

Ministerio de Educación,
Cultura, Ciencia y Tecnología
Provincia de Salta

09 NOV 2021

RESOLUCIÓN N° 102 SALTA,

SECRETARÍA DE PLANEAMIENTO EDUCATIVO Y DESARROLLO
PROFESIONAL DOCENTE
Expte N°0120046-172555/2021-0

VISTO, las actuaciones del rubro mediante las cuales la Dirección General de Educación Superior tramita la aprobación de la carrera Tecnicatura Superior en Gastronomía Regional y Cultura Alimentaria, con carácter jurisdiccional, para su desarrollo en unidades educativas dependientes de ese organismo como de Educación Privada, según corresponda, dependientes del Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología, a partir del período lectivo 2.022; y

CONSIDERANDO:

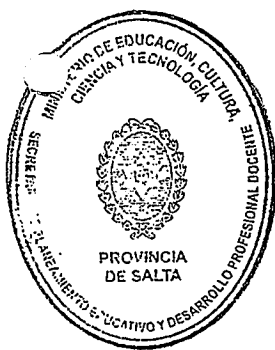
Que la carrera mencionada se fundamenta en la necesidad de rescatar, revalorizar y preservar las costumbres gastronómicas, tradicionales y autóctonas, de modo que se garantice su repatrimonialización. La especial y privilegiada ubicación de la región, la rica y atractiva historia impregnada de diferentes colores, sabores, aromas y composiciones, hacen de la Provincia de Salta una fuente sólida de tradiciones;

Que la orientación específicamente regional, por un lado, pretende formar profesionales en el campo gastronómico, capaces de ofrecer servicios de alta calidad, con conocimientos científicos, teóricos y prácticos relacionados con alimentos, ingredientes nativos y bebidas regionales, para su uso y servicio adecuados;

Que, paralelamente, se propone tanto fortalecer la identidad cultural dando valor a nuestras tradiciones gastronómicas y contribuyendo a la recuperación de conocimientos ancestrales, como significar la satisfacción de los requerimientos del habitante local, con la preservación y difusión de saberes en el ámbito turístico, representando un conocimiento que genere ingresos en diferentes ámbitos a través del desarrollo local;

Que la viabilidad de la tecnicatura se apoya en la articulación entre organismos y/u organizaciones, conforme con los siguientes principios básicos: a) utilización de un enfoque intersectorial, que integre tanto la política educativa como otras políticas sectoriales y de cooperación, en particular con el área de turismo, puestas en marcha en la jurisdicción y en la región; b) acuerdo de un amplio abanico de agentes y de instituciones del sector público y privado, que intervienen en la actualidad en el diseño y en la ejecución de esas políticas; c) atención a los ejes estratégicos del desarrollo socioeconómico provincial y d) valoración de los productos locales y la cocina como herramientas estratégicas para generar emprendimientos particulares y/o asociativos y así potenciar los recursos y productos económicos y turísticos regionales;

...///



Handwritten signature or initials.

*Ministerio de Educación,
Cultura, Ciencia y Tecnología
Provincia de Salta*

-2-

///...

102

RESOLUCIÓN N°

SECRETARÍA DE PLANEAMIENTO EDUCATIVO Y DESARROLLO
PROFESIONAL DOCENTE

Expte N°0120046-172555/2021-0

Que la presente propuesta nace como la primera oferta jurisdiccional en el marco de la Res. CFE N° 295/16 Anexo I, que procura una fuerte vinculación con el medio local y regional, contexto cuyas características socioculturales y productivas se trabajan en la misma;

Que a partir de la innegable incidencia, en estos tiempos, del gran crecimiento del rubro gastronómico, un fenómeno en pleno desarrollo que obliga a este sector a ampliar e innovar sus servicios más allá de la oferta clásica, en nuestra región, la actividad gastronómica ha favorecido el desarrollo de las comunidades locales, incluyendo la generación de empleos y de emprendimientos diversos;

Que en este contexto, la formación profesional de un Técnico Superior resulta fundamental y proporciona a los egresados el acceso a una pronta y adecuada salida laboral, con manejo de los recursos para el control y el mantenimiento de altos niveles de calidad, tanto en alimentos como en bebidas, que respondan a expectativas y normas provinciales, nacionales e internacionales de higiene, seguridad y ambiente;

Que, asimismo, le abre una firme comprensión de la cultura gastronómica local, de la cocina nacional y de los estándares nutricionales que se manejan hoy en día, puesto que una de las ventajas de la incorporación de una tecnicatura en gastronomía es que no solo implica innovar en nuevos ingredientes y formas de preparación de alimentos sino que permite conocer y profundizar en diferentes culturas de las regiones, con la intención de aprender más de ellas y mostrar la percepción acerca de un lugar;

Que de fs. 45 a 48 obra Dictamen mediante el cual es aprobada la carrera de referencia por la Comisión evaluadora que intervino al efecto, conformada por la Resolución N° 147/21 de la Sub-Secretaría de Desarrollo Curricular e Innovación Pedagógica dependiente de esta Secretaría;

Que han tomado debida intervención los órganos técnicos pertinentes de las Direcciones Generales de Educación Superior y de Educación Privada, la Dirección de Asuntos Jurídicos del Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología, la Subsecretaría de Desarrollo Curricular e Innovación Pedagógica de la Secretaría de Planeamiento Educativo y Desarrollo Profesional Docente, y la Secretaría de Gestión Educativa;



...///

*Ministerio de Educación,
Cultura, Ciencia y Tecnología
Provincia de Salta*

-3-

///...

RESOLUCIÓN N° **102**

**SECRETARÍA DE PLANEAMIENTO EDUCATIVO Y DESARROLLO
PROFESIONAL DOCENTE**

Expte N°0120046-172555/2021-0

Por ello, y en virtud del Artículo 4° de la Resolución N° 001/2019 del Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología, y su ampliación por similar acto administrativo N° 190/20;

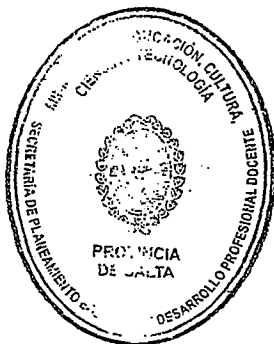
**LA SECRETARIA DE PLANEAMIENTO EDUCATIVO Y DESARROLLO
PROFESIONAL DOCENTE**

RESUELVE:

ARTÍCULO 1°. Aprobar, a partir del período lectivo 2.022, la carrera Tecnicatura Superior en Gastronomía Regional y Cultura Alimentaria, para su desarrollo en unidades educativas dependientes de la Dirección General de Educación Superior, como de Educación Privada, según corresponda, en mérito a las razones expresadas en los considerandos del presente instrumento.

ARTÍCULO 2°. Aprobar, como consecuencia de lo establecido en el Artículo anterior, el Plan de Estudios Jurisdiccional correspondiente, el que como Anexo se integra a la presente.

ARTÍCULO 3°. Comunicar, insertar en el Libro de Resoluciones y archivar.



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]
Prof. Analía Guardo Gallardo
Secretaría de Planeamiento Educativo
y Desarrollo Profesional Docente
Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología
Provincia de Salta

Ministerio de Educación,
Cultura, Ciencia y Tecnología
Provincia de Salta

RESOLUCIÓN N°

102

SECRETARÍA DE PLANEAMIENTO EDUCATIVO Y DESARROLLO
PROFESIONAL DOCENTE

Expte N°0120046-172555/2021-0

ANEXO

PLAN DE ESTUDIOS

1. NIVEL: Superior
2. CARRERA: Tecnicatura Superior en Gastronomía Regional y Cultura Alimentaria
3. FAMILIA PROFESIONAL: Gastronomía
4. DURACIÓN: 2 (dos) años
5. TÍTULO: Técnico/a Superior en Gastronomía Regional y Cultura Alimentaria
6. MODALIDAD DE CURSADA: Presencial
7. CARGA HORARIA TOTAL: 1512 horas reloj - 2016 horas cátedra

8. FUNDAMENTACIÓN

La Tecnicatura Superior en Gastronomía Regional y Cultura Alimentaria se fundamenta en la necesidad de rescatar, revalorizar y preservar las costumbres gastronómicas, tradicionales y autóctonas, de modo de que se garantice su repatrimonialización. La especial y privilegiada ubicación de la región, la rica y atractiva historia impregnada de diferentes colores, sabores, aromas y composiciones, hacen de la Provincia de Salta una fuente sólida de tradiciones.

La orientación específicamente regional, por un lado, pretende formar profesionales en el campo gastronómico, capaces de ofrecer servicios de alta calidad, con conocimientos científicos, teóricos y prácticos relacionados con alimentos, ingredientes nativos y bebidas regionales, para su uso y servicio adecuados. Por otro, se propone tanto fortalecer la identidad cultural dando valor a nuestras tradiciones gastronómicas y contribuyendo a la recuperación de conocimientos ancestrales, como significar la satisfacción de los requerimientos del habitante local, con la preservación y difusión de saberes en el ámbito turístico, representando un conocimiento que genere ingresos en diferentes ámbitos a través del desarrollo local.

La viabilidad de la tecnicatura se apoya en la articulación entre organismos y/u organizaciones, conforme con los siguientes principios básicos:

- a. Utilización de un enfoque intersectorial, que integre tanto la política educativa como otras políticas sectoriales y de cooperación, en particular con el área de turismo, puestas en marcha en la jurisdicción y en la región;
- b. Acuerdo de un amplio abanico de agentes y de instituciones del sector público y privado, que intervienen en la actualidad en el diseño y en la ejecución de esas políticas;



[Handwritten signature]

...///

///...

RESOLUCIÓN N° 102

SECRETARÍA DE PLANEAMIENTO EDUCATIVO Y DESARROLLO
PROFESIONAL DOCENTE

Expte N°0120046-172555/2021-0

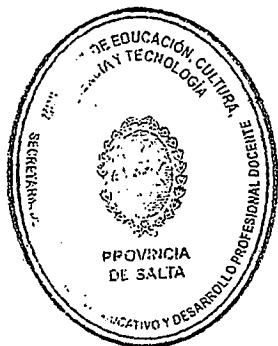
- c. Atención a los ejes estratégicos del desarrollo socioeconómico provincial y
- d. Valoración de los productos locales y la cocina como herramientas estratégicas para generar emprendimientos particulares y/o asociativos y así potenciar los recursos y productos económicos y turísticos regionales.

