



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

RESOLUCIÓN Nº 711 -ME-

SAN JUAN, 29 MAR 2019

VISTO:

El expediente Nº 300-31679-C-2017, por el cual se solicita la aprobación del Diseño Curricular de la Carrera "Tecnatura Superior en Gastronomía y su Gerenciamiento", la Ley de Educación Nacional Nº 26.206, la Ley de Educación Superior Nº 24.521, la Ley de Educación Técnico Profesional Nº 26.058, la Resolución 1156-ME-2016, la Ley de Educación de la Provincia de San Juan Nº 1327-H-15, la Resolución Nº 8440-ME-2018 y su rectificatoria Resolución Nº 8868-ME-2018; y,

CONSIDERANDO:

Que por el mencionado expediente, se solicita la aprobación ministerial del Diseño Curricular de la Carrera "Tecnatura Superior en Gastronomía y su Gerenciamiento", presentado por el Instituto San Nicolás de Bari.

Que la Ley de Educación Nacional Nº 26.206, Artículo 37, establece que es el Estado Nacional, las Provincias y la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, quienes tienen competencia en la planificación de la oferta de carreras y postítulos, el diseño de los planes de estudio, la gestión y asignación de recursos y la aplicación de regulaciones específicas, relativas a los Institutos de Educación Superior bajo su dependencia.

Que la Ley de Educación Superior Nº 24.521, señala en el inc. g) del Artículo 4º, Capítulo I "*Promover una adecuada diversificación de estudios de nivel superior, que atienda tanto a las expectativas y demandas de la población como los requerimientos del sistema cultural y de la estructura productiva*".

Que la Resolución Nº 11657-ME-2016 determina en su artículo 10º las funciones de la Dirección de Educación Superior, entre las que se cuenta "Garantizar la construcción de los Diseños Curriculares que aseguran el desarrollo del conjunto de Capacidades profesionales, propias del perfil profesional correspondientes a las carreras ofrecidas por los Institutos Superiores de formación Técnica, y un nivel de complejidad que permita un alto nivel de autonomía y responsabilidad".

Que la Ley de Educación Provincial Nº 1327-H-2015, en su Art. 56º establece que "*la educación superior se organizará en carreras de duración variable que permitan su adecuación a las demandas sociales, culturales y económicas de la Provincia*".

Que por Resolución Nº 8440-ME-2018, en su Anexo IV, la Dirección Técnico Pedagógica solicita la aprobación de la Estructura Curricular correspondiente a la "Tecnatura Superior en Gastronomía y su Gerenciamiento".

Que las versiones preliminares de los Diseños curriculares han sido evaluadas en forma conjunta por la Dirección Técnico pedagógica, la Dirección de Educación Privada y la Dirección de Educación Superior.

Que la Dirección Técnica Pedagógica solicita la aprobación del Diseño Curricular de la "Tecnatura Superior en Gastronomía y su Gerenciamiento"

Que es necesario emitir el instrumento legal que apruebe el diseño Curricular de la "Tecnatura Superior en Gastronomía y su Gerenciamiento"

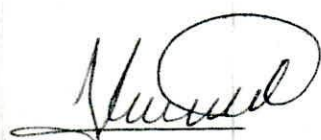
POR ELLO;

EL MINISTRO DE EDUCACION
RESUELVE:

ARTÍCULO 1º.- Se aprueba el texto ordenado del Diseño Curricular de la "Tecnatura Superior en Gastronomía y su Gerenciamiento" según consta en el Anexo I de la presente Resolución.

ARTÍCULO 2º.- Se determina que la implementación del Diseño Curricular de la carrera es a partir de la Cohorte 2018, en los institutos Superiores de Gestión Privada o Estatal.

ARTÍCULO 3º.- Téngase por resolución, comuníquese, cúmplase y archívese.-


Dra. Silvana Peralta
Director Técnico Pedagógico
Ministerio de Educación


Prof. Alicia Bernardini de Guillén
Directora de Educación Privada
Ministerio de Educación


Lic. Felipe De Los Ríos
MINISTRO DE EDUCACIÓN


Lic. Graciela Ortega
Directora de Educación Superior
MINISTERIO DE EDUCACIÓN



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

RESOLUCIÓN N°

711

-ME-

ANEXO I (artículo 1°)

