

Provincia de Entre Ríos

0758

RESOLUCIÓN N°
Expte. N° 15-284-277 (953297).-

C.G.E.

CONSEJO GENERAL DE EDUCACION

PARANÁ, 26 MAR 2010

VISTO:

La solicitud de creación de la carrera "Tecnatura Superior en Gastronomía" a implementarse en la Extensión Áulica de la Escuela de Educación Técnica N° 1 de Nogoyá, Departamento Nogoyá que funciona en la Escuela Secundaria de Jóvenes y Adultos N° 2 "30 de Octubre" de Gral. Ramírez, Departamento Diamante; y

CONSIDERANDO:

Que Escuela Secundaria de Jóvenes y Adultos N° 2 "30 de Octubre" de Gral. Ramírez, ha funcionado como Extensión Áulica de la Escuela Educación Técnica N° 1 de Nogoyá, Departamento Nogoyá desde el Ciclo lectivo 2006, con la implementación de la carrera "Tecnatura Superior en Gestión de Pymes Orientadas a la Producción de Alimentos";

Que en los últimos años la Provincia de Entre Ríos ha experimentado un importante crecimiento del sector turístico, requiriendo nuevos perfiles laborales, entre los cuales se encuentran los orientados a servicios gastronómicos;

Que la comunidad de Gral. Ramírez realizó un trabajo de investigación analizando las posibles alternativas de formación, el cual da cuenta del interés de los jóvenes de la localidad por esta opción formativa;

Que se formuló un Plan de Estudios, con la participación de equipos de docentes de la Escuela de Educación Técnica N° 1 de Nogoyá y de la localidad de Ramírez, referentes del campo de la alimentación y gastronomía, atendiendo los lineamientos curriculares nacionales para carreras Técnicas de Nivel Superior;

Que existe un convenio de cooperación entre la Escuela de Nivel Medio y Superior de Educación Técnica (EET) N° 1 de Nogoyá, y la Escuela Secundaria de Jóvenes y Adultos (ESJA) N° 2 "30 de Octubre" de Gral. Ramírez, por el cual la ESJA N° 2 se compromete a facilitar el espacio físico y equipamiento necesario para el dictado de la carrera y la EET N° 1 de Nogoyá por su parte se compromete a realizar la gestión académica necesaria para su implementación;

Que se realizó en Escuela Secundaria de Jóvenes y Adultos N° 2 "30 de Octubre" de Gral. Ramírez una pre inscripción a la "Tecnatura Superior en Gastronomía", contando con un alto número de interesados en cursar esta carrera,

Que ha tomado intervención la Dirección de Educación Superior realizando un informe favorable y destacando que el Plan de Estudios formulado se ajusta a los nuevos lineamientos curriculares para la Educación Técnica Superior;

Que la Dirección de Gestión Presupuestaria y Contable del CGE, ha informando favorablemente sobre la disponibilidad presupuestaria para afrontar la erogación demandada:

////



Provincia de Entre Ríos

0758

RESOLUCIÓN N°
Expte. N° 15-284-277 (953297).-

C.G.E.

CONSEJO GENERAL DE EDUCACION

////

Que la Dirección de Educación Superior ha tomado la intervención de su competencia;

Que las Señoras Vocales del Organismo disponen el dictado de la presente Norma Legal;

Por ello;

EL CONSEJO GENERAL DE EDUCACIÓN

RESUELVE:

ARTICULO 1°.- Aprobar el Plan de Estudios de la Carrera "Tecnicatura Superior en Gastronomía", que como Anexo forma parte de la presente.-

ARTICULO 2°.- Autorizar la implementación de la carrera "Tecnicatura Superior en Gastronomía", cuyo Plan de Estudios se aprueba en el Artículo precedente, en la Extensión Áulica de la Escuela de Educación Técnica N° 1 de Nogoyá, Departamento Nogoyá que funciona en la Escuela Secundaria de Jóvenes y Adultos N° 2 "30 de octubre" de Gral. Ramírez, Departamento Diamante, a dictarse por el término de una cohorte, a partir del ciclo lectivo 2010.-

ARTÍCULO 3°.- Imputar el gasto a: DA.201 - C.2 - J.20 - Subj.01 - Ent.201 - Prog.18 - Subp.00 - Proy.00 - Act.01 - Obj.00 - Fin.3 - Fun.46 - F.F.11 - Subf.001 - Inc.1 - P.P.2 - P.P.1-3-4-6 - Subp.1004/1400/1403/1404/1410/1034/1054 - Dpto.99 - UG.99.-

ARTICULO 4°.- Registrar, comunicar y remitir copia autenticada a: Presidencia, Vocalía Secretaría General, Dirección de Educación Superior, Jurado de Concursos, Dirección de Planeamiento Educativo, Direcciones Departamentales de Escuelas de Nogoyá y Diamante, Dirección de Recursos Humanos, Centro de Documentación e Incumbencia Educativa, Departamento de Legalización, Homologación, Competencia Docente e Incumbencias Profesionales Títulos y Equivalencias de Estudios y pasar las actuaciones a la Dirección de Educación Superior.-

ES

Copia

Sra. Vanesa L. Escudé
Jefa de Depto. Redacción y Verificación
Dirección de Despacho CGE

Prof. GRACIELA BAR
PRESIDENTE
Consejo Gral. de Educación
de Entre Ríos



Provincia de Entre Ríos

0758

RESOLUCIÓN N°

C.G.E.

Expte. N° 15-284-277 (953297).-

CONSEJO GENERAL DE EDUCACION

////

ANEXO
Plan de Estudios
Tecnicatura Superior en Gastronomía

I- Carrera:

“Tecnicatura Superior en Gastronomía”

II- Título:

“Técnico Superior en Gastronomía”

III - Nivel:

Superior

IV- Modalidad:

Formación Técnica

V- Condiciones de Ingreso:

Nivel Medio, Polimodal o Secundario completo.

VI- Justificación

En el presente milenio se ha ingresado en un proceso de constantes transformaciones, el nuevo escenario económico internacional, los sistemas de información y comunicación, las actividades y relaciones interpersonales, las formas de hacer, exigen cambios, dando a la educación una posición estratégica.