9. JUSTIFICACIÓN DE LA FORMACIÓN DE LA PROPUESTA

La presente propuesta de la Tecnicatura Superior en Gastronomía Regional y Cultura Alimentaria nace como la primera oferta jurisdiccional en el marco de la Res. CFE N° 295/16 Anexo I, que procura una fuerte vinculación con el medio local y regional, contexto cuyas características socioculturales y productivas se trabajan en la propuesta formativa. A partir de la innegable incidencia, en estos tiempos, del gran crecimiento del rubro gastronómico, un fenómeno en pleno desarrollo que obliga a este sector a ampliar e innovar sus servicios más allá de la oferta clásica, en nuestra región, la actividad gastronómica ha favorecido el desarrollo de las comunidades locales, incluyendo la generación de empleos y de emprendimientos diversos.

En este contexto, la formación profesional de un Técnico Superior resulta fundamental y proporciona a los egresados el acceso a una pronta y adecuada salida laboral, con manejo de los recursos para el control y el mantenimiento de altos niveles de calidad; tanto en alimentos como en bebidas, que respondan a expectativas y normas provinciales, nacionales e internacionales de higiene, seguridad y ambiente. Asimismo, les abre una firme comprensión de la cultura gastronómica local, de la cocina nacional y de los estándares nutricionales que se manejan hoy en día, puesto que una de las ventajas de la incorporación de una tecnicatura en gastronomía es que no solo implica innovar en nuevos ingredientes y formas de preparación de alimentos sino que permite conocer y profundizar en diferentes culturas de las regiones, con la intención de aprender más de ellas y mostrar la percepción acerca de un lugar.

En conformidad con estas consideraciones y la demanda del medio, el Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología de la Provincia de Salta implementa esta oferta de formación gastronómica en Institutos Superiores. Interesa brindar un plan de estudios actualizado, acorde con las exigencias del mercado gastronómico regional, para formar técnicos calificados e idóneos, con las herramientas necesarias, conocimientos y habilidades profesionales que les permitan insertarse en áreas ocupacionales cuya complejidad exige haber adquirido una formación general, una cultura científico-tecnológica de base a la par de una formación técnica específica de carácter profesional. Al mismo tiempo, estas competencias resultan válidas para la generación de emprendimientos en el rubro gastronómico que trasciendan las fronteras de lo meramente ocupacional y las fronteras de la provincia altamente conocida por su gastronomía regional.



AD

...///

///...

RESOLUCIÓN N°

102

SECRETARÍA DE PLANEAMIENTO EDUCATIVO Y DESARROLLO
PROFESIONAL DOCENTE

Expte N°0120046-172555/2021-0

10. OBJETIVOS GENERALES DE LA CARRERA

- Formar Técnicos Superiores de excelencia, emprendedores con sólidos valores morales y éticos, con conocimiento científico-técnico de gastronomía y afines.
- Formar individuos con capacidad de gestionar, administrar y emprender proyectos que contribuyan al desarrollo del sector gastronómico, productivo y alimenticio de la región.
- Formar profesionales creativos e innovadores, capaces de afianzar los vínculos entre la biodiversidad, el patrimonio alimentario, la cocina y el desarrollo local.
- Planificar, organizar, gestionar, vender y promocionar eventos.
- Propiciar el desarrollo de técnicas de organización de eventos, relaciones públicas, ceremonial y protocolo.
- Formar recursos humanos capaces de insertarse competitivamente en actividades relacionadas con el turismo que permitan promover un polo gastronómico regional, potenciando los circuitos económicos de la región.
- Reconocer las tecnologías del sector gastronómico que permitan gradualmente un cambio cualitativo y cuantitativo del servicio, aportando una mejora constante en el nivel cultural y técnico.
- Establecer vinculaciones con otros sectores, organismos e instituciones relacionadas con los sistemas de producción de servicios gastronómicos.
- Valorar los productos locales y la cocina como herramientas indispensables en la generación de emprendimientos individuales o comunitarios, como también en la conformación de asociaciones, cooperativas, redes y/o similar.

11. PERFIL PROFESIONAL

El Técnico Superior en Gastronomía Regional y Cultura Alimentaria tendrá la capacidad para:

- Reflexionar, analizar y responsabilizarse de controlar el mantenimiento de las instalaciones del área de cocina; aplicar los protocolos de higiene, seguridad industrial y alimentaria; desarrollar procesos de elaboración y presentación de preparaciones culinarias regional y local; participar en el diseño de las ofertas gastronómicas; y supervisar la prestación del servicio gastronómico en su totalidad.



AP

...///

Ministerio de Educación,
Cultura, Ciencia y Tecnología
Provincia de Salta

-4-

///...

RESOLUCIÓN Nº

102

SECRETARÍA DE PLANEAMIENTO EDUCATIVO Y DESARROLLO
PROFESIONAL DOCENTE

Expte N°0120046-172555/2021-0

- Identificar y rescatar formas tradicionales de preparación de comidas y bebidas típicas, como así también su significación cultural, religiosa y natural.
- Generar empresas adecuadas el medio con capacidades emprendedoras a partir de la cocina, del uso de ingredientes y la elaboración pertinente.
- Preservar la biodiversidad y las tecnologías locales con su puesta en valor, en consonancia continua con la sustentabilidad.
- Crear e investigar para desarrollar variantes en los platos y menús con el uso de ingredientes nativos, manteniendo así la esencia de lo autóctono.
- Establecer relaciones sociales de liderazgo, cooperación, coordinación e intercambio en el propio equipo de trabajo y con diversos sectores responsables del desarrollo local.
- Organizar eventos y otras actividades (exposiciones, muestras, circuitos y jornadas gastronómicas), que permitan difundir las bondades y cualidades de la comida regional, propiciando el conocimiento de la cultura gastronómica, y al mismo tiempo, contribuyendo en la promoción de este atractivo turístico.
- Integrar conocimientos gastronómicos de orden técnico con otros de índole cultural, de manera de conformar una identidad propia más profunda, que permita la diferenciación del profesional egresado, respecto de aquél formado en otros ámbitos.
- Planear el diseño de las instalaciones de cocina y sus equipos de trabajo para la mejor organización, rentabilidad y eficiencia, considerando las realidades locales.
- Planificar una oferta gastronómica que responda a criterios nutritivos, y a realidades locales y del mercado.
- Representar desde la cocina una muestra cultural multidimensional que revalorice el patrimonio intangible y a la vez que exprese la asociación de sabores y saberes de la gastronomía regional.
- Reconocer y expresar adecuadamente la diferenciación a nivel nacional e internacional de la cocina regional.

...///

AP



*Ministerio de Educación,
Cultura, Ciencia y Tecnología
Provincia de Salta*

-5-

III...

RESOLUCIÓN N° **102**

**SECRETARÍA DE PLANEAMIENTO EDUCATIVO Y DESARROLLO
PROFESIONAL DOCENTE**

Expte N°0120046-172555/2021-0

12. ÁREA OCUPACIONAL

El Técnico Superior en Gastronomía Regional y Cultura Alimentaria está capacitado para desempeñarse en establecimientos donde se produzca la elaboración de alimentos: confiterías, áreas gastronómicas en servicios de alojamientos, restaurantes, bares, escuelas, hospitales, patios de comida, servicios de catering, fábricas, organizando eventos y emprendimientos gastronómicos, y podrá:

- Promover el potencial gastronómico regional y local.
- Generar y gestionar emprendimientos y/o eventos gastronómicos sustentables potenciadores de la cultura alimentaria local.
- Diseñar y asesorar en el desarrollo de nuevos productos gastronómico-turísticos.
- Organizar eventos, ferias, congresos, jornadas, banquetes y servicios de catering en establecimientos hoteleros, centros de congresos, y entidades organizadoras de eventos tanto en el sector público como en el privado.
- Conformar equipos de trabajo en organizaciones formales e informales de proyectos afines de hoteles, restaurantes, entidades gubernamentales o no gubernamentales.
- Integrar equipos para la creación y ejecución de proyectos de investigación y conservación del patrimonio gastronómico y la cultura alimentaria.
- Participar en emprendimientos gastronómicos privados o comunitarios, desarrollo de iniciativas de agroindustria rural, asesoramiento en circuitos alimentarios locales e iniciativas culturales.

13. ALCANCE DEL TÍTULO

- Organizador de eventos gastronómicos.
- Técnico auxiliar en gastronomía regional en instituciones gubernamentales y académicas públicas y privadas.
- Técnico auxiliar para la planificación y gestión de servicios gastronómicos generados por el sector público o el privado.
- Técnico auxiliar en la formulación de proyectos para el desarrollo de zonas y centros de interés gastronómico-turístico sustentables (rutas eno-gastronómicas) y en la promoción e implementación de la actividad.
- Técnico participe en la elaboración y evaluación de proyectos de desarrollo y planificación de recursos del sector gastronómico-turístico.



AP

...///

///...

RESOLUCIÓN N°

102

SECRETARÍA DE PLANEAMIENTO EDUCATIVO Y DESARROLLO
PROFESIONAL DOCENTE

Expte N°0120046-172555/2021-0

14. ORGANIZACIÓN CURRICULAR

14.1 POR CAMPOS DE FORMACIÓN

El Plan de Estudios se organiza en torno a cuatro campos de formación establecidos por la Resolución CFE 295/16.

14.1.1 CAMPO DE FORMACIÓN GENERAL

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

14.1.2 CAMPO DE FORMACIÓN DE FUNDAMENTO

El campo de formación de fundamentos identifica los conocimientos, habilidades, destrezas, valores y actitudes que otorgan particular sostén al campo profesional en cuestión y dan el marco teórico general para la consecución de competencias exigidas por el perfil profesional y las competencias académicas del título.

14.1.3. CAMPO DE FORMACIÓN ESPECÍFICA

La formación específica aborda los saberes propios de cada campo profesional, así como la contextualización de los desarrollados en la formación de fundamentos. Estos espacios son los que permiten una aproximación gradual a los futuros campos ocupacionales de los estudiantes.

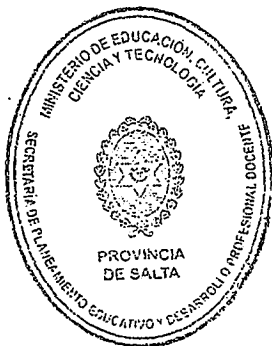
14.1.4. CAMPO DE LA PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE

El objetivo del campo de la práctica profesionalizante es ofrecer un acercamiento a los ambientes de desempeños laborales del futuro técnico. Comprende los espacios curriculares que garantizan la articulación entre teoría y práctica en los procesos formativos y el acercamiento de los estudiantes a situaciones reales de trabajo, así que requiere que pongan a prueba conocimientos y competencias adquiridos en la carrera.

