



"Año del Bicentenario del Cruce de Los Andes
y de la Gesta Libertadora Sanmartiniana"

GOBIERNO DE MENDOZA
Dirección General de Escuelas

MENDOZA, 16 MAR 2017

RESOLUCIÓN N° 0240

VISTO y analizado el Expediente N° 15282-D-2016-02369, por el cual la Escuela Internacional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de Mendoza "Islas Malvinas", solicita la aprobación de la modificación de la "Tecnicatura Superior en Gastronomía"; y

CONSIDERANDO:

Que la Educación Superior tiene por finalidad proporcionar formación científica, profesional, humanística y técnica en el más alto nivel;

Que uno de los objetivos de la Educación Superior es la promoción de una adecuada diversificación de los estudios de este nivel, que atienda tanto a las expectativas y demandas de la población como a los requerimientos del sistema cultural y de la estructura productiva;

Que la Dirección de Educación Superior ha comenzado una etapa de reordenamiento de la Formación Técnica Superior No Universitaria en la que han participado las instituciones de educación técnica de Gestión Estatal y Privada dependientes de la Dirección General de Escuelas, para la formulación de nuevos proyectos curriculares actualizados, contextualizados, conforme a las exigencias científicas y tecnológicas del sistema socio-educativo;

Que se debe promover el tránsito del alumnado desde los Institutos de Formación Técnica No Universitaria hacia carreras universitarias afines, a partir de la elaboración de nuevos diseños curriculares compatibles y actualizados, además de estimular la celebración de convenios de articulación, acordados entre instituciones de ambos ámbitos;

Que las propuestas de nuevas ofertas de Nivel Superior vinculadas al conocimiento técnico-profesional, deben promover en los sujetos el desarrollo de la competencia profesional, entendida ésta como un conjunto complejo e integrado de capacidades que los sujetos ponen en juego en situaciones reales de trabajo, de acuerdo con los estándares de profesionalidad y los criterios de responsabilidad social, propios de cada área profesional;

Que la instrucción por competencias resulta más conveniente para la formación técnica, en cuanto posibilita el desarrollo de capacidades vinculadas con las áreas de producción y de servicios;

Que en este orden, los principios de equidad e igualdad de oportunidades se concretan otorgando la posibilidad de acceder igualitariamente a competencias instrumentales y sociales que permitan participar de los cambios tecnológicos y los nuevos procesos productivos que caracterizan el inicio de un nuevo siglo;

Que además, establecer competencias prácticas, permitirá el desarrollo de capacidades básicas, como lectura comprensiva, producción escrita y de escucha; aptitudes analíticas, creatividad e imaginación; capacidad para la toma de decisiones, de cualidades personales del alumno como responsabilidad, autoestima, sociabilidad y trabajo cooperativo; autocontrol e integridad para posibilitar el saber aprender, aprender a aprender y aprender a ser;

///...



"Año del Bicentenario del Cruce de Los Andes
y de la Gesta Libertadora Sanmartiniana"

GOBIERNO DE MENDOZA
Dirección General de Escuelas

16 MAR 2017

-2-

RESOLUCIÓN N° 0240

Expediente N° 15282-D-16-02369

...///

Que la titulación que otorga una carrera de Nivel Superior Técnico-Profesional, apunta a responder a una demanda diferenciada de formación de recursos humanos calificados en un contexto de mayores exigencias tanto técnicas como académicas, por cuanto crea condiciones de empleabilidad para posibilitar que todas las personas sean empleables o generen el propio empleo;

Que el Proyecto da respuestas a los objetivos priorizados;

Por ello,

**EL DIRECTOR GENERAL DE ESCUELAS
RESUELVE:**

Artículo 1ro.- Apruébese el Plan de Estudios de la carrera "**Tecnicatura Superior en Gastronomía**", que como Anexo forma parte integrante de la presente Resolución.

Artículo 2do.- Autorícese a la **Escuela Internacional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de Mendoza "Islas Malvinas" PT-077**, CUE: 500129600, a implementar el presente Plan de Estudios, a partir del Ciclo Lectivo 2017, por dos (2) cohortes, previa autorización expresa para matricular de la Dirección de Educación Privada.

Artículo 3ro.- Déjese sin efecto la Resolución N° 652-DGE-03.

Artículo 4to.- Comuníquese a quienes corresponda e insértese en el Libro de Resoluciones.


DIRECTOR GENERAL DE ESCUELAS
DIRECCIÓN GENERAL DE ESCUELAS
GOBIERNO DE MENDOZA


JAIME CORREAS
DIRECTOR GENERAL DE ESCUELAS
DIRECCIÓN GENERAL DE ESCUELAS
GOBIERNO DE MENDOZA



GOBIERNO DE MENDOZA
Dirección General de Escuelas

16 MAR 2017

Expediente N° 15282-D-16-02369

-1-

RESOLUCIÓN N° **0240**

ANEXO

A) Especificación de la carrera

1. **NOMBRE DE LA CARRERA:** Tecnicatura Superior en Gastronomía
2. **TÍTULO QUE OTORGA:** Técnico Superior en Gastronomía
3. **CARGA HORARIA:**

TOTAL DE HORAS CÁTEDRA DE LA TECNICATURA :	3.030 Hs
TOTAL DE HORAS RELOJ DE LA TECNICATURA:	2.020 Hs

4. **MODALIDAD:** Presencial
5. **DURACIÓN DE LA CARRERA:** Tres (3) Años
6. **CONDICIONES DE INGRESO:**

Haber aprobado el Nivel Secundario o bien, ser mayor de 25 años según lo establecido en el Art. 7° de la Ley de Educación Superior N° 24.521 y cumplimentar lo establecido en la normativa provincial vigente.

B) 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, otorgándoles 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.

La formación de Técnicos Profesionales, es la meta fundamental de esta oferta educativa, que aspira a que éste 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

///...



GOBIERNO DE MENDOZA
Dirección General de Escuelas

16 MAR 2017

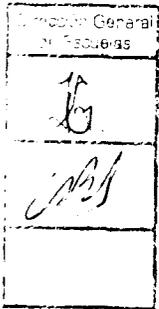
Expediente N° 15282-D-16-02369
...///

-2-

RESOLUCIÓN N° 0240

ANEXO

cocina, barman, jefe ejecutivo, chef de cocina, jefe de cocina de restaurantes, hoteles y otros establecimientos como hospitales, casinos e industrias alimentarias.



C) Ofertas similares en el medio

- Instituto Superior Arrayanes: Tecnicatura Superior en Dirección Gastronómica.
- Universidad del Aconcagua: Licenciatura en Administración Gastronómica.

D) Áreas socio-ocupacionales:

El Técnico Superior en Gastronomía podrá desempeñarse profesionalmente en:

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

E) Perfil Profesional

El título de Técnico Superior en Gastronomía habilita al técnico para:

a. Competencia General

El Técnico Superior en Gastronomía, está capacitado para ejecutar acciones operativas, planificar, programar, coordinar, supervisar y evaluar la elaboración de alimentos y de producción de servicios gastronómicos de elaboración de alimentos y de producción de servicios gastronómicos y afines, con la predisposición, actitud, presencia, puntualidad y desempeño profesional que esta actividad exige, programando acciones destinadas a la gestión comercial de servicios gastronómicos. Todo ello sobre la base de criterios de eficiencia y estándares de calidad internacional, brindando información y asistencia al comensal/huésped, comunicándose en forma oral, gestual y escrita, en el idioma y con la pericia, oportunidad y decoro necesarios en la prestación del servicio y en el marco de la legislación vigente.

b. Áreas de Competencias:

- Organizar las acciones destinadas a la elaboración de alimentos y producción de servicios gastronómicos altamente especializados.

///...



GOBIERNO DE MENDOZA
Dirección General de Escuelas

16 MAR 2017

Expediente N° 15282-D-16-02369

-3-

RESOLUCIÓN N° 0240

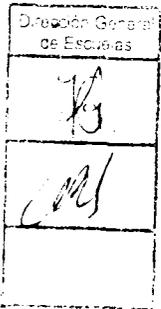
ANEXO

///...

- Organizar las gestiones operativas relacionadas con la promoción y venta de los servicios gastronómicos.
- Controlar todos los aspectos vinculados a la prestación de los servicios.
- Asesorar sobre la implementación y/o transformación de empresas o servicios de gastronomía.

c. Desarrollo por Áreas de Competencias.

1. Organizar las acciones destinadas a la elaboración de alimentos y producción de servicios gastronómicos altamente especializados.



Actividades	Criterios de realización
<ul style="list-style-type: none"> - Establecer políticas de calidad, cumplimiento de normas y seguimiento del sistema de calidad. - Controlar el cumplimiento de las normas de protección del medioambiente y definir las políticas de responsabilidad social empresarial. - Distribuir y supervisar las actividades del equipo de trabajo según el menú y el servicio a brindar. - Distribuir y supervisar las actividades del equipo de trabajo referidas a la limpieza de las instalaciones, elementos y acondicionamiento de materias primas. 	<ul style="list-style-type: none"> - La limpieza de superficies, equipos y utillaje se realiza usando los productos adecuados, utilizando la ropa de trabajo establecida y aplicando las normas de seguridad e higiene. - Las instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos utilizados en la limpieza y puesta a punto, se cumplen teniendo en cuenta su posible toxicidad y posibilidad de contaminación medioambiental. - Las instrucciones relativas al mantenimiento de equipos, máquinas y útiles se interpretan y aplican para su correcta conservación. - Al recibir las materias primas solicitadas se comprueba que cumplen con: las unidades y pesos netos establecidos, la calidad definida, la fecha de caducidad, el embalaje adecuado, la temperatura de conservación idónea, los registros sanitarios. - Las mercancías se almacenan teniendo en cuenta: sus características organolépticas, temperatura y grado de humedad de conservación, normas básicas de almacenamiento, indicaciones del producto, factores de riesgo, criterios de racionalización que facilitan su aprovisionamiento y distribución. - Las fichas de almacén se formalizan cumpliendo con los procedimientos establecidos. - Las disfunciones o anomalías observadas se informan con prontitud a la persona adecuada, notificando las bajas por mal estado o rotura.