Cabe destacar la importancia de brindar a los estudiantes más y mejores herramientas para acceder al mundo del trabajo desde una sólida formación, que le permitan emprender la cultura del trabajo, instando a un proyecto de vida y a la superación personal y social. Esto implica, la necesidad de generar cambios que deben tener en cuenta este contexto, para lo cual desde el ámbito educativo se debe formar ciudadanos con preparación científico técnica que posibilite su inserción en estos nuevos escenarios.

En este contexto, se hace necesario desarrollar una formación integral para lograr capacidad, profesionalismo y productividad, ofreciendo conocimientos específicos y las posibilidades de actualización de saberes, adaptándolos a un mundo de permanentes cambios.

Esta visión, plantea el desafío desde una mirada distinta, con políticas de inserción en el sector socio productivo de nuestra región, aportando ideas y llevando a cabo proyectos que permitan aumentar el empleo y la calificación. Asimismo, de ofrecer alternativas de especialización en Formación Técnica específica, tal como lo plantea la Ley de Educación Técnico Profesional N° 26058 en sus art. 7° y 8°.

La Provincia de Entre Ríos, y especialmente la zona de la costa del Paraná y la del Uruguay, se encuentran insertas en un corredor turístico en crecimiento, generando importantes demandas de servicios, entre los cuales los gastronómicos cobran especial relevancia.

Los distintos centros de atención a turistas y residentes de las distintas ciudades que hacen uso de comedores, restaurantes, parrillas, servicios de catering, organizadores de eventos, microemprendedores, los clubes y las distintas organizaciones dedicadas a la Gastronomía dan cuenta de la importancia de una formación orientada para tal fin.

Esta oportunidad, analizada especialmente desde el sistema educativo en las zonas del corredor Paraná - Nogoyá y zona de influencia, como también el de Nogoyá - Victoria, zona de islas y Diamante-Paraná, donde se desarrollan diversas carreras de formación orientadas a las necesidades de la gente y la región, dio origen a la presente propuesta planteándose la formación del “Técnico Superior en Gastronomía”

////

Handwritten signature



Provincia de Entre Ríos

RESOLUCIÓN N°
Expte. N° 15-284-277 (953297).-

0758

C.G.E.

CONSEJO GENERAL DE EDUCACION

////

Precisamente, dada esta realidad, se ha efectuado un sondeo en la ciudad de General Ramírez y zona de influencia, a los efectos hacer un estudio y análisis de las reales necesidades educativas en virtud del desarrollo socio económico y productivo de la zona. El mismo, da cuenta de la necesidad de formación de recursos humanos especializados y de pronta inserción en el sector productivo público y/o privado, encontrándose entre los perfiles priorizados la preparación Técnica en Gastronomía.

Por otra parte, hoy en día muchos Jóvenes y Adultos que han finalizado la escuela secundaria y deciden continuar sus estudios, pretenden carreras cortas, con especialización y con la posibilidad de innovar y ser reconocidos en ámbitos "nuevos". En este contexto se plantea la Tecnicatura Superior en Gastronomía.

La toma de conciencia acerca de la necesidad cambiar hábitos alimenticios, con el objetivo de mejorar la calidad de vida de las personas, requieren perfiles una sólida formación académica con conocimientos sobre el tema, desde una formación general e integral, como también la específica.

El campo profesional pensado para la inserción del futuro egresado es amplio y muy fértil, y plantea la necesidad de este tipo de formación en la región y nuestra localidad, evidenciados en los estudios realizados que demuestran el interés por parte de nuestros Jóvenes y Adultos como también de Organizaciones en General, Municipios, Empresas privadas y particulares, de generar de esta manera las bases y el desarrollo de la carrera de "Técnico Superior en Gastronomía".

VII- Objetivos de la carrera

- Formar Técnicos Superior en Gastronomía que puedan insertarse eficazmente en el mundo laboral local, regional y/o nacional.
- Formar un Técnico de Nivel Superior con solidez profesional, capaz de ofrecer sus conocimientos en trayectos formativos de la Educación Secundaria o de formación Técnica desde una perspectiva disciplinaria e interdisciplinaria.
- Formar un Técnico Superior reflexivo y crítico de su propia práctica que le permita actualizarse y perfeccionarse en los aspectos culturales, científicos, técnicos y tecnológicos, con capacidad de operar en la diversidad y en diferentes contextos socioculturales y socio-productivos locales.
- Promover el sentido de responsabilidad ciudadana en el ejercicio de la Profesión Técnica y el respeto por la tarea productiva sustentable.
- Capacitar para el desarrollo de investigaciones tendientes a modificación de sistemas, productos y a la promoción de experiencias innovadoras en el sector que le compete.
- Capacitar a los futuros Técnicos para conformar equipos de trabajo que se integren a pequeñas y medianas empresas dedicadas a la Gastronomía, como también las distintas organizaciones gubernamentales y no gubernamentales locales y regionales vinculadas a la especialidad.

VIII - Perfil Profesional

Competencia General:

- Intervenir en forma directa o indirecta en la organización, programación, ejecución y control en todo lo referente a un negocio gastronómico tanto a nivel gerencial como en los procesos de elaboración, en las empresas públicas y/o privadas, o en las entidades gubernamentales y no gubernamentales.
- Generar su propio emprendimiento gastronómico.
- Promover el uso normas de bioseguridad higiénico-sanitarias, teniendo en cuenta la manipulación de alimentos.
- Desempeñarse con ética profesional.

////



Provincia de Entre Ríos

0758

RESOLUCIÓN N°

C.G.E.

