales y operadores considerando todas las modalidades y alternativas comerciales posibles para los productos y/o servicios gastronómicos. - Se analizan y evalúan diferentes estrategias de comercialización de los productos y servicios gastronómicos., seleccionando las más apropiadas de acuerdo a las características y objetivos de la empresa, considerando las diversas modalidades y opciones contractuales y los diferentes mecanismos de regulación del comercio, así como también, promoviendo la integración de la cadena de diseño, producción y comercialización.
<p>b- Elaborar el planeamiento estratégico y operacional para la comercialización de los productos y/o servicios gastronómicos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se considera la logística de comercialización, la eficiencia y efectividad de las distintas alternativas comerciales y las estrategias para el seguimiento, control y evaluación de lo planificado, teniendo en cuenta además, si así se lo requiere, del almacenamiento, el acondicionamiento y el transporte.
<p>c- Analizar, elaborar y determinar costos y márgenes de comercialización.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se considera la información registrada, las condiciones negociadas, los procesos implicados en la realización el producto y/o servicio gastronómico, a fin de lograr una comercialización con eficacia y eficiencia.

<p>d- Determinar la oportunidad, el volumen y las condiciones de venta.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se consideran las necesidades financieras de la empresa, los precios, las características del mercado y la cartera de clientes actuales y potenciales (y la conveniencia de mantener el cliente en cartera, entre otras,) de modo de poder establecer la oportunidad y volumen de venta óptimo o ideal. - Se consideran los descuentos, plazos de venta, formas de pago y otras condiciones necesarias para la venta de los productos y/o de servicios gastronómicos considerando las regulaciones normativas al respecto.
<p>e- Promover los productos y/o servicios gastronómicos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se consideran las relaciones con los comercios de la zona y otros posibles compradores, utilizando, si es necesario, diferentes alternativas de promoción.
<p>f- Determinar los ajustes necesarios en productos, procesos y servicios a comercializar según las normas y exigencias de los mercados con los que se ha decidido operar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se analizan las etapas críticas en procesos y productos, que puedan afectar las normas y exigencias del mercado y las causas de las deficiencias observadas, adoptando las medidas correctivas que correspondan.
<p>g- Realizar las operaciones de venta de los productos y/o servicios gastronómicos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se consideran los trámites ante los organismos de control, infraestructura, servicios y logística disponible y la normativa regulatoria vigente, analizando la conveniencia de recurrir al profesional especializado.

Competencia 5:

Desarrollar competencias comunicativas en elaboración de alimentos y producción de servicios gastronómico.

Capacidades Generales	Criterios de Realización
<p>a- Promover la comunicación oral decodificando los elementos del lenguaje verbal y no verbal</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se identifica el contexto de la situación comunicativa. - Se distinguen las fórmulas de cortesía, apertura y cierre de los intercambios comunicativos formales e informales. - Se formulan anticipaciones sobre el sentido global y específico del texto escuchado. - Se producen textos orales simples para resolver tareas comunicativas. - Se expresan las aptitudes y actitudes para desempeñar un puesto de trabajo.
<p>b- Propiciar interacciones comunicativas en relación al ámbito gastronómico en idioma español, inglés y francés</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se recibe y ubica a los clientes, se ofrece el menú/carta de la casa. - Se explica y expresan opiniones, sugerencia y recomendaciones. - Se describen recetas gastronómicas. - Se informan sobre las instalaciones del ambiente gastronómico. - Se responden y dan direcciones y ubicaciones espaciales. - Se realizan y reciben llamadas y reservas telefónicas

V. COMPONENTES CURRICULARES

N°	MÓDULOS	HS. CÁTEDRA	HS. RELOJ
PRIMER AÑO			
1	Sistemas gastronómicos	150	100
2	Comunicación en los sistemas gastronómicos	60	40
3	Materias primas e insumos gastronómicos	165	110
4	Servicio de barra	210	140
5	Inglés I	90	60
6	Preparaciones básicas de cocina	165	110
7	Panadería y pastelería	135	90
8	Gestión gastronómica	60	40
	TOTAL	1035	690

SEGUNDO AÑO			
9	Administración en las empresas gastronómicas	105	70
10	Vitivinicultura	240	160
11	Cocina regional	285	190
12	Pastelería de avanzada y vanguardia	225	150
13	Inglés II	90	60
14	Cocina saludable y de regímenes especiales	90	60
	TOTAL	1035	690

TERCER AÑO			
15	Panadería moderna, de autor e industrializada	165	110
16	Organización y planificación de eventos Gastronómicos	255	170
17	Cocina internacional	165	110
18	Cocina y pastelería para eventos y buffet	165	110
19	Francés	90	60
20	Elaboración de proyectos productivos	120	80
	TOTAL	960	640
	TOTAL HS.	3030	2020

Las carreras de diseño modular se caracteriza por:

- Cada módulo desarrolla competencias específicas y está formado por *unidades modulares*, cada una está definida por descriptores específicos, duración en horas, formato pedagógico y debe ser dictada por un perfil docente específico. Los módulos en su mayoría son interdisciplinarios y deben dictarse por más de un docente que programarán el desarrollo del mismo y evaluarán conjuntamente a cada alumno. Dicha evaluación debe referirse al logro de la competencia específica del módulo.
 - **Acreditaciones de competencias previas:** con la finalidad de fortalecer las trayectorias formativas de los alumnos se podrán reconocer saberes previos, adquiridos en carreras técnicas secundarias, así como de Formación Profesional de Nivel 2 y 3. Dicho reconocimiento le permitirá al alumno acceder a una instancia evaluadora (coloquio u otro instrumento) que se desarrollará en el transcurso del cuatrimestre, en la que se pongan en evidencia las competencias adquiridas en la formación previa.
 - **Certificaciones de trayectos:** Se establecen trayectorias específicas que otorgarán certificaciones laborales de Formación Profesional de Nivel 3. Estas podrán ser cursadas de forma independiente, es decir, sin cursar la carrera completa, brindando la posibilidad de acceder a trabajos específicos, obtener medios económicos que solventen el resto de la carrera y brindar al medio productivo perfiles que atiendan a demandas específicas de menor complejidad. Se podrán otorgar nuevas certificaciones que no estén contempladas en este diseño curricular pero que se aprueben como Formación Profesional de Nivel 3 y cuyos contenidos formen parte del presente proyecto.
- La suma de trayectorias intermedias y módulos, independiente de estas, completarán el plan de estudios, obteniendo el título de Técnico Superior en Gastronomía.

- Las **Prácticas Profesionalizantes** están distribuidas en todos los módulos para vincular los conocimientos de cada módulo a los sistemas reales. A través de estas se evalúa las competencias específicas de cada módulo. Si bien son unidades componentes de todos los módulos, las **Prácticas Profesionalizantes** se integran como una **trayectoria exclusiva**, tal como si fuese un módulo en sí mismo o secuencia de módulos específicos, con el objeto de mantener, igual que en el diseño anterior, el acompañamiento de los alumnos en todo el proceso de aprendizaje. Se deben definir **docentes por cohorte** para mejorar dicho objetivo. Estos deben tener formación específica y experiencia profesional en el manejo sistemas productivos, además de acreditar formación pedagógica.
- Planificación:** La planificación del módulo se debe realizar conjuntamente entre los docentes que lo integran.
- Evaluación:** La evaluación de un módulo la debe realizar el conjunto de docentes que lo compone, a través de un examen global que evalúe las competencias específicas de dicho módulo, tomando lo experimentado en la práctica profesionalizante como objeto para la misma. La aprobación acreditará las competencias específicas del módulo.

1. Organización curricular por Campos de Formación

Campos de Formación	Suma de HC	Suma de HR	Porcentaje
General	195	130	6%
Fundamento	420	280	14%
Específico	1935	1290	64%
Prácticas Profesionalizantes	480	320	16%
Total general	3030	2020,00	100%

CAMPO	MÓDULO	UNIDAD	Suma de HC	Suma de HR
GENERAL	Sistemas gastronómicos	M1U1	45	30
	Sistemas gastronómicos	M1U4	30	20
	Comunicación en los sistemas gastronómicos	M2U1	30	20
	Comunicación en los sistemas gastronómicos	M2U2	15	10
	Preparaciones básicas de cocina	M6U1	45	30
	Administración de la empresa gastronómica	M9U5	30	20
TOTAL – GENERAL			195	130
FUNDAMENTO	Sistemas gastronómicos	M1U3	30	20
	Materias primas e insumos gastronómicos	M3U1	60	40
	Materias primas e insumos gastronómicos	M3U2	30	20
	Servicio de barra	M4U2	45	30
	Inglés I	M5U1	75	50
	Inglés II	M13U1	75	50
	Cocina saludable y de regímenes especiales	M14U1	30	20
	Francés	M19U1	75	50
TOTAL –FUNDAMENTO			420	280
ESPECÍFICO	Sistemas gastronómicos	M1U2	30	20
	Materias primas e insumos gastronómicos	M3U3	30	20
	Materias primas e insumos gastronómicos	M3U4	30	20
	Servicio de barra	M4U1	15	10
	Servicio de barra	M4U3	30	20
	Servicio de barra	M4U4	30	20
	Servicio de barra	M4U5	30	20
	Servicio de barra	M4U6	30	20
	Preparaciones básicas de cocina	M6U2	30	20
	Preparaciones básicas de cocina	M6U3	45	30
	Preparaciones básicas de cocina	M6U4	30	20
	Panadería y pastelería	M7U1	15	10
	Panadería y pastelería	M7U2	30	20
	Panadería y pastelería	M7U3	30	20
	Panadería y pastelería	M7U4	45	30
	Gestión gastronómica	M8U1	15	10
	Gestión gastronómica	M8U2	15	10
	Gestión gastronómica	M8U3	15	10
	Administración de la empresa gastronómica	M9U1	15	10
	Administración de la empresa gastronómica	M9U2	15	10
	Administración de la empresa gastronómica	M9U3	15	10
	Administración de la empresa gastronómica	M9U4	15	10
	Vitivinicultura	M10U1	30	20
	Vitivinicultura	M10U2	30	20

Vitivinicultura	M10U3	60	40
Vitivinicultura	M10U4	60	40
Vitivinicultura	M10U5	30	20
Cocina regional	M11U1	15	10
Cocina regional	M11U2	30	20
Cocina regional	M11U3	30	20
Cocina regional	M11U4	30	20
Cocina regional	M11U5	30	20
Cocina regional	M11U6	30	20
Cocina regional	M11U7	30	20
Cocina regional	M11U8	30	20
Cocina regional	M11U9	30	20
Pastelería de avanzada y vanguardia	M12U1	30	20
Pastelería de avanzada y vanguardia	M12U2	30	20
Pastelería de avanzada y vanguardia	M12U3	30	20
Pastelería de avanzada y vanguardia	M12U4	30	20
Pastelería de avanzada y vanguardia	M12U5	30	20
Pastelería de avanzada y vanguardia	M12U6	15	10
Pastelería de avanzada y vanguardia	M12U7	15	10
Pastelería de avanzada y vanguardia	M12U8	15	10
Cocina saludable y de regímenes especiales	M14U2	45	30
Panadería moderna, de autor e industrializada.	M15U1	30	20
Panadería moderna, de autor e industrializada.	M15U2	30	20
Panadería moderna, de autor e industrializada.	M15U3	30	20
Panadería moderna, de autor e industrializada.	M15U4	30	20
Organización y planificación de eventos gastronómicos	M16U1	30	20
Organización y planificación de eventos gastronómicos	M16U2	30	20
Organización y planificación de eventos gastronómicos	M16U3	30	20
Organización y planificación de eventos gastronómicos	M16U4	30	20
Organización y planificación de eventos gastronómicos	M16U5	30	20
Organización y planificación de eventos gastronómicos	M16U6	30	20
Organización y planificación de eventos gastronómicos	M16U7	30	20
Organización y planificación de eventos gastronómicos	M16U8	15	10
Cocina internacional	M17U1	30	20
Cocina internacional	M17U2	30	20
Cocina internacional	M17U3	30	20
Cocina internacional	M17U4	30	20
Cocina, panadería y pastelería para eventos y buffet	M18U1	30	20
Cocina, panadería y pastelería para eventos y buffet	M18U2	30	20
Cocina, panadería y pastelería para eventos y buffet	M18U3	30	20
Cocina, panadería y pastelería para eventos y buffet	M18U4	30	20
Elaboración de proyectos productivos	M20U1	30	20

	Elaboración de proyectos productivos	M20U2	15	10
	Elaboración de proyectos productivos	M20U3	15	10
	Elaboración de proyectos productivos	M20U4	15	10
	Elaboración de proyectos productivos	M20U5	15	10
TOTAL-ESPECÍFICA			1935	1290
PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES	Sistemas gastronómicos	M1U5	15	10
	Comunicación en los sistemas gastronómicos	M2U3	15	10
	Materias primas e insumos gastronómicos	M3U5	15	10
	Servicio de barra	M4U7	30	20
	Inglés I	M5U2	15	10
	Preparaciones básicas de cocina	M6U5	15	10
	Panadería y pastelería	M7U5	15	10
	Emprendedorismo orientado a la gastronomía	M8U9	15	10
	Innovación y gestión empresarial	M9U6	15	10
	Vitivinicultura	M10U6	30	20
	Cocina regional	M11U10	30	20
	Pastelería de avanzada y vanguardia	M12U9	30	20
	Inglés II	M13U2	15	10
	Cocina saludable y de regímenes especiales	M14U3	15	10
	Panadería moderna, de autor e industrializada.	M15U5	45	30
	Organización y planificación de eventos gastronómicos	M16U9	30	20
	Cocina internacional	M17U5	45	30
	Cocina, panadería y pastelería para eventos y buffet	M18U5	45	30
	Francés	M19U2	15	10
Elaboración de proyectos productivos	M20U6	30	20	
TOTAL-PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES			480	320
TOTAL			3030	2020