///...



GOBIERNO DE MENDOZA
Dirección General de Escuelas

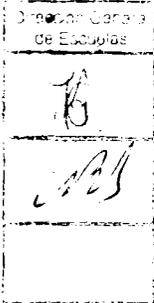
16 MAR 2017

Expediente N° 15282-D-16-02369
...///

-4-

RESOLUCIÓN N° 0240

ANEXO



Actividades	Criterios de realización
	<ul style="list-style-type: none"> - Se participa en la mejora de la calidad durante todo el proceso. - Se asignan y controlan las tareas del personal según parte diario, menú y servicio a brindar. - Se asignan y controlan las tareas de limpieza de las instalaciones y acondicionamiento de materias primas.

2. Organizar las gestiones operativas relacionadas con la promoción y venta de los servicios gastronómicos

Actividades	Criterios de realización
<ul style="list-style-type: none"> - Definir y supervisar las compras, selección de materias primas elaboradas y proveedores. - Establecer precios y diferentes estrategias de comercialización. - Seleccionar, definir los perfiles y necesidades de capacitación. - Llevar los registros de los movimientos de los recursos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Los costes de los productos elaborados se determinan en función de las mercancías consumidas y las existencias resultantes, siguiendo instrucciones y en colaboración, con el responsable o con quien corresponda. - Las ofertas gastronómicas sencillas se determinan, teniendo en cuenta: los medios físicos, humanos y económicos; el tipo de local y su ubicación; las necesidades y gustos de los clientes potenciales; el suministro de las materias primas, el tipo de servicio que se va a realizar; un buen equilibrio, tanto en la variedad como en el orden y los costes; la estacionalidad de los productos, entre otros. - Los registros o base de datos referidos a la recepción y almacenamiento de mercancías y de consumos y costes, se actualizan en los soportes disponibles según el procedimiento establecido.

3. Controlar todos los aspectos vinculados a la prestación de los servicios.

Actividades	Criterios de realización
<ul style="list-style-type: none"> - Controlar la recepción materias primas y alimentos elaborados. - Controlar el almacenaje de los alimentos en frío, seco y congelados y el cumplimiento de las normas de higiene en la manipulación y cocción de alimentos. - Supervisar el emplatado de los alimentos para su posterior despacho de acuerdo con el menú. - Organizar y supervisar el Servicio de la cocina y los salones. 	<ul style="list-style-type: none"> - La hoja de solicitud de pedido de los productos y de las materias primas necesarias, se cumplimenta, en función del stock de existencias y de las previsiones de producción, según el procedimiento establecido. - Las mercancías solicitadas se reciben comprobando que se corresponden con las que constan en la solicitud de pedido y que, además, cumplen con: unidades y pesos netos solicitados, nivel de calidad definido, fecha de caducidad, embalaje en perfecto estado y temperatura idónea a su

///...



GOBIERNO DE MENDOZA
Dirección General de Escuelas

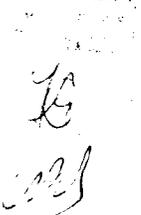
16 MAR 2017

Expediente N° 15282-D-16-02369

-5-

RESOLUCIÓN N° 0240

ANEXO

	<p>naturaleza.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El pedido recibido se almacena y/o distribuye 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. - Los datos correspondientes a la recepción, almacenamiento, distribución y consumo se registran en los soportes preestablecidos por quien corresponda, incluyendo las bajas por mal estado o rotura. - Las condiciones ambientales y sanitarias que impiden el desarrollo bacteriológico y aseguran una buena calidad de conservación de los almacenes y cámaras de conservación, se mantienen colaborando con el equipo de trabajo en su limpieza y tratamiento según el procedimiento establecido.
--	---

4. Asesorar sobre la implementación y/o transformación de empresas o servicios de gastronomía.

Actividades	Criterios de realización
<ul style="list-style-type: none"> - Asesorar en los aspectos del servicio gastronómico. - Desarrollar y evaluar proyectos gastronómicos. - Capacitar al personal en lo referido al servicio gastronómico. 	<ul style="list-style-type: none"> - Se proponen objetivos y planes, para la producción culinaria de su responsabilidad, que sean viables y se integren en la planificación general del establecimiento. - Se confeccionan presupuestos de producción culinaria de su responsabilidad y se efectúa el seguimiento económico y el control presupuestario. - Se colabora con la estructura organizativa general de la unidad de producción culinaria y sus sistemas de gestión de la información, de modo que se dé respuesta a los objetivos del establecimiento. - Se integra al personal dependiente en el marco de relaciones de la unidad de producción culinaria de su responsabilidad para que realice las tareas asignadas con eficacia y eficiencia. - Se dirige al personal dependiente, involucrándolo en los objetivos y motivándolo para que tenga una alta capacidad de respuesta a las necesidades de la empresa y sus clientes y desarrolle su profesionalidad. - Se brinda asesoramiento y atención especiales a los clientes, profundizando en la información gastronómica, para



GOBIERNO DE MENDOZA
Dirección General de Escuelas

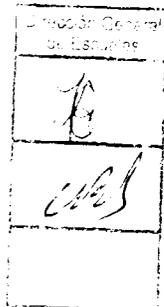
16 MAR 2017

Expediente N° 15282-D-16-02369
...///

-6-

RESOLUCIÓN N° 0240

ANEXO



	<p>satisfacer sus expectativas y cumplir con los objetivos económicos del establecimiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se implementa y gestiona, en su ámbito de responsabilidad, la cultura de la calidad y el sistema de calidad adoptado por la entidad.
--	---

Alcances y Condiciones del Perfil Profesional

- Integrar los conocimientos teóricos a la práctica empresarial.
- Instaurar programas y procesos de manejo higiénico de los alimentos basados en los estándares de calidad.
- Examinar y analizar críticamente los principios y fundamentos de la teoría y la práctica para responder a temas actuales.
- Aplicar las tendencias vanguardistas que se presentan en la gastronomía a nivel global.
- Comprender su entorno para la toma de decisiones con responsabilidad social.
- Lograr una comunicación efectiva entre los integrantes de la organización.
- Combinar los conocimientos culinarios, creativos, empresariales y humanos para desempeñarse con éxito en la industria de alimentos y bebidas.
- Identificar las oportunidades de generación de negocios y en el ámbito gastronómico.
- Lograr hacer una articulación entre la cocina, la estética y los negocios.

Principales resultados esperados del trabajo

Destinatario atendido en forma satisfactoria brindándole las respuestas acordes a las situaciones problemáticas planteadas.
 Disminución de los niveles de quejas por optimización en la prestación de servicios.
 Mejora en los niveles de prestación del servicio al destinatario promoviendo una mayor vinculación con el establecimiento.

Medios de producción

Carta/Menú.
 Libreta de pedidos.
 Displays.
 Libro de quejas.
 Medios de comunicación social.

Procesos de trabajo y producción

Proceso de atención al destinatario.
 Proceso de pre-servicio.
 Proceso de *mise en place*.
 Proceso de servicio.
 Proceso de postservicio.
 Proceso de comunicación.

///...



GOBIERNO DE MENDOZA
Dirección General de Escuelas

16 MAR 2017

Expediente N° 15282-D-16-02369
...///

-7-

RESOLUCIÓN N° 0240

ANEXO

Técnicas y Normas:

- Normas de calidad.
- Técnicas de comunicación.
- Técnicas para el desarrollo diagnóstico.
- Técnicas de dinámica de grupos.
- Técnicas para la programación de actividades.

Datos e/o información disponibles y/o generados.

- Información de las ofertas gastronómicas y demás servicios que presta el establecimiento.
- Información de actualidad.

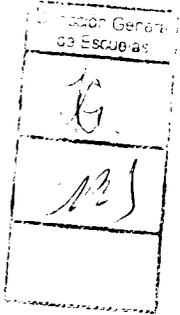
Relaciones funcionales y jerárquicas en el espacio de trabajo

- Intercambia información con los miembros del equipo de trabajo y de otras áreas del establecimiento.
- Recibe órdenes del personal de supervisión de su área.
- Brinda información a los superiores de su área y de otras áreas del establecimiento.

F) Espacios Curriculares por Campos de Formación y Bloques.

CAMPOS DE FORMACIÓN	BLOQUES	ESPACIOS CURRICULARES	Cargas horarias parciales	Carga horaria total y %
Campo de Formación General	Actitudes Relacionadas con el Ejercicio Profesional	- Comprensión y Producción de Textos	30	150 hs 5 %
		- Problemática Socio-cultural y del Conocimiento	45	
		- Ética Profesional	30	
		- Informática en Gastronomía	45	
Campo de Formación de Fundamento	Administración y Condiciones de Trabajo y Salubridad	- Métodos Cuantitativos	45	690 hs 22,75 %
		- Administración General	45	
		- Costos Operativos	45	
		- Control de Alimentos y Bebidas	30	
		- Comportamiento Organizacional	30	
		- Bromatología	90	
		- Nutrición	45	
		- Dietología	90	
	Idiomas Específicos	- Inglés Técnico I	90	
		- Inglés Técnico II	90	

///...





