

SALTA, 17 SEP 2024

RESOLUCIÓN N°

059

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

Expediente N° 0120046-288126/2023-0

VISTO, las actuaciones del rubro mediante las cuales la Dirección General de Educación Superior tramita la aprobación de la carrera Tecnicatura Superior en Gastronomía, con carácter jurisdiccional, para su desarrollo en unidades educativas dependientes de ese organismo, como de la Dirección General de Educación Privada, según corresponda, dependientes del MECCyT, a partir del período lectivo 2025; y

CONSIDERANDO:

Que, la provincia actualmente busca posicionarse como líder en el mercado turístico nacional e internacional y tiene como finalidad fortalecer el turismo gastronómico;

Que, el gobierno provincial impulsa este crecimiento con políticas públicas vinculadas al turismo, la gastronomía y a la administración como pilar fundamental en el desarrollo económico y social;

Que, el turismo gastronómico ha experimentado un constante crecimiento, donde la comida salteña es popular dentro del país y de otros países del mundo por sus sabores e ingredientes únicos;

Que la carrera Tecnicatura Superior en Gastronomía sería una oferta única en la formación técnica;

Que, el Técnico Superior en Administración Gastronómica responde al aumento en la demanda en gastronomía y está capacitado para desarrollar, organizar y dirigir emprendimientos gastronómicos.;

Que, en septiembre de 2005, se sancionó la Ley de Educación Técnico Profesional (ETP), que tiene por objetivo regular y ordenar la enseñanza técnica de los niveles Secundarios, Superior y Formación Profesional para capacitar a los y las estudiantes en competencias básicas para que se inserten en ámbitos económicos-productivos;

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 MECCyT, la Subsecretaría de Desarrollo Curricular e

Innovación Pedagógica de la Secretaría de Planeamiento Educativo y Desarrollo Profesional Docente, y la Secretaría de Gestión Educativa;



...///

III...

RESOLUCIÓN N°

059

SECRETARÍA DE PLANEAMIENTO EDUCATIVO Y DESARROLLO
PROFESIONAL DOCENTE

Expediente N° 0120046-288126/2023-0

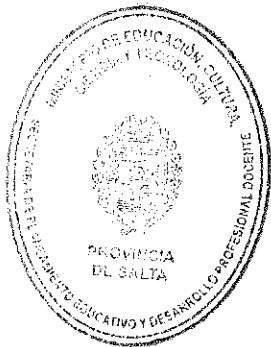
Por ello, y en virtud de la Resolución N° 08/2024 del MECCyT.


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

ARTÍCULO 1°. - Aprobar el Plan de Estudios de la carrera “Tecnicatura Superior en Gastronomía”, con carácter jurisdiccional, que como Anexo forma parte de este instrumento legal, en mérito a las razones expresadas en los considerandos.

ARTÍCULO 2°. - Aprobar, a partir del período lectivo 2025, la implementación de la carrera mencionada en el artículo precedente.

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




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

RESOLUCIÓN N° **059**

**SECRETARÍA DE PLANEAMIENTO EDUCATIVO Y DESARROLLO
PROFESIONAL DOCENTE**
Expediente N° 0120046-288126/2023-0

ANEXO

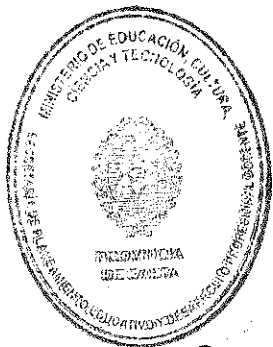
PLAN DE ESTUDIOS

1. **NIVEL:** Superior
2. **CARRERA:** Tecnicatura Superior en Gastronomía
3. **DURACIÓN:** 3 (tres) años.
4. **TÍTULO A OTORGAR:** Técnico/a Superior en Administración Gastronómica
5. **MODALIDAD:** Presencial.
6. **CARGA HORARIA:** horas reloj: **1968** - horas cátedras: **2624**
7. **ANÁLISIS DE LA DEMANDA:**

Salta conforma junto con Jujuy, Santiago del Estero, Tucumán y Catamarca la región norte de la Argentina. Según el censo 2022, cuenta con una superficie de 156 km² y una población de 1.440.672 habitantes. Su estructura productiva se asienta en un conjunto diversificado de cultivos agrícolas, productos mineros y, en menor medida, hidrocarburos. Si bien la mayoría de su economía es de subsistencia, el turismo está ganando importancia. En la actualidad, Salta es la principal provincia turística del NOA y su ciudad capital constituye la base del movimiento turístico de la zona.

El ministro de Turismo y Deportes Mario Peña presentó los números de las vacaciones de julio de 2023 relacionados con la cantidad de turistas que visitaron la provincia, así como el impacto económico. Se calcula que cerca de 230.461 personas llegaron a Salta y que esto supuso un total de 30 millones de pesos invertidos en la provincia. En relación con el mismo periodo del año anterior, el turismo creció cerca del 26%. Esto se vio favorecido por otras políticas llevadas a cabo desde el gobierno. Se realizaron varios acuerdos que posibilitaron una amplia conectividad con las provincias de nuestro país – en especial, las patagónicas – y con otros países de Latinoamérica, como Perú o Brasil.

En este contexto, el turismo gastronómico viene tomando mayor relevancia dentro de la provincia. Este es una forma de turismo cultural centrado en la gastronomía y la cultura culinaria y es clave para recuperar la alimentación tradicional de cada zona. Incluye,



[Handwritten signature]

///...
RESOLUCIÓN N° 059

-2-

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

Expediente N° 0120046-288126/2023-0

además de los tours gastronómicos y la asistencia a festivales de comida y de bebida, actividades como tomar clases de cocina, visitar granjas, mercados o productores, entre otros. La comida salteña es popular dentro del país y de otros países del mundo por sus sabores e ingredientes únicos. Preparaciones como empanadas, humitas, tamales, empanadillas y cuaresmillos son reconocidos a nivel nacional e internacional.

Como parte del Plan Estratégico de Turismo que busca posicionar a Salta como líder en el mercado turístico nacional e internacional, el Ministerio de Turismo y Deportes está llevando a cabo el programa “Kilometro 0”. Este tiene como finalidad fortalecer el turismo gastronómico entendiendo que la gastronomía local es parte de la expresión de los pueblos e incentivar que los turistas conozcan el patrimonio local. Esta acción se fundamenta en el uso de alimentos y productos de máxima calidad y de origen natural, la producción local, el comercio justo y la protección del ambiente.

En estas acciones, resulta clave el rol de los emprendedores que, además de trabajar bajo las premisas ya mencionadas, han certificado sus emprendimientos bajo el sello de Slow Food. Este movimiento internacional se fundamenta en un concepto de gastronomía sostenible que fomenta una cocina que cuente con ingredientes de origen local (no más de 250 kilómetros), que proteja la biodiversidad y que preserve la cultura local. El desafío es garantizar sistemas alimentarios más sostenibles a través de la educación y, de ese modo, hacer frente a la crisis climática.

A nivel nacional, el plan CocinAR quiere dar un fuerte impulso al turismo gastronómico nacional y busca posicionarlo como uno de los grandes atractivos del país y de las provincias. Busca desarrollar el mapa de turismo gastronómico, revalorizar la identidad de las cocinas y dinamizar las economías regionales. En este último punto, se promueve la generación de nuevas oportunidades para hacer crecer el empleo, el ingreso de divisas y disminuir la pobreza. En el plano cultural, la intención es impulsar la recuperación de la alimentación tradicional de cada región turística.

1. FUNDAMENTACIÓN

Según los relevamientos, las empresas gastronómicas necesitan incorporar alrededor de cuatrocientos empleados. El 25% de estos – es decir, cien – coincidirían con la formación y el perfil de la tecnicatura. Además, el 75% de los encargados y/o dueños afirma que contar con personal especializado es clave para posicionar a la empresa en el medio y contar con un buen servicio, productos de calidad y una buena relación precio – calidad. En el mismo sentido, el 45% menciona que el funcionamiento de su negocio se vería facilitado si tuvieran personas con formación técnica.

En relación con la formación, la provincia no cuenta actualmente con carreras de formación técnica en el área de gastronomía. En el ámbito privado, se pueden mencionar algunos institutos que ofrecen cursos cortos o carreras. Entre estos, están el de



...///

///...
RESOLUCIÓN N° 059

-3-

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

Expediente N° 0120046-288126/2023-0

Cocinero Profesional, Gastronomía y Alta Cocina, Asistente Cocinero, Panadero y Pastelero Profesional, Auxiliar Gastronómico, entre otros. En general, tiene una duración máxima de dos años. En el ámbito público, por su parte, las Escuelas de Oficios brindan formación profesional a través de cursos de Gastronomía, Panadería y Pastelería y Elaboración y Conservación de Productos Regionales en las distintas sedes. Tal y como se puede observar la formación se trata de una oferta única en la formación técnica.

Las unidades curriculares de la carrera tienen por objetivo ofrecer conocimientos sobre las materias primas y las preparaciones básicas y complejas de la gastronomía, así como desarrollar las capacidades y habilidades necesarias para la elaboración de los productos gastronómicos. Además, se plantea el dominio inicial de otros conocimientos y capacidades relacionados con la organización, la administración y el asesoramiento a servicios de gastronomía.

Asimismo, los saberes gastronómicos apuntan a una formación integral que involucre la comida regional, nacional e internacional. De esta forma, el futuro técnico puede desempeñarse en los distintos servicios gastronómicos que ofrece actualmente no solo la provincia sino también el país. Estos se complementan con otros conocimientos de dietética y de nutrición. Resulta clave que los profesionales gastronómicos se guíen por criterios de salud y sostenibilidad a la hora de diseñar, planificar y ejecutar todos los platos preparados. Se entiende que entre calidad de la alimentación y nutrición existe una relación directa.

Por último, la formación también se complementa con el aprendizaje de idiomas, en este caso del inglés y del francés. Por un lado, muchos de los platos que se aprenden tienen sus orígenes en otras sociedades y como se sabe la cultura – de la que la gastronomía forma parte – y la lengua presentan una relación estrecha. Por otro lado, si el personal de atención domina otros idiomas, el negocio puede ampliar sus mercados. Muchos clientes extranjeros se sentirán cómodos al visitar el establecimiento y de esa manera recomendarán los servicios a personas de su país de origen. Esto abre las oportunidades a que puedan volver con nuevos turistas.

2. PERFIL PROFESIONAL

El Técnico Superior en Gastronomía está capacitado para desarrollar, organizar, administrar y dirigir emprendimientos gastronómicos. Por ello, cuenta con las competencias para:

- Dominar los procesos de elaboración de los productos de la cocina regional, del país e internacional ateniendo a las particularidades de cada preparación.
- Organizar cartas y menús, conociendo los aspectos nutricionales de los alimentos y seleccionando las bebidas correspondientes y materias primas.



...///



///...
RESOLUCIÓN N° **059** -4-

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

Expediente N° 0120046-288126/2023-0

- Controlar y ejecutar tareas de higiene y sanidad en los establecimientos gastronómicos en general.
- Calcular costos, ejecutar presupuestos y ejercer el control de los recursos humanos y materiales.
- Aplicar un criterio analítico, práctico y real para conducir, ejecutar y controlar un emprendimiento gastronómico.

3. ÁREA OCUPACIONAL

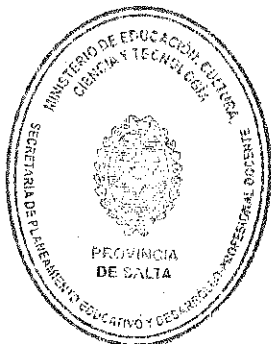
El área ocupacional del Técnico Superior en Gastronomía comprende:

- hoteles, hostales y establecimientos de alojamiento que dispongan de servicios de comida;
- restaurantes;
- parrilladas;
- confiterías;
- pubs que tengan servicios de comida;
- empresas de catering;
- deliveries;
- hospitales, clínicas y sanatorios;
- panaderías y pastelerías;
- casas de té;
- empresas de organización de eventos de diversa índole;
- dietéticas;
- servicios de comidas en transportes aéreos, marítimos y terrestres y
- otros establecimientos y/o organizaciones que ofrezcan servicios gastronómicos.

4. ALCANCE DEL TÍTULO

El Técnico Superior en Gastronomía está habilitado para las siguientes actividades:

- Elaborar productos alimenticios y pre-elaboraciones respetando las normas de higiene y seguridad y los parámetros de calidad.
- Gestionar y administrar la producción en forma integral.
- Programar la producción a corto y mediano plazo, teniendo en cuenta la capacidad productiva del establecimiento y controlando el estado y el mantenimiento de los medios de trabajo y la provisión de insumos requeridos para la elaboración de productos gastronómicos.



///...
RESOLUCIÓN N° 059

-5-

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

Expediente N° 0120046-288126/2023-0

- Presentar productos alimenticios considerando las técnicas culinarias de acuerdo con las recetas, los lineamientos de los establecimientos y los servicios y los requerimientos de los clientes.
- Participar de la confección de cartas y menús considerando los aspectos nutricionales y las especificidades regionales;
- Participar de la gestión comercial y administrativa a partir de identificar oportunidades en la organización de los procesos productivos;
- Controlar los recursos materiales y participar en la confección y control de los presupuestos y
- Coordinar equipos de trabajo.

En síntesis, el Técnico Superior en Gastronomía está capacitado para diseñar y gestionar los procesos de producción e intervenir en la elaboración gastronómica además de la administración de un negocio y gestión de los sistemas de control y reposición.