Expte. N° 15-284-277 (953297).-

CONSEJO GENERAL DE EDUCACION

////

Áreas de Competencias:

- 1- Diseñar, Organizar y/o crear emprendimientos gastronómicos teniendo en cuenta el entorno social, cultural y económico, a nivel general y específico para su correcto encuadre y desarrollo.
- 2- Gerenciar eventos gastronómicos en todos los niveles de prestaciones públicos y privados, hoteles, restaurantes, comedores, servicios de comidas rápidas, parrillas, servicios de catering, servicios de comidas en transportes: aéreos, marítimos y terrestres.
- 3- Intervenir en forma directa o indirecta en los procesos de elaboración de alimentos y bebidas para servicios gastronómicos en hoteles, restaurantes, comedores, servicios de comidas rápidas, parrillas, servicios de catering, servicios de comidas en transportes: aéreos, marítimos y terrestres.

Área de competencia 1:

Diseñar, Organizar y/o crear emprendimientos gastronómicos teniendo en cuenta el entorno social, cultural y económico, a nivel general y específico para su correcto encuadre y desarrollo.

| ACTIVIDAD PROFESIONAL | CRITERIOS DE REALIZACIÓN |
|---|---|
| 1.- Analizar el entorno social cultural y económico. | Se estudia el contexto local, regional. Se identifican sus demandas y recursos Se realizan estudios de la cultura culinaria de la zona y región. |
| 2.-Diseñar estrategias de encuadre , desarrollo y administración de emprendimientos gastronómicos | Se estudia la manera de obtener los recursos para el proyecto diseñado. Se analizan instancias de aplicabilidad en la realidad local, regional u otros espacios donde se insertará el emprendimiento gastronómico. Se prevén los costos y las alternativas de gastos adecuados a cada proyecto. Se analizan la mejor manera de administrar y gestionar el emprendimiento. Se plantean las relaciones humanas entorno a la actividad, tendiente a una mejor interacción entre integrantes de un equipo y su relación con el entorno de la actividad. |
| 3.-Administrar, acompañar y evaluar las instancias del emprendimiento gastronómico. | Se promueve el desarrollo del emprendimiento. Se estudian los procesos realizados. Se proponen cambios y/o continuidades según las tendencias observadas en el entorno de la especialidad. Se promueven actividades adecuadas teniendo en cuenta el contexto y el proceso interno. Se promocionan procedimientos comerciales favorables y adecuados, (marketing necesario). Se proponen adelantos y/o ajustes. Se proponen instancias de mejoramiento a través de cursos de perfeccionamiento. |

////

Op



Provincia de Entre Ríos

RESOLUCIÓN N°

Expte. N° 15-284-277 (953297).-

0758

C.G.E.

CONSEJO GENERAL DE EDUCACION

////

Área de competencia 2:

Gerenciar eventos gastronómicos en todos los niveles de prestaciones públicos y privados, hoteles, restaurantes, comedores, servicios de comidas rápidas, parrillas, servicios de catering, servicios de comidas en transportes: aéreos, marítimos y terrestres.

| ACTIVIDAD PROFESIONAL | CRITERIOS DE REALIZACIÓN |
|--|--|
| 1.- Planificar organizar y gestionar eventos gastronómicos. | Se toman en cuenta aspectos vinculados con la participación en diferentes niveles de la organización. Se plantea la organización teniendo en cuenta la jerarquía y un enfoque sistémico de relación entre integrantes del equipo a gerenciar. Se organizan los espacios y tiempos de ejecución de los servicios. |
| 2.- Intervenir en forma directa o indirecta en la preparación, desarrollo y culminación de eventos gastronómicos | Se organiza y diagrama el evento en forma eficiente. Se toma en cuenta la zona, las costumbres y los tiempos necesarios para cada intervalo del evento. Se incentiva y promueve la propia iniciativa de los integrantes del grupo a cargo en el evento. |
| 3.- Propiciar y proponer espacios de desarrollo gastronómicos en distintas organizaciones. | Se promueve la búsqueda e inserción de actividades relacionadas con la gastronomía. Se desarrollan servicios gastronómicos en relación a otros servicios, como hotelería y transporte. Se plantea alternativas gastronómicas a entidades públicas y privadas. |

Área de competencia 3:

4- Intervenir en forma directa o indirecta en los procesos de elaboración de alimentos y bebidas para servicios gastronómicos en hoteles, restaurantes, comedores, servicios de comidas rápidas, parrillas, servicios de catering, servicios de comidas en transportes: aéreos, marítimos y terrestres.

////

Qro



Provincia de Entre Ríos

0758

RESOLUCIÓN N°

C.G.E.

Expte. N° 15-284-277 (953297).-

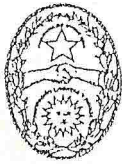
CONSEJO GENERAL DE EDUCACION

////

| ACTIVIDAD PROFESIONAL | CRITERIOS DE REALIZACIÓN |
|---|---|
| <p>1.- Planificar organizar e intervenir en la elaboración de alimentos y bebidas en un servicio gastronómico.</p> | <p>Se organizan los espacios y tiempos de ejecución de alimentos y bebidas de los servicios gastronómicos. Se ordena el lugar de preparación de los alimentos y bebidas. Se preparan los alimentos y bebidas de acuerdo al menú solicitado. Se elaboran los alimentos y bebidas de acuerdo al menú solicitado. Se garantiza y promueve en todo momento la seguridad e higiene alimentaria. En servicios de catering se respeta la normativa vigente. En servicios de transporte se respeta la normativa vigente, costumbres y hábitos, acordados con el cliente o solicitante del servicio.</p> |
| <p>2.- Distribución de alimentos y bebidas en un servicio gastronómico.</p> | <p>Se distribuye en forma ordenada y sistemática de acuerdo a lo planeado. Se tiene en cuenta el tipo de servicio y la forma de presentar el producto. Se toma en cuenta el lenguaje comunicacional entre el emisor y receptor, Idiomas y costumbres. Se incentiva y promueve la propia iniciativa de los integrantes del grupo a cargo del evento.</p> |
| <p>3.- Organización Retiro de elementos y culminación del evento.</p> | <p>Se retira el resto de la elaboración. Se deja en condiciones para un próximo servicio. Se retira del lugar donde realizó el servicio. Se adopta criterios para alojar los desecho y restos sobrantes o de descartes, antes y después del consumo y del evento o servicios</p> |

////

90
/



Provincia de Entre Ríos

0758

RESOLUCIÓN N°

C.G.E.