GOBIERNO DE MENDOZA
Dirección General de Escuelas

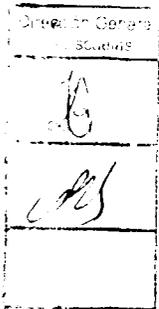
16 MAR 2017

Expediente N° 15282-D-16-02369

-8-

RESOLUCIÓN N° 0240

ANEXO



		- Francés Técnico	90	
Campo de Formación Específica	Prestación de Servicios	- Servicio de Alimentos y Bebidas	90	1380 hs 45,5 %
		- Vinos, Bar y Coctelería	90	
	Organización y Gestión Gastronómica	- Organización de Eventos y Catering	45	
		- Pymes y Microemprendimientos	45	
		- Gestión Gastronómica	45	
		- Marketing Gastronómico	60	
	Campo profesional	- Cocina I	270	
		- Cocina II	270	
		- Panadería	90	
		- Cocina Regional	60	
		- Cocina Internacional	135	
- Técnicas de Cocina Modernizantes		90		
- Repostería		90		
Práctica Profesionalizante	8- Práctica Profesionalizante	- Práctica Profesionalizante I	240	810 hs 26.75 %
		- Práctica Profesionalizante II	270	
		- Práctica Profesionalizante III	300	
Carga total de horas Cátedra:				3.030 hs
Carga total de horas Reloj:				2.020 hs

G) Distribución y Organización de Espacios Curriculares

PRIMER AÑO							
PRIMER CUATRIMESTRE				SEGUNDO CUATRIMESTRE			
Espacio Curricular	Formato *	Hs. Semanales	Total	Espacio Curricular	Formato	Hs. Semanales	Total
1. Cocina I	A	9	---	1. Cocina I	A	9	270
2. Servicio de Alimentos y Bebidas	T	3	---	2. Servicio de Alimentos y Bebidas	T	3	90

///...



GOBIERNO DE MENDOZA
Dirección General de Escuelas

16 MAR 2017

Expediente N° 15282-D-16-02369

-9-

RESOLUCIÓN N° 0240

ANEXO

3. Bromatología	M	3	---	3. Bromatología	A	3	90
4. Inglés Técnico I	T	3	---	4. Inglés Técnico I	T	3	90
1. Problemática Socio-cultural y del Conocimiento	T	3	45	9. Administración General	A	3	45
6. Métodos Cuantitativos	A	3	45	10. Nutrición	A	3	45
7. Comprensión y Producción de Textos	T	2	30	-----	---	---	---
8. Informática en Gastronomía	T	3	45	-----	---	---	---
11-Práctica Profesionalizante I	T	8	---	11-Práctica Profesionalizante I	T	8	240
TOTAL DE HORAS CÁTEDRA DE PRIMER AÑO						1.035	
TOTAL DE HORAS RELOJ DE PRIMER AÑO						690	

SEGUNDO AÑO							
PRIMER CUATRIMESTRE				SEGUNDO CUATRIMESTRE			
Espacio Curricular	Formato *	Hs. Semanales	Total	Espacio Curricular	Formato	Hs. Semanales	Total
12. Cocina II	A	9	---	12. Cocina II	A	9	270
13. Vinos, Bar y Coctelería	A	3	---	13. Vinos, Bar Coctelería	A	3	90
14. Dietología	A	3	---	14. Dietología	A	3	90
15. Panadería	A	6	90	18. Costos Operativos	A	3	45
16. Comportamiento Organizacional	A	2	30	19. Cocina Regional	T	4	60
17. Inglés Técnico II	T	3	---	17. Inglés Técnico II	T	3	90
20. Práctica Profesionalizante II	T	9	--	20-Practica Profesionalizante II	T	9	270
TOTAL DE HORAS CÁTEDRA DE SEGUNDO AÑO						1.035	
TOTAL DE HORAS RELOJ DE SEGUNDO AÑO						690	

///...



GOBIERNO DE MENDOZA
Dirección General de Escuelas

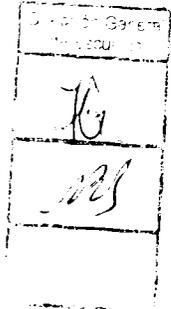
16 MAR 2017

Expediente N° 15282-D-16-02369
...///

-10-

RESOLUCIÓN N° 0240

ANEXO



TERCER AÑO								
PRIMER CUATRIMESTRE				SEGUNDO CUATRIMESTRE				
Espacio Curricular	Formato *	Hs. Semanales	Total	Espacio Curricular	Formato	Hs. Semanales	Total	
21. Control de Alimentos y Bebidas	M	2	30	27. Técnicas de Cocina Modernizantes	M	6	90	
22. Cocina Internacional	A	9	135	28. Repostería	A	6	90	
23. Organización de Eventos y Catering	A	3	45	29. Pymes y Micro-empresarios	T	3	45	
24. Ética profesional	T	2	30	30. Gestión Gastronómica	A	3	45	
25. Francés Técnico	T	3	---	25. Francés Técnico	T	3	90	
26. Marketing Gastronómico	A	4	60	-----	---	---	---	
31-Práctica Profesionalizante III	T	10	--	31-Práctica Profesionalizante III	T	10	300	
TOTAL DE HORAS CÁTEDRA DE TERCER AÑO							960	
TOTAL DE HORAS RELOJ DE TERCER AÑO							640	

ALCANCES Y METODOLOGIA SEGÚN LOS FORMATOS DE LOS ESPACIOS CURRICULARES

A	Asignatura	El desarrollo de contenidos se organiza didácticamente desde la lógica de la o las disciplinas a las que pertenecen. Se propone un tratamiento de complejidad creciente de saberes.
M	Módulo	Espacios curriculares con relación directa a la orientación y al conocimiento aplicado. Los contenidos se organizan a partir de un tema/ problema central que da unidad a los saberes y actividades. Se proponen variados abordajes desde diversas disciplinas a fin de alcanzar profundidad en el conocimiento y apertura crítica y reflexiva.
L	Laboratorio	Es el ámbito de aplicación de los conocimientos de las ciencias donde puede ampliar y profundizar los espacios curriculares respectivos. se basa en la utilización de dispositivos tecnológicos o de materiales específicos.
T	Taller	Se desarrolla desde la integración de contenidos teórico-prácticos, proponiendo diferentes instancias de producción (como resolución de problemas, producción de materiales, trabajos de campo, diseño de un proyecto). Se trata de un aprendizaje en la acción y está centrado en el trabajo



GOBIERNO DE MENDOZA
Dirección General de Escuelas

16 MAR 2017

Expediente N° 15282-D-16-02369
...///

-11-

RESOLUCIÓN N° 0240

ANEXO



		(proceso y producción) del alumno y la reflexión sobre el mismo. Es decir, se caracteriza por: participación, integración, interdisciplina, transferencia, producción y reflexión sobre la práctica.
S	Seminario	Forma de organización curricular y estrategia de enseñanza-aprendizaje centrada en la integración teórico-práctica y la metodología de investigación que permite profundizar y producir conocimientos centrándose en problemas acotados. Su desarrollo comienza con la selección de temáticas y problemas desde los cuales se diseña un trabajo investigativo que orienta el desarrollo de la indagación, formas de intervención y evaluación de las mismas. Las prácticas evaluativas se orientan a determinar la adecuación de los procesos desarrollados y resultados alcanzados, la comunicación de resultados y acciones de transferencia
P	Proyecto	Este formato exige el planteo de actividades que permitan construir un proyecto, incluyendo diferentes niveles de definición (diseño, ejecución o puesta en práctica, evaluación) Se destacan fundamentalmente aquellas que lleven a identificar y formular problemas desde determinados marcos teóricos, construir diagnósticos, proponer soluciones, seleccionar metodologías de abordaje, etc .

H) Descriptores por Espacios Curriculares. (ordenados de acuerdo al orden que aparecen en la distribución por años de cursado)

PRIMER AÑO

1. COCINA I

Historia de la Gastronomía. Organización, cargos y funciones dentro de una cocina. Utensilios y materiales. Técnicas de corte. Entradas frías. Técnicas básicas de repostería. La receta standard. La cocina. Organización. Relación con los departamentos de Compras y de Banquetes en la organización hotelera. Técnicas básicas de cocción. Entradas calientes. Los huevos. Fondos. Sopas y potajes. Consomés. Potajes ligados. Sopas puré Pastas. Tipos. Rellenos. Cortes. Salsas.

2. SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Antecedentes históricos de los servicios. Clases de servicios. Restaurantes. Tipos y clasificación. Funcionamiento y organización de la 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
///...



GOBIERNO DE MENDOZA
Dirección General de Escuelas

16 MAR 2017

Expediente N° 15282-D-16-02369

-12-

RESOLUCIÓN N° 0240

...///

ANEXO

Bebidas. El Maitre, 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. Elementos del servicio: mantelería, servilletas, vajilla, cubertería, etc. Técnicas de servicio de acuerdo a cada tipo de mesa y ocasión. Servicio de vinos. El Sommelier. Funciones y tareas. Técnicas de comunicación y ventas de Alimentos y Bebidas.