Las prácticas profesionalizantes, por ende, tienen carácter de integradoras de la formación técnico-profesional y permiten la puesta en juego de las capacidades en situaciones reales de trabajo o muy próximas a ellas. Permiten aproximar a los cambios tecnológicos, de organización y de gestión del trabajo y favorecen la organización de proyectos y el desarrollo de prácticas con criterios de responsabilidad social en la formación técnico-profesional, generando compromiso y actitudes solidarias en los alumnos, en consonancia con el desarrollo curricular de la propuesta educativa.

Estas prácticas, que comienzan en el primer año y aumentan gradualmente su nivel de complejidad, pueden asumir diferentes formatos, según la Resolución Ministerial N° 3124/12, siempre y cuando mantengan con claridad los fines formativos y criterios que se persiguen con su realización, entre otros:

...///



[Handwritten signature]

Ministerio de Educación,
Cultura, Ciencia y Tecnología
Provincia de Salta

-7-

///...

102

RESOLUCIÓN N°

**SECRETARÍA DE PLANEAMIENTO EDUCATIVO Y DESARROLLO
PROFESIONAL DOCENTE**

Expte N°0120046-172555/2021-0

MODALIDAD SELECCIONADA	DOCUMENTACIÓN BÁSICA
<p>Pasantía:</p> <p>Pasantías en empresas, organismos estatales o privados, u organizaciones no gubernamentales.</p>	<p>Convenio Marco (Institución-Organización /Empresa).</p> <p>Plan de Actividades.</p> <p>Convenio Individual (Institución-Organización/Empresa-Estudiante).</p> <p>Notificación a la empresa aseguradora.</p> <p>Registro de Asistencia.</p> <p>Informe Final.</p> <p>Certificado de Práctica Profesionalizante</p>
<p>Proyectos articulados:</p> <p>Se los denomina proyectos productivos porque son planes limitados en tiempo, que cuentan con objetivos específicos y que como resultado brindan un bien, un proceso o un servicio a la institución o la comunidad.</p>	<p>Guía para Desarrollo de Proyectos.</p> <p>Convenio Marco (Institución-Organización /Empresa).</p> <p>Convenio Individual (Institución-Organización/Empresa-Estudiante).</p> <p>Notificación a la empresa aseguradora.</p> <p>Planilla de Seguimiento.</p> <p>Registro de Asistencia.</p> <p>Informe Final.</p> <p>Certificado de Práctica Profesionalizante.</p>
<p>Proyectos institucionales:</p> <p>Se entienden como proyectos didácticos que se distinguen de otros proyectos porque se realizan con el fin de enseñar algo y se orientan a satisfacer demandas específicas de determinada producción de bienes o servicios, o a satisfacer necesidades de la propia institución o problemáticas puntuales de la localidad o la región.</p>	<p>Guía para Desarrollo de Proyectos.</p> <p>Planilla de Seguimiento.</p> <p>Informe Final.</p> <p>Certificado de Práctica Profesionalizante.</p>



f

...///

Ministerio de Educación,
Cultura, Ciencia y Tecnología
Provincia de Salta

-8-

///...

RESOLUCIÓN Nº

102

SECRETARÍA DE PLANEAMIENTO EDUCATIVO Y DESARROLLO
PROFESIONAL DOCENTE

Expte Nº0120046-172555/2021-0

MODALIDAD SELECCIONADA	DOCUMENTACIÓN BÁSICA
<p>Emprendimientos a cargo de estudiante/s:</p> <p>Son proyectos ideados por los estudiantes, descubriendo y aprovechando las oportunidades del entorno institucional para llevarlos adelante.</p>	<p>Guía para Desarrollo de Proyectos. Convenio Marco Institución- Estudiante/s Planilla de Seguimiento. Informe Final. Certificado de Práctica Profesionalizante.</p>
<p>Empresas simuladas. Simulaciones:</p> <p>Son "empresas virtuales" que pretenden reproducir con fidelidad productos, servicios, departamentos, puestos de trabajo y procedimientos propios de las organizaciones con fines de lucro, pero que se desarrollan en la institución educativa, haciendo uso de herramientas informáticas. A su vez, cada empresa simulada puede tener relaciones comerciales con otras empresas simuladas siguiendo las normas y el funcionamiento habitual del mercado de los negocios.</p>	<p>Guía para Desarrollo de Proyectos. Planilla de Seguimiento. Informe Final. Certificado de Práctica Profesionalizante.</p>
<p>Prestación de servicios en contextos reales del campo profesional específico:</p> <p>Consiste en la realización de tareas afines a las incumbencias de la carrera, en organizaciones y/o empresas, pero que no alcanzan a cumplir los requisitos que exige una pasantía.</p>	<p>Convenio Marco Institución-Organización y/o empresa. Plan de Actividades. Convenio Individual. Notificación a la empresa aseguradora. Registro de Asistencia. Informe Final. Certificado de Práctica Profesionalizante.</p>



R

...///

///...

RESOLUCIÓN N°

102

**SECRETARÍA DE PLANEAMIENTO EDUCATIVO Y DESARROLLO
PROFESIONAL DOCENTE**

Expte N°0120046-172555/2021-0

MODALIDAD SELECCIONADA	DOCUMENTACIÓN BÁSICA
Trabajo de campo en contextos reales de desempeño profesional: Consiste en una aproximación del estudiante al ámbito laboral, a través de la aplicación de instrumentos para investigación y obtención de datos (observación, entrevista, cuestionario, etc.) a realidades, fenómenos o procesos que se dan en dichos entornos.	Notificación a la empresa aseguradora. Registro de Asistencia. Informe Final.

15. DEFINICIÓN DE LOS FORMATOS CURRICULARES QUE INTEGRAN LA PROPUESTA

15.1 Unidades curriculares:

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

La enseñanza no solo debe pensarse como un determinado modo de transmisión del conocimiento, sino también como un determinado modo de intervención en los modos de pensamiento, en las formas de indagación, en los hábitos que se construyen para definir la vinculación con un objeto de conocimiento. Conforme a como se organice la unidad curricular, deberán pensarse las formas de enseñanza y de evaluación, según las características de cada formato curricular.

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

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

...///



R

///...

RESOLUCIÓN N° **102**

SECRETARÍA DE PLANEAMIENTO EDUCATIVO Y DESARROLLO
PROFESIONAL DOCENTE
Expte N°0120046-172555/2021-0

15.1.1 Materia:

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

15.1.2 Seminario:

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

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

15.1.3 Taller:

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

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

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

Entre las capacidades que resultan relevantes de trabajar en la unidad curricular propuesta como taller se incluyen competencias específicas de la especialidad de la carrera, para la búsqueda y organización de la información, para la identificación diagnóstica, para la elaboración de microexperiencias, para el manejo de recursos de comunicación y expresión, para el desarrollo de proyectos tecnológicos, productivos, etc.

...///



R

Ministerio de Educación,
Cultura, Ciencia y Tecnología
Provincia de Salta

-11-

///...

RESOLUCIÓN N°

102

SECRETARÍA DE PLANEAMIENTO EDUCATIVO Y DESARROLLO
PROFESIONAL DOCENTE

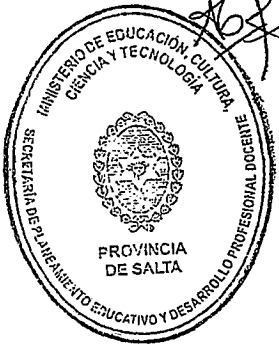
Expte N°0120046-172555/2021-0


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

15.1.4 Prácticas:

Estrategias formativas integradas a la propuesta curricular que tienen el propósito de que los alumnos consoliden, integren y amplíen las capacidades y saberes que se corresponden con el perfil profesional en el que se están formando.

...///




Prof. Analla Guardo Gallardo
Secretaría de Planeamiento Educativo
y Desarrollo Profesional Docente
Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología
Provincia de Salta

///...

102

RESOLUCIÓN N°

**SECRETARÍA DE PLANEAMIENTO EDUCATIVO Y DESARROLLO
PROFESIONAL DOCENTE**

Expte N°0120046-172555/2021-0

16. ESTRUCTURA CURRICULAR

Primer año

Cód.	Tipo	Unidad curricular	1er. Cuat.	2do. Cuat.	Anual
CAMPO DE FORMACIÓN GENERAL					
1.01	Materia	Cultura de la Alimentación de la Región Andina-Centro-Sudamericana	-	-	3
1.02	Materia	Gestión para el Emprendimiento	-	-	3
CAMPO DE FORMACIÓN ESPECÍFICA					
1.03	Materia	Introducción a la Cocina Profesional y Artesanal ⁽²⁾	-	-	6
1.04	Materia	Francés Gastronómico ⁽¹⁾	3	-	-
1.05	Materia	Organización de Eventos ⁽³⁾	-	4	-
1.06	Materia	Cocina Fría, Buffet y Catering ⁽³⁾	4	-	-
1.07	Seminario	Gastronomía y Enología ⁽²⁾	3	-	-
CAMPO DE FORMACIÓN DE FUNDAMENTO					
1.08	Materia	Higiene y Seguridad en la Gastronomía	-	3	-
1.09	Materia	Sistemas Alimentarios y Biodiversidad	-	4	-
CAMPO DE FORMACIÓN EN PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE					
1.10	Práctica	*Práctica Profesional 1: Productos y Tecnologías Regionales ⁽⁴⁾	-	-	9
TOTAL HORAS CÁTEDRA			10	11	21

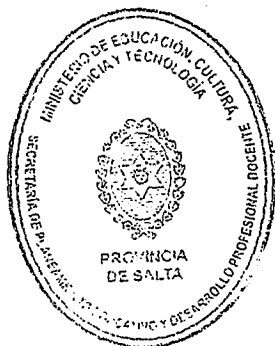
(1) Los presentes espacios prevén un 40 % de práctica.

(2) Los presentes espacios prevén un 50% de práctica.

(3) Los presentes espacios prevén un 60% de práctica.

(4) Los presentes espacios prevén un 80% de práctica.

R



...///

///...