2. Distribución temporal de los módulos

- **PRIMER AÑO**

Módulo 1: Sistemas Gastronómicos

Número de Unidad	Unidades de Contenidos	Formato Curricular (de cada unidad)	Cantidad de horas cátedra	Cantidad de horas reloj
M1U1	Problemática sociocultural y del trabajo	Taller	45	30,00
M1U2	Organización del sistema gastronómico	Módulo	30	20,00
M1U3	Bromatología en los sistemas gastronómicos	Módulo	30	20,00
M1U4	Ética profesional	Taller	30	20,00
M1U5	Prácticas profesionalizantes	Prácticas Profesionalizantes	15	10,00

Módulo 2: Comunicación en los Sistemas Gastronómicos

Número de Unidad	Unidades de Contenidos	Formato Curricular (de cada unidad)	Cantidad de horas cátedra	Cantidad de horas reloj
M2U1	Comunicación oral y escrita	Taller	30	20
M2U2	Informática aplicada	Laboratorio	15	10
M2U3	Prácticas Profesionalizantes	Prácticas Profesionalizantes	15	10

Módulo 3: Materias primas e insumos gastronómicos

Número de Unidad	Unidades de Contenidos	Formato Curricular (de cada unidad)	Cantidad de horas cátedra	Cantidad de horas reloj
M3U1	Nutrición	Asignatura	60	40,00
M3U2	Bromatología	Asignatura	30	20,00
M3U3	Producción vegetal	Módulo	30	20,00
M3U4	Producción animal	Módulo	30	20,00
M3U5	Prácticas profesionalizantes	Prácticas Profesionalizantes	15	10,00

Módulo 4: Servicio de Barra

Número de Unidad	Unidades de Contenidos	Formato Curricular (de cada unidad)	Cantidad de horas cátedra	Cantidad de horas reloj
M4U1	Introducción	Módulo	15	10,00
M4U2	Bromatología de las bebidas	Módulo	45	30,00
M4U3	Enología	Módulo	30	20,00
M4U4	Coctelería clásica	Módulo	30	20,00
M4U5	Coctelería moderna	Módulo	30	20,00
M4U6	Elaboración de cócteles clásicos y modernos	Taller	30	20,00
M4U7	Prácticas profesionalizantes	Prácticas Profesionalizantes	30	20,00

Módulo 5: Inglés I

Número de Unidad	Unidades de Contenidos	Formato Curricular (de cada unidad)	Cantidad de horas cátedra	Cantidad de horas reloj
M5U1	Inglés en el sector gastronómico	Asignatura	75	50,00
M5U2	Prácticas profesionalizantes	Prácticas Profesionalizantes	15	10,00

Módulo 6: Preparaciones básicas de cocina

Número de Unidad	Unidades de Contenidos	Formato Curricular (de cada unidad)	Cantidad de horas cátedra	Cantidad de horas reloj
M6U1	Matemática gastronómica	Asignatura	45	30,00
M6U2	Tecnología de los alimentos	Módulo	30	20,00
M6U3	Introducción a la cocina	Módulo	45	30,00
M6U4	Preparaciones de introducción a la cocina	Taller	30	20,00
M6U5	Prácticas Profesionalizantes	Prácticas Profesionalizantes	15	10,00

Módulo 7: Panadería y Pastelería

Número de Unidad	Unidades de Contenidos	Formato Curricular (de cada unidad)	Cantidad de horas cátedra	Cantidad de horas reloj
M7U1	Tecnología de las fermentaciones	Asignatura	45	30,00
M7U2	Panadería básica	Módulo	30	20,00
M7U3	Pastelería básica	Módulo	45	30,00
M7U4	Preparaciones básicas de panadería; pastelería: masas batidas, masas quebradas y hojaldradas; y postres clásicos.	Taller	30	20,00
M7U5	Prácticas Profesionalizantes	Prácticas Profesionalizantes	15	10,00

Módulo 8: Gestión gastronómica

Número de Unidad	Unidades de Contenidos	Formato Curricular (de cada unidad)	Cantidad de horas cátedra	Cantidad de horas reloj
M8U1	El Negocio, la estrategia y factibilidad. Diferenciación, logística y formación de precios	Módulo	15	10,00
M8U2	Costos, ingresos y egresos y presupuestos	Módulo	15	10,00
M8U3	Características de la actividad comercial. Estructura y Estrategia. Plan de Negocio	Módulo	15	10,00
M8U4	Prácticas Profesionalizantes	Módulo	15	10,00

- **SEGUNDO AÑO**

Módulo 9: Administración de la empresa gastronómica

Número de Unidad	Unidades de Contenidos	Formato Curricular (de cada unidad)	Cantidad de horas cátedra	Cantida d de horas reloj
M9U1	Sistemas y subsistemas	Asignatura	15	10,00
M9U2	Planificación y Control	Asignatura	15	10,00
M9U3	Análisis económico financiero	Asignatura	15	10,00
M9U4	Gestión y Plan de Negocio	Asignatura	15	10,00
M9U5	Informática aplicada	Laboratorio	30	20,00
M9U6	Prácticas Profesionalizantes	Prácticas Profesionalizantes	15	10,00

Módulo 10: Vitivinicultura

Número de Unidad	Unidades de Contenidos	Formato Curricular (de cada unidad)	Cantidad de horas cátedra	Cantidad de horas reloj
M10U1	Geografía Vitivinícola	Módulo	30	20,00
M10U2	Viticultura	Módulo	30	20,00
M10U3	Cata de vinos	Laboratorio	60	40,00
M10U4	Maridaje	Laboratorio	60	40,00
M10U5	Marketing y comercialización	Módulo	30	20,00
M10U6	Prácticas Profesionalizantes	Prácticas Profesionalizantes	30	20,00

Módulo 11: Cocina Regional

Número de Unidad	Unidades de Contenidos	Formato Curricular (de cada unidad)	Cantidad de horas cátedra	Cantidad de horas reloj
M11U1	Identidad Gastronómica	Módulo	15,00	10,00
M11U2	Elaboraciones avanzadas con carnes	Módulo	30	20,00
M11U3	Preparaciones con carnes	Taller	30	20,00
M11U4	Cocina de Fuegos	Módulo	30	20,00
M11U5	Preparaciones de Cocinas de fuegos	Taller	30	20,00
M11U6	Elaboraciones avanzadas con harinas y arroces.	Módulo	30	20,00
M11U7	Preparaciones con harinas y arroces	Taller	30	20,00
M11U8	Cocina regional	Módulo	30	20,00
M11U9	Preparaciones avanzadas de cocinas regional	Taller	30	20,00
M11U10	Prácticas Profesionalizantes	Prácticas Profesionalizantes	30	20,00

Módulo 12: Pastelería de avanzada y vanguardia

Número de Unidad	Unidades de Contenidos	Formato Curricular (de cada unidad)	Cantidad de horas cátedra	Cantidad de horas reloj
M12U1	Pastelería avanzada	Módulo	30	20,00
M12U2	Preparaciones avanzadas de pastelería	Taller	30	20,00
M12U3	Chocolate	Módulo	30	20,00
M12U4	Preparaciones con chocolate	Taller	30	20,00
M12U5	Decoración	Módulo	30	20,00
M12U6	Prácticas de decoración	Taller	15	10,00
M12U7	Tendencias en pastelería	Módulo	15	10,00
M12U8	Preparaciones en tendencia de pastelería	Taller	15	10,00
M12U9	Prácticas Profesionalizantes	Prácticas Profesionalizantes	30	20,00

Módulo 13: Inglés

Número de Unidad	Unidades de Contenidos	Formato Curricular (de cada unidad)	Cantidad de horas cátedra	Cantidad de horas reloj
M13U1	Inglés en el sector gastronómico	Asignatura	75	50,00
M13U2	Prácticas Profesionalizantes	Prácticas Profesionalizantes	15	10,00

Módulo 14: Cocina saludable y de regímenes especiales

Número de Unidad	Unidades de Contenidos	Formato Curricular (de cada unidad)	Cantidad de horas cátedra	Cantidad de horas reloj
M14U1	Conceptos Generales de Dietología	Módulo	30	20,00
M14U2	Preparaciones para Dietoterapia	Taller	45	30,00
M14U3	Prácticas Profesionalizantes	Módulo	15	10,00

- **TERCER AÑO**

Módulo 15: Panadería moderna, de autor e industrializada.

Número de Unidad	Unidades de Contenidos	Formato Curricular (de cada unidad)	Cantidad de horas cátedra	Cantidad de horas reloj
M15U1	Panadería avanzada e industrializada	Módulo	30	20,00
M15U2	Preparaciones de panadería avanzada e industrializada	Taller	30	20,00
M15U3	Panadería regional y del mundo.	Módulo	30	20,00
M15U4	Preparaciones de panadería regional y del mundo.	Taller	30	20,00
M15U5	Prácticas Profesionalizantes	Prácticas Profesionalizantes	45	30,00

Módulo 16: Organización y Planificación de Eventos Gastronómicos

Número de Unidad	Unidades de Contenidos	Formato Curricular (de cada unidad)	Cantidad de horas cátedra	Cantidad de horas reloj
M16U1	Organización de Eventos	Específico	30,00	20,00
M16U2	Catering	Específico	30,00	20,00
M16U3	Ceremonial y Protocolo	Específico	30,00	20,00
M16U4	Ambientación y Montaje	Específico	30,00	20,00
M16U5	Medios y Técnicas Audiovisuales	Específico	30,00	20,00
M16U6	Eventos Culturales	Específico	30,00	20,00
M16U7	Eventos Sociales y Corporativos	Específico	30,00	20,00
M16U8	Arte culinario	Específico	15,00	10,00
M16U9	Prácticas Profesionalizantes	Prácticas Profesionalizantes	30	20,00

Módulo 17: Cocina Internacional

Número de Unidad	Unidades de Contenidos	Formato Curricular (de cada unidad)	Cantidad de horas cátedra	Cantidad de horas reloj
M17U1	Cocina emblemática del mundo.	Módulo	30	20,00
M17U2	Preparaciones de cocina emblemática del mundo	Taller	30	20,00
M17U3	Tendencias en gastronomía	Módulo	30	20,00
M17U4	Preparaciones de tendencias gastronómicas	Taller	30	20,00
M17U5	Prácticas Profesionalizantes	Prácticas Profesionalizantes	45	30,00

Módulo 18: Cocina, panadería y pastelería para eventos y buffet

Número de Unidad	Unidades de Contenidos	Formato Curricular (de cada unidad)	Cantidad de horas cátedra	Cantidad de horas reloj
M18U1	Cocina para eventos y buffet	Módulo	30	20,00
M18U2	Panadería para eventos	Módulo	30	20,00
M18U3	Pastelería para eventos	Módulo	30	20,00
M18U4	Preparaciones de cocina, panadería, pastelería para eventos	Taller	30	20,00
M18U5	Prácticas Profesionalizantes	Prácticas Profesionalizantes	45	30,00

Módulo 19: Francés

Número de Unidad	Unidades de Contenidos	Formato Curricular (de cada unidad)	Cantidad de horas cátedra	Cantidad de horas reloj
M19U1	Francés Gastronómico	Asignatura	75,00	50,00
M19U2	Prácticas Profesionalizantes	Prácticas Profesionalizantes	15,00	10,00

Módulo 20: Elaboración de proyectos productivos

Número de Unidad	Unidades de Contenidos	Formato Curricular (de cada unidad)	Cantidad de horas cátedra	Cantidad de horas reloj
M21U1	Etapas del proyecto	Taller	30	20,00
M21U2	Plan productivo	Taller	15	10,00
M21U3	Gestión de la calidad	Taller	15	10,00
M21U4	Puesta en marcha del proyecto	Taller	15	10,00
M21U5	Avance del proyecto	Taller	15	10,00
M21U6	Prácticas Profesionalizantes	Prácticas Profesionalizantes	30	20,00

3. Trayectorias formativas para Certificaciones Intermedias

En los casos en que una Tecnicatura Superior, diversificada o especializada, contemple posibles trayectos de formación constituidos por conjuntos de módulos articulados según la lógica de la trayectoria profesional y que estén orientados a formar en funciones y capacidades de un perfil profesional, los mismos podrán ser reconocidos otorgando una acreditación parcial o certificación intermedia.

- BARTENDER

Competencias:

- Preparar la mise en place de todos los elementos necesarios para la preparación de cócteles.
- Preparar la barra con los utensilios y artefactos necesarios para el despacho de bebidas.
- Brindar asesoramiento y atención al cliente contemplando las normas y políticas de un bartender.
- Preparar bebidas, cócteles, licuados etc.
- Armar una carta de bebidas y cócteles.
- Realizar trabajos de fin de turno.
- Controlar el stock y requisición de bebidas.
- Administrar el servicio de barra.