3. BROMATOLOGÍA

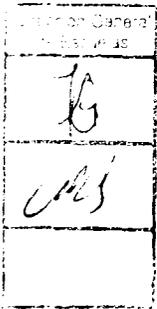
Campo de aplicación de la Bromatología. Nociones de microbiología, parasitología y vectores. Contaminaciones cruzadas. Higiene de los alimentos, del persona y de las instalaciones. Conservación de alimentos. Programas de limpieza. Manejo del Código Alimenticio Argentino y de normas internacionales. Inspecciones sanitarias. Cocinas y comedores. Cocinas de hoteles. Cámara y antecámara frigorífica. Freezer. Alimentos de origen animal y vegetal. Alimentos grasos. Bebidas alcohólicas. Bebidas hídricas. Correctivos y coadyuvantes. Aditivos. Alimentos dietéticos.

4. INGLÉS TÉCNICO I

Alfabeto. Deletreo. Saludos y presentaciones. Pronombres personales. Tratamientos y fórmulas de cortesía. Verbo to 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: How much...? 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 have got. Verbos + -ing form. Expresión de gusto y disgusto. Could I have...? Vocabulario específico del sector gastronómico.

La rutina diaria. How often...? Adverbios de frecuencia. Secuenciadores: after that, then. Expresiones de tiempo presente. Condicional simple: I'd like. 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. There 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: was born. Preposiciones y expresiones de tiempo. Fechas. Números ordinales. Could you tell me the way to...? Expresión de ubicación espacial. Direcciones. 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. Situaciones comunicativas: conversaciones telefónicas, relatos. Vocabulario específico del sector gastronómico.

///...





GOBIERNO DE MENDOZA
Dirección General de Escuelas

16 MAR 2017

Expediente N° 15282-D-16-02369

-13-

RESOLUCIÓN N° 0240

ANEXO

5. PROBLEMÁTICA SOCIOCULTURAL Y DEL CONOCIMIENTO

Contexto histórico, sociopolítico y cultural de principios de siglo. La crisis del conocimiento y la provisionalidad del saber. Aporte de la modernidad. Postmodernidad. Globalización, Capitalismo, Liberalismo. Neoliberalismo en América Latina y Argentina. Grandes conflictos actuales: Empleo, desempleo, crisis educativa, seguridad, pobreza. Relaciones entre sociedad, política, economía y cultura como contextos del conocimiento. Escenarios y actores contemporáneos. Nuevas identidades sociales y formas de organización. Información y comunicación: nuevos lenguajes. Medios de comunicación y procesos de construcción de opinión pública. La problemática actual del conocimiento en general y del conocimiento científico. El carácter provisional del conocimiento. Diversas formas culturales de los conocimientos. Procesos de producción, circulación, distribución, enriquecimiento y apropiación. La Ciencia y la Tecnología y en esta perspectiva su incidencia en la formación técnica superior. Puntos de inflexiones. 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.

6. MÉTODOS CUANTITATIVOS

Conjuntos y funciones, inclusión, pertenencia, definición por comprensión, extensión y diagramas, intersección, unión y diferencia. Intervalo. Definición por extensión, comprensión y gráficamente. Operaciones con intervalos. Entornos. Relaciones. Definición. Conjunto dominio, conjunto imagen. Variación de funciones. Diagrama de Venn. Funciones. Definición. Clasificación. Funciones especiales. Extremos relativos. Puntos de inflexión. Límite funcional. Definición. Operaciones. Límite infinito. Continuidad y discontinuidad. Sistemas de ecuaciones y optimización. Métodos de resolución gráfica. Aplicación en gastronomía.

7. COMPRENSIÓN Y PRODUCCIÓN DE TEXTOS

La lengua como instrumento de las relaciones personales y de la construcción del pensamiento. El texto como producto de la interacción comunicativa. Los procesos de comprensión y producción. Textos informativos de vertiente académica: la monografía. El resumen, la nota. El ensayo. Textos orales de uso social: debates, conferencias, entrevistas. La superestructura: argumentación, narración, descripción. La macroestructura: tema e intención. Coherencia. La microestructura: elementos de conectividad. Conectores léxicos y gramaticales. Análisis crítico del discurso. Lectura crítica de textos discursivos. Metodología de estudios.

8. INFORMÁTICA EN GASTRONOMÍA

Tecnología dura: Equipamiento básico. Opcionales. Periféricos. Montaje e instalación para su uso. Tecnología blanda: Sistema operativo. Concepto. Importancia. Aplicación. Configuraciones básicas para disponer de un equipo para su uso

///...



GOBIERNO DE MENDOZA
Dirección General de Escuelas

16 MAR 2017

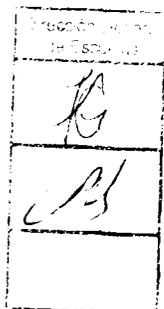
Expediente N° 15282-D-16-02369

-14-

RESOLUCIÓN N° 0240

ANEXO

Procesador de textos: Descripción. Utilización. Disponibilidades mínimas. Configuración de documentos. Impresión. Aplicaciones monográficas. Memorandos, Fax. Planilla de cálculo: Descripción. Utilización. Operaciones elementales. Configuración de planillas. Impresión. Aplicaciones de estadísticas. Tablas. Enlaces. Gráficos Bases de datos: Descripción. Utilización. Utilidades mínimas. Configuración de tablas y formularios. Carga de datos. Extracción de informes. Creación y aplicaciones. Otras herramientas auxiliares en la gestión administrativa. Sistemas específicos de Gastronomía. Operación. Relación de conocimientos. Interpretación de informes. Comunicaciones. Internet. Navegación. World Wide Web. Correo electrónico.



9. ADMINISTRACIÓN GENERAL

La Administración. Conceptos y exigencias. Naturaleza. Principios funciones, roles y habilidades. Planeación: Tipos de planes - Proceso de la planeación. Administración por Objetivos. Organización: formal e informal - Niveles organizacionales y tramos de administración. Unidades estratégicas de Negocios. Descentralización de la autoridad. Control: Proceso básico. Puntos críticos. Tipos. Aplicación en el ámbito hotelero - gastronómico. Toma de decisiones: Elementos. Programadas y no programadas. Toma de decisiones en condiciones de certeza, incertidumbre y riesgo.

10. NUTRICIÓN

Nutrición. Diversas concepciones. Distinción entre alimentación y nutrición. Tiempos de la nutrición Costumbres alimentarias. Historia. Alimentos. Definiciones. Clasificación. Etiquetas de los alimentos, Requisitos que deben cumplir. Nutrientes. Definición. Clasificación Composiciones químicas de los alimentos. Hidratos de carbono. Proteínas. Grasas. Vitaminas. Minerales. Agua. Definición. Clasificación. Alimentos que los contienen. Causas de descomposición de los alimentos. Métodos de conservación de alimentos. Clasificación. Alteraciones que pueden presentar las conservas Enfermedades más comunes que pueden transmitir los alimentos en mal estado.

11. PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE I (Modelo para la elaboración de descriptores: capacidades/habilidades esperables, aplicable a la Práctica Profesionalizante I-II-III)

En la formación del Técnico Superior en Gastronomía, las prácticas profesionalizantes propiciarán el acercamiento al mundo del trabajo. Durante el cursado se desarrollará en relación a los espacios curriculares específicos de la formación. Los estudiantes asistirán y aprobarán trabajos de campo a través de prácticas en terreno, en las cuales se espera que desarrollen habilidades de observación, análisis e intercambio con informantes clave utilizando diversas técnicas de recolección de datos.

La Práctica Profesionalizante de Primer año se relaciona específicamente con los espacios curriculares: Cocina I, Servicio de Alimentos y Bebidas pero transversalmente con todos los espacios curriculares de este año.

///...



GOBIERNO DE MENDOZA
Dirección General de Escuelas

16 MAR 2017

Expediente N° 15282-D-16-02369

-15-

RESOLUCIÓN N° 0240

ANEXO

Durante el cursado, se propone el análisis de la realidad laboral del **Técnico Superior en Gastronomía** por medio de la participación en **prácticas pre-profesionalizantes**. Los estudiantes serán evaluados a través de aquellas producciones que la institución considere pertinente en relación a brindar las oportunidades para la adquisición y recreación de las capacidades profesionales en situaciones reales de trabajo, que impliquen la participación activa en el desarrollo de todas y cada una de las etapas de los procesos productivos claves involucrados en el perfil profesional¹. Estas prácticas se desarrollarán en un orden de complejidad y gradualidad creciente y en relación con los espacios curriculares antedichos, teniendo en cuenta la adquisición como mínimo, de las siguientes capacidades:

- Observar y evaluar el servicio dentro y fuera de la cocina, incorporando los conocimientos interiorizados en las diferentes unidades curriculares.
- Dialogar con expertos y referentes locales y/o nacionales reconocidos en el medio gastronómico, con el objeto de proporcionar datos fundamentales acerca de la experiencia adquirida mediante la profesionalización del estudio.
- Recabar información de los diferentes géneros que se manejan en la gastronomía.
- Apropiarse del desarrollo de técnicas, estudiando y comprendiendo a la materia prima para formar futuros profesionales gastronómicos.