102

RESOLUCIÓN N°

**SECRETARÍA DE PLANEAMIENTO EDUCATIVO Y DESARROLLO
PROFESIONAL DOCENTE**

Expte N°0120046-172555/2021-0

Segundo año

Cód.	Tipo	Unidad curricular	1er. Cuat.	2do. Cuat.	Anual
CAMPO DE FORMACIÓN GENERAL					
2.11	Taller	Saberes Digitales Aplicados al Servicio Gastronómico ⁽⁴⁾	4	-	-
CAMPO DE FORMACIÓN ESPECÍFICA					
2.12	Materia	Cocina Profesional Regional ⁽³⁾	-	-	6
2.13	Taller	Panadería y Pastelería ⁽⁴⁾	-	-	6
2.14	Taller	Química Culinaria ⁽⁴⁾	-	3	-
CAMPO DE FORMACIÓN DE FUNDAMENTO					
2.15	Materia	Costos, Presupuestos y Comercialización de Productos ⁽¹⁾	3	-	-
2.16	Materia	Antropología Sociocultural y Cultura Alimentaria	-	3	-
2.17	Materia	Inglés Técnico	-	-	3
2.18	Materia	Gastronomía Sostenible y Turismo	-	2	-
CAMPO DE FORMACIÓN EN PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE					
2.19	Práctica	Práctica Profesional II: Gastronomía Regional ⁽⁴⁾⁽⁵⁾	-	-	9
TOTAL HORAS CATEDRA			7	8	24

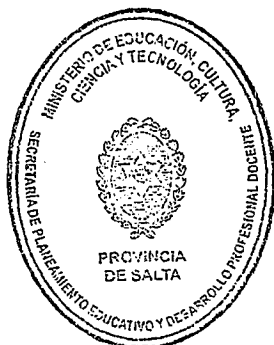
(1) Los presentes espacios prevén un 40 % de práctica.

(2) Los presentes espacios prevén un 50% de práctica.

(3) Los presentes espacios prevén un 60% de práctica.

(4) Los presentes espacios prevén un 80% de práctica.

(5) Práctica Profesionalizante II sólo se podrá promocionar.



R

...///

Ministerio de Educación,
Cultura, Ciencia y Tecnología
Provincia de Salta

-14-

///...

102

RESOLUCIÓN N°

**SECRETARÍA DE PLANEAMIENTO EDUCATIVO Y DESARROLLO
PROFESIONAL DOCENTE**
Expte N°0120046-172555/2021-0

17. CARGA HORARIA POR CAMPO (Expresada en horas reloj, cátedras y porcentaje)

Carga horaria por año			Carga horaria por campo formativo (horas cátedras, horas reloj y porcentaje)							
Año	Hs. Cát.	Hs. Reloj	Formación Gral.		Formación Específica		Formación de Fundamento		Formación de Práct. Profesion.	
1°	1008	756	192	144	416	312	112	84	288	216
2°	1008	756	64	48	432	324	224	168	288	216
Total	2016	1512	256	192	848	636	336	252	576	432

Campos de Formación	Porcentaje en Plan de Estudios	Prácticas Formativas		TOTAL DE HORAS RELOJ DE LA CARRERA: 1512
FORMACIÓN GENERAL TOTAL HORAS RELOJ: 192	12,7%	Porcentaje de práctica	Hs Reloj	
FORMACIÓN ESPECÍFICA TOTAL HORAS RELOJ: 636	42%	51,32 %	776	
FORMACIÓN DE FUNDAMENTO TOTAL HORAS RELOJ: 252	16,7%			
PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE TOTAL HORAS RELOJ: 432	28,6%			



Ana María Guardo Gallardo
Prof. Ana María Guardo Gallardo
Secretaría de Planeamiento Educativo
y Desarrollo Profesional Docente
Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología
Provincia de Salta

///...

102

RESOLUCIÓN N°

SECRETARÍA DE PLANEAMIENTO EDUCATIVO Y DESARROLLO
PROFESIONAL DOCENTE

Expte N°0120046-172555/2021-0

18. CONTENIDOS MÍNIMOS

Primer Año

Código: 1.01

Materia: CULTURA DE LA ALIMENTACIÓN DE LA REGIÓN ANDINA-
CENTRO-SUDAMERICANA

Síntesis explicativa: Considerar el proceso histórico de la alimentación y de los procesos del gusto explicando los fenómenos históricos y cambios producidos en nuestras sociedades en el conjunto del desarrollo de la humanidad. El desarrollo del gusto a través de la historia, su valoración y relación con los otros sentidos permite definir culturas y códigos en relación con él. Asimismo, permite reconocer modos diferenciales de consumo y el gusto como base de la identidad colectiva.

Contenidos: Historia de la alimentación Americana y Europea. Procesos y circuitos alimentarios en América y en el mundo. Influencia en las estrategias y dinámica de los continentes, tanto de sus países como de sus regiones.

Las estructuras de las sociedades y el alimento, influencia de las diferentes corrientes en la cocina actual. La historia argentina y la construcción de la identidad a partir de la cocina y la alimentación. La historia regional y la formación de procesos endógenos en los sistemas andinos y otros. Historia del gusto. Análisis de la estructura social del gusto. Gustos y paradigmas, culturas y códigos alimenticios. Alimentos dominantes. Elección de alimentos, factores e importancia. Bases para la determinación de la aceptación o no de las preparaciones.

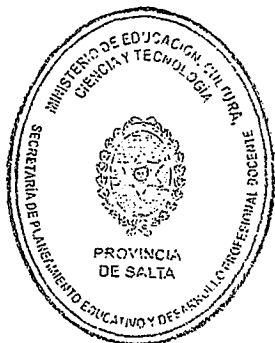
Bibliografía:

ÁLVAREZ, M. (Comp.) (2008). *Las cocinas andinas en el Plata. Biodiversidad, cultura y gastronomía*. Buenos Aires: La Crujía.

BALMACEDA, D. (2017). *La comida en la historia argentina*. Buenos Aires: Sudamericana.

BONDURI, C. y L. FRIGERIO (2010). *Salta a la Olla. Un siglo de evolución social y de cocina*. Buenos Aires: Distal.

✍



...///

///...

RESOLUCIÓN Nº 102

SECRETARÍA DE PLANEAMIENTO EDUCATIVO Y DESARROLLO
PROFESIONAL DOCENTE
Expte N°0120046-172555/2021-0

Código: 1.02.

Taller: GESTIÓN PARA EL EMPRENDIMIENTO

Síntesis explicativa: La propuesta didáctica de este módulo propiciará la integración de contenidos de distintas áreas disciplinares en torno al análisis y problematización del desempeño laboral en diferentes contextos socio-productivos y ante las oportunidades de desarrollo del oficio.

Contenidos: Conceptos y términos básicos de emprender. El emprendedor. Tipos de emprendedores. El proceso de emprender. Recursos y capacidades del emprendedor. Cambios de paradigmas. Aprender a emprender. Ecosistema emprendedor. Impacto del emprendedurismo en la economía. Conceptos de valor agregado.

Procedimientos prácticos para decidir etapas organizativas del desarrollo de la microempresa. Actitudes emprendedoras como calidad, higiene, presentación personal, aplicadas a la realidad visible del negocio. Cálculo de costos como aspecto central desde el punto de vista de sostenibilidad económica. Precio justo: fundamentos y equidad para su cálculo. Difusión del emprendimiento. Visión integral del negocio.

Actitud del emprendedor: comunicación, difusión y presentación. Ejercicios FODA y otras herramientas elementales para evaluar avance y estado del negocio. Reflexión en torno a posibilidades de incorporar el emprendimiento en una lógica más amplia, en el campo de la economía social y solidaria. Rol de ONG y Estado. Formulación y evaluación de proyectos. Toma de decisiones. Ciclo del proyecto. Etapas para su elaboración. Evaluación de factibilidad.

Bibliografía:

BANCO DE LA NACIÓN ARGENTINA. *Guía para empresarios PyMEs para elaborar un Plan de Negocios*. Buenos Aires: Banco de la Nación Argentina.

BRADBERRY, T. y J. GREAVES (2012). *Inteligencia Emocional 2.0. Estrategias para conocer y aumentar su coeficiente*. Barcelona: Conecta.

COVEY, S. R. (2015). *Los 7 hábitos de la gente altamente efectiva. La revolución ética en la vida cotidiana y en la empresa*. Buenos Aires-Barcelona-México: Paidós, COA Salta, Escuela de Coaching Ontológico Americano, Entrenamiento Coaching Ontológico Profesional, Año 2019.

FREIRE, A. (2012). *Pasión por Emprender*. Madrid: Aguilar.

GOLEMAN, D. (1996). *Inteligencia Emocional*. Madrid: Kairós.



R

...///

///...

RESOLUCIÓN N° 102

SECRETARÍA DE PLANEAMIENTO EDUCATIVO Y DESARROLLO
PROFESIONAL DOCENTE

Expte N°0120046-172555/2021-0

Código: 1.03

Materia: INTRODUCCIÓN A LA COCINA PROFESIONAL Y ARTESANAL

Síntesis explicativa: A partir de este espacio, se pretende introducir al alumno al mundo de la gastronomía, mostrándole la diferencia entre cocinar en forma artesanal y cocinar profesionalmente, y la calidad sanitaria y comercial que requiere la producción de alimentos para el consumo humano.

Contenidos: Brigada de cocina: organigrama (función del chef, jefe de partida, comise). Mise en place (características generales). Funcionamiento de la cocina. Clasificación de utensilios. Buenas prácticas de manufactura. Sistema HACCP. Requisitos para su implementación. Casos prácticos de aplicación en el ámbito gastronómico. Normas de calidad ISO. Vegetales: lavado, cortes básicos de diferentes vegetales (brunoise, mirepoix, paisana, macedonia), métodos de cocción, métodos de conservación. Fondos y salsas: espesantes. Características generales. El roux (claro y oscuro), fondo de res (claro, oscuro), fumet de pescado (simple, graso, oscuro). Salsas: bechamel, bearnesa, holandesa, mornay, mayonesa, vinagreta. Métodos de cocción: al vapor, poché, ragoûts, braseado, asado, salteado, fritura, grillado, papillote, marinado. Huevo: técnicas de cocción (horneados, escalfados, revueltos, fritos, hervidos), conservación. Carnes rojas y blancas: características generales. Cortes (de primera, de segunda y de tercera calidad). Ubicación. Bridados, deshuesados, otros. Métodos de cocción. Puntos de cocción (bleu, saignant, a point, bien cuit, well done). Pastas: clasificación general. Usos de harinas no convencionales: maíces, quinoa, coca, otras. Métodos de cocción. Métodos de conservación. Legumbres y cereales: arroz, porotos, garbanzos, lentejas, (clasificación, métodos de cocción, métodos de conservación). Técnicas y Métodos de cocción específicos según la cocina regional/artesanal (Usos de fuegos, hornos, parrillas, amasados, materiales naturales para envolver alimentos y/o mejorar cocciones).

Bibliografía:

- D'AMICO, E. Y M. SICA (2009) *Manipulación de alimentos. Preguntas frecuentes y respuestas simples para una correcta elaboración*. Buenos Aires: Submarino Comunicación.
- LOEWER, E. (2014). *Cocina para profesionales. Hoteles, restaurantes, residencias*: Madrid: Paraninfo.
- RODRÍGUEZ PALACIOS, A. (2009) *Gran Manual de Técnicas del Maestro de Cocina*. Buenos Aires. Atlántida S.A.
- SEGNIT, N. (2012). *La Enciclopedia de los sabores*. Buenos Aires: Debate.