Designación de Certificación Intermedia	Módulos Acreditados	HC	HR
BARTENDER	Sistemas Gastronómicos	150	100
	Comunicación en los Sistemas Gastronómicos	60	40
	Servicio de Barra	210	140
	Gestión gastronómica	60	40
Carga Horaria Total		480	320

- SOMMELIER

Competencias:

- Planificar, organizar, dirigir, coordinar y supervisar la gestión comercial de vinos y otras bebidas.
- Asesorar técnicamente a empresas y servicios que vinculen la industria del vino y los consumidores.
- Asistir técnicamente a empresas u organismos que requieran evaluación sensorial de productos.
- Desarrollar emprendimientos y acciones empresariales vinculadas al ámbito del servicio del vino y otras bebidas.

Designación de Certificación Intermedia	Módulos Acreditados	HC	HR
SOMMELIER	Sistemas Gastronómicos	150	100
	Comunicación en los Sistemas Gastronómicos	60	40
	Servicio de Barra	210	140
	Inglés I	90	60
	Gestión gastronómica	60	40
	Administración de la empresa gastronómica	105	70
	Vitivinicultura	240	160
	Inglés II	90	60
Carga Horaria Total		1005	670

4. Descriptores de las Unidades de Contenido

Módulo 1: Sistemas gastronómicos

Considerando las capacidades: 1: a y b; 2: a, b, c y d del perfil profesional, se espera que el alumno, al finalizar el cursado pueda: Interpretar y reconocer en los sistemas gastronómicos donde se desarrollará como futuro profesional: su organización y funcionamiento, sectores y subsectores, equipamiento y elementos, etc., las condiciones óptimas de la manipulación de alimentos con el manejo adecuado de la recepción de materia prima así como el cuidado en todo el proceso productivo, los buenos actos para desarrollarse con ética profesional en su trabajo. Además de analizar la historia sociocultural y económica nacional y provincial y su influencia en la gastronomía de Argentina y de Mendoza.

M1U1 –Problemática sociocultural y del trabajo

Cultura y sociedad. Sujeto y sociedad. Diversidad cultural y cambio social. Trabajo: concepción histórica del trabajo. La modernidad en el mundo y en la Argentina. Posmodernidad. Consecuencias sociales y culturales en el mundo y en la Argentina. Historia de la gastronomía en Argentina

Memoria de la Localía: Economía y trabajo: La historia económica provincial. Los diversos actores que configuraron el sistema económico: contratistas, peones rurales, proletariado industrial y empresarios locales. El aporte de la inmigración a Mendoza. Características histórico-culturales que distinguen la sociedad mendocina. Desarrollo local (Mendoza) e industrias culturales. Vitivinicultura y economía

rural. Los inicios de la vitivinicultura en Mendoza y su desarrollo colonial. El modelo vitivinícola industrial a partir del final de siglo XIX. Historia de la gastronomía en Mendoza.

Derechos laborales y garantías constitucionales, flexibilidad laboral y convenios colectivos de trabajo.

Modelos productivos. Trabajo decente (OIT). Empleabilidad.

M1U2 - Organización del sistema gastronómico:

Sector y subsectores principales de actividad que componen el ámbito profesional. Empresas: tipos y características.

Relaciones de empleo y empleabilidad en el sector.

Ocupaciones y puestos de trabajo: Mapa ocupacional. Trayectorias típicas y relaciones funcionales.

Funcionamiento y organización de la cocina. Tipos, características y mantenimiento de un equipo de cocina. Funcionamiento y organización del salón-comedor. Relaciones entre cocina y salón.

Equipamiento del salón-comedor. Materiales y maquinarias. Usos. Características y selección de personal de salón. Destrezas necesarias para el servicio. Mecánica del restaurante y sus características.

Planificación del departamento de Alimentos y Bebidas. El Maître, funciones y tareas. Organización del departamento, Funciones y tareas. Sistemas de control. Aspectos que abarca.

Procedimientos. Las diferentes opciones en el montaje de las mesas. Equipos y utensilios: equipos de cocina, equipos de procesamiento, ollas sartenes y contendores, cuchillos, utensilios de medición, utensilios pequeños.

Elementos del servicio: mantelería, servilletas, vajilla, cubertería, etc. Técnicas de servicio de acuerdo a cada tipo de mesa y ocasión.

M1U3 – Bromatología en los sistemas gastronómicos

Alimentos: definición y clasificación. Nociones de microbiología, parasitología y vectores. Factores que influyen en el crecimiento microbiano. Causas de descomposición de los alimentos. Contaminaciones cruzadas.

Higiene de los alimentos, del personal y de las instalaciones. Condiciones higiénico-sanitarias que deben cumplir los establecimientos que elaboran alimentos. Diseño sanitario en cocina.

Reglamentaciones y habilitaciones. Legislación vigente para la actividad gastronómica y normativas vigentes.

M1U4 –Ética Profesional

Moralidad, eticidad, legalidad. La moral personal y el ethos social. Ideales, principios y normas éticas.

La problemática ética contemporánea en el terreno sociopolítico. Principales teorías éticas. Diferencia entre ética y moral. Éticas vigentes y morales emergentes. Ética aplicada al ejercicio de la profesión

técnica.

M1U4 – Prácticas Profesionalizantes

El estudiante deberá, en el ámbito socio-ocupacional donde realice sus prácticas profesionalizantes, reconocer y analizar el tipo de empresa, los diferentes sectores y subsectores que la conforman, el funcionamiento y organización de la cocina, los elementos de servicio, diseño y equipamiento y normativas de seguridad e higiene aplicadas. Además deberá identificar y evaluar las condiciones higiénicas sanitarias del lugar.

Módulo 2: Comunicación en los Sistemas Gastronómicos

Considerando las capacidades: 5: a y b del perfil profesional, se espera que el alumno, al finalizar el cursado pueda: *comunicar en forma oral y escrita y/o utilizar tecnologías y herramientas de comunicación para presentación de menú y carta; descripción de elaboraciones de cocina, panadería y pastelería; relacionarse con sus pares y sectores del sistemas gastronómico entre otros.*

M2U1 –Comunicación oral y escrita

Competencia comunicativa. La comunicación: definición, elementos de la situación comunicativa. Comunicación humana y social. El contexto: adecuación del texto al contexto. Registro. Modalidades del lenguaje. Objetividad y subjetividad en el mensaje. Tipos de comunicación.

Concepto de texto. Propiedades textuales: adecuación, coherencia, cohesión y normativa. Tipologías textuales: Texto explicativo-expositivo. Texto argumentativo. Texto instructivo. La exposición. La comprensión lectora: fases y pasos. El resumen/síntesis. Producción de Textos: planificación, textualización y revisión. Informe. Textos instrumentales (CV, carta de presentación, solicitud, acta). Planificación de dispositivos de comunicación oral y escrita en soportes y registros diversos. Modalidades de comunicación científica. La intencionalidad comunicativa: persuasión e información. Reconocimiento de ideas nucleares y periféricas. Elaboración de esquemas: jerárquicos – cronológicos – comparativos.

Textos instructivos y laborales. Textos orales de uso social: diálogos, debates, conferencias, entrevistas, exposiciones, debates, discursos. Planificación de la comunicación oral. Indicadores de autoevaluación.

Textos instructivos: Receta / Ficha Técnica: Estructura / Sintaxis. El Curriculum Vitae: Formas de presentación. Técnicas de relación con el cliente en ámbito laboral gastronómico. Armado. Carta de Recomendación. Expresión oral y corporal en la entrevista de trabajo

M2U2 – Informática aplicada

Tecnologías y herramientas de comunicación: Redes sociales, etc..

M2U3 – Prácticas Profesionalizantes

Las prácticas profesionalizantes del módulo "Comunicación Gastronómica" deberán ser transversales a las demás, por lo cual deberán articularse con las prácticas profesionalizantes de los módulos de primer año: en la redacción de informes, exposiciones orales, uso de programas informáticos para confeccionar y exponer informes, etc.

Módulo 3: Materias primas e insumos gastronómicos

Considerando las capacidades: 1: a, b del perfil profesional, se espera que el alumno, al finalizar el cursado pueda: *Identificar y analizar los nutrientes de los alimentos y sus funciones, las materias primas de origen vegetal y animal y los insumos utilizados en la elaboración de alimentos, el cultivo agrícola y la producción animal, los métodos de conservación y normativas vigentes para producir alimentos inocuos.*

M3U1 – Nutrición

Nutrientes. Definición. Clasificación y composiciones químicas de los alimentos. Hidratos de carbono. Proteínas. Grasas. Vitaminas. Minerales. Agua. Definición. Clasificación. Alimentos que los contienen. Composición nutricional de los alimentos: Grupos de alimentos. Vegetales y frutas. Carnes. Huevos. Leche y derivados. Cereales y legumbres. Aceites. Definición. Composición química. Clasificación.

M3U2 – Bromatología

Materias primas de origen vegetal, animal y mineral: reglamentación y control de calidad. Aditivos: reglamentación y control de calidad. Etiquetas de los alimentos. Métodos de conservación de alimentos. ETAs más comunes. Manejo del Código Alimentario Argentino y normativas complementarias. Normativas para lograr alimentos inocuos: MIP, POES, BPM, HACCP, ISO 9001.

M3U3 – Producción Vegetal

Estacionalidad de las frutas y hortalizas. Sistema de producción, entender como es un sistema productivo agrícola. Tipos de cultivos, ciclos conceptos generales. Etapas de cultivos. Perennes o herbáceos, usos (tallos, frutos, etc.).

M3U4 – Producción Animal

Producción animal: tipos de producción, Tipos de carnes: vacuna, ovina, caprina, etc. Cortes. Controles de calidad. Tipos de producción, manejo (intensivas o extensivas)

M3U5 – Prácticas Profesionalizantes

El estudiante deberá en el ámbito socio-ocupacional donde realice sus prácticas profesionalizantes, reconocer e identificar en las producciones vegetales, especies, variedades, partes comestibles, estacionalidad de las frutas y hortalizas, controles de calidad, etc.; y en las producciones animales

tipos de carnes, cortes, controles, etc. Además deberá analizar y establecer los métodos de conservación de las materias primas, controles, composición química, etc.

Módulo 4: Servicio de Barra

Considerando las capacidades: 1: a y b; 2: a, b, c, d y e del perfil profesional, se espera que el alumno, al finalizar el cursado pueda: Reconocer y diferenciar el servicio de barra; el proceso de elaboración controles y legislación de las bebidas analcohólicas y alcohólicas e infusiones; y realizar elaboraciones de cocteles clásicos y modernos.

M4U1 – Introducción

Introducción al mundo de la coctelería. Historia del bartender a lo largo de los años. El bar. Organización. Recepción y almacenaje de bebidas. Control de stock. Elementos. Medidas y uso correcto de todas las herramientas. Preparación y servicio de bar. Sus características técnicas. El equipo profesional del bar, artículos y suministros para el servicio. Especificidades de operaciones y servicios del bar y la coctelería. Correspondencia de bebidas y comidas.

M4U2 – Bromatología de las Bebidas

Bebidas hídricas y analcohólicas: agua, jugos, néctar, cremogenados, bebidas carbonatas, soda, licuados, etc. Características, proceso de elaboración, comercialización, método de conservación y legislación vigente. El servicio. Temperaturas de servicio. Tiempos en el servicio.

Chocolate, café e infusiones: características, proceso de elaboración, comercialización, método de conservación y legislación vigente. El servicio. Temperaturas de servicio. Tiempos en el servicio.

Bebidas alcohólicas. Fermentados, destilados, macerados, etc. (cervezas, vodka, gin, whisky, ron, otras bebidas blancas, aguardientes, aperitivos, bitters, anisados, etc.). Características, proceso de elaboración, comercialización, método de conservación y legislación vigente. El servicio. Temperaturas de servicio. Tiempos en el servicio.

Aspectos nutricionales de las bebidas alcohólicas, analcohólicas e infusiones. Alcohol y sus consecuencias.

M4U3 – Enología

Vinificación: Vinos, espumantes, vermouth, vinos licorosos y/o generosos. Características, proceso de elaboración, comercialización, método de conservación y legislación vigente. El servicio. Temperaturas de servicio. Tiempos en el servicio.

M4U4 – Coctelería Clásica

Mixología: características, definición. El trabajo del barman. Herramientas del bartender. Copas: tipos, características. Unidades de medida más usadas en coctelería. Secretos y estética de un coctel. Destrezas del barman.

M4U5 – Coctelería Moderna

Elaboración de cócteles clásicos, cócteles modernos, cócteles con vino, cócteles sin alcohol, cócteles de autor, cócteles flameados, etc.

M4U6 – Práctica Profesionalizante

El estudiante deberá, en el ámbito socio-ocupacional donde realice sus prácticas profesionalizantes, identificar y analizar la organización y elementos del bar; la recepción y almacenaje de las bebidas; las bebidas alcohólicas, analcohólicas e infusiones usadas en la elaboración de cócteles; sus normativas y aspectos nutricionales; y elaborar cócteles clásicos y modernos. Diagnosticar el proceso y realizar propuestas de mejora.