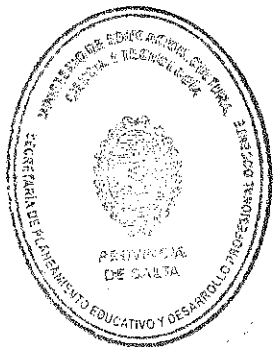
5. ANTECEDENTES CONSULTADOS QUE SUSTENTAN LA PROPUESTA

- Ley Nacional de Educación Técnico Profesional N°26058.
- Ley de Educación Superior N°24521.
- Ley de Educación de la Provincia de Salta N° 7546.
- Plan de estudios aprobado por R.M.N° 2622/02: Tecnicatura Superior en Gastronomía con orientación en Administración y Gestión. Inst. Padre Roque Chielli N° 8184
- Plan de estudios aprobado por R.M.N° 2412/05: Tecnicatura Superior en Gastronomía con orientación en Administración y Gestión. Instituto N° 8184 "Padre Roque Chielli"

6. ORGANIZACIÓN CURRICULAR

El presente diseño curricular se organiza a partir de diversos espacios curriculares distribuidos en cuatro campos de formación centrados en una perspectiva interdisciplinaria que garantice la formación teórico-práctica del Técnico Superior en Gastronomía. Estos son:

- Campo de Formación General.
- Campo de Formación de Fundamento.
- Campo de Formación Específica
- Campo de las Prácticas Profesionalizantes



///...
RESOLUCIÓN N° 059

-6-

**SECRETARÍA DE PLANEAMIENTO EDUCATIVO Y DESARROLLO
PROFESIONAL DOCENTE**
Expediente N° 0120046-288126/2023-0

Estos se orientan a garantizar una formación técnica superior tanto de carácter general como específica, que proporcione la base de conocimientos necesarios para el desempeño profesional y para el ejercicio de una ciudadanía activa. Cada campo aporta a la formación distintos saberes:

El campo de formación general, destinado a abordar los saberes que posibiliten la participación reflexiva y crítica en los diversos ámbitos de la vida laboral y sociocultural y el desarrollo de una actitud ética respecto del continuo cambio tecnológico y social.

El campo de formación de fundamento, dedicado a abordar los saberes científico-tecnológicos y socioculturales que otorgan sostén a los conocimientos, habilidades, destrezas, valores y actitudes propios del campo profesional en cuestión.

El campo de formación específica, destinado a abordar los saberes propios de cada campo profesional, como así también, la contextualización de los desarrollados en la formación de fundamento.

El campo de las prácticas profesionalizantes, dedicado a posibilitar la integración y contrastación de los saberes construidos en la formación de los campos descriptos anteriormente y garantizar la articulación teoría-práctica en los procesos formativos a través del acercamiento de los estudiantes a situaciones reales de trabajo. Este campo completa la amplitud en la formación prevista por los campos anteriores e intenta articular los contenidos teóricos, habilidades y capacidades más específicas de su ámbito de inserción laboral. Todos los aspectos involucrados en el desarrollo de esos contenidos se pondrán en acción, atravesados por situaciones de práctica concreta, que favorecerán la concientización del ejercicio profesional. Este campo intenta, además propiciar momentos de reflexión y revisión posteriores sobre cada práctica concreta, en los cuales los estudiantes junto a sus docentes revisarán minuciosamente sus prácticas, haciendo uso de todos los aportes teóricos disponibles y que han sido desarrollados en otros campos. Se intentará la contextualización de la práctica en la realidad socio-tecnológica concreta.

El diseño de la secuencia didáctica que sostiene este espacio podría explicitarse en tres momentos diferenciados entre sí, tanto por su inserción temporal como por las competencias que pone en juego; pero que se encuentran sustentados y articulados por aspectos teóricos a través del marco normativo estipulado por **Resolución Ministerial N° 3124/12. Normativas vigentes y sus modificaciones.**

En el presente campo, se enmarca la práctica en un sentido ético profesional con sentido y significación, cuya esencia es la de fortalecer el rol profesional del egresado. Los campos de formación General, Fundamento y Especifico se configuran en contenidos transversales e integrados en forma continua según lo establecido en el perfil del egresado.



///...
RESOLUCIÓN N° 059

-7-

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

Expediente N° 0120046-288126/2023-0

6.1 Definición de los formatos curriculares que integran la propuesta

Se entiende por formato curricular a la forma de organización que puede adoptar el diseño de una unidad curricular. La incorporación en las planificaciones de cátedra de diferentes formatos permite organizar y potenciar el proceso de enseñanza y aprendizaje y los distintos contenidos de la formación que deben ser acreditadas por los estudiantes. Cada uno de los formatos responde a diversos modos de intervención.

Se definen para la organización de las unidades curriculares, los siguientes formatos curriculares y pedagógicos que se consideran más pertinentes¹:

- **Seminario:** Se trata del estudio profundo de problemas relevantes para la formación profesional. A partir de la desnaturalización de construcciones preconcebidas, se promueve la reflexión crítica con el fin de que los estudiantes consoliden, amplíen, profundicen, discutan, integren y generalicen los contenidos abordados; afronten la resolución de problemas mediante la utilización de los métodos propios de la rama del saber y de la investigación científica; desarrollen su expresión oral, el ordenamiento lógico de los contenidos y las habilidades en la utilización de las diferentes fuentes del conocimiento.
- **Taller:** Busca integrar la práctica con los aportes teóricos en tanto implica la problematización, análisis y reflexión de la acción desde marcos conceptuales. Requiere de la participación de los estudiantes en torno a un proyecto concreto de trabajo que implique la contextualización en la realidad, la puesta en juego de conocimientos y procesos de pensamiento. Permite generar y concretar experiencias de integración entre diferentes unidades curriculares o al interior de cada una de ellas, a fin de posibilitar en los futuros profesionales mayores y más complejos niveles de comprensión de la práctica profesional y de la actuación estratégica. Su desarrollo presenta algunos elementos característicos como: la relación alumno, material-instrumento, el trabajo centrado en un saber hacer y orientado a la producción de un objeto o procedimientos de simulación, un docente experto en la actividad técnico-profesional, la prevalencia del sentido atribuido al trabajo desarrollado por sobre la artificialidad que suele teñir muchas prácticas educativas. Las características del material que se utiliza, el tipo de herramientas e instrumentos con que se trabaja, los riesgos y precauciones que se toman, el tiempo que requiere cada realización impone cierta legalidad e interviene en el clima y dinámica que adopta cada taller (INET, 2009). Debe ser un lugar en el que, de alguna manera, se reproduzcan los escenarios y las situaciones que un técnico vivencia en la vida real. Lo importante es que, en ese lugar, los alumnos puedan construir –desde lo conceptual, lo metodológico y lo operativo– modelos que, en lo posible, se identifiquen y asemejen con bastante proximidad a la realidad del mundo tecnológico o socio-productivo (INET, 2003).



...///

///...
RESOLUCIÓN N° 059

-8-

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

Expediente N° 0120046-288126/2023-0

- **Asignatura o Materia:** Se trata de una organización del contenido, seleccionado desde marcos científicos y disciplinares o multidisciplinares; y secuenciados con fines didácticos. Orienta a los estudiantes en el conocimiento de marcos teóricos, análisis de problemas, investigación documental, acceso a fuentes, interpretación de tablas y gráficos, elaboración de escritos e informes, desarrollo de la comunicación oral y escrita, y en general, en los métodos de trabajo intelectuales transferibles a la acción profesional. Dado que centra la atención pedagógica en la transmisión/apropiación de los contenidos de una disciplina, éstos se organizan según la lógica que a ella le es propia y su aprendizaje supone procesos de apropiación específicos. Por ello, la enseñanza promueve en los estudiantes una visión de los campos de conocimiento implicados y de sus procesos de construcción y legitimación.
- **Práctica Formativa:** Esta práctica, a diferencia de la práctica profesionalizante que posee espacios propios dentro del diseño curricular, forma parte de cada unidad curricular y es definida como una estrategia pedagógica planificada y organizada, que busca integrar significativamente en la formación académica los contenidos teóricos con la realización de actividades de índole práctica. Esto implica, que cada unidad curricular, que forma parte del diseño, a partir de características epistemológicas, pedagógicas y didácticas y del formato que adopte, deberá destinar un tiempo específico para la práctica del estudiante, **para el hacer**, combinando metodologías y recursos diversos, que superen el dictado meramente teórico de una clase.

6.2 Objetivos de la carrera

Los objetivos de la Tecnicatura Superior Gastronomía son:

- capacitar en la elaboración de productos de la gastronomía regional, del país y del mundo;
- formar en los distintos aspectos de los servicios gastronómicos y técnicas de atención al cliente;
- desarrollar las habilidades y los conocimientos necesarios para la composición de menús y la elaboración de recetas con distintos productos y
- adquirir la formación requerida para el gerenciamiento de las empresas gastronómicas.



///...
RESOLUCIÓN N° **059**

**SECRETARÍA DE PLANEAMIENTO EDUCATIVO Y DESARROLLO
PROFESIONAL DOCENTE**
Expediente N° 0120046-288126/2023-0

7. DESARROLLO DE LA CAJA CURRICULAR

7.1 Carga horaria total

Horas reloj: 1968 horas

Horas cátedras: 2624 horas

7.2 Carga horaria por campo de formación

AÑO	TOTAL ANUAL		FORMACION GENERAL			FORM DE FUNDAMENTOS			FORM ESPECIFICA			PRACT. PROF.		
	HS CAT.	HS RJ	HS CAT.	HS RJ	%	HS CAT.	HS RJ	%	HS CAT.	HS RJ	%	HS CAT.	HS RJ	%
1°	816	612	96	72	3,66	208	156	7,93	352	264	13,41	160	120	6,10
2°	928	696	48	36	1,83	256	192	9,76	432	324	16,46	192	144	7,32
3°	880	660	32	24	1,22	176	132	6,71	416	312	15,85	256	192	9,76
TOTAL	2624	1968	176	132	6,71	640	480	24,39	1200	900	45,73	608	456	23,17



///...
RESOLUCIÓN N° 059

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

Expediente N° 0120046-288126/2023-0

7.3 Estructura curricular por campo de formación

Campos	Unidades Curriculares	Año	Régimen	HCS	HCA	
FG	Inglés Técnico	1°	Anual	3	96	
	Ética Profesional	2°	Cuatrimestral	3	48	
	Educación Sexual Integral (ESI)	3°	Cuatrimestral	2	32	
FF	Introducción a la Ciencia de los Alimentos	1°	Cuatrimestral	3	48	
	Higiene y Seguridad Alimentaria	1°	Cuatrimestral	3	48	
	Preparaciones Básicas	1°	Cuatrimestral	4	64	
	Saberes Digitales Aplicados a la Gastronomía	1°	Cuatrimestral	3	48	
	Inglés Gastronómico	2°	Anual	2	64	
	Gestión de Recursos Humanos	2°	Cuatrimestral	3	48	
	Economía General	2°	Cuatrimestral	3	48	
	Principios de Nutrición y Alimentación	2°	Cuatrimestral	3	48	
	Gestión de Costos de Empresas Gastronómicas	3°	Cuatrimestral	3	48	
	Legislación Gastronómica	3°	Cuatrimestral	2	32	
	Cocina Experimental	3°	Cuatrimestral	3	48	
	Marketing Gastronómico	3°	Cuatrimestral	3	48	
	FE	Turismo Gastronómico	1°	Anual	3	96
		Francés Gastronómico	1°	Anual	2	64
Organización de la Cocina		1°	Anual	3	96	
Panadería		1°	Anual	3	96	
Servicio Gastronómico		2°	Cuatrimestral	3	48	
Pastelería		2°	Anual	4	128	
Carnes no Tradicionales		2°	Cuatrimestral	5	80	
Repostería		2°	Cuatrimestral	5	80	
Cocina Regional		2°	Anual	3	96	
Maridaje		3°	Anual	3	96	
Cocina Tradicional Argentina		3°	Anual	3	96	
Técnicas de Buffet		3°	Cuatrimestral	4	64	
Cocina Clásica Internacional		3°	Anual	3	96	
Organización de Eventos		3°	Cuatrimestral	4*	64	
FPP	Prácticas Profesionalizantes I: La Cocina	1°	Anual	5	160	
	Prácticas Profesionalizantes II: Establecimientos Gastronómicos	2°	Anual	5	160	
	Prácticas Profesionalizantes III: Empresas Gastronómicas	3°	Anual	6	192	



[Handwritten signature]

///...
RESOLUCIÓN N° **059** -11-

**SECRETARÍA DE PLANEAMIENTO EDUCATIVO Y DESARROLLO
PROFESIONAL DOCENTE**
Expediente N° 0120046-288126/2023-0

7.4 Caja Curricular

PRIMER AÑO

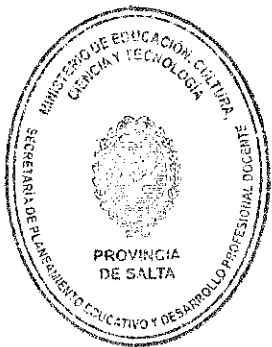
Cód.	Formato	Espacio Curricular	Régimen		
			1er C.	2do C.	Anual
PRIMER AÑO					
FORMACIÓN GENERAL					
1.01	Materia	Inglés Técnico	-	-	3
FORMACIÓN DE FUNDAMENTO					
1.02	Materia	Introducción a la Ciencia de los Alimentos	3	-	-
1.03	Materia	Higiene y Seguridad Alimentaria	-	3	-
1.04	Materia	Preparaciones Básicas	4	-	-
1.05	Taller**	Saberes Digitales Aplicados a la Gastronomía	-	3	-
FORMACIÓN ESPECÍFICA					
1.06	Materia	Turismo Gastronómico	-	-	3
1.07	Materia	Francés Gastronómico	-	-	2
1.08	Materia	Organización de la Cocina	-	-	3
1.09	Taller**	Panadería	-	-	3
PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES					
1.10	Prácticas***	Prácticas Profesionalizantes I: La Cocina	-	-	5
TOTAL DE HORAS CÁTEDRA			7	6	19

Las siguientes materias deben contener el porcentaje de práctica indicado durante su cursada

* 40% práctica

** 60% de práctica

***80% de práctica



[Handwritten signature]

Ministerio de Educación
Cultura, Ciencia y Tecnología
Provincia de Salta

///...
RESOLUCIÓN N° 059 -12-

**SECRETARÍA DE PLANEAMIENTO EDUCATIVO Y DESARROLLO
PROFESIONAL DOCENTE**
Expediente N° 0120046-288126/2023-0

SEGUNDO AÑO

Cód.	Formato	Espacio Curricular	Régimen		
			1er C.	2do C.	Anual
SEGUNDO AÑO					
FORMACIÓN GENERAL					
2.11	Materia	Ética Profesional	3	-	-
FORMACIÓN DE FUNDAMENTO					
2.12	Materia	Inglés Gastronómico	-	-	2
2.13	Materia	Gestión de Recursos Humanos	3	-	-
2.14	Materia	Economía General	-	-	3
2.15	Materia	Principios de Nutrición y Alimentación	-	3	-
FORMACIÓN ESPECÍFICA					
2.16	Materia	Servicio Gastronómico	-	3	-
2.17	Laboratorio **	Pastelería	-	-	4
2.18	Laboratorio **	Carnes no Tradicionales	5	-	-
2.19	Taller**	Repostería	-	5	-
2.20	Taller*	Cocina Regional	-	-	3
PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES					
2.21	Prácticas***	Prácticas Profesionalizantes II: Establecimientos Gastronómicos	-	-	6
TOTAL DE HORAS CÁTEDRA			11	11	18

Las siguientes materias deben contener el porcentaje de práctica indicado durante su cursada.