R

...///

///...

RESOLUCIÓN N°

102

SECRETARÍA DE PLANEAMIENTO EDUCATIVO Y DESARROLLO
PROFESIONAL DOCENTE

Expte N°0120046-172555/2021-0

Código: 1.04

Materia: FRANCÉS GASTRONÓMICO

Síntesis explicativa: La gastronomía francesa es reconocida a nivel mundial como una de las más importantes, por su refinamiento, exquisito gusto y excelente presentación. La influencia francesa se evidencia en técnicas fundamentales y estilos diferentes que incidieron en muchas tradiciones regionales.

Contenidos: El lenguaje de la gastronomía francesa. Trabajos con glosarios y fichas terminológicas. Trabajo con diccionarios especializados y visuales. Comunicación simple. Vocabulario gastronómico, materias primas, utensilios, técnicas. Análisis y traducción de textos especializados y recetas de cocina. Cartas y menús de restaurantes. Técnicas de servicio de mesa. Clases prácticas en cocina.

Bibliografía:

FELDER, C. (2012) *Pâtisserie*. Paris Editions de la Martinière.

LE CORDON BLEU (2003) *Guía completa de las técnicas culinarias. Postres*. París: Le Cordon Bleu.

El pequeño Larousse Gastronomique en español. (2014). Editions Larousse.

ROBUCHON, Joel (2008). *Todo Robuchon: Una biblia de la gastronomía francesa*. RBA Libros, Barcelona.

Código: 1.05

Materia: ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

Síntesis explicativa: A partir de este espacio, el alumno podrá planificar eventos; organizar y gestionar las actividades dentro del evento; controlar y coordinar el cronograma de eventos; y vender y promocionar eventos.

Contenidos: Organizador de eventos: descripción del perfil, funciones, competencias y actividades. Planificación y organización del trabajo. Priorización. Cronograma de actividades. Tiempos estándares de las actividades. Evento. Etapas del evento: pre-evento, desarrollo y post-evento. Check list. Timing y cronograma del organizador. Elaboración de presupuestos, uso de costos, programas y equipamientos. Clasificación de eventos, tipos de recepciones, formalidades y objetivos. Aplicación de procedimientos de gestión, coordinación y control.

Introducción a ceremonial y protocolo. Órdenes de precedencias. Etiqueta y buenos modales. Cortesía. Ley de la derecha. Ceremonial de la bandera argentina. Saludos y presentaciones. Tipos de mesas y cabeceras. Clasificación de eventos, sociales y privados.

...///



R

///...

102

RESOLUCIÓN Nº

**SECRETARÍA DE PLANEAMIENTO EDUCATIVO Y DESARROLLO
PROFESIONAL DOCENTE**

Expte Nº0120046-172555/2021-0

Bibliografía:

BERISSO, M. (2004). *Protocolo y Ceremonial. Oficial, empresario y social*. Buenos Aires: Espasa Calpe.

BONINA, A. y G. MUSEMECI (2004) *Cómo organizar eventos*. Buenos Aires: Valleta.

IRURETAGOYENA, A. (2004). *Manual de Ceremonial y Protocolo*. Buenos Aires: Dunken.

Código: 1.06

Materia: COCINA FRÍA, BUFFET Y CATERING

Síntesis explicativa: Los servicios de buffet y catering poseen técnicas y prácticas en el rubro que los hacen específicos. En el presente espacio, se desarrollan dichas técnicas y la correspondiente elaboración de comidas que puede incluirse dentro de este estilo de servicio muy utilizado en hoteles y restaurantes, y en otras áreas de eventos. Las preparaciones autóctonas se implementarán como servicio diferencial de la cultura alimentaria regional.

Contenidos: Servicio de buffet: características principales. Preparación de un buen servicio de buffet. Confort de los asistentes. Comidas de buffet. Servicios de bebidas: Buffets y mesas temáticas: argentino, NOA-salteño y otros. Servicio de catering: Comidas de catering, presentación. Servicio de catering envasado. Introducción. Planificación, tema, organización y armado. El servicio de catering como negocio. Plan de menú. Cócteles, reuniones informales, entradas, almuerzos, brunch, coffee break, cenas. Elegante o informal. Ambiente cerrado o al aire libre. Bebidas. Tragos libres, elección del vino, bebidas especiales. Cantidades promedio según el evento. Postres y dulces. Tarteletas, bombas, postres de chocolate, petit fours, tortas esponjosas y merengues, fuentes de frutas, dips cremosos. Bromatología e higiene. Manipulación de alimentos. Almacenamiento. Almacenamientos en frío. Cadena de frío. Conservación de alimentos. Almacenamiento, embalaje, envasados, circuitos de cocina. Espacios de preparación. Traslado de alimentos.

Bibliografía:

DA VINCI, L. (2010). *Apuntes de Cocina*. Buenos Aires: Distal.

DE SANTIS, D. (2010) *Cucina Paradiso*. Buenos Aires: Planeta.

RAMÓN, A. N. (2005). *Buenas prácticas de manufactura: herramientas útiles para los manipuladores de alimentos*. Salta: Universidad Nacional de Salta.

Página Web

https://issuu.com/arturohernandezmartinez9/docs/cocina_fr_a.docx.

<http://enciclopediade gastronomia.es/recetas/entrantes/aspics-flanes-y-torrinas/index.html>

[https://aehga.com/wp-content/uploads/2020/05/Libro-de-gastronomia-regional-](https://aehga.com/wp-content/uploads/2020/05/Libro-de-gastronomia-regional-Argentina.pdf)

[Argentina.pdf](https://aehga.com/wp-content/uploads/2020/05/Libro-de-gastronomia-regional-Argentina.pdf).

...///



[Handwritten signature]

///...

102

RESOLUCIÓN N°

**SECRETARÍA DE PLANEAMIENTO EDUCATIVO Y DESARROLLO
PROFESIONAL DOCENTE**

Expte N°0120046-172555/2021-0

Código: 1.07

Seminario: GASTRONOMÍA Y ENOLOGÍA

Síntesis explicativa: Es necesario que el alumno explore un mundo gastronómico más complejo que enriquecerá sus conocimientos, pasando por las distintas cocinas étnicas y por la elaboración de nuevos productos modernos con técnicas no tradicionales a los efectos de desarrollar su creatividad. Nadie puede tampoco alejarse de la realidad que marca que las combinaciones entre comidas y vinos son inexcusables, siendo la compañía perfecta en el ámbito gastronómico, por ello se hace imprescindible que los profesionales gastronómicos tengan conocimiento del tema enológico y de coctelería.

Contenidos: Enología: concepto y alcances. Uvas y vinos. Clasificación y características. Vinificación de vinos tintos, blancos, rosados y espumantes. Vinos orgánicos. La relación entre el vino y la comida. Tipos de maridaje. Cata y valoración. El uso de los sentidos. Sensaciones del gusto. El color y su lenguaje. Instancias de la cata. Prácticas de cata y degustación. Pasado y presente del vino en la Argentina. Regiones vitivinícolas de la Argentina. El terroir o terroir. Región del Noroeste: la provincia de Salta y los Valles Calchaquíes. Cepas vinícolas. Técnicas y procedimientos para la conservación y administración del servicio del vino. Presentación del vino al cliente. Cómo se lee la etiqueta. Armado de una bodega, decantar un vino, otros elementos vinculados al vino, termómetros, sacacorchos, drop-stops, etc. Enólogo. Sommelier. Barman. El apetito y el placer. Alimentos, nutrientes, texturas, sabores. Clasificación y análisis de tipos de alimentos según función, origen, aptitud, consumo. El gusto: los sabores. Sensorialidad. Aditivos.

Condimentos, hierbas, especias, sales, ácidos, azúcares. Su influencia en la cocina regional. Tendencias en el consumo de bebidas. Bebidas no alcohólicas. Bebidas alcohólicas. Licores y bebidas de malta. Bebidas artesanales en base a productos regionales: licores, cordiales, infusiones (hierbas aromáticas, frutos nativos, especias).

Bibliografía:

- CONTRERAS J. (1995) Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres. Universidad de Barcelona.
- CRUZ, J. (1991) Alimentación y Cultura. Antropología de la conducta alimentaria. Eunsa, Pamplona.
- BROWN, J. (2013). *El tratado básico de enología*. Nueva York: Mc Graw Hill.
- BUJAN J, ARTAJONA J. (1994) La cata. Cuadernos del vino. Producción editorial Wilco comunicaciones S.L.
- GALLEGO, J. F. (1998). *Manual Práctico de Restaurante*. Madrid: Paraninfo.
- MADRID VICENTE, A. (2011) *Manual del catador de vinos*. Madrid: AMV Ediciones.
- NAUDIN, C. Y L. FLAVIGNY (2014). *Larousse de Los vinos*. Madrid: Española.
- PEYNAUD, E. (1999). *El gusto del vino*. Madrid: Paraninfo.

...///



R

///...

RESOLUCIÓN Nº

102

**SECRETARÍA DE PLANEAMIENTO EDUCATIVO Y DESARROLLO
PROFESIONAL DOCENTE**

Expte N°0120046-172555/2021-0

Código: 1.08

Materia: HIGIENE Y SEGURIDAD EN LA GASTRONOMÍA

Síntesis explicativa: Es muy importante conocer las normas en pos del cuidado de la salud y el bienestar social y ambiental en el desarrollo de las actividades laborales. En el manejo de los alimentos y los utensilios de cocina, se deben respetar una serie de precauciones, medidas y cuidados de la higiene personal y sanitaria.

Contenidos: Elementos de protección personal: clasificación, características y uso correcto. Indumentaria de trabajo. Manipulación de alimentos. Contaminación cruzada. Cartelería y colores de seguridad. Procedimiento de trabajo seguro en la prestación de servicios. El ambiente: características naturales, sociales y económicas. Introducción a la bromatología. Legislación y normativas bromatológicas. Protocolos de implementación. Aditivos. Introducción a la microbiología. Microorganismos. Enfermedades transmitidas por alimentos. Métodos de conservación. Higiene Alimentaria. Programa de limpieza y desinfección, POES. Disposición y almacenamiento de desperdicios y basura. Control de plagas. Control de calidad.

Bibliografía:

CTIC Y CITA, *Higiene y Seguridad Alimentaria*. Sin datos de edición.