Módulo 5: Inglés I

Considerando las capacidades: 5: a y b del perfil profesional, se espera que el alumno, al finalizar el cursado pueda: *Identificar, interpretar y aplicar el idioma inglés en forma oral y escrita en el vocabulario específico del sector gastronómico: materias primas, comidas, bebida, pedido en el restaurante, presentación de la carta y menú entre otros.*

M5U1 – Inglés en el sector gastronómico

Alfabeto. Deletreo. Saludos y presentaciones. Pronombres personales. Tratamientos y fórmulas de cortesía. Verbo Yo be. Números. Países y Nacionalidades. Instrucciones sencillas. Imperativos. Objetos de uso cotidiano. Plural de sustantivos. Artículos definido e indefinido. Adjetivos y pronombres demostrativos. Palabra interrogativa: Where. Preposiciones de lugar. Presente simple (verbos speak, like, play, etc.). Coordinantes: and, but y or. Empleos. Expresiones: Howmuch...?Can I have...? Presente simple (tercera persona singular) Palabras Interrogativas. Intercambio de información personal. Oraciones afirmativas, negativas e interrogativas. Respuestas cortas. Can / Can't. Expresión: Would you like...? The time. Colores. Adjetivos. Descripción física. Miembros de la familia. Caso genitivo. Expresión de pertenencia. Verbo havegot. Verbos + -ingform. Expresión de gusto y disgusto. Could I have...?

Vocabulario específico del sector gastronómico. La rutina diaria. Howoften...? Adverbios de frecuencia. Secuenciadores: afterthat, then. Expresiones de tiempo presente. Conditional simple: I'dlike. Vocabulario de comidas y bebidas. Situaciones comunicativas: pedido en el restaurant.

Expresión de opinión. Pronombres del objeto. Viviendas. Habitaciones. Instalaciones y muebles de una casa.

Here is /are. Uso de some y any. Palabra interrogativa Why. Uso de because. Pasado simple del verbo be. Pasado simple de verbos regulares e irregulares. Expresión: wasborn. Preposiciones y expresiones de tiempo. Fechas. Números ordinales. Could you tell me the way to...? Expresión de ubicación espacial. Direcciones. Verbos de las recetas gastronómicas. Hortalizas y carnes en inglés. Actividades temporales. Presente continuo. Contraste entre presente continuo y presente simple. Vestimenta. Futuro going to para expresión de planes futuros. Expresiones de tiempo futuro. Lenguaje telefónico básico. Mobiliario e instalaciones del restaurante. Perfiles del sector gastronómico. Preguntas frecuentes y resolución de problemas.

M5U2 – Práctica Profesionalizante

Las prácticas profesionalizantes del módulo "Inglés I" deberán ser transversales a las demás, por lo cual deberán articularse con las prácticas profesionalizantes de los módulos de primer año. Por ejemplo:

- Presentación e interpretación de pedidos y necesidades. Saludos. Normas de atención y cortesía aplicadas al sector gastronómico.
- Presentación y descripción de platos.
- Vocabulario técnico gastronómico aplicado a materias primas y técnicas básicas de cocción y manipulación.
- Vocabulario técnico aplicado a las herramientas, utensilios y mobiliario de cocina.
- Recetas, etiquetas y comandas con términos en inglés
- Inventariado con términos en inglés.
- Información nutricional y Normas de Seguridad e Higiene.

Módulo 6: Preparaciones básicas de cocina

Considerando las capacidades: 2: a, b, c, d y e del perfil profesional, se espera que el alumno, al finalizar el cursado pueda: Realizar e interpretar técnicas básicas de cortes de frutas y hortalizas, métodos de cocción y elaboraciones básicas de cocina como bases, fondos, salsas, sopas, etc. Además de aplicar los contenidos de matemática y reconocer las transformaciones físicas, químicas y biológicas que sufren los alimentos durante los procesos de cocción.

M6U1 – Matemática gastronómica

Numeración, operaciones algebraicas, usos de la calculadora, Sistema Métrico Legal Argentino:

Unidades de base. Unidades. Factores de conversión. Relaciones y proporciones. Utilización en la gastronomía. Funciones para entender los procesos microbianos.

M6U2 – Tecnología de los alimentos

Tecnología de los alimentos: transformaciones físicas, químicas y biológicas. Efecto del calor en los alimentos. Pérdidas de nutrientes que se producen durante la cocción de los alimentos.

M6U3 – Introducción a la cocina

Frutas y hortalizas: reconocimiento, manipulación, corte y cocción. Técnicas básicas de corte.

Métodos de cocción: por concentración (asar, saltear, parrillar, blanquear, escaldar, ponchar, cocer al vapor, freír, hervir, gratinar, al vacío) por expansión (a la olla, brasear), mixto (estofar, guisar).

La receta estándar.

Entradas frías y calientes.

Bases y fondos en cocina. Tipos de fondos. Técnicas para la elaboración de fondos.

Espesantes y ligamentos: Roux, ligadura a base de féculas, Gelatinas, Huevos.

Aromáticos: definición y acentuación del sabor. Sazonadores y especias. Mirepoix. Finas hierbas.

Bouquet garni. Marinados.

Mejoradores: crema, huevo, manteca, colorantes, etc.

Salsas: composición, clasificación: emulsionadas y no emulsionadas.

Sopas y potajes: tipos, guarnición y servicio.

Consomé.

M6U4 – Preparaciones de introducción a la cocina

Realizar técnicas básicas de corte y métodos de cocción. Entradas frías y calientes. Elaborar bases, fondos, salsas, sopas, etc.

M6U5 – Prácticas Profesionalizantes

El estudiante deberá, en el ámbito socio-ocupacional donde realice sus prácticas profesionalizantes, ejecutar técnicas básicas de corte; métodos de cocción: por concentración, por expansión y mixto; y las primeras elaboraciones gastronómicas como bases, fondos, salsas y sopas. Identificar y analizar las diferentes transformaciones que sufren los alimentos cuando son sometidos al calor; y aplicar los conocimientos de matemática. Diagnosticar el proceso y realizar propuestas de mejora

Módulo 7: Panadería y Pastelería

Considerando las capacidades: 2: a, b, c, d y e del perfil profesional, se espera que el alumno, al finalizar el cursado pueda: Identificar e interpretar las transformaciones sucedidas durante la fermentación alcohólica en productos panificados y de pastelería; reconocer y diferenciar utensilios y

mobiliarios, materias primas básicas, métodos de conservación, cuidados preventivos, métodos de amasado y aditivos utilizados en panificación y pastelería; realizar y describir elaboraciones básicas de panadería, pastelería y postres.

M7U1 – Tecnología de las fermentaciones

Fermentación alcohólica: sustrato, productos. Uso de las levaduras, controles.

M7U2 – Panadería básica

-Historia de la panadería y organización del trabajo de panadería.

-Utensilios y mobiliarios de panificación.

-Materias primas básicas de la panificación: trigo y harinas. Levadura, otros leudantes y técnicas de fermentación.

-Materias grasas. Huevo y sal.

-Métodos de amasado, mezclado y horneado.

-Panificación salada: panes, tortas, saborizados, integrales.

-Panificación dulce: facturas, roscas, pan dulce.

-Aditivos y mejoradores de harinas.

M7U3 – Pastelería básica

Introducción a la pastelería: Historia de la pastelería y organización del trabajo. Utensilios y herramientas: características y funciones. Equipos de elaboración, cocción, fermentación y conservación. Cuidado preventivo de equipos.

-Masas batidas: batidos livianos y pesados. Masas líquidas y semilíquidas, características y funciones.

Técnicas básicas: cascado, calentamiento de huevos y azúcar, baño María, tamizado, incorporación en forma de lluvia, batido, revestimiento y cocción. Pasteurización. Manga pastelera. Escudillado. Técnica de la espátula. Incorporado y mezclado. Método de incorporación de la manteca en el batido y de los huevos a la manteca. Mise en place, elaboración y cocción de masas batidas.

-Masas quebradas: características, tipos, utilización y rellenos. Arenado y cremado. Laminado. Método palote. Técnica de revestimiento. Método fondear. Técnica de pelado de manzanas. Técnica de cocción en blanco. Escudillado. Técnica de decoración de masas secas. Mise en place, elaboración y cocción de masas quebradas.

-Masas hojaldradas cocidas: hojaldre invertido y clásico. Técnicas, características y aplicaciones habituales. Mise en place, elaboración y cocción de masas hojaldradas.

Características de los postres y composición.

-Técnica de pasteurización de huevos: aparato a bomba, crema inglesa, merengue.

-Utilización de la gelatina para los postres.

-Las cremas: con huevos, ligeras, batidas – Mousse – Parfait – Bavaroise – Helados: cremas heladas, al agua, sorbetes y granitas. Azúcar invertido. Pate a choux. Postres para restaurant. Postre para eventos. Petit fours.

M7U4 – Preparaciones básicas de panadería; pastelería: masas batidas, masas quebradas y hojaldradas; y postres clásicos.

Elaboraciones básicas de panadería y pastelería: masas batidas, quebradas, hojaldradas. Elaboración de postres clásicos.

M7U5 – Prácticas Profesionalizantes

El estudiante deberá, en el ámbito socio-ocupacional donde realice sus prácticas profesionalizantes, realizar preparaciones básicas de panadería; elaboración de masas batidas, quebradas y hojaldradas; y postres clásicos. Comprender el proceso de fermentación llevado a cabo por levaduras. Diagnosticar el proceso y realizar propuestas de mejora

Módulo 8: Gestión gastronómica

Considerando las capacidades: 3: a, b, c, d, f, k y 4: a, b, c del perfil profesional, se espera que el alumno, al finalizar el cursado pueda: 5: a, b, c, p, f, k; 7: a, b, c y d del perfil profesional, se espera que el alumno, al finalizar el cursado, pueda: Ser capaz de generar una idea de negocio personal y su correspondiente plan de negocio el que desarrollará a lo largo de los módulos de innovación y gestión productiva y el de gestión de micro emprendimientos; relacionar las actividades de las prácticas y prácticas profesionalizantes con los contenidos teóricos de las diferentes unidades modulares; registrar los procesos de producción, confeccionar las bases de datos, analizarlos mismos y calcular los márgenes brutos, netos, ingresos y flujo de fondos. Identificar estrategias de comercialización local, nacional e internacional, tanto para su idea proyecto como para la propiedad donde realiza las prácticas profesionalizantes; reconocer la importancia que tiene el “plan de negocio” como herramienta en la toma de decisiones de inversión y aprovechamiento de oportunidades de negocio local, nacional e internacional.

M8U1 – El Negocio, la estrategia y factibilidad. Diferenciación, logística y formación de precios

Innovación y desarrollo económico en el sector. La cultura emprendedora como necesidad social. Concepto de “empresario”.

Factibilidad de la oportunidad de negocio. Canvas. Plan de Negocio. Viabilidades y factibilidad. Comercial.

Logística de comercialización, eficiencia y efectividad de las distintas alternativas. Estrategias para el seguimiento y control.

Desarrollos comerciales de productos no tradicionales. Alternativas de diferenciación de productos y/o servicios.

Formación de precios en gastronomía. Estudio de los factores que afectan los precios de los productos gastronómicos. Tendencias, ciclos, estacionalidad y otros movimientos. Fuentes de información respecto a las proyecciones de oferta y demanda. Intervención de los gobiernos en la formación de precios.

M8U2 – Costos, ingresos y egresos y presupuestos

Análisis por actividad: Costos: concepto, componentes, clasificación y metodología de cálculo en establecimientos gastronómicos. Costo operativo; asignación de costos fijos; costo de producción. Costos fijos, variables y costos medios. Costo de oportunidad.

Ingreso: ingreso bruto en gastronomía. Egresos, Margen: bruto y neto. Conceptos y cálculos.

Presupuesto parcial y por actividad, concepto y cálculo. Cálculo para diferentes tipos de industrias gastronómicas: en las industrias gastronómicas específicas establecidas por la institución.

M8U3 –Características de la actividad comercial. Estructura y Estrategia. Plan de Negocio

Comercialización, mercadotecnia, marketing, conceptos. Características de la actividad comercial de los productos y servicios gastronómicos a diferentes escalas. Funciones de la comercialización: de intercambio, físicas y auxiliares. Márgenes de comercialización: bruto y neto. Diferentes condiciones de venta.

Estructura y tipos de mercado locales, regionales, nacionales e internacionales: conducta y desempeño. El comportamiento de las industrias gastronómicas.

Estrategia de negocios y crecimiento de la empresa gastronómica. Integraciones verticales y horizontales.

Marketing gastronómico: Planes estratégico y operativo. Estrategias de promoción y difusión de productos y/o servicios.

M8U4 – Prácticas Profesionalizantes

Registrar los procesos en los ámbitos socio-ocupacionales donde realice elegidas, confeccionar las bases de datos, analizar los mismos y calcular los márgenes brutos, netos e ingresos. Flujo de fondos. Que el alumno proponga estrategias de comercialización. Que el alumno elabore la idea de un plan de negocio como herramienta en la toma de decisiones de inversión y aprovechamiento de oportunidades de negocio local, nacional e internacional.