* 40% práctica

** 60% práctica

*** 80% de práctica



[Handwritten signature]

///...
RESOLUCIÓN N° 059
SECRETARÍA DE PLANEAMIENTO EDUCATIVO Y DESARROLLO
PROFESIONAL DOCENTE
Expediente N° 0120046-288126/2023-0

TERCER AÑO

Cód.	Formato	Espacio Curricular	Régimen		
			1er C.	2do C.	Anual
TERCER AÑO					
FORMACIÓN GENERAL					
3.22	Seminario	Educación Sexual Integral (ESI)	-	2	
FORMACIÓN DE FUNDAMENTO					
3.23	Materia	Gestión de Costos de Empresas Gastronómicas	3	-	-
3.24	Materia	Legislación Gastronómica	2	-	-
3.25	Taller**	Cocina Experimental	-	3	-
3.26	Materia	Marketing Gastronómico	-	3	-
FORMACIÓN ESPECÍFICA					
3.27	Taller**	Maridaje	-	-	3
3.28	Taller**	Cocina Tradicional Argentina	-	-	3
3.29	Seminario*	Técnicas de Buffet	4	-	-
3.30	Seminario*	Cocina Clásica Internacional	-	-	3
3.31	Seminario*	Organización de Eventos	-	4	-
PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES					
3.32	Prácticas***	Prácticas Profesionalizantes III: Empresas Gastronómicas	-	-	8
TOTAL DE HORAS CÁTEDRA			9	12	17



[Handwritten signature]

Las siguientes materias deben contener el porcentaje de práctica indicado durante su cursada
* 40% práctica
** 60% de práctica
*** 80% de práctica

///... RESOLUCIÓN N° 059 -14-

**SECRETARÍA DE PLANEAMIENTO EDUCATIVO Y DESARROLLO
PROFESIONAL DOCENTE**
Expediente N° 0120046-288126/2023-0

7.5 Desarrollo de la caja curricular

PRIMER AÑO

Código: 1.01

Unidad curricular: Inglés técnico

Síntesis explicativa

La competencia comunicativa “favorece la autonomía intelectual tanto para el desarrollo personal como para el crecimiento profesional”. El manejo de una lengua extranjera, en este caso el Inglés (la segunda lengua más hablada del mundo) contribuye a la participación plena de las personas en un mundo dónde la globalización de las comunicaciones demanda una activa interacción. Es por esto, que el espacio curricular, pretende que los estudiantes se sientan capaces de ser partícipes de esta y otras sociedades, brindándoles herramientas que les permitan el desempeño de múltiples funciones en la gastronomía y comunicación con el cliente.

Contenidos Mínimos

Inglés básico conversacional. Contenidos básicos gramaticales: escritura, lectura y diálogo. Formas verbales: presente simple, presente continuo, pasado simple, pasado continuo.

Verb To Be. Simple present (affirmative, negative and questions): descripciones de actividades diarias y preferencias personales. Presente continuo (affirmative, negative and questions): descripciones de acciones en proceso. Simple Past (affirmative, negative and questions): narración de hechos pasados. Modo imperativo: formulación de instrucciones simples. Infinitivo: confección de listas. Going to: planes e intenciones de futuro. Diferentes estructuras para indicar propósitos: infinitive of purpose, for + noun phrase and because + clause. Should para expresar consejos. Would like para formular invitaciones. Could para pedidos amables. There is/are para expresar existencia. Can para expresar permiso y habilidad. Las preposiciones de lugar (in, on, under, next to, near, etc.), de movimiento (to, across, through, past, up, down, etc.) y de tiempo (at, on, in, from...to..., etc.). Adverbios de grado.

Bibliografía

- Alli, B. (2008) Fundamental principles of occupational health and safety. Geneva: ILO.



///...
RESOLUCIÓN N° 059

-15-

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

Expediente N° 0120046-288126/2023-0

- Clockwisw – Elementary – Heather Potten & Jonathan Potten – (2001). Editorial Oxford – University Press. Dictionaries.
- Ingles Grado Superior de Restauración. Reese, Ch. (2017) *Occupational safety and health. Fundamental principles and philosophes*. Reino Unido: CRC Press.
- Seaton, A. y Mew Y. H. (2007). *Basic Grammar for English Language Learners*. Singapore: Saddleback Educational Publishing.
- VINEY, P. (2015). *Basic Survival*. Elementary. New ed. Birmingham, UK: Macmillan.

Código: 1.02

Unidad curricular Introducción a la Ciencia de los Alimentos

Síntesis explicativa

La ciencia de los alimentos es una disciplina interdisciplinaria que aborda el estudio de los alimentos desde diversas perspectivas. Incluye el análisis de su composición, las transformaciones, la seguridad y las tecnologías de procesamiento. Resulta fundamental para entender cómo los alimentos afectan nuestra salud, cómo se producen y cómo podemos garantizar su seguridad y calidad. De esta manera, la ciencia de alimentos proporciona a los gastronómicos las bases para comprender los ingredientes, sus propiedades y cómo manipularlos adecuadamente para crear platos seguros y nutritivos.

Contenidos mínimos

Definición y alcance de la ciencia de los alimentos. Importancia en la gastronomía. Composición de los alimentos. Nutrientes esenciales. Macro y micronutrientes. Otros componentes: aditivos, contaminantes, etc. Cambios en los alimentos. Procesos químicos y físicos. Factores que alteran la calidad de los alimentos. Métodos de conservación. Análisis y Control de Calidad. Métodos de análisis de alimentos. Normativas y regulaciones. Procesamiento de alimentos. Innovaciones en el envasado y conservación. Seguridad Alimentaria. Microbiología de los alimentos. Peligros alimentarios y enfermedades transmitidas por alimentos. Buenas prácticas de manufactura y manipulación.

Bibliografía

- Bello Gutiérrez, J. (1998) *Ciencia y tecnología culinaria*. Madrid: Diaz de Santos.
- Brooks, H. (2023) *La ciencia de los alimentos. De la química a la nutrición*. Roma: Greenbooks.
- Dergal Baudi, S. (2015) *La ciencia de los alimentos en la práctica*. México: Pearson.
- Potter, N. (1999) *Ciencia de los alimentos*. Buenos Aires: Acribia S.A.



///... RESOLUCIÓN N° 059 -16-

**SECRETARÍA DE PLANEAMIENTO EDUCATIVO Y DESARROLLO
PROFESIONAL DOCENTE**
Expediente N° 0120046-288126/2023-0

Código: 1.03

Unidad curricular: Higiene y Seguridad Alimentaria

Síntesis explicativa

Teniendo en cuenta que la seguridad alimentaria hace referencia a múltiples prácticas y aspectos que las empresas alimentarias aplican como parte de su Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria. Es propósito de este espacio curricular es proporcionar al estudiante conocimientos respecto a las buenas prácticas de higiene, manipulación, elaboración y conservación de los alimentos y las posibles consecuencias de su incumplimiento en la salud de los consumidores.

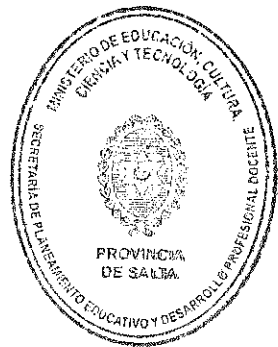
De esta manera, el Técnico en Gastronomía debe reconocer, por un lado, la aplicación de medidas de seguridad alimentaria y por otro lado, en sus prácticas gastronómicas debe cuidar la limpieza y el orden en el lugar de trabajo cuando manipulan productos alimenticios. Así éste espacio curricular se articula con la Practica Profesionalizante I: La cocina.

Contenidos Mínimos

Higiene Alimentaria y Seguridad Alimentaria. Características. Diferencias entre Higiene Alimentaria y Seguridad Alimentaria. Normativas actuales. Prácticas de Higiene Alimentaria. Tratamiento y manipulación de alimentos. Procesamiento y conservación. Prevención de la contaminación. La cadena de frío, congelación y descongelación de alimentos. Higiene personal y ambiental.

Bibliografía

- ANMAT (2022) *Manual de Manipulación Higiénica de Alimentos*. Buenos Aires: Ministerio de Salud.
- Muñoz Laza, P. y J. Muñoz Laza (2000) *Preelaboración y conservación de alimentos*. Madrid: Paraninfo.
- Molina, P. (2003) *El hábitat del cocinero*. Buenos Aires: Hic et Nunc.
- Kuklinski, C. (2003) *Nutrición y bromatología*. Madrid: Omega S.A.
- Salfeld, R. (1977) *Prácticas de ciencia de los alimentos*. Zaragoza: Acribia.
- Iturbe, F. y J. Sandoval (2011) *Análisis de alimentos. Fundamentos y técnicas*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- Técnicas de Laboratorio para el análisis de alimentos. Pearson. Ed. Acribia- Zaragoza.



///...
RESOLUCIÓN N° 059 -17-

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

Expediente N° 0120046-288126/2023-0

Leyes y normativas

- Código Alimentario Argentino (CAA) Ley N° 18284 de 1969. 28 de julio de 1969 (Argentina).

Código: 1.04

Unidad curricular: Preparaciones Básicas

Síntesis explicativa

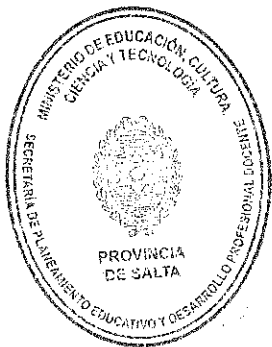
El futuro profesional de la gastronomía deberá conocer materias primas de fácil obtención, como así también las que se desconocen en nuestra ciudad y país, los tratamientos de cada una de ellas y la mejor forma de transformarlas en un manjar, por lo cual no se presentará en cien por ciento de recetas, sino conocimientos básicos para crear con ellas.

Contenidos Mínimos

Sopas. Cremas y potajes: Definición. Clasificación. Características. Técnicas de realización. Conservación. Ensaladas y guarniciones: definición. Hortalizas y verduras. Tubérculos. Elaboraciones de ensaladas. Legumbres: Clasificación. Cocción. Aplicación. Conservación. Masas básicas: Masas quebradas. Sablée. Sucree. Brisée. Masa con levadura. Elaboración. Manipulación. Cocción. Rellenos. Recetas. Pastas frescas y rellenas. Ñoquis: origen de la pasta. Composición básica. Amasado. Pastas especiales. Pastas rellenas. Conservación. Elaboración. Técnicas de cocción. Carne vacuna: Características generales. Cortes. Limpieza. Puntos de cocción. Recetas. Pollo. Clasificación. Características. Técnicas de trozado y deshuesado. Bridado. Técnicas de cocción.

Bibliografía

- Rodríguez Palacio, A. (2000) Técnicas básicas del maestro de cocina. Ed. Atlántida. Bs. As.
- Bocuse, J. P. (1983). La nueva cocina francesa. Ed. Abril S.A. Argentina.
- Erquiaga, Ch. (1984) Curso de cocina. Ed. Hablar S.R.L. Cap. Federal. Argentina.
- Bosch – Girard – Sordo Cardona – Soize (1998) Larousse Gastronomique! Edit. Planeta-De Agostini, S.A. Barcelona-España
- Arguiñano, Karlos (1999) Escuela de cocina de la buena mesa. Ed. Círculo de lectores. Barcelona. España.
- Kusmin, O. (1995) 1.000 claves para los amantes de la cocina. Ed. Atlántida. Bs. As.



///...
RESOLUCIÓN N° 059 -18-

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

Expediente N° 0120046-288126/2023-0

- Wasp T. (1972). El ideal de los cocineros, el arte de guisar y comer bien. Ed. Sopena. España. 1

Código: 1.05

Unidad curricular: Saberes Digitales Aplicados a la Gastronomía

Síntesis Explicativa

En un contexto de globalización, todo se encuentra interconectado de manera digital. Por lo tanto, las herramientas tecnológicas y digitales son absolutamente necesarias para los ámbitos de la vida cotidiana y para el trabajo. La tecnología cumple una gran variedad de funciones en el ámbito gastronómico. Específicamente, este espacio curricular focaliza en las herramientas ofimáticas, programas informáticos que se utilizan para realizar diversas tareas relacionadas con la oficina y la productividad. Estas herramientas permiten crear, gestionar y compartir documentos, comunicarse con el equipo de trabajo y organizarlo.