En la práctica profesionalizante intensiva se prevé salidas de campo en Restaurantes, donde puedan ponerse en práctica las habilidades que incluyen la aprehensión de diversos procedimientos/capacidades:

- a- La Cocina: Diagrama. El equipo de la cocina.
- b- Manipulación del cuchillo. Trabajo frente a la tabla. Chaira. Piedra.
- c- Materias primas. Reconocimiento. Principales materias primas a encontrar en un restaurante.
- d- Hortalizas. Clasificación y familia. Los cortes de hortalizas. Cómo cortar correctamente.
- e- Métodos de cocción. Tránsito de calor. Temperatura de cocción.
- f- Salsas madres y derivados.
- g- Técnica de trabajo con aves. Carnes rojas. Pescados y mariscos.
- h- Pastas. Familias. Diversas masas. Rellenos. Salsas. Cómo combinarlas.
- i- Postres. Introducción a la pastelería y repostería.
- j- Preparaciones clásicas de restaurantes.
- k- Platos típicos de la gastronomía general.

Al finalizar el cursado el estudiante elaborará un relevamiento de restaurantes mediante la observación y/o práctica en los mismos, conjuntamente con un análisis FODA, a partir del cual pueda expresar e integrar los diversos aspectos analizados y desarrollados.

///...

¹Resolución N° 115-CFE-10



GOBIERNO DE MENDOZA
Dirección General de Escuelas

16 MAR 2017

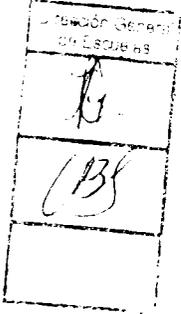
Expediente N° 15282-D-16-02369

-16-

RESOLUCIÓN N° 0240

...///

ANEXO



La Práctica Profesionalizante podrá ser acreditada a través de una instancia de examen final en terreno o en la institución educativa, con participación de los docentes de práctica profesional y/o los referentes institucionales (tutores de las organizaciones, otros), en el cual el estudiante pueda demostrar su capacidad de integración y comprensión de los saberes del año en curso y su relación con las competencias profesionales adquiridas en esta instancia de profesionalización

SEGUNDO AÑO

12. COCINA II

Aves: clasificación, selección y manipulación. Técnicas de preparación y conservación. Masas. Tipos. Rellenos. Tartas. Empanadas. Pizzas. Arroz. Tipos. Puntos de cocción. Carnes: ternera, cordero, cerdo, animales de caza. Cortes. Preparación. Métodos de cocción. Utilización en recetas estándar. Pescados. Preparación preliminar. Modos de preparación. Mariscos, caracoles y ranas. Preparación, cocción y presentación.

13. VINOS, BAR Y COCTELERÍA

La vitivinicultura. Panorama mundial. Los vinos argentinos. Zonas de producción de vid. Tipos de elaboración. Degustación de vinos. Clasificación de los vinos. Aplicaciones en las comidas. El bar. Organización. Elementos. Preparación y servicio de bar. Sus características técnicas. El equipo profesional del bar, artículos y suministros para el servicio. -Elaboración, comercialización. Promoción y venta de bebidas no alcohólicas. Elaboración, comercialización, promoción y venta de bebidas alcohólicas: Especificidades de operaciones y servicios del bar y la coctelería. Correspondencia de bebidas y comidas.

14. DIETOLOGÍA

Dietología. Definición. Clasificación. Lácteos. Definición. Alteraciones. Adulteraciones. Vegetales y frutas. Definición. Sustancias que influyen en el gusto y color. Propiedades en relación con la cocción. Carnes. Definición. Estructura y composición química. Alteraciones. Modificaciones que se producen en los diferentes métodos de elaboración. Huevos. Definición. Composición química. Alteraciones. Harinas. Cereales y legumbres. Definición. Clasificación. Aceites. Definición. Tipos. Terapéutica alimentaria. Dietoterapia. Definición. Régimen normal. Definición. Componente. Variante del régimen de alimentación. Alimentación en la embarazada y en período de lactancia. Alimentación en la

///...



GOBIERNO DE MENDOZA
Dirección General de Escuelas

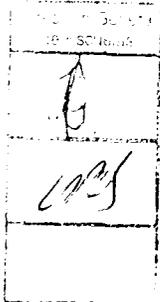
16 MAR 2017

Expediente N° 15282-D-16-02369
...///

-17-

RESOLUCIÓN N° 0240

ANEXO



niñez, adolescencia, adultez y vejez. Operaciones fundamentales en la elaboración de los alimentos. Pérdidas de nutrientes que se producen durante la cocción de los alimentos. Dietoterapia de diversas enfermedades.

15. PANADERÍA

Historia del pan y la panadería. Fabricación: amasado, fermentación y horneado. Ingredientes. Harinas. Aditivos. La levadura. Masas fermentadas clásicas. Masas fermentadas laminadas. Masa madre. Panes clásicos. Panes integrales. Panes del mundo. Tortitas, galletas y grisines. Bollería. Facturas. Facturería europea. Panes festivos.

16. COMPORTAMIENTO ORGANIZACIONAL

Problemática básica del área de Recursos Humanos. El hombre, el trabajo y la organización. Marco legal. Unidad organizativa de personal. Ubicación en la estructura. Relación con otras unidades. Subsistemas del sistema de Recursos Humanos: Alimentación. Aplicación. Mantenimiento. Desarrollo. Control. La Integración de Recursos Humanos y la Dirección de Recursos Humanos como Función administrativa. Desarrollo funcional. Análisis de casos de aplicación en el ámbito hotelero. Herramientas básicas en administración de personal. Análisis y evaluación de cargos. Niveles sociales de comportamiento en la organización: El individuo. El grupo. La organización. Su influencia en el desempeño organizacional. La cultura. Los conflictos. Las comunicaciones. El poder y el Liderazgo.

17. INGLÉS TÉCNICO II

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, gueridon, 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 tomar 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.

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

///...



GOBIERNO DE MENDOZA
Dirección General de Escuelas

16 MAR 2017

Expediente N° 15282-D-16-02369
...///

-18-

RESOLUCIÓN N° 0240

ANEXO

disculpase: to be sorry, etc. Expresiones para sugerir platos: suggest, recommend, etc. Vocabulario específico: métodos y técnicas de cocción, tipos de cortes, alimentos, utensilios, verbos relacionados a la práctica culinaria, etc. Imperativo. Adjetivos y adverbios. Recetas con carne, aves, pescados, pasteles y tartas, 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.

18. COSTOS OPERATIVOS

Enfoque Tradicional de costeo. Conceptos generales Tipos de costos. Introducción al costeo variable. Análisis de la conducta de los costos. El enfoque contributivo. Costeo diagramas de causa-efecto (ABC) y de Pareto. El enfoque variable y operación con varios productos. Los resultados periódicos de acuerdo al costeo variable y al costeo de absorción. Análisis comparativo. Los costos y la adopción de decisiones en Gastronomía. Elementos administrativos de control.

19. COCINA REGIONAL

Técnicas de asado argentino. Carnes asadas a la parrilla y al asador. La cocina en las diferentes regiones de nuestro país. Región Nordeste. Región Central. Región Sur. Platos típicos. El mate. Evolución. Costumbres actuales.

20. PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE II

En la formación del Técnico Superior en Gastronomía las prácticas profesionalizantes propiciarán el acercamiento al mundo del trabajo. Durante el cursado se desarrollará en relación a los espacios curriculares específicos de la formación. Los estudiantes asistirán y aprobarán trabajos de campo a través de prácticas en terreno, en las cuales se espera que desarrollen habilidades de observación, análisis e intercambio con informantes clave utilizando diversas técnicas de recolección de datos.

La Práctica Profesionalizante de Segundo año se relaciona específicamente con los espacios curriculares: Vinos, Bar y Coctelería, Cocina II, Panadería, Cocina Regional, pero transversalmente con todos los espacios curriculares de este año.

Durante el cursado, se propone el análisis de la realidad laboral del **Técnico Superior en Gastronomía** por medio de la participación en **prácticas pre-profesionalizantes**. Los estudiantes serán evaluados a través de aquellas producciones que la institución considere pertinentes en relación a brindar las oportunidades para la adquisición y recreación de las capacidades profesionales

///...



GOBIERNO DE MENDOZA
Dirección General de Escuelas

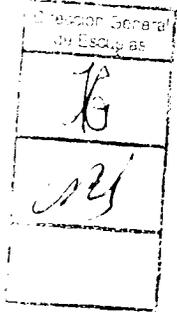
16 MAR 2017

Expediente N° 15282-D-16-02369
...///

-19-

RESOLUCIÓN N° 0240

ANEXO



en situaciones reales de trabajo, que impliquen la participación activa en el desarrollo de todas y cada una de las etapas de los procesos productivos claves involucrados en el perfil profesional². Estas prácticas se desarrollarán en un orden de complejidad y gradualidad creciente y en relación con los espacios curriculares antedichos, teniendo en cuenta la adquisición como mínimo, de las siguientes capacidades:

- Aplicar habilidades en diferentes ámbitos que ofrecen algún servicio gastronómico, presentando un informe final de las mismas, aportando cambios y mejoras propuestas para el lugar donde se desempeñó.
- Lograr rapidez, organización y limpieza en un laboratorio de cocina, luego de efectuar un monitoreo de clases de cocina dentro de la institución.
- Orientar las destrezas gastronómicas en platos culturales, temáticos y de degustación, armando los propios menús de restaurante.
- Identificar las preferencias de los clientes, comprendiendo el correcto funcionamiento como chef dentro de una cocina de restaurante.