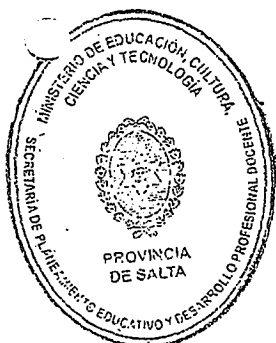
OPS/OMS, *Manual de Capacitación para manipuladores de alimentos*. Sin datos de edición.

FEHGRA ARGENTINA Y CFI (2006). *Procedimientos para la gestión de la calidad, seguridad e higiene de alimentos*. Buenos Aires: Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina y Consejo Federal de Inversiones.

Código: 1.09

Materia: SISTEMAS ALIMENTARIOS Y BIODIVERSIDAD

Síntesis explicativa: El estudio de las cocinas nos confronta con la complejidad geográfica de nuestro territorio en el contexto mayor de los Andes y de América. La delimitación política de las regiones, la mayoría de las veces, no se corresponde con las cocinas. En cambio, ellas coinciden en general con las ecorregiones, cada una con sus características. La cocina debe ser asumida en el conocimiento de su bio/etno-diversidad y su rol estratégico en las economías locales en el seno de los sistemas alimentarios y la prevalencia de la soberanía alimentaria.



✍

...///

///...

RESOLUCIÓN N° 102

**SECRETARÍA DE PLANEAMIENTO EDUCATIVO Y DESARROLLO
PROFESIONAL DOCENTE**

Expte N°0120046-172555/2021-0

Contenidos: Centros mundiales de origen y su aporte a la alimentación global. Ecorregiones americanas. Mega-diversidad. Importancia y rol en el desarrollo de las sociedades. Relación con la alimentación y la cocina. Importancia de la biodiversidad en el desarrollo de las cocinas. Cultivos locales, autóctonos. Origen y propiedades. Aporte a la dieta. Alimentos nutraceuticos. Alimentación y salud. Papel de la biodiversidad. Sistemas de producción y funcionalidad en la alimentación. El sistema alimentario en los Andes Centrales. El sistema alimentario en Salta y el NOA. La soberanía alimentaria.

Bibliografía:

CARBALLO GONZÁLEZ, C. (2018). *Soberanía alimentaria y desarrollo. Caminos y horizontes en Argentina*. Buenos Aires: Mónadanomada.

ELICHONDO, M. (2003). *La comida criolla*. Buenos Aires: Ediciones del Sol.

GORBAN, M. K. de (2015). *Hablemos de soberanía alimentaria. Alimentos para todos o ganancias para pocos*. Buenos Aires: Mónadanomada.

HOSS DE LE COMTE, M. (2000). *La cocina argentina*. Buenos Aires: Ediciones Maizal.

MARTELLI, J. C. y B. SPINOSA (2010). *El libro de la cocina criolla*. Buenos Aires: Distal.

Código: 1.10

Práctica: PRÁCTICA PROFESIONAL I: PRODUCTOS Y TECNOLOGÍAS REGIONALES

Síntesis explicativa: La gastronomía regional tiene características propias que la distinguen de las de las otras regiones del país, las cuales se deben especialmente a la gran variedad de ingredientes autóctonos de la zona, que permiten la elaboración de platos sumamente sabrosos y nutritivos. Como los conocimientos teóricos y prácticos que el alumno va incorporando en el cursado deben ser puestos en situaciones reales, este espacio está destinado a que el alumno trabaje en distintos emprendimientos gastronómicos del medio.

Contenidos: Valores nutritivos de tubérculos (oca, ulluco), raíces (yacón), granos (quinua), maíz, zapallo, batata, papa, ajíes. Otros frutos nativos: cayotes, nueces, doca, achojchas, chilito. Miel. Carnes (vacunos, cordero, cabrito, llama). Carnes alternativas, animales de caza, de pesca y recolección (liebre, pecarí, pavas del monte, charatas, sábalos, pejerreyes, quirquincho). Cortes y preparación. Minerales. Fibras dietéticas, proteínas, vitaminas. Embutidos y chacinados: preparación y conservación. Charqui, chalona: preparación y conservación. Leches. Quesos de vaca, de cabra, quesillos; requesón. Chuño: preparación, conservación. Legumbres regionales. Especias. Hierbas aromáticas. Harinas alternativas: de maíces, de algarroba, de poroto, de coca, de quinua.

...///



8

///...

RESOLUCIÓN N°

102

SECRETARÍA DE PLANEAMIENTO EDUCATIVO Y DESARROLLO
PROFESIONAL DOCENTE

Expte N°0120046-172555/2021-0

Bebidas autóctonas, infusiones. Ingredientes, modos de preparación. Uso de los fuegos. Llama, leña, carbón, humos. Parrilla, domo, cocina, horno, tierra, piedras. Uso de hojas y vainas, hierbas, semillas para contener y mejorar cocciones. Emplatados y presentación de productos, mesas típicas, técnicas y organización de ornamentación y acondicionamientos de espacios regionales.

Bibliografía:

Las Prácticas Profesionalizantes son espacios formativos que propician una aproximación al campo ocupacional, de un determinado profesional, hacia el cual se orienta la formación. En este espacio, el docente debe integrar todos los saberes y capacidades desarrollados en los diversos campos de formación; y determinar su formato y bibliografía según lo establecido en la Res Min N° 3142/12.

Segundo año

Código: 2.11

Taller: SABERES DIGITALES APLICADOS AL SERVICIO GASTRONÓMICO

Síntesis explicativa: La comunicación, en las sociedades contemporáneas, constituye una clave central para fortalecer la gestión de proyectos de servicio, institucionales o de productos. Desde una instancia de formación académica, pensar desde la comunicación significa concentrar ideas para indagar en los canales comunicacionales e informacionales más adecuados según la misión que emprenda el actor de la especialidad. La comunicación es una tarea que significa compromiso, dedicación y amplia visión para detectar cada uno de los problemas suscitados, pero no solo para resolver o neutralizar las debilidades, sino también para fortalecer los logros. Es necesario que los alumnos consigan una sólida capacitación profesional en un sector que demanda recursos humanos preparados para responder, con éxito, a las necesidades de las empresas, aportando actitud positiva, imagen, creatividad y eficacia profesional.

Contenidos: El proceso de la comunicación. De la comunicación interpersonal a la comunicación medial. La comunicación organizacional. La comunicación en instituciones que imparten servicios. La comunicación en instituciones hoteleras y de gastronomía. La comunicación de productos y servicios. Distintas técnicas para la comunicación de productos y servicios. Estudios de casos. Práctica de campo. Utilización de las herramientas informáticas para la comunicación (blogs, redes sociales). Publisher. Elaboración de tarjetería, folletería, cartelería, logos. Power Point. Diseño de interacción. Usabilidad. Accesibilidad. Web. Impacto de las tecnologías de la información en la organización gastronómica.

...///



✍

///...

RESOLUCIÓN N°

102

**SECRETARÍA DE PLANEAMIENTO EDUCATIVO Y DESARROLLO
PROFESIONAL DOCENTE**

Expte N°0120046-172555/2021-0

Bibliografía:

- AREA MOREIRA, M. GROS B. Y MARZAL A. (2008). *Alfabetización y tecnologías de la información y la comunicación*. Madrid: Síntesis.
- BRADBERRY, T. y J. GREAVES (2012). *Inteligencia Emocional 2.0. Estrategias para conocer y aumentar su coeficiente*. Barcelona: Conecta.
- COVEY, S. R. (2015). *Los 7 hábitos de la gente altamente efectiva. La revolución ética en la vida cotidiana y en la empresa*. Buenos Aires-Barcelona-México: Paidós.
- LLACH, J. J., E. AMADASI y M. M. HARRIAGUE (2004-2010). *El hotelaría y la gastronomía argentina: situación actual y perspectivas futuras*. Estudio Economía & Sociedad.
- MARTIN-BARBERO, J (2003). *Saberes hoy: dimensiones, competencias y transversalidades*. *Revista Iberoamericana de Educación* (32), 17-34.
- MANOVICH, L. (2013). *El software toma de mando*. Barcelona. España: Editorial UOC
- Arnoletto, E. (2007). Administración de la producción como ventaja competitiva. Obtenido de <http://www.eumed.net/libros/2007b/299> [Links].
- RAMÍREZ, A. (2012). *Saberes digitales mínimos: punto de partida para la incorporación de TIC en el curriculum universitario*. En R. H. Vargas (Coord.), *Innovación educativa, experiencias desde el ámbito del proyecto aula*. México FESI.
- RAMIREZ A. MORALES A.T. Y OLGUIN A. (2013). *Brecha digital en el contexto universitario: una estrategia para su medición*. En *Memorias del XII Congreso Nacional de Investigación Educativa*. Guanajuato, México.

Código: 2.12

Materia: COCINA PROFESIONAL REGIONAL

Síntesis explicativa: A partir del uso de las técnicas básicas y métodos de cocción estudiados en Cocina profesional regional, el alumno explorará las técnicas básicas del preparado de productos.

Contenidos: Carne de cerdo: características generales. Cortes: jamón, carré, bondiola, pechito, codillos, panceta, paleta, tocino, matambre, ribbs, cabeza, manitos. Métodos de cocción: al vapor, poché, ragoûts, braseado, asado, salteado, fritura, grillado, papillote, marinado. Pescados: características generales. Morfología del pescado. Limpieza. Cortes: troncón, darne, filetes, escalopes, cabeza. Métodos de cocción: al vapor, poché, ragoûts, braseado, asado, salteado, fritura, grillado, papillote, marinado. Tipos de pescados de agua dulce con énfasis en pescados de la región. Pescados de mar, características



[Handwritten signature]

...///

///...

102

RESOLUCIÓN N°

**SECRETARÍA DE PLANEAMIENTO EDUCATIVO Y DESARROLLO
PROFESIONAL DOCENTE**

Expte N°0120046-172555/2021-0

generales y organolépticas. Clasificación. Limpieza. Métodos de cocción. Aplicaciones. Cordero: características generales. Limpieza. Cortes: paleta, campana, silla, gigot. Métodos de cocción: al vapor, poché, ragoûts, braseado, asado, salteado, fritura, grillado, papillote, marinado. Similitudes con otros camélidos menores. Carnes de caza: Conejo: características generales, cortes, métodos de cocción. Pato: características generales, cortes, métodos de cocción. Pavo: características generales, cortes, métodos de cocción. Técnicas de presentación (emplatado), construcción y deconstrucción de un plato. Técnicas de trabajo en equipo: tipos de áreas de trabajo, línea de producción. Clasificación de zonas de la cocina profesional.