Expte. N° 15-284-277 (953297).-

CONSEJO GENERAL DE EDUCACION

////

IX- Estructura Curricular "Técnico Superior en Gastronomía"

| Primer Año | | | |
|-------------------------------|-----------|---------------|-------------|
| Espacios curriculares | Cursado | Carga Semanal | Total Anual |
| Matemática | Anual | 4 | 128 |
| Alimentos | Anual | 2 | 64 |
| Inglés | Anual | 3 | 96 |
| Introducción a la Cocina. | Anual | 4 | 128 |
| Taller de Cocina Básica | Anual | 4 | 128 |
| Relaciones Humanas | Anual | 3 | 96 |
| Química | Anual | 4 | 128 |
| Biología de los alimentos | Cuat.(C1) | 4 | 64 |
| Administración | Cuat.(C1) | 4 | 64 |
| Informática I | Cuat.(C2) | 4 | 64 |
| Estado, Sociedad y Trabajo | Cuat.(C2) | 4 | 64 |
| Práctica profesionalizante I | Anual | 4 | 128 |
| Total Horas Primer Año | | 36 | 1152 |

| Segundo Año | | | |
|--|-----------|---------------|-------------|
| Espacios curriculares | Cursado | Carga Semanal | Total Anual |
| Marketing | Anual | 3 | 96 |
| Informática II | Anual | 4 | 128 |
| Derechos Humanos | Anual | 2 | 64 |
| Cocinas Étnicas | Anual | 3 | 96 |
| Costos. | Anual | 3 | 96 |
| Francés | Anual | 2 | 64 |
| Bromatología | Anual | 3 | 96 |
| Gerenciamiento y Organización de eventos | Anual | 3 | 96 |
| Personal y Relaciones Públicas | Cuat.(C1) | 4 | 64 |
| Alimentos y su conservación | Cuat.(C1) | 4 | 64 |
| Legislación | Cuat.(C2) | 4 | 64 |
| Microbiología de los alimentos | Cuat.(C2) | 4 | 64 |
| Práctica profesionalizante II | Anual | 4 | 128 |
| Total Horas Segundo Año | | 35 | 1120 |

| Tercer Año | | | |
|---------------------------------------|-----------|---------------|-------------|
| Espacios curriculares | Cursado | Carga Semanal | Total Anual |
| Ética y Deontología | Anual | 3 | 96 |
| Taller de Repostería y pastelería | Anual | 5 | 160 |
| Gastronomía | Anual | 3 | 96 |
| Producción de Alimentos | Anual | 5 | 160 |
| Nutrición Humana | Anual | 2 | 64 |
| Gestión de la Calidad | Cuat.(C1) | 2 | 32 |
| Higiene y Seguridad alimentaria | Cuat.(C1) | 2 | 32 |
| Sanidad en la Producción de Alimentos | Cuat.(C2) | 4 | 64 |
| Catering | Cuat.(C2) | 4 | 64 |
| Portugués | Anual | 2 | 64 |
| Práctica profesionalizante III | Anual | 8 | 256 |
| Total Horas Tercer Año | | 34 | 1088 |

////



Provincia de Entre Ríos

0758

RESOLUCIÓN N°

C.G.E.

Expte. N° 15-284-277 (953297).-

CONSEJO GENERAL DE EDUCACION

////

| | Cantidad semanales | Horas | Carga horaria anual |
|-------------|-----------------------|-------|---------------------|
| Primer Año | 36 | | 1152 |
| Segundo Año | 35 | | 1120 |
| Tercer Año | 34 | | 1024 |
| Total | 105 | | |

X- Contenidos Mínimos:

PRIMER AÑO:

Matemática:

Ecuaciones, inecuaciones, Sistemas. Representación gráfica. Relaciones y Funciones. Clasificación de las funciones. Análisis de las Funciones. Funciones Constantes. Funciones Lineal. Función Cuadrática. Proporcionalidad. Regla de sociedad o compañía. Notación científica. Sucesiones y progresiones. Progresiones aritméticas y geométricas.

Alimentos:

Alimento; Definiciones básicas: alimento, producto alimenticio, nutriente. Leyes de la alimentación. Pirámide alimentaria. Aparato digestivo. Clasificación de los alimentos según su función. Alimentos fuente de proteínas, calcio, hidratos de carbono, grasas, vitaminas y minerales. Alimentos plásticos: leche y derivados, carnes, huevos. Alimentos reguladores: frutas, vegetales. Plan de alimentación normal. Planificación de menú. Adecuación del régimen normal a diferentes momentos biológicos.

Inglés:

La organización del texto. La estructura del texto. Componentes de la oración. La frase verbal. Formas verbales. Valor comunicativo del texto: organización retórica. Funciones retóricas. Coherencia y cohesión. Referencia contextual. Conectores lógicos. Morfología de las palabras. Composición - Conversión - Derivación - Afijación - Subfijación del sustantivo, del adjetivo, del verbo y del adverbio. Práctica de traducción e interpretación. Terminología específica.

Fase nominal: construcciones complejas. Voz pasiva. Oraciones complejas: condicionales. Causa y efecto. Contraste. Análisis del discurso escrito. Recursos de cohesión y coherencia. Referencia contextual: anáfora y catáfora. Conectores de adición y contraste. Estructuras con inversión.

Introducción a la Cocina:

Métodos de Cocción: asar, asar a la parrilla, blanquear, brasear, estofar, freír, glasear, gratinar, hervir, hornear, pochar, saltear, al vapor.

Hortalizas y frutas. Lavado. Pelado. Limpieza. Cortes clásicos de la cocina francesa. Aplicación de los diferentes métodos de cocción.

Caldos y fondos. Ingredientes básicos. Los aromatizantes. Recetas básicas. Salsas básicas. Huevos. Formas de cocción.

Carne bovina. Pescados. Aves. Características principales, cortes. Limpieza y preparación. Aderezos. Métodos de cocción. Pastas. Elaboración y cocción. Masas básicas.