Módulo 9: Administración de la empresa gastronómica

Considerando las capacidades: 3: a, b, c, d, e, f, g, h, i, j y k y 4: a, b, c, d, f y g del perfil profesional, se espera que el alumno, al finalizar el cursado pueda: Proponer una planificación, metodología de control de gestión y plan de negocios para la empresa donde realiza las prácticas profesionalizantes y/o para el emprendimiento que propuso en el módulo emprendimiento y negocio del rubro gastronómico, fundamentado con los marcos teóricos correspondientes, utilizando las técnicas y herramientas informáticas específicas.

M9U1 – Sistemas y subsistemas

Conceptos generales: Organización, empresa, administración, administración gastronómica. Elementos que caracterizan a todas las organizaciones (RRHH, RRMM, objetivos/metas e información). Liderazgo. La unidad de producción en los sistemas de la industria gastronómica.

Los recursos: trabajo y capital. Factores internos y externos del sistema. Análisis F.O.D.A. Análisis y diagnóstico: Concepto. Características de la industria gastronómica. La unidad económica: determinación y utilidad. Sistema Gastronómico Argentino.

M9U2 –Planificación y Control

Planificación: concepto y métodos. Métodos de planificación Misión, Visión, Objetivos, Metas. Planificación, concepto, plan, tipos de planes, planificación estratégica, táctica y operativa. Gráfico de GANTT. Plan de cuentas.

Indicadores de control, Control, análisis y diagnóstico: Contabilidad en la industria gastronómica: Importancia en el control y particularidades. Los sistemas de registros: concepto e importancia. Inventarios: Concepto e importancia. Criterios de valorización de los bienes. Depreciación. Distintos tipos de inventarios.

M9U3 –Análisis económico financiero

Diagnóstico, análisis y planeamiento. Análisis de costos por actividad: concepto, componentes, clasificación, metodología de cálculo. Costos operativos. Resultado económico: concepto, indicadores. Principios económicos básicos: El principio marginal. Ley de los rendimientos decrecientes, tasa marginal de sustitución, ley de los ingresos equimarginales y costo de oportunidad. Cuánto, cómo y qué producir. Resultado económico: concepto, composición. Ingreso neto, ingresos en efectivo, gastos de producción, producción bruta; retribución al capital y retribución al manejo y dirección. Obligaciones fiscales presupuesto: global, parcial y por actividad. Presupuesto financiero. Unidades de medida. Capital. Clasificación del capital. Capital de trabajo.

M9U4 – Gestión y Plan de Negocio

Gestión de la unidad productiva de la industria gastronómica. El proceso de toma de decisión.

Factibilidad de la oportunidad de negocio. Canvas. Plan de Negocio. Viabilidades y factibilidad comercial, técnica, organizacional, legal, económico-financiera. Análisis del mercado consumidor. Análisis de la competencia. Análisis de los precios. Análisis del mercado proveedor. Análisis del mercado distribuidor. Criterios de evaluación.

M9U5 – Informática aplicada

Utilización de las herramientas informáticas para la gestión de la industria gastronómica.

M9U7 – Prácticas Profesionalizantes

Que el alumno analice la organización y administración en el ámbito socio-ocupacional donde realiza las prácticas. Realice propuestas de mejora.

Módulo 10: Vitivinicultura

Considerando las capacidades: 2: a, b, c, d y e del perfil profesional, se espera que el alumno, al finalizar el cursado pueda: Realizar catas de vinos describiendo sus caracteres organolépticos de acuerdo a la variedad, proceso de elaboración y terroir; recomendar maridajes de acuerdo a los vinos y alimentos a consumir, gustos y preferencias de los consumidores; confeccionar cartas de vinos y análisis de etiquetas.

M10U1 –Geografía Vitivinícola

Zonas emblemáticas de la vitivinicultura: panorama mundial y nacional. Grandes vinos del mundo. Vinos del viejo mundo. Vinos del Nuevo mundo. Características de las principales zonas vitivinícolas de nuestro país y el mundo junto con las peculiaridades propias de los distintos tipos de vinos que se allí se elaboran.

M10U2 – Viticultura

Producción vitícola: descripción de las etapas del proceso (cosecha, labores culturales, etc.). Variedades emblemáticas.

M10U3 – Cata de vinos

Degustación: identificación de los gustos básicos. Umbrales de percepción. Fases de la degustación. Anatomía sensorial humana. Principales descriptores. Relación entre la composición del vino y los caracteres sensoriales. Sensaciones aromáticas y gustativas. Cata de diferentes variedades de vinos. Alteraciones organolépticas de los vinos.

.M10U4 – Maridaje

El Sommelier. Funciones y tareas. Técnicas de comunicación y ventas de Alimentos y Bebidas. Maridaje por complemento y contraste. Maridaje regional. Maridaje cromático. Ejercicios de maridaje. Maridajes clásicos de quesos y vinos.

M10U5 – Marketing y comercialización

Herramientas necesarias para que el estudiante adquiera la destreza necesaria para comercializar vinos, como así también conocer los lineamientos básicos para la confección de cartas de vinos, análisis de etiquetas y reconocimientos de estrategias que permiten una venta exitosa.

M10U6 – Práctica profesionalizante

El estudiante deberá, en el ámbito socio-ocupacional donde realice sus prácticas profesionalizantes (establecimientos gastronómicos, restaurantes de hoteles, eventos, bodegas, empresas de bebidas, vinotecas, etc.), identificar las características sensoriales de los distintos vinos, sus cepas, denominaciones de origen y demás atributos que permitan realizar sugerencias adecuadas para su compra y consumo y proponer a los consumidores que tipo de maridaje realizar de acuerdo al vino y alimentos a consumir.

Módulo 11: Cocina Regional

Considerando las capacidades: 2: a, b, c, d y e del perfil profesional, se espera que el alumno, al finalizar el cursado pueda: *Identificar y describir tipos y cortes carne, controles de calidad y métodos de conservación; efectuar y explicar elaboraciones avanzadas con carnes rojas y blancas, harinas y arroces y cocina de fuegos y regional.*

M11U1 – Identidad Gastronómica

Productos criollos y nativos. Las tribus argentinas y su alimentación. La influencia de los inmigrantes en la gastronomía argentina. El gaucho: alimentación y legado. El mate: introducción, costumbre y cultivo. Ganado: tipos y zonas de excelencia. La alimentación en la gesta sanmartiniana.

M11U2 – Elaboraciones avanzadas con carnes

Carnes: tipos, rojas, blancas (vacuna, de ave, cerdo, pescados y mariscos, etc.). Generalidades, recepción y control de calidad, conservación, clasificación, tratamiento culinario. Características sensoriales y morfológicas de los distintos tipos de carnes. Tratamientos preliminares de las diversas materias primas: deshuesado, despinado, fileteado, troceado etc. Métodos de cocción combinados: procedimiento y uso. Cocina al vacío. Conservación.

-Carne vacuna y achuras: generalidades, recepción y control de calidad. Historia de la ganadería. Nomenclatura de cortes. Faenado. Puntos de cocción. Razas vacunas para leche y obtención de carne. Gramajes por porción. Técnicas de elaboración. Carnes exóticas: técnicas de cocción, gramajes por ración, armado y presentación.

-Pescados, mariscos, caracoles y ranas: generalidades, recepción y control de calidad, conservación, clasificación, tratamiento culinario. Clasificación de mariscos.

-Conejo: generalidades, trozado y deshuesado, elaboraciones.

-Aves: Nociones generales. Pollo: deshuesado, técnicas de bridado, gramaje por porción. Características organolépticas. Otras aves: pato y codorniz.

-Cerdo y lechón: generalidades, recepción, control de calidad y condiciones de compras. Trozado y deshuesado, técnicas de elaboración de platos con cerdo. Razas y crianza en Argentina.

-Chivo y Cordero: generalidades, recepción y control de calidad, características organolépticas, razas y crianza. Limpieza, trozado y deshuesado.

- Carnes exóticas: vizcacha, yacaré, llama, etc. Preparación, cocción y presentación.

M11U3 – Preparaciones con carnes

Elaboración con carnes: vacunas rojas y blancas.

M11U4 – Cocina de Fuegos

Técnicas de asado argentino. Carnes asadas a la parrilla y al asador. Tendencias actuales al fuego: disco de arado, plancha.

M11U5 – Preparaciones de Cocinas de fuegos

Elaboración carnes asadas a la parrilla y el asador, disco de arado y plancha.

M11U6 – Elaboraciones avanzadas con harinas y arroces.

Pastas: generalidades, definición de pasta. Pasta seca. Pastas rellenas: gramajes por porción. Salsas. Pastas: masas, rellenos y salsas. Cocción y conservación. Gnochis, cintas y pastas rellenas. Técnicas de amasado, formado y cocción. Salsas clásicas y variaciones.

-Arroces: tipos y preparados a base de arroces (platos principales o guarniciones)

-Masas: pizzas, empanadas y tartas.

M11U7-Preparaciones con harinas y arroces

Elaboraciones de preparaciones con harinas y arroces.

M11U8-Cocina regional

Región del NOA: ingredientes, productos, recetas. Región NEA: ingredientes, productos, recetas.

Región Centro: ingredientes, productos, recetas. Región Cuyo: ingredientes, productos, recetas.

Región Patagónica: ingredientes, productos, recetas.

M11U9-Preparaciones avanzadas de cocina regional

Elaboraciones de la región del NOA, NEA, CENTRO, Cuyo, Patagónica.

M11U10. Prácticas Profesionalizantes

El estudiante deberá, en el ámbito socio-ocupacional donde realice sus prácticas profesionalizantes, realizar elaboraciones avanzadas con carne, arroces y harinas; cocina de fuegos y cocina regional.

Diagnosticar el proceso y realizar propuestas de mejora

Módulo 12: Pastelería de avanzada y vanguardia

Considerando las capacidades: 2: a, b, c, d y e del perfil profesional, se espera que el alumno, al finalizar el cursado pueda: Realizar e interpretar elaboraciones de pastelería avanzada y vanguardia.

M12U1 –Pastelería avanzada

-Elaboraciones complejas de pastelería: diferentes tipos de masas, cremas y salsas. Cremas en base a infusiones, alcoholes, frutas, chocolates y sabores no tradicionales.

-Postres al plato: historia de los postres al plato, mise en place y despacho. Cremas, salsas, sopas, gelatinas y reducciones.

-Pastelería regional e internacional: influencia y principales ingredientes y técnicas según la zona.

-Pastelería criolla. Tortas clásicas y tortas de autor.

M12U2 – Preparaciones avanzadas de pastelería

Elaboraciones avanzadas de pastelería

M12U3 – Chocolate

-Historia del chocolate y su utilización. Características. Producción. Técnicas de trabajo con chocolate, templado y reconocimiento de calidades. Bombonería básica. Estructuras. Recetas a base de chocolate como ingrediente principal.

M12U4 – Preparaciones con chocolate

Elaboraciones con chocolate.

M12U5 – Decoración

-Caramelo: elaboración de azúcar. Puntos, calidad. Estirado, figuras decorativas.

-Merengue: montaje de postres con merengue.

-Decoración gourmet: formas decorativas y montaje para la presentación.

-Decoración con azúcar.

M12U6 – Prácticas de decoración

Caramelo, merengue, decoración gourmet, decoración con azúcar.

M12U7-Tendencias en pastelería

-Cocina de deconstrucción: técnicas.

-Pastelería y la química: uso de técnicas de vanguardia, sifón, esterificación, espumas y otras técnicas.

M12U8 -Preparaciones en tendencia de pastelería

Elaboraciones de tendencia de pastelería.

M12U8 -Prácticas Profesionalizantes

El estudiante deberá, en el ámbito socio-ocupacional donde realice sus prácticas profesionalizantes, realizar elaboraciones de pastelería de avanzada y vanguardia. Diagnosticar el proceso y realizar propuestas de mejora

Módulo 13. Inglés II

Considerando las capacidades: 5: a y b del perfil profesional, se espera que el alumno, al finalizar el cursado pueda: *Identificar, interpretar y aplicar el idioma inglés en forma oral y escrita en el vocabulario específico del sector gastronómico: pastelería, cata de vinos, maridaje, carnes, entre otros.*

M13U1-Inglés en el sector gastronómico

Situaciones comunicativas: conversaciones telefónicas, relatos. Vocabulario específico del sector gastronómico: Carta y Menú. Atención al turista. Vocabulario específico: utensilios para el equipamiento de la cocina y el comedor. Adjetivos más usados para quejarse o adular el servicio, la comida, etc. Uso de "one, another, some, some more". Cuantificadores: A few, a little, much, many, a lot of. Expresiones de preferencias: would like, would prefer. Expresiones para disculparse: to be sorry, etc. Expresiones para sugerir platos: suggest, recommend, etc.

Vocabulario específico: personal del restaurante, Sus obligaciones. Modales must, have to. Tipos de restaurantes y menús. Oraciones relativas. Pronombres relativos: who, where, which, in which. Tipos de servicios: table, counter, self-service, carry out, guerid on, silver, table: French, Russian, American. Voz pasiva. Reservas telefónicas. Auxiliar would. Vocabulario específico: bebidas espirituosas, vinos, vinos fortificados, mixers, equipo necesario en la barra.

Comparativo y superlativo de adjetivos. Pedidos y Ofrecimientos formales e informales. Instrucciones para preparar tragos. Imperativo. Recepción y ubicación de clientes. Expresiones más usadas para tornar comandas de entradas, platos principales y postres. Explicación de la composición y preparación de los platos. Expresiones usadas para recomendaciones y sugerencias. Descripción de vinos y quesos.