Bibliografía:

DEL CANTO PÉREZ (2011). *El libro de los secretos para el buen asador*. Registro de propiedad intelectual Safe Creative,
HENNANN, SCHMIDT, HEBBELL (1984). *Carne y productos cárnicos su tecnología y análisis*. Editado por fundación Chile.
IKER ERAUZKIN (2018). *Escuela de Carnes*. Ed. Larousse.
PÁGINA WEB:
<https://aehga.com/wp-content/uploads/2020/05/Libro-de-gastronomia-regional-Argentina.pdf>.

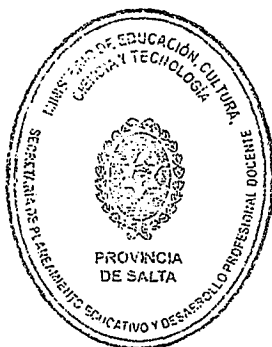
Código: 2.13

Taller: PANADERÍA Y PASTELERÍA

Síntesis explicativa: La producción de la panificación es fundamental para completar la elaboración de un menú, por lo que en esta materia se pretende introducir al alumno en el manejo de las técnicas de dichos productos, obteniendo conocimientos sobre la pastelería clásica y la moderna, y dando importancia tanto a la producción como a la presentación, para aprender a trabajar con los distintos insumos e incorporar conocimientos para realizar los distintos productos. Panadería y pastelería, con elaboraciones y rellenos típicos, distinguen particularmente a las regiones salteñas, brindando un valor agregado a las mesas familiares y festividades religiosas y populares, que se puede captar para servicios, proyectos turísticos y emprendimientos comerciales.

Contenidos: Panadería: Materias primas básicas. El trigo y su molienda. Otras variedades de harinas regionales. Levaduras, técnicas e implementación. Aditivos o mejoradores, variedad y uso. Etapas de la panificación. El amasado. Distintos métodos de fermentación: directo e indirecto. Masa madre. El horneado, técnica. Glaseados y acabados. Panes y bollos caseros, tortillas a la parrilla, francés, bizcochos con grasa, panes artesanales, integrales y saborizados. Panes de molde, grisines, panes de Viena,

...///



[Handwritten signature]

///...

102

RESOLUCIÓN N°

**SECRETARÍA DE PLANEAMIENTO EDUCATIVO Y DESARROLLO
PROFESIONAL DOCENTE**

Expte N°0120046-172555/2021-0

pizzas, calzonne, foccacia, figazza, chips, masa para empanadas, distintos tipos de galleta, Pan cacho casero. Masa muerta, armado de figuras para decoración. Masa única: pan de leche, y miguelitos. Jaleas y coberturas. La bollería. Facturas de grasa. Facturas de manteca. Masas plunder. Distintas formas y rellenos. Panadería festiva. Distintos tipos de pan dulce: milanés, genovés y panettone. Rosca de Reyes y de Pascua. Conservación y almacenamiento. Panes rústicos. Pan de miel. Masas con puré de papas.

Pastelería: clasificación de masas. Masas batidas. Masas quebradas: variedad técnica. Masas levadas: variedad y técnicas. Agentes leudantes, clasificación. Merengues: variedades y técnicas. Almíbares, técnicas y uso. Masas de doble cocción: Paté a Choux, técnicas de cocción. Chocolate: variedades, técnicas de manejo, templado. Cremas preparadas en frío y caliente: clasificación y técnicas de cocción e implementación en otras preparaciones. Crema pastelera: técnica, variedades. Torta. Gelatina, técnica de uso, implementación. Bavarois. Geles. Cremas heladas, técnicas y variedades. Pasteles de queso, frío y horneado. Postres para restaurantes, técnicas. Empanadillas. Rosquetes. Capias. Pastelitos. Gaznates. Turrón salteño. Alfajor cafayateño.

Bibliografía:

HAMELMAN, J. (2013). *El pan: manual de recetas y técnicas de panadería*. Madrid: Libros con Miga.

IRIGOYEN, D. (2008) *Dolli Irigoyen en su cocina*. Buenos Aires: Sevagraf S.A.

OLJAVETZKY, C. (2009). *Panes & pancitos. Dulces y salados*. Buenos Aires: V&R Editoras S. A.

(2016). *Panadería Argentina*. Buenos Aires: V&R Editoras S. A.

LEXUS (2012). *Panadería Artesanal*. Editorial Lexus.

HERRERA, JUAN MANUEL (2017). *Panadería y Pastelería En Casa*.

Código: 2.14

Taller: QUÍMICA CULINARIA

Síntesis explicativa: Un profesional gastronómico debe estudiar la naturaleza de los alimentos, poniendo énfasis en la comprensión de los principios científicos que intervienen en la preparación de los alimentos, y los fenómenos físico-químicos que sufren a lo largo de su manejo.

Contenidos:

Introducción a la química en alimentos. Soluciones- PH. Calentamiento de alimentos. Enfriamiento de alimentos. Agua. Soluteo y solvente. Azúcares y almidones. Grasas y aceites. Harina y gluten. Panificación. Leche y sus derivados. Huevo y espumas.

...///



[Handwritten signature]

///...

RESOLUCIÓN Nº

102

**SECRETARÍA DE PLANEAMIENTO EDUCATIVO Y DESARROLLO
PROFESIONAL DOCENTE**

Expte Nº0120046-172555/2021-0

Emulsiones. Carnes. Pescados y mariscos. Frutas, frutos secos, gomas y legumbres
Cereales. Chocolate. Bebidas. Aditivos, digestión y microorganismos. Productos
alimenticios regionales. Física gastronómica. Cocinas y hornos solares. Microondas.
Abatidores. Convectores.

Bibliografía:

COENDER A., (1996). Química culinaria: Estudio de lo que le sucede a los alimentos. Ed.
Acribia Editorial.

GOLOMBECK, D. y P. SCHWARZBAUM (2007). El Nuevo cocinero científico.
Buenos Aires: Universidad Nacional de Quilmes.

KOPPMANN, M. (2011). Manual de Gastronomía molecular. Buenos Aires: Siglo
veintiuno.

Ley Nº 18284. Código Alimentario Argentino. Normas para producción, elaboración y
circulación de alimentos para consumo humano en todo el país (1969). Buenos Aires:
Poder Ejecutivo Nacional.

Ley Nº 7070/00 Protección del medio ambiente (Salta, 1999).

WRIHT, J. y E. TREUILLE (2003) Guía completa de las técnicas culinarias. París: Le
Cordon Bleu.

Código: 2.15

**Materia: COSTOS, PRESUPUESTOS Y COMERCIALIZACIÓN DE
PRODUCTOS**

Síntesis explicativa: El análisis de costos ayuda a identificar oportunidades de mejora
para incrementar la eficacia de los gastos y la consecuente rentabilidad. Administrar los
costos con cuidado es crítico para realizar una buena gestión y, con frecuencia, es la
diferencia entre un negocio próspero y otro que apenas sobrevive. Además, las
proyecciones financieras pueden optimizar la gestión, la elaboración de presupuestos y
toma de decisiones acertadas en la comercialización y la utilización del dinero.

Contenidos: Costos: información para la toma de decisiones. Planificación y
presupuestación. Presupuesto. Modelos presupuestarios. Análisis de inversión.
Presupuesto de ventas. Determinación de costos: costo del plato y costo del trago. Costos
de ventas. Costo de materia prima. Costo de mano de obra. Costos generales de
fabricación. Costos fijos. Costos unitarios por nivel de producción. Punto de equilibrio.
Punto de equilibrio multiproducto. Desviación presupuestaria. Reducción de costos.
Control de gastos. Principales métodos de comercialización de los productos
gastronómicos. La carta como instrumento de comercialización. Gestión de empresas
gastronómicas. Sociedades gastronómicas. Tipos de sociedades.

...///



A

///... 102

RESOLUCIÓN N°

**SECRETARÍA DE PLANEAMIENTO EDUCATIVO Y DESARROLLO
PROFESIONAL DOCENTE**

Expte N°0120046-172555/2021-0

Bibliografía:

BACKER M., JACOBSEN L. y RAMIREZ D. (1997). *Contabilidad de Costos. Un enfoque administrativo para la toma de decisiones*. México: McGraw-Hill.

BOARDMAN, R. (1973). *Dirección y análisis de costes en hoteles y restaurantes*. (3ra. ed.) (L. Muñoz, Trad.). Madrid: Ibérico Europeo de Ediciones, S.A.

DE LA TORRES, F. (2006). *Administración hotelera: alimentos y bebidas*. (3ra. Ed.). México: Trillas.

FREIRE, A. (2012). *Pasión por Emprender*. Madrid: Aguilar

IACOMUCCI N. y ROYON, A. (2006) Costeo del menú en gastronomía. Buenos Aires. Librería Editorial.

RUBIO MISAS, M. (1995). *Los sistemas de costes basados en la actividad. Una aplicación a la empresa hotelera*. Actualidad financiera, 25, 863-874.

YOUSHMATZ, A. (1994). *Control de costos de alimentos y bebidas I*. México: Editorial Diana.

Código: 2.16

Materia: ANTROPOLOGÍA SOCIOCULTURAL Y CULTURA ALIMENTARIA

Síntesis explicativa: Este espacio se constituirá en el basamento ideológico conceptual de las diversas materias de la Tecnicatura, especialmente porque permitirá el entendimiento y la valoración de la propia cultura a un mismo rango que las de otras regiones. Propone una reflexión profunda sobre conceptos tan utilizados desde los medios turísticos como los de tradición, costumbres, autoctonía, esencia, con el objeto de que los alumnos puedan manejar conscientemente su uso.

Contenidos: surgimiento de la antropología como ciencia. Naturaleza y cultura. Sociedad y cultura. Religión, creencias, tecnología, lengua. El "otro" en la antropología. Conceptos de autoctonía, tradición, identidad. El hombre, su hábitat. Lo culinario en el marco de la cultura: comidas cotidianas, comidas rituales. Lo sagrado. Concepto de patrimonio. La gastronomía como patrimonio intangible. Resignificación de la patrimonialidad y su revalorización. Recomendaciones de la Unesco acerca de la cultura oral tradicional.

Bibliografía:

AGUIRRE PATRICIA (2014). *Una historia social de la comida*. Ed. Lugar.

ANDICOBERRY, ALONSO (2011) Cristina. *Cultura Alimentaria*. Ed. Los Libros de la Catarata.

BOCUSE, P. (2003). *La cocina del mercado*. Barcelona: Destino.

MONAGHAN JHON (2013). *Una Brevisima Introducción a la Antropología Social y Cultural*. Ed. Océano.

MASSIMO-MONTARI (2006). *La Comida Como Cultura*. ED. Trea.