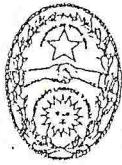
Taller de Cocina Básica:

Instalación de la cocina. Condiciones que debe reunir el local. División del local de cocina. Maquinaria. Bateria de cocina. Moldes. Herramientas.

Organización de la cocina. Categorías. Funciones. Distribución del trabajo en la cocina. Partidas. Orden de trabajo diario.

////

Go



Provincia de Entre Ríos

0758

RESOLUCIÓN N°
Expte. N° 15-284-277 (953297).-

C.G.E.

CONSEJO GENERAL DE EDUCACION

////

Administración de la cocina. Planeamiento de compras. Proveedores. Recepción de la mercadería. Puntos de control. Administración del almacenamiento de provisiones. Aprovechamiento de los restos crudos o cocinados. Cálculos de cantidades de ingredientes: condimentos, hortalizas, legumbres, huevos, pescados, mariscos, carnes, aves, quesos. Método de conservación de alimentos. Normas básicas de seguridad en el trabajo.

Relaciones Humanas:

La persona y sus derechos. Declaraciones argentinas de derechos. La constitucionalidad nacional y los tratados internacionales incorporados. Declaraciones. Derechos y garantías. Deberes y carga públicas.

Derecho a la vida y a la dignidad, a la identidad, a la nacionalidad, a la dignidad, al honor, a la privacidad a la intimidad. Las personas y la libertad.

Derecho a la propiedad. El trabajo humano y el desempleo. La seguridad social.

Química:

El agua: Elementos de hidroquímica. Carbohidratos: Concepto, estructura. Clasificación. Propiedades carbohidratos en alimentos. Propiedades de los carbohidratos. Proteínas: Aminoácidos: Clasificación y propiedades. Péptidos. Concepto de proteína. Estructura. Clasificación. Propiedades. Solubilidad. Interacción con iones. Valor proteico de los alimentos. Proteínas en los alimentos. Enzimas: Utilización de las enzimas en la industria alimentaria. Actividad enzimática. Lípidos: Concepto. Estructura. Clasificación. Propiedades. Lípidos en alimentos. Vitaminas: Estructura, Fuentes y modificaciones por procesamiento. Estabilidad de las proteínas.

Minerales: Macro y microminerales. Calcio. Hierro. Yodo. Flúor. Pigmentos y componentes de aroma y sabor.

Biología de los Alimentos:

Materia viva: Composición. Propiedades de sus hidratos de carbono, lípidos, proteínas, del ARN y ADN. Estructura de las células procariontes eucariotes animales y vegetales. Organoides. Metabolismo celular, manejo de energía. Enzimas, coenzimas, actividad enzimática, efecto del medio sobre enzimas. Proceso de fermentación, respiración aeróbica anaeróbica. Síntesis de proteínas, síntesis de ARN y de ADN. Ciclo celular su regulación. Mitosis y meiosis. Genética. Concepto de gen, genética mendeliana y no mendeliana. epítasis, otras interacciones genéticas, pleiotropía.

Administración:

Concepto de administración. Escuelas. Organización. Planeamiento. Objetivos. Distintas clases de entes. Clasificación. Proyectos de inversión. Elaboración de Proyectos. Mercados. Requisitos legales. Inscripciones en los organismos de contralor. Organismos Provisionales. Obligaciones Impositivas. Exigencias, facturación y registración. Modelos de organización. Las organizaciones modernas. Sistema, estructura y comportamiento. Los medios de comunicación en una organización. Uso de la tecnología informática.

Informática I:

Microcomputador. Unidades que lo componen. Explicación de su funcionamiento. Sistemas operativos: características, presentaciones, menús, íconos. Manejo de la información. Almacenamiento: opciones. Periféricos. Office 2010. Características. Programas que lo componen. Interrelación entre ellos. Microsoft Word 2007: Creación de documentos, manejo de textos, uso de gráficos y tablas. Uso de HTML y páginas Web. Microsoft Excel 2007: uso de hojas de cálculo, Base de datos Access introducción de datos externos, uso de fórmulas, incorporación de gráficos. Uso del producto para aplicaciones web. Internet: navegadores. Correo electrónico. Aplicación en programas especiales para la gastronomía.

Estado, Sociedad y Trabajo

Transformaciones del Estado-Nación. Rol social del estado. Ciudadanía y espacio público.

Problemáticas Socio Culturales. Proceso de globalización, transnacionalización y regionalización. Desarrollo Local y Regional.

Medios masivos de comunicación. El conocimiento en la "sociedad de la información". Estratificación socioeconómica.

////



Provincia de Entre Ríos

0758

RESOLUCIÓN N°

C.G.E.

Expte. N° 15-284-277 (953297).-

CONSEJO GENERAL DE EDUCACION

////

Procesos políticos, económicos y su vinculación con el mundo del trabajo actual. La economía como dimensión de la vida social. Formas de organización del trabajo. Mundo del trabajo, subjetividades e identidades colectivas.

Práctica Profesionalizante I:

La práctica profesionalizante I esta directamente vinculada con los contenidos desarrollados en el primer año y relacionan la formación propia del perfil profesional y el área ocupacional que el alumno transitará. Dicha práctica se desarrollaran en marcos relacionados con cocina, Expresión oral y escrita, donde explicará con profesionalismo la elaboración gastronómica que este llevando a cabo en forma grupal o individual.

SEGUNDO AÑO:

Marketing:

Concepto de Comercialización. Comercialización estratégica y operativa. Mezcla de marketing. Nociones de necesidad. Producto. Servicio. Motivaciones del consumidor. Proceso de decisión del consumidor.

Planeamiento del producto: Conceptos. Decisiones de marca y envase.

Planeamiento de precios: Factores de fijación de precios. Estrategias. Análisis de costos. Análisis de demanda. Análisis de competencia.

Planeamiento de distribución: Canales de distribución. Planeamiento de comunicaciones. Procesos de comunicación. Venta personal- Publicidad. Relaciones Públicas. Mezcla promocional.