En la práctica profesionalizante intensiva, se prevé salidas de campo en Restaurantes en donde puedan ponerse en práctica las habilidades que incluyen la aprehensión de diversos procedimientos/capacidades:

- a) Distribución y organización del trabajo en una cocina. Cómo se diagrama una cocina. Recepción y almacenamiento.
- b) Gastronomía Regional. Nuevas técnicas y sus aplicaciones.
- c) Legumbres. Hortalizas. Carnes rojas. Pescados y mariscos.
- d) Manipulación y variedades dentro de un menú. Características de frescura.
- e) Variedad de masas. Panes. Pastas.
- f) Decoración de platos. Menús temáticos. Servicio.

Al finalizar el cursado el estudiante elaborará un informe, a partir del cual pueda expresar e integrar los diversos aspectos analizados y desarrollados.

La Práctica Profesionalizante podrá ser acreditada a través de una instancia de examen final en terreno o en la institución educativa, con participación de los docentes de práctica profesional y/o los referentes institucionales (tutores de las organizaciones, otros), en el cual el estudiante pueda demostrar su capacidad de integración y comprensión de los saberes del año en curso y su relación con las competencias profesionales adquiridas en esta instancia de profesionalización

TERCER AÑO

21. CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Análisis de compra. Costos: de almacenamiento, de adquisición. Costo total esperado. Expresión de la cantidad de pedido. (CEP). Diagrama ABC. Secuencia
///...

²Resolución N° 115-CFE-10



GOBIERNO DE MENDOZA
Dirección General de Escuelas

16 MAR 2017

Expediente N° 15282-D-16-02369
...///

-20-

RESOLUCIÓN N° 0240

ANEXO

de trabajo. Métodos de control. Stock de protección: Su importancia y determinación. Pedido de cantidades fijas a fechas variables Pedidos de cantidades variables a fecha fija. Control de stock de producción gastronómico. Lote económico de producción. Velocidad de producción y de consumo. Normas de Calidad: Control estadístico. Control de Proceso. Sistemas de calidad. Normas IRAM ISO E Serie 9000 y HACCP.

22. COCINA INTERNACIONAL

Técnicas de cocina internacional. Características sobresalientes de la cocina francesa, española, italiana, inglesa, mexicana, del centro y este de Europa. Cocina Oriental.

23. ORGANIZACIÓN DE EVENTOS Y CATERING

El Ceremonial, orígenes y actualidad. Normas generales. Precedencias. Ceremonial escrito. La recepción y sus alternativas. Protocolo gubernamental y empresarial. Diferentes servicios. Formas, técnicas y procedimientos. Ejercicios de aplicación. Etapas de la organización. Procedimientos básicos. Aspectos puntuales. Eventos. Congresos. Convenciones. Seminarios. Foros. Juntas. Funciones del comité organizador. Operatividad de los congresos y convenciones. El servicio de catering. Aplicaciones. Aspectos bromatológicos. Procedimientos, normas y regulaciones. Elaboración y presentación de productos. La calidad y la creatividad como herramientas competitivas. Empresas del sector. Formas comerciales. Oportunidades de negocios.

24. 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. Las respuestas de las principales teorías éticas: ética discursiva; ética neoaristotélica, ética contractualista; ética utilitarista. Éticas vigentes y morales emergentes. Ética aplicada al ejercicio de la profesión técnica.

25. FRANCÉS TÉCNICO

Nociones fonéticas. Contactos iniciales: presentarse, preguntar la identidad, la nacionalidad, la procedencia, la profesión. Presentativo "c'est". Artículos definidos: Sistematización de "c'est/-il est/ 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. La ubicación temporal: los días de la semana, los meses del año, la fecha. Modo Imperativo. Pedidos de consumición. Los alimentos: Verduras, frutas. Bebidas. Platos sencillos, Postres. Menús. Los artículos partitivos: formas afirmativa y negativa. El pronombre "en". Expresión de la cantidad: adverbios de cantidad, la cantidad precisa y la aproximada. La negación: total, restrictiva. La interrogación con inversión del sujeto. Fórmulas de

///...



GOBIERNO DE MENDOZA
Dirección General de Escuelas

16 MAR 2017

Expediente Nº 15282-D-16-02369

-21-

RESOLUCIÓN Nº 0240

ANEXO

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.

26. MARKETING GASTRONÓMICO

Caracterización de la comercialización de servicios. Servicios básicos y diferenciados de la industria gastronómica. Clasificación de Restaurantes. Importancia del recurso humano. Incentivos. El cliente: su opinión. Fidelización de clientes. Bases de datos. Relaciones con empresas. Definición de los objetivos. Comercialización: concepto y objeto. Variables intervinientes. Mercado. Producto y consumidores. Comportamiento del consumidor (comensal). Segmentación del mercado. Estrategias de Marketing. Estrategias de crecimiento y competitividad de restaurantes y empresas de eventos. Organización de la actividad de marketing. Planificación e investigación de mercado. Mercados potenciales. Análisis del proceso de comunicación. Nuevas tendencias de la comunicación: Redes sociales. Fuerza de ventas. Precio. Técnicas de venta.

27. TÉCNICAS DE COCINA MODERNIZANTES

Gastronomía actual: tendencias, nuevos productos. Técnica de Deconstrucción de una receta. Cocina Molecular. Chocolatería: templado, bombonería. Caramelo: moldeado. Tallado de frutas y verduras. Sistemas de producción a grandes escalas. Cocina Hospitalaria. Presentación de platos.

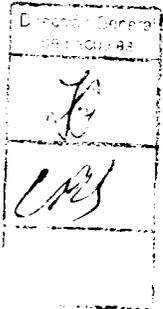
28. REPOSTERÍA

Historia de la pastelería y la repostería. Materias Primas. Masas batidas livianas. Masas batidas pesadas. Masas Quebradas. Masas líquidas y semilíquidas. Masas merengadas. Masas laminadas. Merengues especiales. Almíbares. Masas leudadas. Tipos de levados. Jaleas, mermeladas y dulces. Licores. 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. Pastelería criolla. Tortas clásicas de la pastelería europea.

29. PYMES Y MICROEMPREDIMIENTOS

Cooperación: Concepto. Valores y finalidad del cooperativismo. Noción de entidad cooperativa. Las cooperativas: caracterización y actividades que desarrollan. El doble objetivo de las cooperativas. La voluntariedad en el cooperativismo. El Cooperativismo y la Constitución Nacional. Contexto y realidad regional. Las Pequeñas y Medianas Empresas (PyMEs): características y gestión. Microemprendimientos: estrategias para la producción de bienes y servicios. Innovación y modernización de los procesos de gestión en la pequeña empresa. Rol del estado en la promoción de la Microempresa. Integración de cadenas productivas. Desarrollo de alternativas de financiamiento.

///...





GOBIERNO DE MENDOZA
Dirección General de Escuelas

16 MAR 2017

Expediente N° 15282-D-16-02369

-22-

RESOLUCIÓN N° 0240

...///

ANEXO

30. GESTIÓN GASTRONÓMICA

Planificación y gestión gastronómica para equipos eventuales o proyectos. Reglas básicas. Desarrollo del plan. Determinación de misión. Objetivos. Puntos críticos. Estimación de tiempos. Organización de recursos y asignaciones. Análisis estructural. Ilustraciones gráficas. Control. Legislación vigente para la actividad laboral y gastronómica. Dirección del equipo. Capacitación. Compromiso y voluntad. Comunicación. Creatividad e Innovación. Marketing Gastronómico.

31. PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE III

En la formación del Técnico Superior en Gastronomía las prácticas profesionalizantes propiciarán el acercamiento al mundo del trabajo. Durante el cursado se desarrollará en relación a los espacios curriculares específicos de la formación. Los estudiantes asistirán y aprobarán trabajos de campo a través de prácticas en terreno, en las cuales se espera que desarrollen habilidades de observación, análisis e intercambio con informantes clave, utilizando diversas técnicas de recolección de datos.

La Práctica Profesionalizante de Tercer año se relaciona específicamente con los espacios curriculares: Organización de Eventos y Catering, PyMEs y Microemprendimientos, Gestión Gastronómica, Marketing Gastronómico, Cocina Internacional, Técnicas de Cocina Modernizante, Repostería, pero transversalmente con todos los espacios curriculares de este año.

Durante el cursado, se propone el análisis de la realidad laboral del **Técnico Superior en Gastronomía** por medio de la participación en **prácticas pre-profesionalizantes**. Los estudiantes serán evaluados a través de aquellas producciones que la institución considere pertinentes en relación a brindar las oportunidades para la adquisición y recreación de las capacidades profesionales en situaciones reales de trabajo, que impliquen la participación activa en el desarrollo de todas y cada una de las etapas de los procesos productivos claves involucrados en el perfil profesional³. Estas prácticas se desarrollarán en un orden de complejidad y gradualidad creciente y en relación con los espacios curriculares antedichos, teniendo en cuenta la adquisición como mínimo, de las siguientes capacidades:

- Desenvolverse en el mundo real del trabajo y de resolver las situaciones problemáticas que se le presenten diariamente, para lo cual ha adquirido competencias específicas durante la formación.
- Identificar las cocinas de vanguardia y las técnicas de elaboración de productos gastronómicos.
- Manifiestar creatividad e innovación en el sector gastronómico local.

///...