Como parte de la unidad curricular, debe contener un 60% de instancia práctica durante su cursada.

Contenidos Mínimos

Las TICs: concepto, clasificación y componentes. Características. Ofimática offline y online: definición. Software ofimáticas. Base de datos: aplicaciones y creación. Hojas de cálculo: costeo de recetas, inventariado y control de stock.

Bibliografía

- Andrada, A. M (2010) Nuevas Tecnología de la Información y la Comunicación. Bs. As.: Ed. Maipue.
- Díaz-Chao, A. y Torres Sellens, J. (2010) “¿Pueden el uso de las TIC y los activos intangibles mejorar la competitividad? Un análisis empírico para la empresa catalana”. En Estudios de Economía Aplicada, 28(2), 1-22.
- Bordignon, F. e Iglesias, A. (2020) Introducción al Pensamiento Computacional. CABA: UNIPE Editorial Universitaria/Educator. S.E
- Zambrano, J. et al (2023) Herramientas ofimáticas de office en el desarrollo de las competencias laborales. Disponible en <https://ingenius.academy/assets/pdf/publicaciones/2d200ceb747b5d2afd0c6734fc329c6c.pdf>



///...
RESOLUCIÓN N° 059 -19-

**SECRETARÍA DE PLANEAMIENTO EDUCATIVO Y DESARROLLO
PROFESIONAL DOCENTE**
Expediente N° 0120046-288126/2023-0

Código: 1.06

Unidad curricular: Turismo Gastronómico

Síntesis Explicativa

En la actualidad, los servicios de gastronomía son pilares vitales para la industria turística en la provincia de Salta. Se han venido caracterizando por su notable crecimiento como elemento de promoción de los productos turísticos tanto a nivel local, regional y nacional, con requerimientos de alta competitividad y con un servicio que cada día se enfoca en cumplir más allá de las expectativas de sus clientes. Este espacio curricular brinda una formación que vincule los saberes de las diferentes disciplinas que convergen en el conocimiento y la práctica de la actividad turística y la gestión de las organizaciones específicas del sector gastronómico.

Contenidos Mínimos

La gastronomía: Principios básicos de la gastronomía. Valor simbólico de los alimentos. Historia de la cocina: evolución y características a través de las edades. Nociones del servicio gastronómico. Sistema de restaurantes. Perfil del empleado. Cocina internacional, nacional y regional. Productos y tecnologías de la Cocina Regional Argentina. Biodiversidad y desarrollo de las cocinas. Cultivos locales. Planes nacionales. Rutas temáticas y su vinculación con el turismo. Turismo gastronómico y enológico.

Bibliografía

- Capece, G. et al (s/f) *Plan estratégico de turismo gastronómico de la República Argentina*. Buenos Aires: Secretaria de Turismo.
- Feldman, P. et al (2016) *Sistemas de gestión de calidad en el sector agroalimentario*. Buenos Aires: Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca.
- Ministerio de Desarrollo Social de la Nación (2005) *Saberes y Sabores Norteños*. Buenos Aires: Autor.
- Ministerio de Desarrollo Social de la Nación y Ministerio de Cultura de la Nación (2015) *Nuestros Alimentos Tradicionales*. Buenos Aires: Autor.
- Monroy de Sada, P. (2002) *Introducción a la gastronomía*. México: Limusa.
- Organización Mundial del Turismo (2019) *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico*. Madrid: Basque Culinary Center.
- Ramón, N. et al (2005) *Buenas prácticas de manufactura*. Salta: Editorial Gráfico
- Samamé, M. et al (s/f) *Manual de turismo gastronómico*. Buenos Aires: Secretaria de Turismo.



[Handwritten signature]

///...
RESOLUCIÓN N° **059** -20-

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

Expediente N° 0120046-288126/2023-0

Código: 1.07

Unidad curricular: Francés Gastronómico

Síntesis explicativa

El conocimiento de francés resulta imprescindible en el estudiante que cursa una carrera centrada en la Gastronomía, ya que la misma está colmada de términos provenientes de este idioma. El uso de la lengua extranjera no se reduce al ámbito específico de la cocina sino que abarca todos los componentes del universo gastronómico. El manejo del idioma y su uso en situaciones comunicativas significativas es fundamental para el desarrollo personal y laboral del egresado. Se espera alcanzar la integración sólida del francés con los espacios curriculares afines: Cocina, Práctica Profesionalizante a partir de una articulación de contenidos.

Contenidos Mínimos

Francés básico conversacional. Terminología básica Culinaria y comprensión escrita del recetario internacional.

Bibliografía

- Aeantxa Mota Iglesias: Au Service du client. (2005) Francés para Cocina y Restauración. 3° Edición – Thomson Paraninfo.
- Guy Cappelle, Noëlle Gidon; (1996). “Le Nouvel Espaces”- Hachette.
- H: Renner, U. Renner, G. Tempesta; “Le Français de L’ Hôtellerie et de la Restauration”; Clé International.
- H: Renner, U. Renner, G. Tempesta; “Le Français de L’ Hôtellerie et de la Restauration”; Clé International.
- Larousse gastronomique en español. (2005) Ed. LAROUSSE (SPES / BIBLIOGRAF). Edición
- Laurent Terrasson. (1995). “Atlas des desserts de France”; Rustica Editions
- Michèle Verdhelan, Bourgade, Philippe Dominique; Sans Frontières. (1986) Clé International.
- Ramón García – Pelayo y Gross; (1989). “Dictionnaire Français-Espagnol”/Español-Francés, Larousse-



Código: 1.08

Unidad curricular: Organización de la cocina

Síntesis explicativa

///...
RESOLUCIÓN N° 059
**SECRETARÍA DE PLANEAMIENTO EDUCATIVO Y DESARROLLO
PROFESIONAL DOCENTE**
Expediente N° 0120046-288126/2023-0

Es necesario que los estudiantes conozcan cómo nace la cocina y sus principales exponentes. Los técnicos en Gastronomía deben ser capaces de organizar una cocina para poder elaborar platos, utilizando materias primas adecuadas. Como así también para confeccionar menús y la presentación de los mismos, para poder agradar a los paladares más exquisitos.

Este espacio curricular sienta las bases teóricas para el eje de la Práctica Profesionalizante I: La cocina. De esta manera los contenidos mínimos deben articularse de manera horizontal con el espacio curricular de Práctica Profesionalizante I.

Contenidos Mínimos

Organización de la Brigada Cocina. El personal de cocina y sus roles. Elementos, herramientas y utensilios. La materia básica y complementos. Utilización de complementos. Utilización de aromáticas. Composición de menús. Elaboración de recetas.

Bibliografía

- Arguiñano, K. (1.999) Escuela de cocina de la buena Mesa. Ed Círculo de lectores. Barcelona. España.
- Castelli, Bulto: Larousse de la Dietética y la Nutrición. Spes. Editorial Barcelona, España.
- Garcés, M. (1991) Curso de cocina profesional. Edit. Paraninfo.
- Kusmin, O. (1995). 1000 Claves para los amantes de la cocina. Bs. As.: Edit. Atlántica.
- Larousse Gastronomique en español. (2005). Editorial Larousse (Spes / Bibliograf).
- Molina, Pepe (2003) El hábitat del cocinero. Bs. As : Ed. Unión de chef argentino.
- Pozuelo, T. (1996) Técnicas culinarias. Biblos Balear.
- Rodríguez Palacios, A. (2007). Vegetales cereales y legumbres al estilo del maestro de cocina. Autor. Editorial Atlántida.
- Rodríguez Palacios, Ariel. (2000) Técnicas Básicas del maestro de cocina. Edit. Atlánticas. Bs. As.
- WASP T. (1.972). El ideal de los cocineros, el arte de guisar y comer bien. Edit. Sopena. España.



Código: 1.09

Unidad curricular: Panadería

Síntesis explicativa

En este espacio curricular el propósito fundamental es lograr una coordinación adecuada en la utilización de materias primas y utensilios. El conocimiento de prácticas, de técnicas

///...
RESOLUCIÓN N° 059

-22-

**SECRETARÍA DE PLANEAMIENTO EDUCATIVO Y DESARROLLO
PROFESIONAL DOCENTE**
Expediente N° 0120046-288126/2023-0

de la preparación del pan. Higiene e indumentaria, selección de materiales, preparación de masas bases, para distintas clases de pan, logrando desarrollar la creatividad partir del armado de distintos tipos de masas.

Contenidos Mínimos

Las materias primas básicas. Panificación, componentes y procesos. Levaduras. Leudantes y mejoradores químicos. Técnicas de elaboración y horneado de panes artesanales, saborizados, de decoración y preparaciones dulces: roscas, trenzas, budines, etc.

Como parte de la unidad curricular, debe contener un 60% de instancia práctica durante su cursada.

Bibliografía

- Álvarez Mónica. (2003) Panadería. Editorial Longseller.
- Berreteaga, C. (1998). Panes y facturas. Edit. Utilísima.
- Canirac. (1997). Manejo higiénico de los alimentos. Limusa Noriega Editores.
- Gross, O. (1999) La pastelería sin secretos. Utilísima.
- Molina, Pepe. (2003). El hábitat del cocinero.
- P. Cauvain Stanley. (2008) Productos de panadería ciencia tecnología y práctica. Editorial ACRIBIA.
- Peralta. Productos alimenticios. Thomson.
- Pérez Oreja Nuri. (2003). Procesos de pastelería y panadería. Editorial Paraninfo.
- Shugart (2000) Cómo preparar banquetes de 25 hasta 500 personas. Thomson Learning.
- Soria M. I. (2008) Panadería artesanal. Editorial Andromeda.

Código: 1.10

Unidad curricular: Prácticas Profesionalizantes I: La Cocina

Síntesis explicativa

Las Prácticas Profesionalizantes se entienden como un espacio de enseñanza y aprendizaje destinado a la formación y construcción de un conocimiento propio del profesional técnico, pero que al mismo tiempo se encuentra asociado a futuros ámbitos laborales. Las Prácticas Profesionalizantes, en cada año, tienen por finalidad acercar gradualmente a los futuros profesionales a su ámbito de inserción laboral. Durante el primer año, brindan un acercamiento al contexto de trabajo del futuro del Técnico Gastronómico, donde realiza actividades prácticas a medida que va avanzando con el aprendizaje de los contenidos curriculares.



[Handwritten signature]

///...
RESOLUCIÓN N° 059

-23-

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

Expediente N° 0120046-288126/2023-0

Específicamente, esta práctica profesionalizante centrada en la **cocina**, propone que los estudiantes conozcan los factores fundamentales sobre el armado y manejo de la cocina. De esta manera, las prácticas están orientadas a situaciones concretas y posibles de ocurrir en ámbitos laborales.

En la primera parte de este espacio curricular, se pretende introducir los conceptos y conocimientos básicos sobre la organización de una cocina, ya sea que se trate de una cocina de restauración o la de un hotel. Por lo tanto, se hará hincapié, en que el estudiante conozca y se relacione tanto con la infraestructura, el manejo, el equipamiento como así también en el uso de los materiales con los que trabajará el Técnico en Gastronomía.

El estudiante debe tomar conciencia de la importancia de las reglamentaciones higiénicas y sanitarias vigentes, y de las aplicaciones de las mismas en el tratamiento y manipulación de productos y en el mantenimiento del orden y limpieza de la cocina como lugar de trabajo. Por otro lado, esta instancia de práctica se articula con los espacios curriculares: Panadería, Introducción a la Ciencia de los Alimentos, Preparaciones Básicas, Higiene y Seguridad de los Alimentos y Turismo Gastrónomo.

El Técnico en Gastronomía desarrollará las siguientes actividades profesionales:

- Armado y manejo de la cocina.
- Métodos de corte y cocción para la preparación de alimentos. Se puede tomar como marco de referencia las técnicas de preparación del pan y la creación de preparaciones básicas.
- Prácticas de Higiene Alimentaria.

Como parte de la unidad curricular, debe contener un 80% de instancia práctica durante su cursada.

Contenidos Mínimos

La cocina. Armado de cocina. Distribución y organización del espacio. La organización racional del espacio. Zona de frío. Zona de calor. Zona de repostería y pastelería. Zona de apoyo. Zona de limpieza. Zona de lavado. Zona de despensa. Manejo de cocina. Métodos de corte y cocción para la preparación de alimentos. Reglamentaciones higiénicas y sanitarias vigentes.

Bibliografía

- Arguiñano, Karlos: Escuela de cocina de la buena mesa. Ed. Círculo de lectores. Barcelona. España. 1.999
- Armendáriz Sanz, J. L. (2001). Procesos de cocina. Editorial Paraninfo Colección Hostelería y turismo. Edición



///...
RESOLUCIÓN N° 059

-24-

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

Expediente N° 0120046-288126/2023-0

- Armendáriz Sanz, J. L. (2006). Técnicas de cocina para profesionales. Editorial Paraninfo. Edición
- Bocuse, Jean P. (1.983) La nueva cocina francesa. Ed. Abril S.A. Argentina.
- Bosch, G., Sordo y otros. (1998). Larousse Gastronomique. Edit. Planeta S.A. Barcelona-España
- Cormillot, A. (1998). El ABC de la Nutrición. Edit. Perfil. Bs. As. Argentina.
- Erquiaga, Ch. (1984). Curso de cocina. Ed. Hablar S.R.L. Cap. Federal. Argentina.
- Garda, R. (2.000) Técnicas del manejo de los alimentos. EUDEBA. Bs. As. Argentina.
- Kusmin, Otilia. (1.995). 1.000 claves para los amantes de la cocina. Ed. Atlántida. Bs. As.
- Molina, P. (2003). El hábitat del cocinero.
- Rodríguez Palacios, A. (2000). Técnicas básicas del maestro de cocina. Ed. Atlántida. Bs. As.
- Wasp T. (2003). El ideal de los cocineros, el arte de guisar y comer bien. España: Ed. Sopena.