Informática II:

Los sistemas de información en la empresa. Las fases del desarrollo e implementación de un Sistema de información. La seguridad y la privacidad.

Bases de Datos. Creación y Diseño. Las comunicaciones en la empresa: Tecnologías de la información. Las redes de ordenadores. Internet. Diseño de sitios WEB. Publicidad y promoción en Internet. Programas de creación de Web.

Comercio electrónico. Intercambio electrónico de Datos (EDI) – Modalidades de pago en Internet – Seguridad en la transacción. Modelado de problemas prácticos de organización de eventos. Técnicas de optimización, Newton, Gradiente Reducido. Programación Lineal. Seguimiento y control de proyectos gastronómico. Diagramas de avance: Gantt, y de Redes Pert. Camino Crítico..

Derechos Humanos

Los Derechos Humanos. Conceptualización. Derecho Natural y Derecho Positivo. La persona y sus derechos. Declaraciones argentinas de derechos. La constitución nacional y los tratados internacionales incorporados. Declaraciones. Derechos y garantías. Deberes y cargas públicas.

Derechos Humanos de 1era, 2da y 3era Generación. Concepción integral de los Derechos Humanos.

Los derechos humanos y el derecho positivo. La legislación internacional.

Derechos humanos y proceso histórico. Grandes transformaciones en la modernidad. Historia de los derechos humanos en América Latina.

Los crímenes en la humanidad en el mundo moderno: Los derechos humanos en el mundo actual.

Los instrumentos legales nacionales e internacionales para la defensa de los derechos humanos.

Derechos culturales. Las minorías. Nuevos representantes.

Legislación, tratados y protocolos sobre el medio ambiente. Derechos y obligaciones.

La salud como un Derecho Humano fundamental. Derechos económicos y sociales

Cocinas Étnicas:

Historia, productos y técnicas aplicadas. La cocina según las regiones geográficas argentinas: la cocina según las regiones geográficas argentinas: la zona de Cuyo, del Noroeste Argentino, Este Argentino, Patagonia y del Litoral. La cocina Latinoamericana. Otras cocinas del mundo.

////



CONSEJO GENERAL DE EDUCACION

////

Costos:

Teoría de costos aplicados a la industria gastronómica. Elementos que intervienen en los costos. Sistemas de costos: diferentes metodologías. Sistema tributario. Capacidad contributiva. Incidencia impositiva sobre la gestión de la empresa. Clasificación de los impuestos. Objeto y sujeto de los impuestos. Impuestos sobre las ganancias. Impuestos sobre los patrimonios. Impuesto sobre los consumos. Clases, efectos, complementación con impuestos patrimoniales y sobre la renta. Aplicaciones en la gastronomía.

Francés:

Nociones básicas del idioma. Saludos, fórmulas de gentileza. Los días, los meses, las estaciones. Las nacionalidades. Los números. Verbos: éter, avoir, verbos de 1er groupe: aimer, préférer, goûter, détester, préparer, cuisiner, aller, cuisiner, aller, vouloir, pouvoir. Las preguntas básicas. Los artículos y las contracciones. La pronunciación. Reglas fonéticas. Vocabulario gastronómico. Los alimentos. Medidas. Recetas de cocina. El menú. Utensilios de cocina. Los vinos.

Bromatología:

Química de los alimentos: análisis e interpretación. Control de Calidad físico químico. Análisis proximal de alimentos. Farináceas. Productos de la industria azucarera. Sustancias grasas. Leche y productos lácteos. Bebidas alcohólicas. Frutas y hortalizas. Vinagre. Carne y productos cárnicos. Enfermedades de transmisión alimentaria. Aditivos. Legislación de los alimentos. Normas y códigos.

Gerenciamiento y Organización de Eventos:

Introducción a las organizaciones y a la administración. Cultura organizacional y contexto. Especialización del trabajo. Formalización. Las funciones organizacionales: marketing, producción, finanzas, recursos humanos, comunicación, etc. Tipologías particulares: la empresa naciente, Start up, mundial, familiar y "punto.com". Educación social. Modos y costumbres. La cortesía. Cualidades personales en el trato social. El porte externo: la elegancia, el estilo, el saber vestir. Trato social: presentaciones, saludos, visitas, recibir, despedir, acompañar, detalles de cortesía. La conversación. Reuniones y acontecimientos sociales: tipos de reuniones de acuerdo al horario, circunstancias y grado de formalidad. Agasajos, recepciones, comidas. Tipos de comidas y disposición de las mesas: relación con la elección del menú y el servicio. Mantelerías vajillas, cristalería y cubertería. Centros de mesa. Protocolo y orden de procedencia.

Personal y Relaciones Públicas:

El individuo y la organización. Análisis, descripción y diseño de puestos. Motivación e incentivación. Clima laboral. Trabajo en equipo. Gestión del talento y competencias. Formación y capacitación.

Alimentos y su Conservación:

Los alimentos y los métodos de conservación en relación a los distintos tipos de alimentos: Carnes. Definiciones. Definiciones del servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA). Procedimientos. Operaciones. Inspecciones. Clasificaciones. Destinos. Lácteos. Propiedades. Características, controles y producción de la leche. Equipos industriales. Conservación. Tipos de tecnologías, plantas elaboradoras, controles. Métodos de la HOAC. Bebidas. Clasificaciones. Variedades. Composición, materias primas, controles. Farináceos, aceites y vegetales. Tipos. Subproductos. Plantas, tecnologías y tipos de procesos. Azucarados; elaboración. Tratamiento. Calidades. Edulcorantes naturales y artificiales. Plantas. Equipos. Tecnología de elaboración. Análisis.

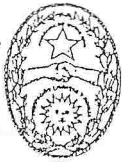
Legislación:

El derecho. Clasificación. Fuentes. El derecho comercial. Actos de comercio. Comerciantes. Contratos y obligaciones.

Sociedades comerciales. Concurso. Quiebra. Cooperativismo. Asociativismo. Régimen legal. Régimen legal de las PyMEs.