Condicionales de tipo 0 y 1. Actividades cotidianas relacionadas con el trabajo. Presente simple. Modales: must, need to, have to. Experiencias relacionadas a la formación profesional y a la experiencia laboral. Presente perfecto. Pasado simple. Perfiles profesionales. Solicitudes de trabajo. Ventajas y desventajas de los distintos cargos relacionados a la profesión y de los distintos lugares de trabajo. Entrevistas de trabajo.

M13U2-Prácticas Profesionalizantes

Las prácticas profesionalizantes del módulo "Inglés II" deberán ser transversales a las demás, por lo

cual deberán articularse con las prácticas profesionalizantes de los módulos de primer año. Por ejemplo:

-Presentación e interpretación de pedidos y necesidades. Saludos. Normas de atención y cortesía aplicadas al sector gastronómico.

-Presentación y descripción de platos.

-Vocabulario técnico gastronómico aplicado a cata de vinos, maridajes, etc.

-Vocabulario técnico aplicado a las herramientas, utensilios y mobiliario de cocina.

-Recetas, etiquetas y comandas con términos en inglés

-Inventariado con términos en inglés.

-Información nutricional y Normas de Seguridad e Higiene.

Módulo 14. Cocina saludable y de regímenes especiales

Considerando las capacidades: 2: a, b, c, d y e del perfil profesional, se espera que el alumno, al finalizar el cursado pueda: Reconocer e interpretar diferentes trastornos alimenticios o enfermedades alimentarias, elaborar y describir preparaciones para dietoterapia y confeccionar recetas para prevenir y tratar enfermedades específicas.

M14U1-Conceptos Generales de Dietología

Dietología. Definición. Clasificación. Terapéutica alimentaria. Dietoterapia. Definición. Régimen normal. Definición. Componente. Variante del régimen de alimentación.

Obesidad: consecuencias, planes alimentarios. Celiaquía: consecuencias, planes alimentarios.

Alimentación en la embarazada y en período de lactancia. Alimentación en la niñez, adolescencia, adultez y vejez. Nuevas tendencias en la alimentación: Dieta Vegana, dieta vegetariana, dieta crudívora, dieta para deportista, etc. Ovovegetarianos. Dietoterapia de diversas enfermedades.

M14U2- Preparaciones para Dietoterapia

Elaboración de comidas para personas celíacas, obesos, veganos, vegetarianos, crudívoros, ovovegetarianos, embarazadas y en período de lactancia, niños, adolescentes, adultos, ancianos, deportistas, etc.

M14U3- Prácticas Profesionalizantes

El estudiante deberá, en el ámbito socio-ocupacional donde realice sus prácticas profesionalizantes, elaborar alimentos y proponer recetas con el objetivo de prevenir o tratar enfermedades específicas. Diagnosticar el proceso y realizar propuestas de mejora.

Módulo 15. Panadería moderna, de autor e industrializada.

Considerando las capacidades: 2: a, b, c, d y e del perfil profesional, se espera que el alumno, al finalizar el cursado pueda: ejecutar y describir elaboraciones de panadería moderna, de autor, industrializada, regional y del mundo.

M15U1-Panadería avanzada e industrializada

-Elaboraciones complejas de panadería: diferentes tipos de masas, leudantes, técnicas de panificación y cremas.

-Masa madre: concepto y aplicaciones.

-Panadería industrial: elaboración de productos con levaduras industriales. Pre-elaborados.

-Panes enriquecidos: técnicas de trabajo con masas enriquecidas, definición, fórmula y clasificación.

- Panes integrales.

-Panadería dulce: medialunas y facturas de grasa. Facturas especiales. Croissants. Pan auchocolat. Facturas vienesas. Brioche, pan de leche, churros, donas. Facturas rellenas dulces. Facturas hojaldradas.

-Panes festivos: pan dulce, panettone, rosca de pascua, rosca de reyes, pan madrileño.

-Tartas, empanadas y pizzas: técnicas básicas de elaboración clásica y gourmet. Empanadas argentinas. Empanadas árabes. Pizzas, calzones y fainá.

-Características organolépticas de los panificados.

-Mise en place en panadería.

M15U2- Preparaciones de panadería avanzada e industrializada

Elaborar preparaciones de panadería avanzada e industrializada

M15U3- Panadería regional y del mundo.

-Panadería y galletería argentina: panes, galletas, alfajores, etc. Tipos de masas. Principales técnicas de panificación e ingredientes.

-Panificados emblemáticos del mundo: tipos de masas y principales técnicas de panificación del mundo (pan alemán, berlinessas, churros, rolles de canela, panes planos: árabe, tortillas mexicanas, arepas, etc.).

Panadería para eventos y para el té.

M15U4- Preparaciones de panadería regional y del mundo.

Elaborar preparaciones de panadería regional y del mundo.

M15U5. Prácticas Profesionalizantes

El estudiante deberá, en el ámbito socio-ocupacional donde realice sus prácticas profesionalizantes, realizar elaboraciones de panadería avanzada e industrializada y panadería regional y del mundo; y

aplicar técnicas de despacho y armado en serie de productos de panadería. Diagnosticar el proceso y realizar propuestas de mejora

Módulo 16: Organización y Planificación de Eventos Gastronómicos

Considerando las capacidades: 2: a, b, c, d y e del perfil profesional, se espera que el alumno, al finalizar el cursado pueda: Organizar y planificar diferentes tipos de eventos (sociales, corporativos, deportivos y culturales) que requieran de servicio gastronómico; el catering de acuerdo al tipo de evento, calendario, cantidad de personas, etc.; la ambientación y montaje; el ceremonial y protocolo y medios y técnicas audiovisuales necesarias para evento.

M16U1-Organización de Eventos

Los organizadores de eventos: coordinación, funciones y tareas generales. Los eventos y su clasificación: sociales, corporativos, deportivos y culturales. La planificación de eventos. Las etapas y sus tiempos desde la entrevista con el cliente hasta las actividades post-evento. La información básica y el brief. Los recursos humanos y técnicos. La estimación de tiempos y la calendarización: cronogramas, agendas y programas. Convocatoria de invitados: la invitación como elemento y acción de comunicación, el envío, seguimiento y acreditación. La evaluación del evento.

M16U2-Catering

Definición de catering y sus características especiales. Clasificación de catering según el mercado al que va dirigido: Catering de transporte especial o alta gama. Clasificación de catering según el espacio donde se elabora: Catering en instalaciones y catering exterior. Formas de distribución del catering. Concepto y modalidad de banquetes. Composición de menú. Objetivos a alcanzar en el planeamiento. Cálculo de cantidades de alimentos y bebidas. Cronograma. Planificación y organización. Hoja de Ruta. Timing.

M16U3-Ceremonial y Protocolo

El ceremonial, el protocolo y la etiqueta. La precedencia. El armado de las mesas. El ceremonial público. La representación diplomática y la consular. El ceremonial argentino. El ceremonial en las relaciones públicas. El ceremonial social.

M16U4-Ambientación y Montaje

El espacio para el evento. El espacio como comunicación. Tipos de espacios. Materiales. Texturas. Colores. Iluminación. Estilos decorativos. Tendencias en ambientación. La locación. El armado y montaje de salas. La distribución en sala. Medidas antropométricas. Los sistemas simbólicos. Habilitaciones. Seguridad.

M16U5-Medios y Técnicas Audiovisuales

Los medios de comunicación audiovisual, radio, televisión, cine. Lenguaje y contenido audiovisual. Lenguaje sonoro y lenguaje visual. La imagen en movimiento. El montaje. Componentes de sistemas de iluminación, sonido y proyecciones audiovisuales. Presupuestos y proveedores de los diferentes servicios. Normativas gubernamentales para la habilitación. Tendencias.

M16U6-Eventos Culturales

Características propias de los diversos eventos culturales: muestras de arte, presentaciones de libros, etc. Su planificación. Las etapas y sus tiempos: la entrevista con los clientes, el desarrollo del proyecto, la presentación de las propuestas al cliente, el seguimiento de procesos decisorio de aprobación definitiva del cliente, la producción del evento, el armado, el evento en sí mismo, el desarme y las actividades post-evento. Recursos humanos y técnicos necesarios. Cronogramas de invitados: la invitación como elemento y acción de comunicación, el envío, seguimiento y acreditación. La evaluación del evento.

M16U7-Eventos Sociales y Corporativos

Características propias de un evento social: reuniones, cumpleaños, aniversarios, bodas, quince, bar/bat-mitzva, etc. Características propias de un evento corporativo: reuniones empresariales, fiestas de fin de año, workshop, outdoor. La planificación de eventos sociales y corporativos. Las etapas y sus tiempos: la entrevista con el cliente, el desarrollo del proyecto, la representación de las propuestas al cliente, el seguimiento del proceso decisorio de aprobación, la aprobación definitiva del cliente, la producción del evento, el armado, el evento en si mismo, el desarme y las actividades post-evento. Recursos humanos y técnicos necesarios. Cronograma, agenda y programas. Convocatoria de invitados: la invitación como elemento y acción de comunicación, el envío, seguimiento y acreditación. La evaluación del evento

M16U8-Arte culinario

Foodstyling. Crítica gastronómica. Presentación y estructuración de un plato. Escenografía y ambientación.

M16U9-Prácticas Profesionalizantes

El estudiante deberá organizar y planificar eventos gastronómicos en los ámbitos socio-ocupacionales donde realice las prácticas profesionalizantes. Diagnosticar el proceso y realizar propuestas de mejora

Módulo 17: Cocina Internacional

Considerando las capacidades: 2: a, b, c, d y e del perfil profesional, se espera que el alumno, al finalizar el cursado pueda: realizar y describir elaboraciones de cocina emblemática del mundo y tendencias gastronómicas.

M17U1-Cocina emblemática del mundo.

-Cocina europea: ingredientes, técnicas de elaboración, platos emblemáticos salados y dulces. Cocina francesa, cocina española y cocina italiana, Cocina griega.

-Cocina de Medio Oriente y Asia: ingredientes, técnicas de elaboración, platos emblemáticos salados y dulces. Cocina Árabe, Cocina japonesa.

-Cocina Latinoamericana: ingredientes, técnicas de elaboración, platos emblemáticos salados y dulces.

M17U2-Preparaciones de cocina emblemática del mundo

Elaboraciones de cocina emblemática del mundo: europea, medio oriente, árabe, japonesa y latinoamericana.

M17U3-Tendencias en gastronomía

-Cocina fusión y deconstructiva.

-Ahumados.

-Cocina molecular.

-Texturizados a través del uso de aditivos.

Maridaje y armonización

M17U4-Preparaciones de tendencias gastronómicas

Elaboraciones de tendencia en gastronomía.

M17U5-Prácticas Profesionalizantes

El estudiante deberá, en el ámbito socio-ocupacional donde realice sus prácticas profesionalizantes, realizar elaboraciones de cocinas emblemáticas del mundo: Cocina Europea, cocina del Medio Oriente y Asia y Cocina Latino Americana. Diagnosticar el proceso y realizar propuestas de mejora

Módulo 18: Cocina, panadería y pastelería para eventos y buffet

Considerando las capacidades: 2: a, b, c, d y e del perfil profesional, se espera que el alumno, al finalizar el cursado pueda: efectuar y explicar elaboraciones de cocina, panadería y pastelería para eventos y buffet.

M18U1-Cocina para eventos y buffet

Planificación del servicio de cocina para eventos y buffet

-Tipos de servicios gastronómicos. Técnicas para la planificación de la compra, mise en place, almacenamiento, traslado en función del servicio y las particularidades del mismo.

-Técnicas de despacho y armado en serie de productos gastronómicos.

-Ceremonial y protocolo aplicado al servicio gastronómico para eventos.

-Cocina nómada: food trucks.

Catering

-Recetas tradicionales, emblemáticas y creativas aplicadas a eventos.

-Planificación y diseño de menús para eventos (recepción, comida y postres) en función de las características del mismo y en consideración de variables de: tiempo, duración, hora, cantidad de comensales y dinámica del evento.

-Decoración y presentación de producciones gastronómicas para eventos.

-Presentaciones clásicas de recheaud.

-Elaboración de finger food, pinchos y cazuelas para servicios donde los comensales se encuentran de pie.

-Técnicas para la regeneración de la producción.

-Técnicas modernas aplicadas a la cocina para eventos: cocción al vacío y regeneración en el plato.

-Emplatado.

Buffet

-Concepto e historia del buffet. Clasificación de acuerdo al momento del día. Buffet frío, caliente y mixto: particularidades, técnicas y preparados.

-Técnicas de despacho, mise en place y presentación de buffet.

M18U2-Panadería para eventos

Técnicas de despacho y armado en serie de productos de panadería.

-Conservación y congelación de alimentos.

-Recetas tradicionales, emblemáticas y creativas de panadería aplicadas a eventos.

-Tapas (fingers food)

-Planificación en función del tiempo de duración, de la hora, ubicación y de la cantidad de personas del evento

M18U3-Pastelería para eventos

Planificación de pastelería para eventos y buffet

-Técnicas de despacho y armado en serie de productos de pastelería.

-Conservación y congelación de alimentos.

-Ceremonial y protocolo aplicado a la pastelería.