SEGUNDO AÑO

Código: 2.11

Unidad curricular: Ética profesional

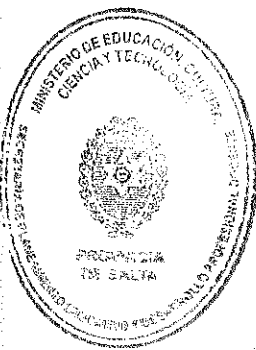
Síntesis explicativa

La ética profesional se refiere al conjunto de **normas y valores que mejoran el desarrollo de las actividades profesionales**. Tiene como objetivo determinar las pautas éticas que deben regir dentro de un ambiente laboral. Desde este espacio curricular se pretende desarrollar en el futuro profesional un saber ser en el ejercicio y conducción de su profesionalismo. Permite al profesional gastronómico conocer sobre el buen y al mal hacer para dirigirse éticamente desde su profesión.

Contenidos Mínimos

La ética como disciplina filosófica. Ética y moral. Fundamentación de los principios y normas morales. Modelos teóricos de la ética normativa. El análisis del lenguaje moral. La argumentación moral. Valores y problemas morales de la sociedad actual. Ética aplicada. La Ética profesional en Gastronomía. Código Ético del Gastrónomo. Ética de la comida.

...///



///...
RESOLUCIÓN N° 059 -25-

**SECRETARÍA DE PLANEAMIENTO EDUCATIVO Y DESARROLLO
PROFESIONAL DOCENTE**
Expediente N° 0120046-288126/2023-0

Bibliografía

- Ruíz (2003). Ética y deontología docente. Edit. Braga.
- Sánchez (1973). Ética. Edit. Grijalbo. México.
- Simonne N. (1988) Para Comprender la Filosofía. Verbo Divino. España.

Código: 2.12

Unidad curricular: Inglés Gastronómico

Síntesis explicativa

Se define al Inglés como una lengua de comunicación internacional a partir de su pertinencia como espacio de encuentro entre hablantes de lenguas diferentes para facilitar la comunicación social, científica y técnica. Esta, facilita la entrada a muchas culturas, sin que esto signifique la aprobación de ninguna de ellas. En esta época de crisis económica permanente, se han incrementado tanto las exigencias de los empleadores como la competencia entre quienes pugnan por conseguir trabajo. A iguales capacidades en alguna especialidad, el dominio del inglés seguramente resultará un factor desequilibrante.

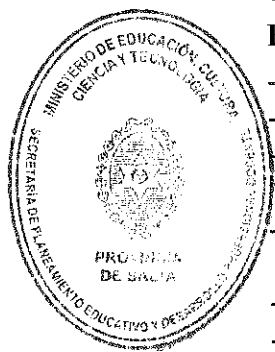
Para concluir, aprender inglés no sólo sirve para cumplir con las demandas que impone pertenecer a una determinada clase social, sino para incrementar nuestras habilidades comunicacionales, que, combinadas con nuestras demás capacidades, nos pondrán en mejores condiciones de aspirar a la optimización de nuestra capacidad de vida.

Contenidos Mínimos

Terminología culinaria básica y comprensión escrita de recetario internacional.

Bibliografía

- Oltra Canet, C. (2001). Inglés Grado Superior de Restauración. Editorial Paraninfo.
- Grammar Practice for Intermediate Students (2001). Edit. Longman
- Storch De Gracia. (2007). Diccionario Inglés - Español = Dictionary Spanish - English. Editorial Diaz De Santos.
- Garcia M. Tomás (2006). Inglés para el viajero guías para conversar. Autor Lonely Planet. Editorial Planeta. Colección Lonely Planet.
- Spoon, forks and knives.
- Margaret O'Keefe. (2003). English for International Tourism - Iwonna Dubicka.- Edit. Longman.
- Lg to Go- Simon Greenhall- Paul Seligson with Mark Foley- Editorial Longman- 2.003.



///...
RESOLUCIÓN N° **059**

-26-

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

Expediente N° 0120046-288126/2023-0

Código: 2.13

Unidad Curricular: Gestión de Recursos Humanos

Síntesis explicativa

Las empresas gastronómicas año tras año buscan en sus organizaciones el desarrollo de sus negocios, la competitividad en los mercados en donde están presentes, el crecimiento y sustentabilidad de su productividad, resultados y estructuras. Los líderes de estas organizaciones trabajan hoy con el objetivo de evolucionar hacia modelos de gestión modernos, basados en la planificación, en la búsqueda de estrategias, de incorporación de tecnologías, en el desarrollo e implementación de Sistemas de Gestión para la incorporación de valor agregado, no sólo en sus áreas productivas, sino también en lo relacionado a los vínculos, el trabajo en equipo, la administración, las finanzas y la calidad, seguridad e higiene.

Es por ello que este espacio curricular cobra relevancia dentro del sector para el logro de competencias brindándoles las herramientas que le permitan alinear la gestión de empresas gastronómicas con la de los recursos humanos o de gestión organizacional.

Contenidos Mínimos

Introducción a los RRHH. Políticas de Empleo. Relaciones Políticas. Psicología laboral. Reclutamiento y Selección. Negociaciones y Resoluciones de conflictos. Capacitación y Desarrollo. Ética y Responsabilidad Social. Derecho laboral. Seguridad Social. Liderazgo. Dinámica de Grupo.

Bibliografía

- Filman, I. (2004). La cultura de la organización: diagnóstico y cambio. ADRHA. Recursos Humanos en la Argentina. Bs As: Editorial Vínculos
- Galla Cher, M. (2004). Aspectos Humanos en el trabajo Profesional. ADRHA. Recursos Humanos en la Argentina. Buenos Aires: Editorial Vínculos,
- Harold Koontz, Heinz W. Administración una perspectiva global. Edit. Mac Graw Hill Interamericana Editores SA de CV. 11° Edición.
- Hellriegel, D. y Slocum Jr., J.W. (2004). Comportamiento Organizacional. México: Cengage Learning Editores.
- Iturralde Argerich, N. (2004). Ser Emprendedor. Una Alternativa de los que se van y un gran desafío para los que se quedan en la empresa. ADRHA. Recursos Humanos en la Argentina. Buenos Aires, Editorial Vínculos.
- Martha Alicia A. (2000). Dirección Estratégica de Recursos Humanos. Gestión por Competencia. Ed. Garnica.



///... RESOLUCIÓN N° 059 -27-

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

Expediente N° 0120046-288126/2023-0

- Perel Vicente, Ader José J., Etkin Jorge, Kutnowaki, Cascante Jesús, Magdalena Fernando. Teoría y técnica de la administración. Edit. Macchi. Última Edición
- Sporn, S. (2004). El proceso de cambio organizacional. ADRHA. Recursos Humanos en la Argentina. Buenos Aires, Editorial.

Código: 2.14

Unidad curricular: Economía General

Síntesis explicativa

El presente espacio curricular pretende dotar a los estudiantes de contenidos específicos directamente relacionados con la orientación de la carrera, tales como el comportamiento de los costos para la dirección y administración de la empresa.

Contenidos Mínimos

Economía: concepto. Microeconomía y macroeconomía. Modelos. Sistemas económicos. Oferta y demanda. Mercado. Factores de la producción. Administración Financiera. Teoría general de costos gastronómicos. Clasificación de costos. El punto de equilibrio. Evaluación económica de menús. Costeo de stock e insumos. Aplicaciones prácticas.

Bibliografía

- Giménez, Carlos (1996). Costos para empresarios. Edit. Macchi.
- Mari, Miguel Á. (1993). Principio de Economía. Edit. Macchi
- Pérez Enri, D. (2000). Economía, en el pensamiento, la realidad y la acción. Edit. Macchi.
- Servín, Jorgelina E. Bernansconi. (2003). Nociones básicas. Economía con Microsof excel2. Juan Sebastián Sívori, Eugenia Péres Edit. Maurina.

Código: 2.15

Unidad curricular: Principios de Nutrición y Alimentación

Síntesis explicativa

Todo profesional gastronómico debe conocer los aspectos principales de la nutrición y la dietética, como área inseparable una de la otra. Conocer el valor nutritivo de los alimentos y poseer capacidad para combinar los mismos equilibradamente en función de las necesidades de la salud del individuo.



[Handwritten signature]

///...
RESOLUCIÓN N° 059 -28-

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

Expediente N° 0120046-288126/2023-0

Contenidos Mínimos

Estudio sobre el valor nutritivo de los alimentos. Alimentación. Principios básicos de una alimentación equilibrada. Tipos de alimentación según la edad y nivel de salud de los comensales. Alimentación saludable.

Bibliografía

- Oliveira Fuster G. (2008). Manual de nutrición clínica y dietética Editorial Díaz de Santos.
- Thompson Janice L. Manore Melinda M., Vaughan Linda A. (2008) Nutrición. Editorial Pearson Educacion.
- Brusco, Osvaldo J. (1990). Qué debemos comer. Segunda edición. . Bs.As: Ed. Lidiun.
- Holford Patrick. (2010). Nutrición óptima guía fácil. un plan de acción saludable para una vida mejor. Autor. Editorial Robinbook.
- Cooper y Col. (2009). "Nutrición y dieta". 16ª Edición. Interamericana. México.
- Cormillot, A. (2000). Vivamos más y mejor. Javier Vergara Editor. Bs. As.

Código: 2.16

Unidad curricular: Servicio Gastronómico

Síntesis explicativa

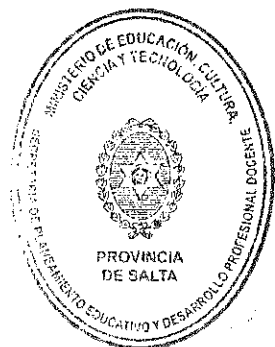
El futuro egresado de la carrera, deberá tener pleno conocimiento en la gastronomía, desde la correcta producción hasta el manejo global del servicio, como su ética; por lo tanto, se deberá presentar la materia por etapas en donde los conocimientos adquiridos tengan una relación entre cocina, salón y otras dependencias.

Contenidos Mínimos

Organización del salón. Ambientación. El personal especializado y sus roles. Interrelación entre el salón, la cocina y otros sectores. Técnicas de atención al cliente. La Mise en place. Tipos de servicios. Ceremonial y protocolo. Disposición de los elementos de la mesa: ubicación de los elementos. Elección. Arreglos de las mesas y arreglos florales. Normas fundamentales para servir.

Bibliografía

- Arguiñano, K. (2000). Escuela de cocina de la buena mesa. Edit. Círculo de lectores. Barcelona. España.



///...
RESOLUCIÓN N° 059

-29-

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

Expediente N° 0120046-288126/2023-0

- Cursos para mozos de 1er. Rango. Chandon. 1996
- García F. – M. Gil – P. García (2002). Técnicas de servicio y atención al cliente. Edit. Paraninfo.
- López Colado, A. (2002). Hostelería, curso completo de servicio. Edit. Paraninfo.
- Schuleman, Martha R. (2000). Buffet frío clásico. Epaña: Edit. J. Bergana.

Código: 2.17

Unidad curricular: Pastelería

Síntesis explicativa

Los productos obtenidos en la pastelería no son más, en la actualidad, frutos del azar. En su dulce mundo todo está regido y controlado para que la creatividad halle el espacio adecuado para desarrollarse con bases sólidas. En el inicio se conocerán las materias primas, sus diferencias y usos. El funcionamiento de materiales conflictivos, como los leudantes, las gelatinas y el chocolate, se analizarán en profundidad. A partir de aquí recorreremos los capítulos imprescindibles, las distintas familias de masas: friables, batidas, laminadas. Los rellenos, las cremas, bavaoís, parfais, mousses y derivados. Las decoraciones clásicas y actuales completarán las presentaciones. Descubriremos grandes clásicos: Saint Honoré, Selva Negra, Lemon Pie, Tarte Tatin, Charlotte Belle Helene, entre otros y también los modernos. Los conocimientos se adquirirán a través de clases demostrativas donde se explicarán las técnicas, las cocciones, los armados y la decoración adecuada. La degustación permitirá evaluar la alianza de sabores y texturas.

Como parte de la unidad curricular, debe contener un 40% de instancia práctica durante su cursada.

Contenidos Mínimos

Las máquinas de pastelería. La materia prima. Técnicas de batido y mezclado. Las masas friables. La masa bomba. Los merengues. Las cremas batidas. Bizcochuelos, piononos y mazapanes. Las masas específicas. Elaboración de cremas complejas. Preparaciones clásicas del repertorio internacional. Especialidades de los distintos países para las celebraciones.

Bibliografía

- Gross O. (2007). Pastelería Base. Editorial Sandles Publicidad. Colección Utilísima.

...///



///...
RESOLUCIÓN N° **059**

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

Expediente N° 0120046-288126/2023-0

- Magnier-Moreno Marianne. Lucano Frederic. (2007). Editorial Grijalbo. Colección Escuela de cocina.
- Muñoz L. (2003). Pastelería Artesanal Editorial Albatros.
- Navarro Tomas, V. (2001). Procesos de Pastelería y Panadería. Ed. Paraninfo.
- Perez Oreja Nuria (2003). Procesos de Pastelería y panadería. Editorial Paraninfo. Colección Hostelería y turismo.

Código: 2.18

Unidad curricular Carnes no tradicionales

Síntesis explicativa

El futuro profesional de la gastronomía deberá conocer materias primas de fácil obtención como así también las que se desconocen en nuestra ciudad y país, los tratamientos de cada una de ellas y la mejor forma de transformarlas en un manjar por lo cual no se presentará el cien por ciento de recetas sino conocimientos básicos para crear con ellas.

Como parte de la unidad curricular, debe contener un 40% de instancia práctica durante su cursada.