³Resolución N° 115-CFE-10



GOBIERNO DE MENDOZA
Dirección General de Escuelas

16 MAR 2017

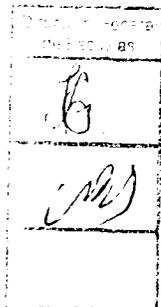
Expediente N° 15282-D-16-02369

-23-

RESOLUCIÓN N° 0240

...///

ANEXO



En la práctica profesionalizante intensiva, se prevé salidas de campo a Restaurantes en donde puedan ponerse en práctica las habilidades que incluyen la aprehensión de diversos procedimientos/capacidades:

- a) Carnes oscuras de crianza y de caza. Carnes y despojos. Cortes específicos.
- b) Métodos y puntos de cocción.
- c) La Cocina. Instalación. Condiciones para su funcionamiento. División del local de cocina.
- d) Diseño: medidas reglamentarias, maquinaria, batería de cocina, moldes y herramientas.
- e) Organización y planificación: procesos de producción de un bien o servicio gastronómico.
- f) Charcutería, definición, clasificación. Elaboraciones. Aditivos. Sistema tradicional. Diferentes técnicas de ahumado.
- g) Los productos aplicados a recetas y diferentes presentaciones. Culinarias de vanguardia. Nuevas tecnologías aplicadas al arte culinario.
- h) Cocina de autor, fusión y deconstructiva. El sector socio-productivo.
- i) Las cadenas de producción de los establecimientos gastronómicos. Montaje de locales gastronómicos.
- j) Equipamiento. Instalaciones. Insumos. Productos a comercializar.
- k) Manejo y elección del personal.

Al finalizar el cursado el profesor de la práctica profesionalizante elaborará un informe final conjuntamente con las empresas donde se efectuaron las prácticas, a partir del cual pueda expresar e integrar los diversos aspectos analizados y desarrollados.

La Práctica Profesionalizante podrá ser acreditada a través de una instancia de examen final en terreno o en la institución educativa, con participación de los docentes de práctica profesional y/o los referentes institucionales (tutores de las organizaciones, otros), en el cual el estudiante pueda demostrar su capacidad de integración y comprensión de los saberes del año en curso y su relación con las competencias profesionales adquiridas en esta instancia de profesionalización.

PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES

Las prácticas profesionalizantes son aquellos espacios de formación que propician una aproximación progresiva al campo ocupacional hacia el cual se orienta la formación y favoreciendo la integración y consolidación de los saberes a los cuales se refiere ese campo ocupacional. Pone a los estudiantes en contacto con diferentes situaciones y problemáticas que permite tanto la identificación del objeto de la práctica profesional como la del conjunto de procesos técnicos, tecnológicos, científicos, culturales, sociales y jurídicos involucrados en la diversidad de situaciones socioculturales y productivas que se relacionan con un posible desempeño profesional⁴

///...

⁴ Resolución N° 47-CFE-08



GOBIERNO DE MENDOZA
Dirección General de Escuelas

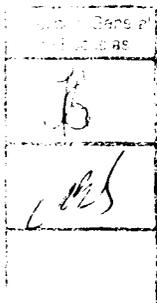
16 MAR 2017

Expediente N° 15282-D-16-02369
...///

-24-

RESOLUCIÓN N° 0240

ANEXO



Constituyen uno de los ejes centrales en la formación de técnicos de Nivel Superior. En la Tecnicatura Superior en Gastronomía, estas prácticas profesionales pueden asumir diferentes tipos y formatos para su organización y llevarse a cabo en distintos entornos que se consideren pertinentes en relación a facilitar las mejores oportunidades para la adquisición y recreación de las capacidades profesionales, la aplicación de conocimientos y el desarrollo de actitudes y habilidades referidas a las competencias específicas. En todos los casos deberán expresar con claridad los objetivos en función del campo formativo.

Adquieren un carácter institucional, es decir, son planificadas, programadas y supervisadas por los equipos docentes. Esto requiere generar en los procesos educativos actividades formativas de acción y reflexión sobre situaciones reales de trabajo, que impliquen la participación activa en el proceso tecno-productivo de modo tal que los cursantes puedan experimentar de modo completo e integrado las intervenciones técnicas correspondientes al perfil profesional⁵.

El desarrollo de las prácticas profesionalizantes exige la vinculación con empresas productivas y organismos públicos o privados, cuyas actividades permitan experiencias de formación significativas para los estudiantes. Para esto, la institución educativa, seleccionará los mejores espacios de práctica profesional, evaluados en relación a la calidad y pertinencia para la adquisición de las habilidades del Técnico Superior que lo requieran.

Dado que su objeto es incorporar a los estudiantes al ejercicio técnico-profesional, puede asumir diferentes formatos (actividades de apoyo demandadas por la comunidad, pasantías, proyectos o actividades de simulación que presenten características análogas a las de los ambientes de trabajo reales), y pueden llevarse a cabo en distintos entornos, en relación con el nivel de complejidad y gradualidad de los requerimientos que propone la adquisición de competencias profesionales en cada año curricular y organizarse a través de variado tipo de actividades (identificación y resolución de problemas técnicos, actividades experimentales, práctica técnico-profesional supervisada, entre otras).

La práctica profesionalizante constituye una actividad formativa a ser cumplida en forma obligatoria por todos los estudiantes, con supervisión docente, y la institución educativa de Nivel Superior, debe garantizarla durante la trayectoria formativa.

En la formación del Técnico Superior en Gastronomía, las prácticas profesionales propiciarán el acercamiento al mundo del trabajo:

- **Durante el cursado:** El estudiante acreditará un total de 840 horas cátedras distribuidas durante todo el ciclo lectivo y estará en relación con los espacios curriculares específicos de la formación del año en curso.

- **Al finalizar el cursado:** El estudiante acreditará, a través de una práctica intensiva, un total de cátedras distribuidas en semanas en Primero, Segundo y Tercer año. Las mismas, estarán en relación con todos los espacios curriculares de cada año de formación, especialmente con los del campo de Formación ESPECÍFICA. Se ejercitarán las habilidades básicas que el desempeño del rol profesional exige.

La *Práctica Profesionalizante* requerirá del acompañamiento, gestión y evaluación

///...

⁵Resolución N° 115-CFE-10



GOBIERNO DE MENDOZA
Dirección General de Escuelas

16 MAR 2017

Expediente N° 15282-D-16-02369

-25-

RESOLUCIÓN N° 0240

ANEXO



de un docente especializado en el área específica de formación de la Tecnicatura, en relación a los desempeños alcanzados por los estudiantes y la resolución de problemas o dudas presentadas por los mismos durante el cursado del ciclo lectivo y al finalizarlo, en el desarrollo de la práctica intensiva.

- **Durante el cursado** y en forma semanal constituyen el nexo de unión entre la teoría de los espacios curriculares y la adquisición de habilidades.

La gestión institucional tendrá a su cargo facilitar las oportunidades para que los docentes de los espacios del Campo de Formación Específica, de Fundamento y General, estén en estrecha relación, con el fin de planificar en conjunto el desarrollo de saberes teóricos y prácticos, propiciando la articulación e integración entre teoría y práctica de los procesos formativos, de acuerdo al perfil profesional del Técnico Superior.

- **Al finalizar el cursado** del ciclo lectivo, el docente a cargo de la Práctica Profesionalizante será el responsable del acompañamiento, gestión y evaluación, de los estudiantes durante la práctica intensiva. Según las características de las organizaciones e instituciones en las que se desenvolverán los estudiantes, las mismas podrán designar un tutor (referente de la especialidad) que acompañe este aprendizaje, pudiendo interactuar con los estudiantes, emitir informes acerca de su desempeño, certificar las actividades desarrolladas y/o participar junto a la institución educativa en el proceso de acreditación de la Práctica Profesionalizante.

El Profesor de Práctica Profesionalizante, se constituye en referente permanente de la misma y de las pautas establecidas por la ética profesional, asignándole sentido y significación a la práctica en relación con las competencias del perfil profesional. Estos conceptos no sólo actúan como marco general de la práctica, sino que además, fortalecen el rol profesional del Técnico Superior en Gastronomía.

I) Régimen de Asistencia

Resolución N° 258-DGE-12. Reglamento Académico Marco Provincial.

J) Régimen de Regularidad, Promoción, Evaluación y Acreditación

Resolución N° 258-DGE-12. Reglamento Académico Marco Provincial.

Régimen de acreditación directa

Se registrá por el sistema de acreditación directa, según lo dispone el Artículo 46 inciso "a" del apartado referido a las trayectorias estudiantiles correspondiente al Reglamento Académico Marco (Resolución N° 258-DGE-2012), los siguientes espacios curriculares.

Inglés Técnico I
Inglés Técnico II
Francés Técnico
Informática Gastronómica

///...



GOBIERNO DE MENDOZA
Dirección General de Escuelas

16 MAR 2017

Expediente N° 15282-D-16-02369
...///

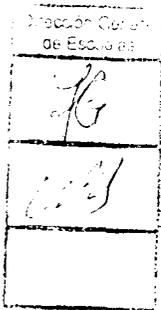
-26-

RESOLUCIÓN N° 0240

ANEXO

K) Régimen de Correlatividades

PARA CURSAR	DEBE TENER REGULARIZADA	PARA RENDIR EL MISMO ESPACIO DEBE TENER ACREDITADO
Cocina II	Cocina I	Cocina I
Gestión Gastronómica	Administración General Costos Operativos	Administración General. Costos Operativos.
Costos Operativos	Métodos Cuantitativos	Métodos Cuantitativos.
PyMEs y Micro emprendimientos	Administración General Costos Operativos	Administración General. Costos Operativos.
Inglés Técnico II	Inglés Técnico I	Inglés Técnico I
Dietología	Nutrición	Nutrición
Control de Alimentos y Bebidas	Administración General	Administración General.
Cocina Internacional	Cocina Regional	Cocina Regional
Repostería	Panadería	Panadería



L) Implementación de la carrera

a. Recursos Humanos:

Se seleccionarán aquellos profesionales que cumplieren los requisitos previstos en la normativa específica sobre el ingreso y/o reasignación de docentes correspondiente al Nivel Superior jurisdiccional (Decreto Ley N° 476/99, Capítulo V "Funciones y atribuciones del Consejo Directivo", art. 13, inc. "b", "i", "j", "k": y la Ley de Educación Provincial N° 6970/02, Capítulo IV "Gobierno de la Educación Superior no Universitaria", art. 112, inc. "c").