-Recetas tradicionales, emblemáticas y creativas aplicadas a eventos.

-Mini pastelería (peti four)

- Coffe breaks, desayunos y mesas dulces.

-Planificación en función del tiempo de duración, de la hora, ubicación y de la cantidad de personas del evento.

-Menú y maridaje. Claves para la selección de la propuesta.

-Detalles de servicio y decoración.

-Mesas dulces para eventos de diversa magnitud (infantiles, bodas, cumpleaños, etc.) Tortas para eventos.

-Características y tipos de tortas de acuerdo a las particularidades del evento.

-Técnicas de armado y montaje de tortas para eventos.

-Pastas para cubrir tortas: fondant, particularidades, utensilios y herramientas, técnicas de trabajo.

-Modelado para la decoración de tortas: masa, particularidades, utensilios y herramientas.

-Técnicas básicas de modelado. Pasta de goma, pastillaje y mazapán, características, usos y técnicas básicas.

M18U4-Preparaciones de cocina, panadería, pastelería para eventos

Elaboración de preparaciones de cocinas, panadería y pastelería para eventos y buffet.

M18U5-Prácticas Profesionalizantes

El estudiante deberá, en el ámbito socio-ocupacional donde realice sus prácticas profesionalizantes, realizar elaboraciones de cocina, panadería y pastelería para eventos y buffet. Diagnosticar el proceso y realizar propuestas de mejora.

Módulo 19: Francés

Considerando las capacidades: 5: a y b del perfil profesional, se espera que el alumno, al finalizar el cursado pueda: *Identificar, interpretar y aplicar el idioma francés en forma oral y escrita en el vocabulario específico del sector gastronómico: materias primas, comidas, bebidas, pedido en el restaurante, presentación de la carta y menú entre otros.*

M19U1-Francés Gastronómico

Nociones fonéticas. Contactos iniciales: presentarse, preguntar la identidad, la nacionalidad, la procedencia, la profesión. Presentativo "c'est". Artículos definidos: Sistematización de "c'est/-ilest/ elle est". Formación del femenino y del plural, Preposiciones de lugar. Artículos indefinidos. Presente del Modo indicativo. Los números del 0 al 100. La hora. El mundo del vino: cepajes, grandes vinos.

La ubicación temporal: los días de la semana, los meses del año, la fecha. Modo imperativo. Los artículos partitivos: formas afirmativa y negativa. La fase de la degustación en francés. Platos franceses: historia. Los grandes cocineros de Francia.

Pedidos de consumición. Los alimentos: carnes, verduras, fruta. Bebidas, platos sencillos, postres. Menús. El pronombre "en". Expresión de la cantidad: adverbios de cantidad, la cantidad precisa y la aproximada. La negación: total, restrictiva. Tortas clásicas francesas: historia. La interrogación con inversión del sujeto. Fórmulas de cortesía hacia el cliente. Reservas. Recepción de clientes. Ofrecer el menú, saber explicar brevemente su composición. Aconsejar sobre el menú. La cuenta: formas de pago. Despedir al cliente.

M19U2-Prácticas Profesionalizantes

Las prácticas profesionalizantes del módulo "Francés" deberán ser transversales a las demás, por lo cual deberán articularse con las prácticas profesionalizantes de los módulos de tercer año. Por ejemplo:

-Vocabulario específico vinculado a las materias primas, utensilios, recetas, técnicas, puestos de trabajo y negocios.

-Aplicación de estructuras gramaticales simples.

Módulo 20: Elaboración de proyectos productivos

Considerando las capacidades: 1: a y b; 2: a, b, c, d y e; 3: a, b, c; 4: a; 3: a, b, c, d, e, f, g, h, i, j, k del perfil profesional, se espera que el alumno, al finalizar el cursado, pueda: *Elaborar un proyecto específico para el establecimiento donde desarrolla las prácticas profesionalizantes, partiendo de un diagnóstico integral en el que se evalúa los subsistemas ecológicos, materias primas(vegetal o animal) e insumos, de elaboración y/o de servicios, económicas, financieras y organizativa , según las características de la empresa. Realizar el proceso de construcción de un emprendimiento.*

M20U1-Etapas del proyecto

Principios de planificación y proyectos. Desarrollo de técnicas adecuadas para la generación de ideas. Etapas de la elaboración de un proyecto. Formulación de proyectos a través de la matriz del Marco Lógico.

Análisis y diagnóstico de la empresa gastronómica. Técnicas para la obtención de información; tipos y fuentes de datos. Utilización de los datos de registro de la empresa. Árbol de problemas.

Evaluación: evaluación ambiental; evaluación de materiales e insumos, fabricación y diseño de la industria gastronómica y evaluación económica.

M20U2- Plan productivo

Formulación de proyectos productivos. Análisis y evaluación de los resultados físicos, económicos y sociales de la unidad productiva

M20U3- Gestión de la calidad

Implementación de un plan de gestión de la calidad integral del sistema de producción propuesto.

M20U4- Puesta en marcha del proyecto

Inscripción para iniciar una empresa: circuitos, AFIP, Municipios, etc.

Fuentes de financiamiento: relevamiento de las fuentes disponibles. Condiciones, ofertas, etc.

Control y evaluación: Evaluación de lo proyectado con el avance de lo realizado, análisis de las desviaciones entre lo proyectado y lo actual.

Gestión de las unidades de producción: La unidad productiva, sus sistemas y subsistemas, su gestión de calidad. Interrelación con otras unidades. Estrategias de competitividad.

M20U5 –Avance del proyecto

Emprendedor. Características de emprendimientos productivos. Desarrollo de emprendimientos productivos. Puesta en marcha, financiamiento.

Estrategias comerciales: Satisfacción del mercado meta. Estrategias

Responsabilidad Social Empresarial: La responsabilidad social empresarial. Distingos competitivos. Estrategias internas y externas.

Evaluación de la empresa: Rentabilidad económica y financiera. Margen bruto. Estados de resultados.

Indicadores de rentabilidad. Análisis micro y macroeconómico

M20U6-Prácticas Profesionalizantes

Elaboración de un diagnóstico y proyecto para la mejora de las variables productivas, económicas y socioculturales de la empresa en la que se desarrolló las prácticas profesionalizantes. El proyecto puede efectuarse a través de empresas simuladas.

5. Evaluación y Acreditación:

Evaluación parcial de cada unidad modular para regularizar y aprobación de la Evaluación Integradora Final para acreditar, habiendo logrado las competencias específicas del módulo (aplicando los contenidos a las problemáticas planteadas en la unidad de prácticas profesionalizantes). Será planificada y evaluada con la participación de todos los profesores integrantes de dicho módulo.

6. Unidades curriculares acreditables por formación previa

Las acreditaciones de los módulos en su totalidad o en forma parcial sólo reducen la carga horaria de cursado, no obstante, deben ponerse en evidencia en la evaluación integradora del módulo; y se realizarán cuando haya certificación de Organismo Oficial (Dirección General de Escuelas, Ministerio de Trabajo, entre otros) o por evaluación de idoneidad (a cargo del Instituto Superior) mediante un

coloquio entre el alumno y un profesional de la materia. Se podrá reconocer hasta 400 horas reloj según la Resolución N° 295--CFE-16 y Resolución 1485 –DGE-17, respectivamente.

***Según contenidos de los planes de estudios de educación secundaria y los módulos de producción de definición institucional.**

7. Régimen de Correlatividades

PARA CURSAR	DEBE TENER REGULARIZADA	PARA RENDIR EL MISMO ESPACIO DEBE TENER ACREDITADO
Sistemas Gastronómicos	-	-
Comunicación en los Sistemas Gastronómicos	-	-
Materias primas e insumos gastronómicos	-	-
Servicio de Barra	-	-
Inglés I	-	-
Preparaciones básicas de cocina	-	-
Panadería y Pastelería	-	-
Gestión gastronómica	-	-
Administración de la empresa gastronómica	Gestión gastronómica	Gestión gastronómica
Vitivinicultura	Servicio de Barra	Servicio de Barra
Cocina Regional	Preparaciones básicas de cocina	Preparaciones básicas de cocina
Pastelería de avanzada y vanguardia	Panadería y Pastelería	Panadería y Pastelería
Inglés II	Inglés I	Inglés I
Cocina saludable y de régimenes especiales	-Preparaciones básicas de cocina -Panadería y Pastelería	-Preparaciones básicas de cocina -Panadería y Pastelería
Panadería moderna, de autor e industrializada.	Pastelería de avanzada y vanguardia	Pastelería de avanzada y vanguardia
Organización y Planificación de Eventos Gastronómicos	-Sistemas Gastronómicos -Comunicación en el los Sistemas Gastronómicos -Emprendedorismo orientado a la gastronomía -Innovación y Gestión Empresarial	-Sistemas Gastronómicos -Comunicación en el los Sistemas Gastronómicos -Emprendedorismo orientado a la gastronomía -Innovación y Gestión Empresarial
Cocina Internacional	Cocina Regional	Cocina Regional

Cocina, panadería y pastelería para eventos y buffet	-Panadería moderna, de autor e industrializada. -Cocina Internacional	-Panadería moderna, de autor e industrializada. -Cocina Internacional
Francés	-	-
Elaboración de proyectos productivos	Administración de la empresa gastronómica	Administración de la empresa gastronómica

8. Requisitos para la acreditación del Módulo

- Asistencia según RAI/RAM
- Aprobación de un mínimo del 70% de las Unidades de Modulares
- Aprobación de la Instancia de Evaluación Integradora Final del Módulo (EIFM). En caso de que el alumno desaprobe la EIFM, queda en condición de regular.

VI. IMPLEMENTACION DE LA CARRERA

1. Recursos

1.1 Humanos: perfiles docentes necesarios para cubrir las distintas unidades curriculares:

El siguiente cuadro detalla la designación de horas cátedra para los llamados docentes.

PRIMER AÑO				
Perfil docente	HC Total	Módulo	Nombre de la unidad	Nº de Unidad
Abogado con formación docente, Lic. o Prof. Universitario en Historia o títulos equivalentes con experiencia laboral o formación en la temática.	45	Sistemas Gastronómicos	Problemática sociocultural y del trabajo	M1U1
Abogado con formación docente, Lic. en Gastronomía o títulos equivalentes con experiencia laboral o formación en la temática.	30	Sistemas Gastronómicos	Ética Profesional	M1U4
Prof. o Lic. en Comunicación Social o Prof. o Lic. en Lengua o títulos equivalente	30	Comunicación en los Sistemas Gastronómicos	Comunicación oral y escrita	M2U1

	15	Comunicación en los Sistemas Gastronómicos	Prácticas Profesionalizantes	M2U3
Ing. Agrónomo o títulos equivalentes con experiencia laboral o formación en la temática	30	Materias primas e insumos gastronómicos	Producción Vegetal	M3U3
	30	Materias primas e insumos gastronómicos	Producción Animal	M3U4
Ingeniero en Alimentos, Lic. en Bromatología o títulos equivalentes con experiencia laboral o formación en la temática.	30	Materias primas e insumos gastronómicos	Bromatología	M3U2
	15	Panadería y Pastelería	Tecnología de las fermentaciones	M7U1
	30	Preparaciones básicas de cocina	Tecnología de los alimentos	M6U2
	30	Sistemas Gastronómicos	Bromatología en los sistemas gastronómicos	M1U3
	45	Servicio de Barra	Bromatología de las Bebidas	M4U2
Lic. en Comercialización, Lic. en Administración de Empresas o títulos equivalentes con experiencia laboral o formación en la temática.	15	Gestión gastronómica	El Negocio, la estrategia y factibilidad. Diferenciación, logística y formación de precios	M8U1
	15	Gestión gastronómica	Costos, ingresos y egresos y presupuestos	M8U2
	15	Gestión gastronómica	Características de la actividad comercial. Estructura y Estrategia. Plan de Negocio	M8U3
Lic. en Enología o títulos equivalentes con experiencia laboral o formación en la temática.	30	Servicio de Barra	Enología	M4U3
Lic. en Gastronomía o títulos equivalentes con experiencia laboral o formación en la temática.	30	Panadería y Pastelería	Panadería básica	M7U2
	30	Panadería y Pastelería	Pastelería básica	M7U3
	45	Preparaciones básicas de cocina	Introducción a la cocina	M6U3
	30	Sistemas Gastronómicos	Organización del sistema gastronómico	M1U2
	15	Servicio de Barra	Introducción	M4U1
	30	Servicio de Barra	Coctelería Clásica	M4U4
	30	Servicio de Barra	Coctelería Moderna	M4U5
Lic. en Gastronomía o títulos equivalentes con formación pedagógica. *	15	Gestión gastronómica	Prácticas Profesionalizantes	M8U4
	15	Materias primas e insumos gastronómicos	Prácticas Profesionalizantes	M3U5