El derecho laboral. Empleador. Trabajador. Derecho. Deberes. Remuneración. Licencias. Contratos de trabajo. Extinción del contrato de trabajo. Seguro. Régimen legal. Régimen legal ley 20744 y sus modificaciones. Convenio colectivo gastronómico. Ley de flexibilización laboral. Régimen legal en PyMEs.

////



CONSEJO GENERAL DE EDUCACION

////

Microbiología de los Alimentos:

Biología y anatomía de las células microbianas. Conceptos de microbiología y microorganismos. Células procariotes y eucariotes, bacterias, hongos. Crecimiento bacteriano. Control microbiano. Contaminación microbiana de los alimentos. Alteración microbiana de los alimentos. Toxi-infecciones de origen alimentario. Toxi-infecciones. Algunas microtoxinas y hongos productores. Laboratorio de microbiología.

Práctica Profesionalizante II:

La práctica profesionalizante II esta directamente vinculada con los contenidos desarrollados en el segundo año teniendo como base los avances realizados en la práctica profesionalizante I.

Dicha práctica se realizará en el marco de desarrollo vinculado con las cocinas étnicas, el gerenciamiento y organización de eventos.

Prácticas en instituciones y establecimientos del rubro gastronómico.

TERCER AÑO:

Ética y Deontología:

Ética, Moral y derecho. Condiciones de acto Moral. La conciencia moral. Ética como disciplina normativa y norma valorativa de nuestra conducta. Dimensión axiológica de la ética. Valores morales. La persona. Derechos. Código de Ética profesional. Aspectos éticos y deontológicos vinculados con la alimentación.

Taller de Repostería y Pastelería:

Habilidades básicas: tamizar, separar huevos, rallar cáscara de cítricos, derretir chocolate, batir crema, disolver gelatina.

Batidos: de huevos, de yemas, de claras de huevo, de manteca. Cremas y baños.

Masa crocantes. Masa con levadura. Elementos y procesos básicos en la elaboración del pan.

Masitas y biscochos. Alfajores de diferentes masas, tamaños y rellenos. Masa de hojaldre. Tortas.

Coberturas, rellenos y decoraciones. Postres dulces. Postres de frutas. Salsas dulces. Helados. Chocolate.

Aplicaciones de los diversos tipos. Chocolate cobertura. Pasos en bombonería. Dulces. Mermeladas.

Confituras. Jaleas. Conservas. Sus puntos de cocción. Relación de agua y fruta. Envasado.

Gastronomía:

Principales procesos históricos de la humanidad en relación con los alimentos. La alimentación y el hombre: desde el descubrimiento del fuego hasta nuestros días. Las grandes guerras y la subsistencia alimentaria.

Costumbres tradiciones alimentarias. Costumbres y tradiciones: fiestas nacionales, regionales y religiosas. El maíz en la cultura americana. El arroz en la cultura oriental. El descubrimiento de América y su importancia

para el intercambio de materias primas. Los alimentos y su relación con las grandes religiones.

Producción de Alimentos:

Cocina relacionada con introducción a la cocina, taller de cocina básica, cocinas étnicas y taller de repostería.

Producción de alimentos para distintas áreas de demandas.

Nutrición Humana:

Conceptos básicos de nutrición. Principios de fisiología humana. Requerimientos y recomendaciones del consumo de nutrientes.

Metabolismo Basal y requerimiento energético Basal. Acción dinámica específica. (S.D.A.).

Recomendaciones de consumo de calorías, de proteínas y vitaminas. Vitaminas. Nutrición y salud.

Enfermedades de tipo nutricional. Desnutrición proteica calórica. Sustancias antinutricionales presentes en los alimentos.

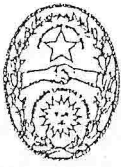
Gestión de Calidad:

Control de calidad: conceptos generales. Normas. Organización. Factores de calidad de los alimentos.

Muestreo. Gráficos de control. Evaluación sensorial. Criterios aplicables para valorar la calidad de un producto alimenticio: control de calidad físico químico, análisis proximal de alimentos, farináceas, productos

de la industria azucarera, sustancias grasas, leche y productos lácteos, bebidas alcohólicas, frutas y hortalizas

y derivados, vinagre, carne y productos cárnicos.



CONSEJO GENERAL DE EDUCACION

////

El enfoque de sistema de calidad. Requisitos actuales. Definición de sistema de calidad total. Enfoque administrativo. Círculo de calidad. Calidad de vida de trabajo (CVT). Los costos en la calidad. Fundamentos de la economía de los sistemas de calidad.

Higiene y Seguridad Alimentaria:

Introducción a la seguridad industrial: conceptos generales. Motivaciones para la seguridad. Las relaciones humanas y su incidencia en la seguridad. Ambiente de trabajo seguro. Liderazgo en seguridad. Seguridad social.

Ergonomía. Riesgo- prevención y controlen la industria alimentaria. Capacitación en seguridad industrial. Estadística y análisis de los accidentes.

Aspectos empresariales y administrativos de la seguridad. Normas y legislación.

Sanidad en la Producción de Alimentos:

Sanidad y salubridad. Factores ambientales que afectan la calidad de un alimento.

El manejo higiénico de los alimentos. Cuidados en la preparación y servicio de alimentos.

Calidad del agua para empleo en la industria de alimentos.

Saneamiento en la planta procesadora de alimentos. Aspectos sanitarios para instalaciones y equipos. Control de animales. Manejo del agua. Sanidad e higiene del trabajador. Manejo de basuras. Sanidad ambiental. Organización para un saneamiento efectivo.

Catering:

Definición. Origen. Función. Influencia económica. Demanda del cliente

Catering.

Distintos tipos de establecimientos de Catering. Catering institucional (hospitalario, educacional, hotelero, comedores de empresas, clubes, etc.), social (cumpleaños, bodas, etc), de transporte (aéreo, marítimo y terrestre), otros. Instalaciones, diseños y equipamientos necesarios

Portugués:

Nociones básicas del idioma. Saludos, fórmulas de gentileza. Los días, los meses, las Estaciones del año. Las nacionalidades. Los números.