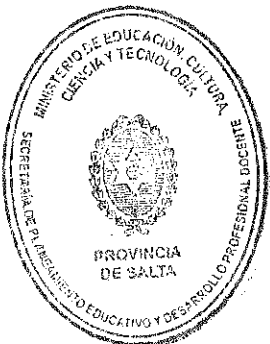
Contenidos Mínimos

Pescados, mariscos y moluscos. Características generales. Clasificación. Racionamiento de los pescados. Elaboración de recetas.

Carnes de cordero, de cerdo, conejo. Definición y características generales. Técnicas de trozado, deshuesado y rellenos. Elaboración de recetas. Las guarniciones para este recetario.

Bibliografía

- Arguiñano, K. (2001). Escuela de cocina de la buena mesa. Ed. Círculo de lectores. Barcelona. España.
- Armendáriz Sanz, José L. (2001). Procesos de cocina. Editorial Paraninfo Colección Hostelería y turismo.
- Armendáriz Sanz, José L. (2006). Técnicas de cocina para profesionales. Editorial Paraninfo.
- Bocuse, Jean P. (1983). La nueva cocina francesa. Ed. Abril S.A.
- Bosch – Girard – Sordo Cardona – Soize: Larousse Gastronomique. (2001). Edit. Planeta-De Agostini, S.A. Barcelona-España
- Erquiaga, Chichita. (1984). Curso de cocina. Ed. Hablar S.R.L. Cap. Federal. Argentina.
- Garda, R. (2.000). Técnicas del manejo de los alimentos. EUDEBA. Bs. As.



Ja

///...
RESOLUCIÓN N° 059

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

Expediente N° 0120046-288126/2023-0

- Kusmin, O. (2000). 1.000 claves para los amantes de la cocina. Ed. Atlántida. Bs. As.
- Rodríguez Palacios, A. (2000). Técnicas básicas del maestro de cocina. Bs. As.: Ed. Atlántida.
- Rodríguez Palacios, A. (2008). Gran manual de técnicas del maestro de cocina. Editorial Atlántida.
- Wasp T. (1972). El ideal de los cocineros, el arte de guisar y comer bien. Ed. Sopena. España.

Código: 2.19

Unidad curricular Repostería

Síntesis explicativa

La repostería ha registrado en los últimos años distintos avances que van desde el descubrimiento de nuevos sabores, especias y frutas hasta la sofisticación de los utensilios. El futuro profesional debe conocer y ensayar los nuevos productos y determinar sus utilidades. A lo largo de las clases demostrativas y prácticas, trataremos la confección de ejemplos de la repostería actual, su concepción arquitectónica del armado, las múltiples bases combinadas con rellenos y cubiertas, los decorados simples y los impactantes. Los distintos capítulos de esta materia recorrerán la repostería moderna, la tecnología y fabricación artesanal de helados y semifreddos, la repostería de eventos y la repostería dedicada a la hora del té. El misterio del chocolate será develado en la confección de numerosas preparaciones y decorados. También la elaboración de postres, fríos calientes, tibios, helados, etc.

Como parte de la unidad curricular, debe contener un 60% de instancia práctica durante su cursada.

Contenidos Mínimos

La repostería. Equipamiento. Organización del trabajo. Materias primas. Aditivos y mejorantes. Postres. Clasificación y generalidades. Postres con bases de frutas. Postres con bases de cremas. Masas batidas. Pastas y hojaldres. Masas de levadura. La decoración. Semifríos y helados.

Bibliografía

- Audry. (1997). Decoración con frutas. Tallado y corte. Biblos Balear.
- Baggett. (1.997). Galletas recetario internacional. Diana.



///...
RESOLUCIÓN N° 059

-32-

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

Expediente N° 0120046-288126/2023-0

- Benítez-Alahija Sánchez F. (2007). Cocina y repostería. Editorial Paraninfo. Colección Hostelería.
- Bour (1997). La pastelería un arte en el arte. Paraninfo.
- Gran Larousse de la Cocina. (1998). Planeta Agostini S.A. España.
- Pozuelo Talavera, J. Pérez Pérez, M. A. (2003). Repostería. Colección Hostelería y Turismo. Edición Paraninfo.
- Pozuelo Talavera, Juan- Pérez Pérez, Miguel A. (1996). Repostería. Edit. Paraninfo.
- Pozuelo Talavera. (1997). Repostería. Ed. Biblos Balear.
- Shugart. (2000). Cómo preparar banquetes de 25 hasta 500 personas. Thomson Learning.

Código: 2.20

Unidad curricular: Cocina Regional

Síntesis explicativa

Considerando que la cocina regional es importante para la carrera de Técnico Superior en Gastronomía se ha tomado en cuenta, la necesidad de que los estudiantes conozcan la comida regional, tanto en sus ingredientes como en sus métodos de cocción, abarcando no sólo el ámbito local, sino también las preparaciones típicas de los distintos países latinoamericanos, conociendo las características de los productos locales que se emplean en su elaboración.

Como parte de la unidad curricular, debe contener un 60% de instancia práctica durante su cursada que consiste en la elaboración de platos regionales.

Contenidos Mínimos

Geografía mundial de cocinas regionales. La gastronomía sudamericana. Productos básicos. Cocina regional de Chile, Paraguay, Bolivia, Brasil, Perú, México, Venezuela. Productos y platos típicos de cada país. Cocina regional de Argentina: Platos típicos. Preparaciones básicas: Salsas, cócteles, aperitivos, entradas, sopas, pescados, carnes, guarniciones, postres.

Bibliografía

- Carlos Bonduri. Salta a la olla. Laura Frigerio. Ediciones SCA.
- Cocina Regional de Mía Cocina. Ediciones Perfil S.A.
- Derek Foster (2001). El gaucho Gourmet. Ediciones Emecé.
- Elichondo, Margarita. La comida criolla: Memoria y recetas. Biblioteca de Cultura Popular, Ediciones de EL SOL, 2003 ISBN 950-9413-76-3



...///

///...
RESOLUCIÓN N° 059

-33-

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

Expediente N° 0120046-288126/2023-0

- Gorriti, J. (2000). Cocina ecléctica. Primera Edición. Bs. As. Ed. (Librairie Generale)
- Lecuona de Prat, F. (2000). 100 años de cocina salteña. Ediciones Biblioteca de textos universitarios.
- Mónica Hoss de Le Comte. (2000) La cocina argentina. Ediciones Maizal.
- Preafán, M. S. – Simmonds, J. M. Maumont. (2002). La cocina latinoamericana. Ed. S.A.
- Recetario regional del Tribuno.
- Topeto Díaz. Recetario

Código: 2.21

Unidad curricular Práctica Profesionalizante II: Establecimientos Gastronómicos

Síntesis explicativa

En el presente espacio Curricular se implementan las prácticas en contextos reales de trabajo, en establecimientos gastronómicos tales como: Restaurantes, Cafeterías, Food trucks, Bares y antros y Comida para llevar. Allí los estudiantes se aproximarán a la actividad económica, exclusiva o principal, consiste en la venta y servicio a la mesa al público de alimentos preparados.

El espacio de practica Profesionalizantes II brinda las herramientas principales para que estudiante pueda ejercer la gestión integral de la empresa gastronómica. Programar, dirigir y supervisar las tareas específicas de los diversos sectores en organizaciones que presten servicio gastronómico.

Contenidos Mínimos

Los Establecimientos gastronómicos. Organización y funcionamiento. Organización del salón. Ambientación. Gestionar el personal especializado y sus roles. Interrelación entre el salón, la cocina y otros sectores. Técnicas de atención al cliente. Tipos de servicios. Ceremonial y protocolo. Disposición de los elementos de la mesa: ubicación de los elementos.

Bibliografía

- Arguiñano, Karlos. (1.999). Escuela de cocina de la buena mesa. Ed. Círculo de lectores. Barcelona. España.
- Bocuse, Jean Paúl. (1.989). La nueva cocina francesa. Ed. Abril S.A. Argentina. 1.983
- Bosch – Girard – Sordo Cardona – Soize: Larousse Gastronomique. (1.998). Edit. Planeta-De Agostini, S.A. Barcelona-España



///...
RESOLUCIÓN N° 059

-34-

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

Expediente N° 0120046-288126/2023-0

- Castelli – Bulto: Larousse de la dietética y la nutrición. Spes. Editorial. Barcelona – España.
- Kusmin, Otilia. (1.995)1.000 claves para los amantes de la cocina. Ed. Atlántida. Bs. As
- Rodríguez Palacios, A. (2.000). Técnicas básicas del maestro de cocina. Ed. Atlántida. Bs. As.
- Rodríguez Palacios, A. (2008). Gran Manual De Técnicas Del Maestro De Cocina. Autor. Editorial Atlantida.
- Wasp T. (1.995). El ideal de los cocineros, el arte de guisar y comer bien. Ed. Sopena. España.

TERCER AÑO

Código: 3.22

Unidad curricular: Educación Sexual Integral (ESI)

Síntesis explicativa

La Ley N° 26.150 de Educación Sexual Integral es la que creó el Programa Nacional de Educación Sexual Integral y garantiza el derecho a recibir educación sexual integral en todos los establecimientos educativos del país, de gestión estatal y privada, en todos los niveles y modalidades. De esta manera establece la responsabilidad del Estado en pos de garantizar la enseñanza de Educación Sexual Integral en acceso a la información y la formación en conocimientos básicos vinculados. Este espacio desarrolla los conocimientos básicos de sexualidad, género, violencia, desigualdad, y diversidad, para fortalecer la formación técnica profesional desde el desarrollo de conocimientos que permitan el abordaje y la intervención de la E.S.I en la sociedad.

Por otro lado, el técnico debe conocer los ejes de la ESI como respetar la diversidad, ejercer nuestros derechos, y reconocer la perspectiva de género para ejercitar perspectivas críticas y responsables en su ámbito laboral ligado a valorar la diversidad sexual, de género, entre otras, a fin de fortalecer la formación técnica profesional desde el desarrollo de conocimientos que permitan el abordaje y la intervención de la ESI en la sociedad.

Como parte de la unidad curricular, debe contener un 40% de instancia práctica durante su cursada.

Contenidos mínimos

ESI: Marco conceptual, conocimientos amplios y dimensiones. Construcción de la sexualidad. Normativa jurídica nacional e internacional. ESI y redes sociales. El cuidado

...///



///...
RESOLUCIÓN N° 059

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

Expediente N° 0120046-288126/2023-0

sexual. Prevención de la violencia sexual. Vínculos positivos. Masculinidades diversas. Género. Vulneración de derechos. Abuso sexual. Acoso laboral. Agresión física y psicológica. Igualdad de género en el ámbito laboral.

Bibliografía

- Brater J. (2007) Sexualidad sin tabúes Robinboock. Ed. Barcelona
- Butler J. (1999) El género en disputa. El feminismo y la subversión de la identidad. Ed. Paidós.
- Cardinal de Martín C. (2005) Educación Sexual Un proyecto humano de múltiples facetas Siglo del Hombre Editores Bogotá.
- Guevara, B. (2014) Ética y Derecho: aportes a la construcción de alternativas y prevención de la violencia hacia las mujeres. En Temas de Filosofía N°17. CEFiSa. Milor: Salta.
- Hernández A. y Reybet C. "Acercas de masculinidades, feminidades y poder en las escuelas" en Anales de la educación común / Tercer siglo / año 2 / número 4 / Filosofía política del currículum / agosto de 2006 Publicación de la Dirección General de Cultura y Educación de la Provincia de Buenos Aires, Dirección Provincial de Planeamiento Versión digital del artículo publicado en pp. 128 a 135 de la edición en papel.
- Morgade G. (2016) Educación Sexual Integral con perspectiva de género. La lupa de la ESI. Ed. Homo Sapiens. Bs. As
- Morgade G. (2006) "Educación en la sexualidad desde el enfoque de género. Una antigua deuda de la escuela". Novedades Educativas, N° 184.

Leyes y Normativas

- Ley 25.673 Programa Nacional de Salud Sexual y Procreación Responsable.
- Ley 23.179 Convención sobre la eliminación de todas las formas de discriminación contra la mujer
- Ley 26.485 Ley de Protección Integral a las Mujeres.
- Ley 26.150 Programa Nacional de Educación Sexual Integral.
- Ley N° 7403 de Protección a víctimas de violencia familiar. Salta, 2006.
- Ley N°7857. De Emergencia Pública en materia Social por Violencia de Género en la provincia de Salta. Septiembre de 2014.
- Ley N°7888 de Protección contra la violencia de género. Salta, 2015.
- Ley N° 27499/2018. Ley Micaela.



Código: 3.23

Unidad curricular: Gestión de Costos de Empresas Gastronómicas

///...
RESOLUCIÓN N° 059 -36-

**SECRETARÍA DE PLANEAMIENTO EDUCATIVO Y DESARROLLO
PROFESIONAL DOCENTE**
Expediente N° 0120046-288126/2023-0

Síntesis explicativa

En la actualidad la gastronomía ha cobrado un sin número de matrices diferentes que van más allá de la propia cocina ampliando su espectro a los servicios con los que cuenta. Esta realidad obliga a pensar en los diferentes tipos de empresas dedicadas a la gastronomía y sus características al momento de diagnosticar, planificar, ejecutar y de cómo evaluar los ciclos a los que se enfrentan las mismas. Es por ello que desde este espacio Administración de Empresas Gastronómicas se pretende brindar las herramientas necesarias para el desarrollo exitoso de los diferentes formatos de empresas gastronómicas

Contenidos Mínimos

Las empresas gastronómicas y sus características Definición y clasificación de empresas gastronómicas. Principios de organización empresarial. Introducción al mercado gastronómico. Las estructuras empresariales. La empresa familiar, las cadenas de servicios, franquicias de servicios. Objeto de costo y unidad de costeo. Costeo de recetas culinarias. Tipos de productos. Calidad y cantidad. El rotulado de los alimentos. Fuentes de abastecimiento. Calificación de proveedores. Procedimientos de rutina. Recepción y salida de mercaderías. Cierre y reportes. Tipos de almacenamientos. Control de plagas. Inventario. Control de stock. Criterios para determinar la cantidad a pedir. Indicadores útiles para el área de abastecimiento. Control interno.