...///



R

Ministerio de Educación,
Cultura, Ciencia y Tecnología
Provincia de Salta

-29-

///...

102

RESOLUCIÓN N°

SECRETARÍA DE PLANEAMIENTO EDUCATIVO Y DESARROLLO
PROFESIONAL DOCENTE

Expte N°0120046-172555/2021-0

Código: 2.17

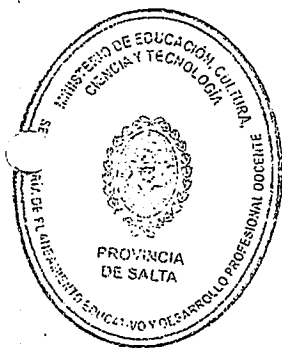
Materia: INGLÉS TÉCNICO

Síntesis explicativa: Las habilidades y estrategias para comprender textos académicos escritos en inglés son fundamentales para un desempeño eficaz, debido a que se puede acceder a fuentes de información de interés. Se hace vital contar con conocimientos básicos de la lengua inglesa, así como la incorporación de vocabulario específico vinculado a la gastronomía.

Contenidos: Área de lecto-comprensión. Inferencia del significado de las palabras nuevas por el contexto, su morfología, la comprensión y reconocimiento de los signos de puntuación. Técnicas de skimming, scanning. Reconocimiento de marcadores tipográficos. Determinación y comprensión de bloques significativos. Uso del diccionario. Tipos de palabras: estructurales (preposiciones, artículos, pronombres y conjunciones) y conceptuales (sustantivos, adjetivos, adverbios y verbos). Tiempos verbales: presente simple, pasado simple. Modo verbal imperativo. Identificación y usos. Vocabulario aplicado a situaciones comunes de la gastronomía. Partes de un restaurante. Roles y funciones en el trabajo. Materias primas. Bebidas. Utensilios de cocina. Métodos de cocción. Técnicas. Redacción y traducción de recetas y cartas.

Bibliografía:

- FORTIN F. y D'AMICO, S (1996). *The Visual Food Encyclopedia: The Definitive Practical Guide to Food and Cooking*.
English for International Tourism Pre- intermediate (2006) Londres. Longman.
SCHMIDT, A. (2003). *Chef's Book of Formulas, Yields, and Sizes*.
KELLER, T. (2005). *Williams-Sonoma Tools & Techniques*.
BRILLT-SAVARIN, JEAN ANTHELME (2001): *Fisiología del Gusto*. Edición en español prologada por Néstor Luján. (1755-1826) Barcelona, Ed. Óptima.
- QA International. (2009). *The Visual Food Lover's Guide*.
 - QA International. (2013). *The Illustrated Cook's Book of Ingredients*.



[Handwritten signature]

...///

///...

RESOLUCIÓN N°

102

SECRETARÍA DE PLANEAMIENTO EDUCATIVO Y DESARROLLO
PROFESIONAL DOCENTE

Expte N°0120046-172555/2021-0

Código: 2.18

Materia: **GASTRONOMÍA SOSTENIBLE Y TURISMO**

Síntesis explicativa: El patrimonio gastronómico –en el que se asocian componentes propios y apropiados– pone en evidencia una compleja trama cultural donde se articulan creatividad, capacidad de adaptación e innovación, habilidades, arte, economía y política. Es menester que la cultura se constituya en valor agregado de las políticas del desarrollo, en especial este conocimiento sobre las tradiciones culinarias coherentes con la preservación de la agrobiodiversidad y las renovaciones en las prácticas alimentarias con base en sus dimensiones históricas, sociales y étnicas. De esta manera, se propende a una conjunción sinérgica con los procesos productivos artesanales e industriales asociados, las asociaciones y escuelas de gastronomía, la restauración, el turismo, los programas de salud y nutrición, y hasta las industrias culturales de la información y la comunicación.

Contenidos: introducción al turismo. Sistema turístico. Impactos del turismo. ¿Qué es un producto turístico? Nociones básicas para el diseño de circuitos turísticos. Turismo: factor integrador de disciplinas y fuentes generadoras de empleos. Regiones turísticas de Salta y sus características gastronómicas. Mapa gastronómico de la provincia. Turismo: potenciador de recursos y productos gastronómicos sostenibles. Valoración de cocinas y alimentos ancestrales. Producción, manejo ambiental, gastronomía y turismo. Gastronomía, producción, tradición y cultura, motores del turismo local y regional. Desarrollo gastronómico local y turismo. Turismo rural. Agroturismo. Turismo rural comunitario. Turismo gastronómico como experiencia cultural. Ferias campesinas, mercados, fiestas, festivales, jornadas gastronómicas, eventos gastronómicos. Polo gastronómico de Salta. Calendario de eventos gastronómicos de Salta. Ruta del vino de Salta. Características distintivas de los vinos de altura. Cepas cultivables en Salta. Cepa distintiva: el torrentés. Ética profesional y deontología.

Bibliografía:

BARRERA, Ernesto. (2006) "Rutas alimentarias. Estrategias culturales de desarrollo territorial".

Comisión para la preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires, (2002) "*La cocina como patrimonio (in) tangible*"

Gobierno Vasco (2017), Plan Estratégico de la Gastronomía y Alimentación de Euskadi 2020 (en línea), disponible en: www.euskadi.eus/contenidos/plan_departamental/pega/es_def/adjuntos/PEGA.pdf.

LAURRAUSE (2006), Larousse gastronomique (en español).

MONTECINOS TORRES, Antonio. (2016) "Turismo gastronómico sostenible. Planificación de servicios, restaurantes, rutas, productos y destinos", Ciudad de México (México) Editorial Porrúa Print. ...///



[Handwritten signature]

///...

RESOLUCIÓN N°

102

**SECRETARÍA DE PLANEAMIENTO EDUCATIVO Y DESARROLLO
PROFESIONAL DOCENTE**

Expte N°0120046-172555/2021-0

TORRES BERNIER, E. (2003). *Del turista que se alimenta al turista que busca comida – Reflexiones sobre las relaciones entre la gastronomía y el turismo*. In Lacanau, G., Norrild, J. *Gastronomía y Turismo. Cultura a Plato*. CIET, Buenos Aires, pp. 305-320.

SCHLÜTER, R. (2006). *Turismo y patrimonio gastronómico – Una perspectiva*. CIET, Buenos Aires.

UNESCO. Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial (2003)

<http://icom.museum/>

PAGINA WEB

<https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420995>.

Código 2.19

Práctica: PRÁCTICA PROFESIONAL II: GASTRONOMÍA REGIONAL

Síntesis explicativa: Las prácticas profesionalizantes pretenden familiarizar e introducir a los estudiantes en los procesos y el ejercicio profesional vigentes, para lo cual utilizan un variado tipo de estrategias didácticas, ligadas a una dinámica profesional, caracterizada en su ejercicio por la incertidumbre, la singularidad y el conflicto de valores.

Contenidos: Diferentes tipos de restaurantes, hoteles, sanatorios, hospitales, servicios de catering, rotiserías, casas de comidas, bares y su organización: diferencias entre ellas, manejo. Tipos de locales gastronómicos, menús que ofrecen, tipos de cartas y su contenido. Proyecto de servicio para una fiesta temática, para un determinado grupo de personas (cumpleaños de 15, cumpleaños infantil, aniversarios, eventos sociales, fiesta patronal, etc.), sobre la base de la gastronomía autóctona, regional.

Bibliografía:

Las Prácticas Profesionalizantes, son espacios formativos que propician una aproximación al campo ocupacional, de un determinado profesional, hacia el cual se orienta la formación. En este espacio, el docente debe integrar todos los saberes y capacidades desarrollados en los diversos campos de formación; y determinar su formato y bibliografía según lo establecido en la Res Min N° 3142/12.



§

...///

///...

102

RESOLUCIÓN N°

**SECRETARÍA DE PLANEAMIENTO EDUCATIVO Y DESARROLLO
PROFESIONAL DOCENTE**

Expte N°0120046-172555/2021-0

19. RÉGIMEN DE CORRELATIVIDADES

Cód.	Materia	Para cursar tener regularizado	Para rendir tener aprobado	Para promocionar tener aprobado
1.01	Cultura de la Alimentación de la Región Andina-Centro-Sudamericana	--	--	--
1.02	Gestión para el Emprendimiento	--	--	--
1.03	Introducción a la Cocina Profesional y Artesanal	--	--	--
1.04	Francés Gastronómico	--	--	--
1.05	Organización de Eventos	1.04	1.04	--
1.06	Cocina Fría, Buffet y Catering	--	--	--
1.07	Gastronomía y Enología	--	--	--
1.08	Higiene y Seguridad en la Gastronomía	1.06	1.06	--
1.09	Sistemas Alimentarios y Biodiversidad	--	--	--
1.10	Práctica Profesional I: Productos y Tecnologías Regionales	--	1.04 - 1.06 - 1.07	--
2.11	Saberes Digitales Aplicados al Servicio Gastronómico	1.02	1.02	--
2.12	Cocina Profesional Regional	1.03-1.04-1.06-1.07	1.03 - 1.04 - 1.06 - 1.07	--
2.13	Panadería y Pastelería	1.01-1.03-1.05-1.10	1.01 - 1.03 - 1.05 - 1.10	--
2.14	Química Culinaria	1.08-1.09	1.08 - 1.09	--
2.15	Costos, Presupuestos y Comercialización de Productos	1.02	1.02	--
2.16	Antropología Sociocultural y Cultura Alimentaria	1.01-1.09	1.01 - 1.09	--
2.17	Inglés Técnico	1.10	1.10	--



[Handwritten signature]

...///

Ministerio de Educación,
Cultura, Ciencia y Tecnología
Provincia de Salta

-33-

///...

RESOLUCIÓN N°

102

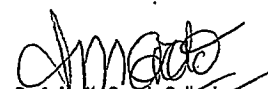
SECRETARÍA DE PLANEAMIENTO EDUCATIVO Y DESARROLLO
PROFESIONAL DOCENTE

Expte N°0120046-172555/2021-0

Cód.	Materia	Para cursar tener regularizado	Para rendir tener aprobado	Para promocionar tener aprobado
2.18	Gastronomía Sostenible y Turismo	1.07-1.08	1.07-1.08	--
2.19	Práctica Profesional II: Gastronomía Regional*	--	-	1.03 - 1.06 - 1.08 - 1.10

*Para cursar Práctica Profesionalizante II, se debe tener aprobada Práctica Profesionalizante I.




Prof. Analía Guardo Gallardo
Secretaría de Planeamiento Educativo
y Desarrollo Profesional Docente
Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología
Provincia de Salta