Historia, leyendas, gastronomía típica de cada región, ecología, turismo Vocabulario gastronómico. Los alimentos. Medidas. Recetas de cocina. El menú. Utensilios de cocina. Los vinos.

Práctica Profesionalizante III:

La Práctica Profesionalizante III esta directamente vinculada con los contenidos que se desarrollan en tercer año, teniendo en cuenta los avances realizados en la Práctica Profesionalizante II.

Dicha práctica se desarrollará en entornos relacionados con Servicios Gastronómicos en general, Repostería, Manipulación de alimentos y su higiene, servicios de catering.

En este espacio se desarrollarán prácticas y pasantías en instituciones y establecimientos del rubro gastronómico.

XI- Área Ocupacional:

El cambio organizacional en la vida de las personas a generado la necesidad de contar con centros que organicen, elaboren y ofrezcan sus productos al mercado a través de distintas formas, además Instituciones públicas y privadas se ven en la necesidad de incorporar profesionales especializados a los efectos de garantizar una organización y gestión eficaz para el logro de un producto competitivo y de calidad.

Dentro del área ocupacional del Técnico Superior en Gastronomía, se puede citar:

- ✓ Sistemas cooperativos de Producción.
- ✓ Pymes e Industrias Alimenticias Gastronómicas.
- ✓ Actividad Particular gestionando su propia empresa.
- ✓ Programas de Fomento y asesoría para la producción tanto Provinciales como Nacionales.
- ✓ Organizaciones Gubernamentales y No Gubernamentales.
- ✓ Capacitación a productores, docentes y alumnos en sistemas formales y no formales.

////



Provincia de Entre Ríos

0758

RESOLUCIÓN N°

C.G.E.

Expte. N° 15-284-277 (953297).-

CONSEJO GENERAL DE EDUCACION

////

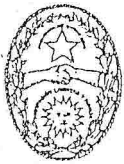
XII- Alcance del título:

El Técnico Superior en Gastronomía podrá desempeñarse en organizaciones públicas, privadas o propias de ámbitos nacional, provincial y municipal. Llevará adelante tareas vinculadas con el diseño, organización y gerenciamiento de emprendimientos gastronómicos. Como también podrá intervenir en los procesos de elaboración de alimentos y bebidas para hoteles, restaurantes, comedores, servicios de comidas rápidas, parrillas, servicios de catering, servicios de comidas en transportes aéreos marítimos y terrestres.

XIII- Régimen de Correlatividades:

| Orden | Espacio | Año | Regular cursar | para | Aprobada rendir | para |
|-------|--|-----|---|------|-----------------|------|
| 1 | Matemática | 1 | - | | - | |
| 2 | Alimentos | 1 | - | | - | |
| 3 | Inglés | 1 | - | | - | |
| 4 | Introducción a la Cocina. | 1 | - | | - | |
| 5 | Taller de Cocina Básica | 1 | - | | - | |
| 6 | Relaciones Humanas | 1 | - | | - | |
| 7 | Química | 1 | - | | - | |
| 8 | Biología de los alimentos | 1 | - | | - | |
| 9 | Administración | 1 | 1 | | 1 | |
| 10 | Informática I | 1 | - | | - | |
| 11 | Estado Sociedad y Trabajo | 1 | - | | - | |
| 12 | Práctica profesionalizante I | 1 | - | | - | |
| 13 | Marketing | 2 | - | | - | |
| 14 | Informática II | 2 | 1-10 | | 1-10 | |
| 15 | Derechos Humanos | 2 | 6 | | 6 | |
| 16 | Cocinas Étnicas | 2 | 2 | | 2 | |
| 17 | Costos. | 2 | 1-10 | | 1-10 | |
| 18 | Francés | 2 | - | | - | |
| 19 | Bromatología | 2 | 2-7-8 | | 2-7-8 | |
| 20 | Gerenciamiento y Organización de eventos | 2 | 6-9 | | 6-9 | |
| 21 | Personal y Relaciones Públicas | 2 | 6 | | 6 | |
| 22 | Alimentos y su conservación | 2 | 2-7-8 | | 2-7-8 | |
| 23 | Legislación | 2 | 11 | | 11 | |
| 24 | Microbiología de los alimentos | 2 | 2-7-8 | | 2-7-8 | |
| 25 | Práctica profesionalizante II | 2 | 12 | | 12 | |
| 26 | Ética y Deontología | 3 | 6-15 | | 6-15 | |
| 27 | Taller de Repostería y pastelería | 3 | 5 | | 5 | |
| 28 | Gastronomía | 3 | 18 | | 18 | |
| 29 | Producción de Alimentos | 3 | 2-4-14-25 | | 2-4-14-25 | |
| 30 | Nutrición Humana | 3 | 2-8-17-22-25 | | 2-8-17-22-25 | |
| 31 | Gestión de la Calidad | 3 | - | | - | |
| 32 | Higiene y Seguridad alimentaria | 3 | 7-8-17-22-25 | | 7-8-17-22-25 | |
| 33 | Sanidad en la Producción de Alimentos | 3 | 7-8-17-22-25 | | 7-8-17-22-25 | |
| 34 | Catering | 3 | 12-18 | | 12-18 | |
| 35 | Portugués | 3 | | | | |
| 36 | Práctica Profesionalizante III | 2 | Ver condiciones para cursar y para aprobar. | | | |

////



Provincia de Entre Ríos

0758

RESOLUCIÓN N°

C.G.E.

Expte. N° 15-284-277 (953297).-

CONSEJO GENERAL DE EDUCACION

////

Condiciones para cursar las pasantías en el marco de la Práctica Profesionalizante III

Primer año aprobado, y regular espacios curriculares 19 y 24 del punto XIII

Condiciones para aprobar la Pasantía:

Aprobados todos los espacios curriculares de la carrera incluyendo los tercer año.

XIV: Régimen de Evaluación:

El régimen de evaluación, acreditación y promoción estará enmarcado en la normativa jurisdiccional vigente para Carreras Técnicas de Nivel Superior de la Provincia de Entre Ríos.

Op
/