La Resolución N° 229-CFE-14, establece en el punto 17 que: "El equipo pedagógico responsable de la formación de técnicos, en ambos niveles de Educación Técnica, debiera combinar diversos tipos de perfiles acordes a cada uno de los campos formativos, tales como: profesores, graduados universitarios y técnicos que posean las capacidades disciplinarias, tecnológicas y didácticas relativas a la formación que vayan a impartir, puedan asumir la responsabilidad de mantener el vínculo con los avances alcanzados por los diversos programas de investigación y desarrollo; así como aportar su experiencia adquirida en los ámbitos del trabajo."

Perfiles docentes necesarios para cubrir los espacios curriculares:

///...



GOBIERNO DE MENDOZA
Dirección General de Escuelas

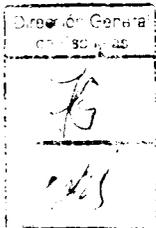
16 MAR 2017

Expediente Nº 15282-D-16-02369
...///

-27-

RESOLUCIÓN Nº 0240

ANEXO



ESPACIO CURRICULAR	PERFIL PROFESIONAL
1. COCINA I	- Técnico Superior en Gastronomía - Especialista en Alta Gastronomía
2. SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	- Técnico Superior en Gastronomía - Técnico Superior en Hotelería - Técnico Universitario en Ceremonial y Protocolo
3. BROMATOLOGÍA	- Técnico en Bromatología - Ingeniero en Alimentos - Ingeniero Químico
4. INGLÉS TÉCNICO I	- Profesor de Lenguas Extranjeras
5. PROBLEMÁTICA SOCIOCULTURAL Y DEL CONOCIMIENTO	- Profesor Universitario de Historia - Licenciado en Psicología - Profesor de Filosofía - Abogado
6. MÉTODOS CUANTITATIVOS	- Profesor de Matemática
7. COMPRENSIÓN Y PRODUCCIÓN DE TEXTOS	- Profesor de Lengua y Literatura
8. INFORMÁTICA EN GASTRONOMÍA	- Profesor en Informática - Técnico en Redes y Telecomunicaciones - Analista de sistemas
9. ADMINISTRACIÓN GENERAL	- Licenciado en Administración de Empresas - Licenciado en Administración Gastronómica. - Licenciado en Administración Hotelera
10. NUTRICIÓN	- Técnico en Nutrición - Licenciado en Nutrición
11. PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE I	- Técnico Superior en Gastronomía - Licenciado en Administración Gastronómica
12. COCINA II	- Técnico Superior en Gastronomía - Especialista en Alta Gastronomía
13. VINOS, BAR Y COCTELERÍA	- Técnico Enólogo - Licenciado en Enología - Ingeniero Agrónomo - Técnico Superior en Gastronomía
14. DIETOLOGÍA	- Técnico en Nutrición - Licenciado en Nutrición
15. PANADERÍA	- Técnico Superior en Gastronomía - Especialista en Alta Gastronomía
16. COMPORTAMIENTO ORGANIZACIONAL	- Licenciado en Recursos Humanos - Licenciado en Psicología - Abogado

///...



GOBIERNO DE MENDOZA
Dirección General de Escuelas

16 MAR 2017

Expediente N° 15282-D-16-02369
...///

-28-

RESOLUCIÓN N° 0240

ANEXO



17. INGLÉS TÉCNICO II	- Profesor de Lenguas Extranjeras
18. COSTOS OPERATIVOS	- Contador Público
19. COCINA REGIONAL	-Técnico Superior en Gastronomía -Especialista en Alta Gastronomía
20. PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE II	- Técnico Superior en Gastronomía - Licenciado en Administración Gastronómica
21. CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	- Licenciado en Administración de Empresas - Licenciado en Administración Gastronómica - Licenciado en Administración Hotelera
22. COCINA INTERNACIONAL	-Técnico Superior en Gastronomía -Especialista en Alta Gastronomía
23. ORGANIZACIÓN DE EVENTOS Y CATERING	-Técnico Superior en Gastronomía - Técnico Superior en Hotelaría
24. ÉTICA PROFESIONAL	- Profesor Universitario de Historia - Licenciado en Psicología - Profesor de Filosofía - Abogado
25. FRANCÉS TÉCNICO	-Profesor de Francés
26. MARKETING GASTRONÓMICO	- Licenciado en Marketing
27. TÉCNICAS DE COCINA MODERNIZANTES	-Técnico Superior en Gastronomía - Especialista en Alta Gastronomía
28. REPOSTERÍA	-Técnico Superior en Gastronomía -Especialista en Alta Gastronomía
29. PYMES Y MICROEMPRESARIOS	- Licenciado en Administración de Empresas - Licenciado en Administración Gastronómica - Licenciado en Administración Hotelera - Contador Público
30. GESTIÓN GASTRONÓMICA	- Licenciado en Administración de Empresas - Licenciado en Administración Gastronómica - Licenciado en Administración Hotelera - Contador Público
31. PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE III	- Técnico Superior en Gastronomía - Licenciado en Administración Gastronómica

b. Recursos materiales y didácticos

Material didáctico y bibliográfico adecuado.
Cocina y sus herramientas.
Cava.

///...



GOBIERNO DE MENDOZA
Dirección General de Escuelas

16 MAR 2017

Expediente N° 15282-D-16-02369

-29-

RESOLUCIÓN N° 0240

ANEXO

Elementos de Protección Personal.
Pizarras.
Proyector digital ("cañón").
Sala de informática.
TV, videos, programas de ordenador, internet, etc.
Organigramas, posters, láminas.
Objetos reales o en miniatura.
Museo del Turismo.
Rincón Criollo.
Plazoleta del Desierto.
Jardín de Hierbas.
Patio Francés.
Sala San Martín.
Sala de Cata.
Aulas Teóricas.
Hotel Virtual.
Laboratorio de Servicio de Alimentos y Bebidas.
Restaurant Escuela.
Laboratorio de Informática.
Cámaras Frigoríficas.
Laboratorios Gastronómicos.

c. Curso de Ingreso. Según RAM

Resolución N° 258-DGE-12. Reglamento Académico Marco Provincial

d. Convenios para la realización de la Práctica Profesional.

La implementación y sustentabilidad de la carrera, además de lo institucional, implica, entre otras cuestiones, un fuerte componente de trabajo intersectorial (jurisdiccional y local) con actores provenientes del ámbito laboral, formativo y académico científico.

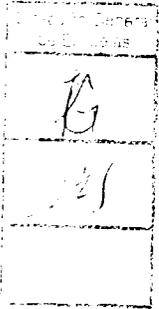
Este trabajo intersectorial de integración, propone una especial atención a la articulación teoría-práctica.

Los actores institucionales deberán desarrollar un vínculo entre los campos académico y laboral, desde un proceso formativo en el que se implica a la práctica profesionalizante.

Esto significa asumir el desafío de producir una propuesta inscripta fundamentalmente en la vinculación con el área socio-ocupacional de pertenencia de la Tecnicatura y de pensar la práctica profesionalizante en términos intersectoriales.

Se dejan previstas articulaciones de convenios con los siguientes organismos:

///...





GOBIERNO DE MENDOZA
Dirección General de Escuelas

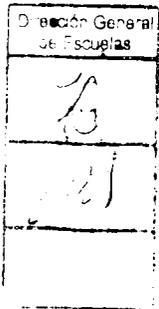
16 MAR 2017

Expediente N° 15282-D-16-02369
...///

-30-

RESOLUCIÓN N° 0240

ANEXO



AEHGA – Asociación Empresaria, Hotelero, Gastronómica y Afines de Mendoza
UTHGRA - Unión de Trabajadores del Turismo, Hoteleros y Gastronómicos de la República Argentina
SKAL Argentina –
ULADES – Unión Latinoamericana de Instituciones de Educación Superior

M) Autoevaluación de la carrera

a. Criterios.

Pertinencia.
Relevancia y calidad de la propuesta formativa.
Adecuación a los requerimientos del contexto socioproductivo y cultural.
Coherencia en el desarrollo de los saberes, estrategias didácticas.

b. Instancias.

De proceso y final.

c- Responsables.

Equipo de Conducción Institucional- Consejo Directivo.
Equipo de Gestión: Coordinador de Carrera.
Equipo Docente.

d- Instrumentos sugeridos.

Encuestas y/o entrevistas.
Informes, Memorias.
Observación de clases y prácticas profesionales.

Dirección General de Escuelas
Gobierno de Mendoza

JAIME CORREAS
DIRECTOR GENERAL DE ESCUELAS
DIRECCIÓN GENERAL DE ESCUELAS
GOBIERNO DE MENDOZA