Bibliografía

- Bacigalupo, M. et al (2014) *Planificación gastronómica*. Buenos Aires: Universidad Virtual de Quilmes.
- Feijoo, J. (2018) *Alimentos y Bebidas. Su gerenciamiento en hoteles y restaurantes*. Buenos Aires: Ugerman.
- Kusmin, O. (2021) *La rentabilidad gastronómica nace, crece y se mantiene en las cocinas*. Madrid: Ugerman.
- Sánchez Anaya, E. (2010). *Manual de administración y gastronomía*. Buenos Aires: Cúspide.
- Sbdar, M. (2009) *Master en negocios. Tecnología y operaciones. La cocina de la empresa*. Buenos Aires: Arte Gráfico Argentino.



Código: 3.24

Unidad curricular: Legislación Gastronómica
Síntesis explicativa

///...
RESOLUCIÓN N° 059

-37-

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

Expediente N° 0120046-288126/2023-0

Se denomina legislación al conjunto de leyes en un lugar y tiempo determinados y que regulan algún sector o actividad social. Las normas de la industria alimentaria suelen ser formuladas por organizaciones nacionales o internacionales a las que se confía la responsabilidad de las normas y/o de la propia seguridad alimentaria, como la Organización Internacional de Normalización (ISO, por sus siglas en inglés). Se trata de reglamentos técnicos en permanente actualización que establece las normas que deben cumplir las personas físicas o jurídicas, los establecimientos, y los productos que en ellos se producen, elaboran y comercializan.

Contenidos Mínimos

Código Civil y Comercial de la Nación. Documentación Comercial. Sociedades irregulares. Tipos de Sociedades Comerciales: Anónimas, de Responsabilidad, etc. El Trabajo. Derecho Laboral: Remuneración del trabajador. Jornada de trabajo. Suspensión del contrato de trabajo.

Extinción. Infortunio del trabajador. Enfermedades profesionales. Contratos regulados en el Nuevo Código Civil y Comercial de la Nación. Unificación. Principios Generales en materia de Contratos de Consumo. Contratos colectivos de Trabajo. ART. Sistema de funcionamiento, Seguridad Laboral, Seguridad en el espacio de trabajo. Registros. Régimen de compra. Derecho industrial. Derecho de autor. Marcas y patentes. Aduana. Importación. Exportación. Responsabilidad profesional. Relaciones humanas e institucionales. Ética Profesional. Sistema Nacional de Control de alimentos. CONAL. SENASA, funciones, CAA y BPM.

Bibliografía

- Nuevo Código Civil y Comercial
- Constitución Nacional.
- Derecho del trabajo y de la seguridad social. Manual Teórico Práctico. Grisola, Julio Armado. Edición de Palma.
- Halperín, Isaac – Butty, Enrique M., Curso de Derecho comercial, Vol. I, Parte general y sociedades en general, Editorial Depalma
- Ley de contrato de trabajo. Ley 20744. Reformas. Ley 21297 y sus reformas posteriores.
- Ley 18284/69. Código Alimentario Argentino, 28 de julio de 1969. D.O.N°2126/71.
- D.O. N°3075/1997. Buenas Practicas de Manufacturas, 18 de abril de 1994.



...///

///...
RESOLUCIÓN N° 059

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

Expediente N° 0120046-288126/2023-0

Código: 3.25

Unidad curricular: Cocina Experimental

Síntesis explicativa

El espacio curricular tiene por objetivo explorar nuevas tendencias, métodos y técnicas en el ámbito culinario. Los estudiantes aprenderán a aplicar el método científico a la cocina, investigar nuevas combinaciones de sabores, texturas y presentaciones, y desarrollar su creatividad en la elaboración de platos innovadores. Se estudiará el análisis sensorial de alimentos, el diseño experimental en gastronomía, y la aplicación de la ciencia y tecnología en la cocina para crear propuestas culinarias originales y atractivas.

Contenidos mínimos

Productos conservados: ahumados, marinados, pequeños embutidos artesanales. Su aplicación en la cocina. Conceptos a tener en cuenta para lograr los sabores buscados y para la presentación de las preparaciones. Análisis sensorial. Método para desarrollar un proceso creativo. Desarrollo de platos y menús vanguardistas. Técnicas de vanguardia: hidrocoloides, afinidad y contraste, deconstrucción, nitrógeno líquido, aires, espumas.

Bibliografía

- Kroppmann, M. (2023) *Manual básico de gastronomía científica. Los ingredientes*. Buenos Aires: Siglo Veintiuno.
- Puig, C. (2019) *Cocina molecular: Conceptos, técnicas y recetas*. Buenos Aires: Montagud Editores.
- Roca, J. y Brugués, S. (2015) *¿Por qué cocinamos? 33 profesionales de la gastronomía nos descubren sus secretos*. Buenos Aires: Planeta Gastro.
- Rovira, A. (2010) *La cocina al desnudo: Cocina cruda para lucirte*. Buenos Aires: Montagud Editores.

Código: 3.26

Unidad curricular: Marketing Gastronómico

Síntesis explicativa

Hoy nos encontramos insertos en un sistema globalizado. Un escenario cada vez más competitivo, más exigente, lo cual nos lleva a que cada vez debamos estar preparados a los cambios que ello implica. Las empresas gastronómicas forman parte de este contexto por lo que es necesario que estemos preparados para hacer frente a estos cambios a estas exigencias. Es en función de lo expuesto, que el marketing toma importancia dentro de la formación de profesionales, ya que el mismo ofrece las herramientas necesarias para que la empresa pueda competir, adecuando sus actividades, productos, y/o servicios en



///...
RESOLUCIÓN N° 059 -39-

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

Expediente N° 0120046-288126/2023-0

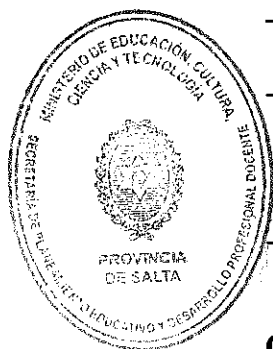
función de las necesidades del mercado con el solo objeto de poder satisfacerlos de mejor manera y de acuerdo a sus requerimientos.

Contenidos Mínimos

Marketing: funciones y objetivos. Marketing gastronómico. Plan de marketing estratégico. Cliente: definición del perfil. Atención al cliente. El mercado gastronómico. Investigación y análisis del mercado consumidor. Investigación y análisis de la competencia. Política de ventas. Política de comunicación: publicidad y promoción. Aplicaciones prácticas. Planning y presupuesto comunicacional. Merchandising. Menú digital: Canva, Webstaurant Store, D'menu, Tucartadigital. Programas de edición de videos: Windows Movie Maker, Lightworks, In Video, Clipchamp, entre otros.

Bibliografía

- Clow Kenneth E., Baack. (2010). Publicidad Promoción y Comunicación integral en marketing. Donald. Editorial Pearson Prentice-Hall.
- D'Andrea, G. (2010). La esencia del marketing. Editorial Temas Grupo Editorial. Colección 30 años.
- Echeverri Cañas, L. M. (2009). Marketing Práctico. Una visión estratégica de un plan de marketing. Editorial Starbooks.
- Kotlerp, Hermawan K., Setiawan I. (2021). Marketing 5.0 tecnología para la humanidad. Ed. Wiley.
- Luna, F. (2016) Desarrollo web para dispositivos móviles: Herramientas para diseñar y programar WebApps. RedUsers.
- Pérez Mariscal, E. J. (2021). Gestor de menús digitales (Trabajo Final de Grado). Universidad de Alicante. Disponible en https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/118097/1/Gestor_de_menus_digitales_Perez_Mariscal_Emilio_Jose.pdf
- Philip K. (2001). Dirección de mercadotecnia. Ed. Prentice Hall.



Código: 3.27

Unidad curricular: Maridaje

Síntesis explicativa

La historia de la enología constituye una de las ciencias experimentales que funda su doctrina en comprobación de hechos. A través de ella conocerán la tipificación, clasificación y proceso de elaboración de vinos y licores, componentes importantes para el acompañamiento de distintas comidas o platos, como así de un buen aperitivo; todos ellos conocimientos esenciales de un buen gourmet.



///...
RESOLUCIÓN N° **059** -40-

**SECRETARÍA DE PLANEAMIENTO EDUCATIVO Y DESARROLLO
PROFESIONAL DOCENTE**
Expediente N° 0120046-288126/2023-0

Contenidos Mínimos

Historia de la enología. Geografía mundial de enología. Los vinos. Distintos tipos de cepajes. Proceso de elaboración de vinos y otras bebidas. Clasificación de bebidas. La coctelería: técnicas básicas. Elaboración de tragos según recetarios.

Bibliografía

- Bryce Rankine. (2001). Manual Práctico de Enología. Editorial Qcribia.
- Kéller, M. (1998). Jugos, licuados y cócteles. Utilísima.
- López Alejandro M. (2005). Viticultura Enología y Cata para aficionados. Editorial MUNDI-PRENSA.
- López, Alejandro, M. (2007). Manual de viticultura enología y cata. Editorial Almuzara.
- Marcialis. (1998). Los mejores cócteles. Limusa Noriega.
- Peñín, J. (2001). Diccionario Esparsa del Vino- Editorial Esparsa Carpe.
- Reynoso. (1996). Tratado de alimentos y bebidas. Paraninfo Thomson Learning.

Código: 3.28

Unidad curricular: Cocina Tradicional Argentina

Síntesis explicativa

Todo profesional de la gastronomía debe conocer los aspectos principales de la cocina tradicional argentina, sus raíces, las distintas zonas geográficas y las preparaciones culinarias derivadas de su historia y sus producciones. Esta profesión generará profesionales, capaces de difundir y cultivar las tradiciones y comidas autóctonas del país.

Contenidos Mínimos

La cocina y la comida en Argentina. Reseña histórico-geográfica: producción argentina. Cocina regional argentina. Región pampeana: El asado, Las salsas características. Otros platos típicos y característicos. Los postres. Los indios pampas. Región del noroeste: platos típicos y característicos. Los diaguitas. Región del nordeste: platos típicos y característicos. Los guaraníes. Los tobas. Región del sur o patagónica: platos típicos y característicos. Los tehuelches. Los selk'nam. Los yámanas.

Bibliografía

- Anónimo (1990) Nuevo deleite. Buenos Aires, Argentina: Oriente. S.A.
- Arreiros, F. (1974). El práctico: resumen mundial de cocina y pastelería. Ediciones R. Rassó. Bs. As.



///...
RESOLUCIÓN N° 059 -41-

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

Expediente N° 0120046-288126/2023-0

- Gran feria de la cocina regional. Ediciones Nuestras Convicciones. Ateneo Cultural del Tribuno.
- Hoss de le Comte, M. (2000). La cocina argentina. Ediciones el Maizal.
- Lajouane, F. (1890). Cocina ecléctica. Juana Manuela Gorriti. Primera Edición. Bs. As. Editor Librairie Generale.
- Lecuona de Prat, F. Cien años de cocina salteña. Ediciones Biblioteca de textos universitarios.
- Mansilla, L. (1940). Una excursión a los indios ranqueles.
- Molina, Pepe (2.003). El hábitat del cocinero. WGW
- Paucke, Florian. (1943). De allá y para acá. Bs. As.

Código: 3.29

Unidad curricular: Técnicas de Buffet

Síntesis explicativa

Al incluir Técnicas de Buffet en la formación del Técnico Superior en Gastronomía, se pretende dotar al estudiante de las herramientas prácticas específicas del Buffet para completar así la formación recibida en los años anteriores; especializándose en tallado de frutas y verduras y distintos tipos de presentaciones y decoraciones.

Como parte de la unidad curricular, debe contener un 40% de instancia práctica durante su cursada.

Contenidos Mínimos

Técnica de torneado y tallado de frutas y vegetales. Aderezos para ensaladas. Las ensaladas clásicas. Elaboración de fiambres y terrinas. Los cocktails en copa. Buffet argentino e internacional. Presentaciones. El servicio. Distintas recepciones.

Bibliografía

- Audry. (1.999). Decoración con verduras. Tallado y corte Biblos Balear.
- Audry. (1997) Decoración con frutas. Tallado y corte. Biblos Balear.
- Barredo, Silvia. (1.999). Tallado de Frutas y Verduras. Utilísima.
- Brandani, P. (1999). Entradas frías y calientes. Utilísima.
- Henri Pauyl Pellafrat. (1986). El arte culinario moderno. Edit. Biblos Balear, S.A.
- Martínez de Flores (2000). Iniciación en las técnicas culinarias. Diana.
- Sector. (1.997). Manual de cocinero (2 ed.). Anele. Madrid.
- Shugart. (2000). Cómo preparar banquetes de 25 hasta 500 personas. Thomson Learning.



///...
RESOLUCIÓN N° 059

-42-

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

Expediente N° 0120046-288126/2023-0

- Sunset. (1.996). Entremeses. Paraninfo.
- Sunset: (1.995). Pescados y mariscos. Paraninfo.

Código: 3.30

Unidad curricular: Cocina Clásica Internacional

Síntesis explicativa

El objetivo de este curso es desarrollar competencias y habilidades prácticas de la preparación de platos de distintas partes del mundo. Se elaborarán platos de: España - Italia - Portugal - Francia - Holanda - Gran Bretaña - Rusia - Alemania - Austria - Grecia - Arabia - Estados Unidos - México - Brasil - Argentina - China - Japón - Tailandia.

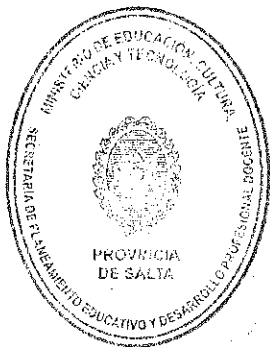
Como parte de la unidad curricular, debe contener un 60% de instancia práctica durante su cursada.