	15	Panadería y Pastelería	Prácticas Profesionalizantes	M7U5
	15	Preparaciones básicas de cocina	Prácticas Profesionalizantes	M6U5
	30	Servicio de Barra	Prácticas Profesionalizantes	M4U7
	15	Sistemas Gastronómicos	Prácticas Profesionalizantes	M1U5
Lic. en Gastronomía o #Técnicos Superior Gastronomía. # Como excepcionalidad se habilita los perfiles técnicos superior debido a la inexistencia de perfiles profesionales específicos que cumplan con el marco normativo vigente. Las designaciones son suplentes a término en este caso por el año académico.	45	Panadería y Pastelería	Preparaciones básicas de panadería; pastelería: masas batidas, masas quebradas y hojaldradas; y postres clásicos.	M7U4
	30	Preparaciones básicas de cocina	Preparaciones de introducción a la cocina	M6U4
	30	Servicio de Barra	Elaboración de cócteles clásicos y modernos	M4U6
Lic. en Nutrición, Lic. en Bromatología o títulos equivalentes con experiencia laboral o formación en la temática.	60	Materias primas e insumos gastronómicos	Nutrición	M3U1
Prof. de Lenguas Extranjeras .Inglés.	75	Inglés I	Inglés en el sector gastronómico	M5U1
	15	Inglés I	Prácticas Profesionalizantes	M5U2
Prof. de Matemática	45	Preparaciones básicas de cocina	Matemática gastronómica	M6U1
Lic. en Sistemas. Licenciado o Ing. en Informática o título equivalente	15	Comunicación en los Sistemas Gastronómicos	Informática aplicada	M2U2
SEGUNDO AÑO				
Perfil docente	HC Total	Módulo	Nombre de la unidad	Nº de Unidad
Ing. Agrónomo o títulos equivalentes con experiencia laboral o formación en la temática.	30	Vitivinicultura	Geografía Vitivinícola	M10U1
	30	Vitivinicultura	Viticultura	M10U2
Lic. en Comercialización, Lic. en Administración de Empresas o títulos equivalentes con experiencia laboral o formación en la temática.	15	Administración de la empresa gastronómica	Sistemas y subsistemas	M9U1
	15	Administración de la empresa gastronómica	Planificación y Control	M9U2
	15	Administración de la empresa gastronómica	Análisis económico financiero	M9U3
	15	Administración de la empresa gastronómica	Gestión y Plan de Negocio	M9U4
	30	Vitivinicultura	Marketing y comercialización	M10U5
Lic. en Enología o títulos equivalentes con experiencia laboral o formación en la temática.	60	Vitivinicultura	Cata de vinos	M10U3

Lic. en Gastronomía o #Técnicos Superior Gastronomía. # Como excepcionalidad se habilita los perfiles técnicos superior debido a la inexistencia de perfiles profesionales específicos que cumplan con el marco normativo vigente. Las designaciones son suplentes a término en este caso por el año académico.	30	Cocina Regional	Preparaciones con carnes	M11U3
	30	Cocina Regional	Preparaciones de Cocinas de fuegos	M11U5
	30	Cocina Regional	Preparaciones con harinas y arroces	M11U7
	30	Cocina Regional	Preparaciones avanzadas de cocinas regional	M11U9
	30	Pastelería de avanzada y vanguardia	Preparaciones avanzadas de pastelería	M12U2
	30	Pastelería de avanzada y vanguardia	Preparaciones con chocolate	M12U4
	15	Pastelería de avanzada y vanguardia	Prácticas de decoración	M12U6
	15	Pastelería de avanzada y vanguardia	Preparaciones en tendencia de pastelería	M12U8
Lic. en Gastronomía o títulos equivalentes con experiencia laboral o formación en la temática.	30	Cocina Regional	Elaboraciones avanzadas con carnes	M11U2
	30	Cocina Regional	Cocina de Fuegos	M11U4
	30	Cocina Regional	Elaboraciones avanzadas con harinas y arroces.	M11U6
	30	Cocina Regional	Cocina regional	M11U8
	45	Cocina saludable y de regímenes especiales	Preparaciones para Dietoterapia	M14U2
	30	Pastelería de avanzada y vanguardia	Pastelería avanzada	M12U1
	30	Pastelería de avanzada y vanguardia	Chocolate	M12U3
	30	Pastelería de avanzada y vanguardia	Decoración	M12U5
Lic. en Gastronomía o títulos equivalentes con formación pedagógica.	15	Pastelería de avanzada y vanguardia	Tendencias en pastelería	M12U7
	30	Cocina Regional	Prácticas Profesionalizantes	M11U10
	15	Cocina saludable y de regímenes especiales	Prácticas Profesionalizantes	M14U3
	15	Innovación y Gestión Empresarial	Prácticas Profesionalizantes	M9U6
	30	Pastelería de avanzada y vanguardia	Prácticas Profesionalizantes	M12U9
Lic. en Nutrición, Lic. en Bromatología o títulos equivalentes con experiencia laboral o formación en la temática.	30	Vitivinicultura	Prácticas Profesionalizantes	M10U6
	30	Cocina saludable y de regímenes especiales	Conceptos Generales de Dietología	M14U1
Lic. en Sistemas. Licenciado o Ing. en Informática o título equivalente	30	Innovación y Gestión Empresarial	Informática aplicada	M9U5

Lic. o Prof. Universitario en Historia o títulos equivalentes con experiencia laboral o formación en la temática.	15	Cocina Regional	Identidad Gastronómica	M11U1
Prof. de Lenguas Extranjeras. Inglés.	75	Inglés II	Inglés en el sector gastronómico	M13U1
	15	Inglés II	Prácticas Profesionalizantes	M13U2
Sommelier o títulos equivalentes con experiencia laboral o formación en la temática.	60	Vitivinicultura	Maridaje	M10U4
TERCER AÑO				
Perfil docente	HC Total	Módulo	Nombre de la unidad	Nº de Unidad
Lic. en Comercialización, Lic. en Administración de Empresas o títulos equivalentes con experiencia laboral o formación en la temática.	15	Elaboración de proyectos productivos	Puesta en marcha del proyecto	M20U4
	15	Elaboración de proyectos productivos	Avance del proyecto	M20U5
Lic. en Comunicación Social o títulos equivalentes con experiencia laboral o formación en la temática.	30	Organización y Planificación de Eventos Gastronómicos	Medios y Técnicas Audiovisuales	M16U5
Lic. en Gastronomía o #Técnicos Superior Gastronomía. # Como excepcionalidad se habilita los perfiles técnicos superior debido a la inexistencia de perfiles profesionales específicos que cumplan con el marco normativo vigente. Las designaciones son suplentes a término en este caso por el año académico.	30	Cocina Internacional	Preparaciones de cocina emblemática del mundo	M17U2
	30	Cocina Internacional	Preparaciones de tendencias gastronómicas	M17U4
	30	Cocina, panadería y pastelería para eventos y buffet	Preparaciones de cocina, panadería, pastelería para eventos	M18U4
	30	Panadería moderna, de autor e industrializada.	Preparaciones de panadería avanzada e industrializada	M15U2
	30	Panadería moderna, de autor e industrializada.	Preparaciones de panadería regional y del mundo.	M15U4
Lic. en Gastronomía o títulos equivalentes con experiencia laboral o formación en la temática.	30	Cocina Internacional	Cocina emblemática del mundo.	M17U1
	15	Cocina Internacional	Tendencias en gastronomía	M17U3
	30	Cocina, panadería y pastelería para eventos y buffet	Cocina para eventos y buffet	M18U1
	30	Cocina, panadería y pastelería para eventos y buffet	Panadería para eventos	M18U2
	30	Cocina, panadería y pastelería para eventos y buffet	Pastelería para eventos	M18U3
	30	Elaboración de proyectos productivos	Etapas del proyecto	M20U1

	15	Elaboración de proyectos productivos	Plan productivo	M20U2
	30	Elaboración de proyectos productivos	Gestión de la calidad	M20U3
	15	Organización y Planificación de Eventos Gastronómicos	Arte culinario	M16U8
	30	Panadería moderna, de autor e industrializada.	Panadería avanzada e industrializada	M15U1
	30	Panadería moderna, de autor e industrializada.	Panadería regional y del mundo.	M15U3
Lic. en Gastronomía o títulos equivalentes con formación pedagógica. *	45	Cocina Internacional	Prácticas Profesionalizantes	M17U5
	45	Cocina, panadería y pastelería para eventos y buffet	Prácticas Profesionalizantes	M18U5
	30	Elaboración de proyectos productivos	Prácticas Profesionalizantes	M20U6
	30	Organización y Planificación de Eventos Gastronómicos	Prácticas Profesionalizantes	M16U9
	45	Panadería moderna, de autor e industrializada.	Prácticas Profesionalizantes	M15U5
Lic. en Protocolo, Ceremonial y Organización de eventos o títulos equivalentes con experiencia laboral o formación en la temática.	30	Organización y Planificación de Eventos Gastronómicos	Organización de Eventos	M16U1
	30	Organización y Planificación de Eventos Gastronómicos	Catering	M16U2
	30	Organización y Planificación de Eventos Gastronómicos	Ceremonial y Protocolo	M16U3
	30	Organización y Planificación de Eventos Gastronómicos	Ambientación y Montaje	M16U4
	30	Organización y Planificación de Eventos Gastronómicos	Eventos Culturales	M16U6
	30	Organización y Planificación de Eventos Gastronómicos	Eventos Sociales y Corporativos	M16U7
Profesor de Lenguas Extranjeras. Francés	75	Francés	Francés Gastronómico	M19U1
	15	Francés	Prácticas Profesionalizantes	M19U2

***Cuando las Instituciones no puedan cubrir las horas de prácticas profesionalizantes con los perfiles requeridos por la presente resolución, se habilitarán como excepcionalidad los Técnicos Superiores en Gastronomía. Las designaciones son suplentes a término en este caso por el año académico.**

1.2. Entorno Formativo en el lugar donde se dictará la Tecnicatura Superior.

Cada institución debe definir los siguientes ítems antes del comienzo del dictado:

1.2.1 Condiciones edilicias

1.2.2. Equipamientos

1.2.3. Instalaciones

1.2.4. Ámbitos de prácticas

1.2.5. Bibliotecas técnicas especializadas

2. Curso de Ingreso: Será definido por cada institución.

3. Convenios para la realización de la práctica profesionalizante: debe presentarlos cada institución que dicta la carrera.

4. Autoevaluación de la carrera

Este informe será presentado a la Coordinación General de la Educación Superior en el mes de mayo siguiente a la finalización del ciclo lectivo y considerando todos los puntos expuestos a continuación. Los IFT podrán seleccionar la metodología e instrumentos de evaluación que estimen más convenientes para la elaboración del Informe.

4.1. En cuanto al ingreso a la carrera

- Cantidad de alumnos inscriptos.
- Resultados cuantitativos y cualitativos del periodo de ambientación y nivelación para ingresantes: cantidad de aprobados y desaprobados, aprendizajes destacables y aprendizajes que deberán fortalecerse en el primer año de cursado, acciones institucionales realizadas para el seguimiento y acompañamiento de las trayectorias de los alumnos ingresantes.

4.2. En cuanto a la población de estudiantes

- Cantidad de alumnos que efectivamente empezaron el cursado.
- Cantidad de alumnos que regularizaron cada espacio curricular.
- Cantidad de alumnos que cumplieron el régimen de correlatividades y promocionaron a 2do. año (al finalizar mesas de febrero-marzo).
- Acciones institucionales de acompañamiento a las Trayectorias Formativas de los estudiantes.

4.3. En cuanto al desarrollo curricular

- Pertinencia y relevancia de los saberes de las unidades de contenido de los distintos módulos en relación con el perfil del egresado.
- Relación entre el formato curricular de cada unidad de contenido y la metodología de enseñanza y experiencias de aprendizajes de los alumnos (requiere de una triangulación).
- Inclusión de los distintos campos de formación dentro de cada Módulo.
- Fortalezas y dificultades surgidas en el cursado o desarrollo de las prácticas profesionalizantes.
- Cantidad de reuniones de docentes, temáticas y acuerdos establecidos. Nivel de compromiso y cumplimiento de dichos acuerdos.

- Prácticas de evaluación de los módulos tanto de proceso como de resultado.
- Otros aspectos que la Institución considere conveniente desarrollar.

4.4. Recursos Humanos

- Cantidad total de docentes de la carrera.
- Cantidad y titulación de docentes de primer año (ver la pertinencia entre la titulación y el espacio curricular que dicta). Cantidad de docentes conformación pedagógica (cursos, títulos de grado y posgrado, etc.)
- Acciones institucionales para favorecer la formación pedagógica de los docentes y resultados obtenidos.

4.5. Articulación

Desarrollo de las instancias de gestión y articulación con Municipios de la zona de influencia de la institución, con Organismos Gubernamentales, con Organizaciones de la Sociedad Civil, con empresas e industrias del medio, entre otras, realizadas durante la implementación de la carrera.

4.6. Propuestas de mejora para incorporar implementación de la carrera:

Se explicará la implementación de la carrera en las diferentes instituciones que la implementen, se propone el seguimiento institucional de la evolución del dictado de la misma con encuestas y entrevistas a docentes y alumnos.

4.7. Acciones de extensión y de investigación, responsables, participantes, ámbitos y resultados obtenidos:

Se propone la implementación de investigación y extensión tanto en forma independiente institucional, como en articulación con Universidades,

Institutos tecnológicos y ONGs vinculadas a la producción agropecuaria y al sector rural.

4.8. Mecanismos de socialización de los resultados de la autoevaluación de la carrera hacia el interior de la Institución:

Se propone la socialización de la carrera a través de encuentros y eventos tales como jornadas y congresos.