Contenidos Mínimos

Evolución histórica. Técnicas importantes de la cocina y algunas generales de la repostería. Origen de los menús tradicionales. Características de las distintas cocinas, de donde provienen, y de los ingredientes que se utilizan. Especialidades de distintos países. Cocinas exóticas. Principios para cocinar caldos, sopas y salsas

Bibliografía

- Armendáriz Sanz José Luís (2001). Procesos de cocina. Editorial Paraninfo. Colección Hostelería y Turismo. Edición
- Brandani, P. (1999) Entradas frías y calientes. Utilísima.
- Coll, Joan (2000). Cocina española. Utilísima.
- Galleg. (1998) Manual práctico de restaurante. Edit. Paraninfo.
- Garcés, Manuel. (1997) Curso de cocina profesional. Edit. Paraninfo.
- Gran Larousse de la Cocina. (1988). Planeta Agostini S.A. España.
- Henri Pauyl Pellafrat: El arte culinario moderno. (1.996) Edit. Biblos Balear, S.A.
- Molina, Pepe. (2003). El hábitat del cocinero. WGW
- Pascual Laza Muñoz- Jerónima Laza Muñoz. (1996). Preelaboración y conservación de alimentos. Edit. Paraninfo Thomson Learning.
- Peralta: 1. (1997). Productos alimenticios. Thomson.
- Pozuelo T. (1997) Repostería. Biblos Balear.
- Pozuelo Talavera, Juan- Pérez Pérez, Miguel Ángel. (1996) Repostería. Edit. Paraninfo.
- Pozuelo Talavera. (1997). Técnicas culinarias. Biblos Balear. 1.996
- Reynoso. (1997) Tratado de alimentos y bebidas. Paraninfo Thomson Learning.



///...
RESOLUCIÓN N° 059

-43-

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

Expediente N° 0120046-288126/2023-0

- Rodríguez Palacios, Ariel. (2000). Técnicas básicas del maestro de cocina. Ed. Atlántida. Bs. As.
- Sunset. (1997). Pescados y mariscos. Paraninfo.

Código: 3.31

Unidad curricular: Organización de eventos

Síntesis explicativa

Es el propósito de este espacio curricular proporcionar al alumno conocimientos suficientes respecto al armado de menú, y la estandarización de recetas. Así mismo, los tiempos de mise en place, elaboración, producción y servicios de los platos en los eventos sociales, industriales, laborales, etc. Comprende También el trato comercial con el cliente, incluyendo en el mismo todos los aspectos inherentes al evento en cuestión.

Como parte de la unidad curricular, debe contener un 60% de instancia práctica durante su cursada.

Contenidos Mínimos

El mundo del catering: catering en instalaciones, catering exterior.

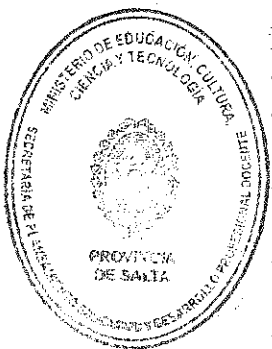
La planificación del evento: Introducción. Consideraciones sobre el espacio funcional. Equipamiento funcional. Tipos de funciones gastronómicas. Servicio de los alimentos. Presentación del menú. Presentaciones de funciones gastronómicas especiales. Muestras de menús. El vino.

La venta: triángulo de acción. Determinar objetivos. Las comunicaciones en las ventas. Normas. Estado de reserva. Contratos vinculantes. Inspecciones del emplazamiento de la instalación. Las citas con los clientes.

La gestión del acontecimiento: instrumentos y documentos operativos. El servicio al cliente. Responsabilidades. Análisis de costos.

Bibliografía

- Ahmed, I (2001). Congresos y catering Organización y ventas. Editorial Paraninfo
- Cocina para fiestas. Como hacer de su cocina una empresa todos los secretos del catering. Gema Editorial Dos tintas. Colección MI EMPRESA. Edición 2001
- Del Carril, A. Gill, E. (2008). Como organizar eventos exitosos y fiestas inolvidables. Editorial Aguilar edición
- Monroy de Sada, P. (2001). Introducción a la gastronomía. Editorial Limusa. Grupo Noriega Editores. México.
- Sánchez, J. R. (2004). El Diccionario de los eventos. Editorial NOBUKO. Colección Manuales de COE.
- Sánchez, J. (2004). Organización de eventos. Problemas e imprevistos soluciones y sugerencias Rosario. Editorial Ugerman Editor. Colección Estudio.



...///

///...
RESOLUCIÓN N° 059 -44-

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

Expediente N° 0120046-288126/2023-0

- Taylor, J. (2001). Fundamentos de la teoría y práctica del catering. Editorial Acribia. Edición

Código: 3.32

Espacio Curricular: Prácticas Profesionalizantes III: Empresas Gastronómicas

Síntesis explicativa

La Práctica Profesionalizante III, es la continuidad de la Práctica Profesionalizante I y II y constituye una instancia decisiva en la construcción del rol del Técnico Superior en Gastronomía, dado que es en esta unidad curricular donde se da cuenta, integran y aplican los saberes y habilidades obtenidos en la trayectoria de formación, conformada por los cuatro campos descriptos, el cual se viene configurando desde el primer año y continuará profundizándose en cada una de las siguientes instancias de formación.

Las Prácticas Profesionalizantes se desarrollarán en: Empresas gastronómicas. Se llevará a cabo Pasantías laborales intensivas en dichas empresas gastronómicas cumpliendo distintas funciones como personal especializado, atendiendo a todos los aspectos, de esta manera se articula con distintos espacios curriculares que le dan el soporte del marco teórico.

Como parte de la unidad curricular, debe contener un 80% de instancia práctica durante su cursada.

Contenidos Mínimos

Servicios gastronómicos Tipos de servicios. Armado de mesa y protocolo gastronómico. Nuevas tendencias en servicios. Planificación y armado del evento gastronómico. Servicios mediante sistemas de gestión.

Bibliografía

- Ahmed, I (2001). Congresos y catering Organización y ventas. Editorial Paraninfo
- Bacigalupo, María Julia; Damon Pichat, Pablo F. (2014): Planificación Gastronómica, Capítulo 1, "La gastronomía argentina", pp 17-41 Universidad Virtual de Quilmes.
- Bacigalupo, María Julia; Damon Pichat, Pablo F. (2014): Planificación Gastronómica, Capítulo 3, "Estructura de restaurante", pp 65-96 y 99-140 Universidad Virtual de Quilmes
- Cocina para fiestas. (2001). Como hacer de su cocina una empresa todos los secretos del catering. Gema Editorial Dos tintas. Colección MI EMPRESA.
- Feijoo, J.L. (2018), Alimentos y Bebidas, su gerenciamiento en hoteles y restaurantes. Buenos Aires: Ugerman.
- Pietro Sorba (2012). Nueva cocina argentina, Buenos Aires, Editorial Planeta. ISBN 9789504929819.



///...
RESOLUCIÓN N° 059 -45-

**SECRETARÍA DE PLANEAMIENTO EDUCATIVO Y DESARROLLO
PROFESIONAL DOCENTE**
Expediente N° 0120046-288126/2023-0

8. RÉGIMEN DE CORRELATIVIDADES

PRIMER AÑO			
Código	Espacios Curriculares	Para cursar: debe tener regular	Para rendir: debe tener aprobada
1.01	Ingles Técnico	-	-
1.02	Introducción a la Ciencia de los Alimentos	-	-
1.03	Higiene y Seguridad Alimentaria	-	-
1.04	Preparaciones Básicas	-	-
1.05	Saberes Digitales Aplicados a la Gastronomía	-	-
1.06	Turismo Gastronómico	-	-
1.07	Francés Gastronómico	-	-
1.08	Organización de la Cocina	-	-
1.09	Panadería	-	-
1.10	Practicas Profesionalizantes I: La Cocina	-	-
SEGUNDO AÑO			
2.11	Ética Profesional	-	-
2.12	Inglés Gastronómico	1.01	1.01
2.13	Gestión de Recursos Humanos	-	1.06
2.14	Economía General	-	-
2.15	Principios de Nutrición y Alimentación	-	1.03
2.16	Servicio Gastronómico	1.06-1.07	1.06-1.07



[Handwritten signature]

///...
RESOLUCIÓN N° 059

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

Expediente N° 0120046-288126/2023-0

2.17	Pastelería	1.09	1.09
2.18	Carnes no Tradicionales	-	1.10
2.19	Repostería	1.05	1.05
2.20	Cocina Regional	-	1.10
2.21	Prácticas Profesionalizantes II: Establecimientos Gastronómicos	1.10	1.02-1.04- 1.10 1.08-
TERCER AÑO			
3.22	Educación Sexual Integral (ESI)	2.11	2.11
3.23	Gestión de Costos de Empresas Gastronómicas	1.05-2.13-2.14	1.05-2.13-2.14
3.24	Legislación Gastronómica	-	2.11
3.25	Cocina Experimental	1.03-1.04-1.10	
3.26	Marketing Gastronómico	1.05-1.06	1.05-1.06
3.27	Maridaje	-	2.16
3.28	Cocina Tradicional Argentina	2.20	2.20
3.29	Técnicas de Buffet	-	2.21
3.30	Cocina Clásica Internacional	1.07	1.07-2.12
3.31	Organización de Eventos	2.16	2.16
3.32	Prácticas Profesionalizantes III: Empresas Gastronómicas	2.13-2.14-2.16- 2.21	2.13-2.14-2.16-2.21



[Handwritten signature]

///...
RESOLUCIÓN N° **059**

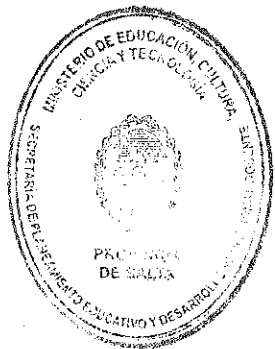
-47-

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

Expediente N° 0120046-288126/2023-0

PERFILES PROFESIONALES

Código	Espacios Curriculares	Títulos de Grado
1.01	Ingles Técnico	Profesor de/en Ingles
1.02	Introducción a la Ciencia de los Alimentos	Nutricionista Técnico Universitario en Tecnología de Alimentos
1.03	Higiene y Seguridad Alimentaria	Técnico Superior en Higiene y Seguridad Lic. en Higiene y Seguridad
1.04	Preparaciones Básicas	Técnico Superior en Gastronomía Técnico Universitario en Tecnología de Alimentos
1.05	Saberes Digitales Aplicados a la Gastronomía	Profesor en Tecnología
1.06	Turismo Gastronómico	Lic. En Turismo Técnico Superior en Turismo
1.07	Francés Gastronómico	Profesor de/en Francés
1.08	Organización de la Cocina	Técnico Superior en Gastronomía Chef profesional
1.09	Panadería	Profesional Pastelero
1.10	Prácticas Profesionalizantes I: La Cocina	Técnico Superior en Gastronomía Chef profesional



[Handwritten signature]

Ministerio de Educación
Cultura, Ciencia y Tecnología
Provincia de Salta

///... **059** -48-

**SECRETARÍA DE PLANEAMIENTO EDUCATIVO Y DESARROLLO
PROFESIONAL DOCENTE**
Expediente N° 0120046-288126/2023-0

2.11	Ética Profesional	Profesor de/en Filosofía Licenciado en Filosofía
2.12	Inglés Gastronómico	Profesor de/en Ingles
2.13	Gestión de Recursos Humanos	Licenciado en Recursos Humanos
2.14	Economía General	Profesor de/en Economía Profesor en Economía y Gestión de las Organizaciones
2.15	Principios de Nutrición y Dietética	Nutricionista Técnico Universitario en Tecnología de Alimentos
2.16	Servicios Gastronómicos	Técnico Superior en Gastronomía Licenciado en Gastronomía
2.17	Pastelería	Profesional Pastelero
2.18	Carnes no Tradicionales	Técnico Superior en Gastronomía Licenciado en Gastronomía
2.19	Repostería	Profesional Pastelero
2.20	Cocina Regional	Licenciado en Gastronomía Técnico Gastronómico Chef Profesional
2.21	Prácticas Profesionalizantes II: Establecimientos Gastronómicos	Técnico Superior en Gastronomía Técnico Gastronómico Chef Profesional



[Handwritten signature]

Ministerio de Educación
Cultura, Ciencia y Tecnología
Provincia de Salta

///...
RESOLUCIÓN N° 059

-49-

**SECRETARÍA DE PLANEAMIENTO EDUCATIVO Y DESARROLLO
PROFESIONAL DOCENTE**
Expediente N° 0120046-288126/2023-0

3.22	Educación Sexual Integral (ESI)	Profesor con postítulo en ESI.
3.23	Gestión de Costos de Empresas Gastronómicas	Profesor de/en Economía Profesor en Economía y Gestión de las Organizaciones
3.24	Legislación Gastronómica	Abogado
3.25	Cocina Experimental	Técnico Superior en Gastronomía Chef Profesional
3.26	Marketing Gastronómico	Técnico Superior en Marketing Digital Licenciado en Marketing
3.27	Maridaje	Técnico Superior en Vitivinicultura y Enología
3.28	Cocina Tradicional Argentina	Técnico Superior en Gastronomía Licenciado en Gastronomía Chef Profesional
3.29	Técnicas de Buffet	Técnico Superior en Gastronomía Licenciado en Gastronomía Chef Profesional
3.30	Cocina Clásica Internacional	Técnico Superior en Gastronomía Licenciado en Gastronomía Chef Profesional
3.31	Organización de Eventos	Técnico Superior en Gastronomía Licenciado en Gastronomía Chef Profesional
3.32	Prácticas Profesionalizantes III: Empresas Gastronómicas	Técnico Superior en Gastronomía Licenciado en Gastronomía Chef Profesional



[Handwritten signature]

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