Diseño Curricular Jurisdiccional

TECNICATURA SUPERIOR

EN GASTRONOMÍA

Y SU GERENCIAMIENTO

2018

MINISTERIO DE EDUCACIÓN
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN PRIVADA
SAN JUAN

AUTORIDADES PROVINCIALES

Gobernador

Dr. Sergio Uñac

Vice Gobernador

Dr. Marcelo Lima

AUTORIDADES MINISTERIO DE EDUCACIÓN

Ministro de Educación

Lic. Felipe De Los Ríos

Secretaria de Educación

Prof. María Eugenia Gutiérrez

Subsecretaria de Planeamiento Educativo

Prof. Lilia Martínez

Directora de Educación Superior

Lic. Graciela Ortega

Directora de Educación Privada

Prof. Alicia Bernardini

Directora Técnico Pedagógica

Dra. Silvana Peralta

Supervisora de Educación Superior

Mg. Adriana Villegas

**EQUIPO DE TRABAJO DE DESARROLLO CURRICULAR JURISDICCIONAL DE LA
TECNICATURA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA Y SU GERENCIAMIENTO**

Lic. Estela Aravena

Mg. Carlos Guevara

Directora Prof. María M. Morando

Vice Directora Lic. María Elena Perea

Lic. Cristina de Vita

Lic. María Ayelén García

Prof. Sebastián Pettrignani



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

RESOLUCIÓN N° 711 -ME-

ÍNDICE GENERAL

1. Identificación del Título.....	6
2. Fundamentación de la Carrera.....	6
3. Marco Normativo.....	8
4. Marco Conceptual.....	10
5. Perfil Profesional.....	10
5.1. Alcance del Perfil Profesional.....	10
5.2. Funciones que ejerce el profesional.....	11
5.3. Área ocupacional.....	13
5.4. Habilitaciones profesionales.....	13
6. Organización Curricular.....	13
6.1. Definición y caracterización de Campos de Formación y sus relaciones...	14
6.2. Definición de Formatos Curriculares que se consideran más pertinentes	15
6.2.1. Formatos Curriculares más pertinentes.....	16
6.3. Estructura curricular por campos de formación y por años.....	20
6.4. Plan de Estudio.....	21
6.4.1. Horas totales de estudio del plan de Estudio.....	22
7. Contenidos Mínimos de los Espacios Curriculares.....	23
7.1. Primer Año.....	23
7.1.1. Contenidos Mínimos.....	23
7.2. Segundo Año.....	28
7.2.1. Contenidos Mínimos.....	28
7.3. Tercer Año.....	32
7.3.1. Contenidos Mínimos.....	32
8. Articulaciones.....	35
9. Cursado Semi-presencial y/o a Distancia.....	35

1- IDENTIFICACIÓN DEL TÍTULO

- ✓ Sector de la actividad socio productiva: **Gastronómico**
- ✓ Denominación de la carrera: **Tecnicatura Superior en Gastronomía y su Gerenciamiento**
- ✓ Familia Profesional: **Producción y Comercialización Gastronómica**
- ✓ Denominación del Título a Otorgar: **Técnico Superior en Gastronomía y su Gerenciamiento**
- ✓ Nivel y ámbito de la trayectoria formativa: **Nivel Superior de la modalidad de Educación Técnico Profesional**
- ✓ Modalidad de cursado: **Presencial – Semi-presencial - A Distancia**
- ✓ Carga Horaria Total: **1493 Horas Reloj**

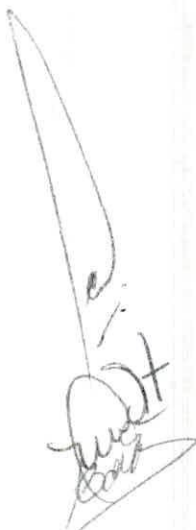
2- FUNDAMENTACIÓN

En nuestro país es cada día mayor la importancia que adquiere la industria gastronómica y mayor el número de establecimientos que se abren al público, lo que obliga a un mejor y más esmerado servicio, según datos relevados por el Ministerio de Turismo y Cultura de la Provincia y la Cámara Hotelera Gastronómica de San Juan. Por consiguiente, la demanda de personal calificado crece continuamente.

En los últimos años el Sector Gastronómico se ha expandido notablemente y esto se debe a varios motivos, entre los cuales podemos mencionar, el crecimiento de otros sectores relacionados como el Turístico, el Minero, etc. Otro motivo podría afirmarse en base a estudios, encuestas dentro del estudio de mercado realizado por alumnos en su Trabajo Final, es la tendencia de la gente a salir con más frecuencia a comer y también a querer probar comidas nuevas.

Todo esto hace que este sector contribuya a la economía de la Provincia, de la Región y del País. La importancia de esta contribución hace que necesitemos formar Profesionales demandados por este sector en crecimiento.

La Tecnicatura Superior en Gastronomía y su Gerenciamiento, surge con la necesidad de valorar al personal gastronómico y contribuir a su formación, según el contexto socio geográfico en donde desarrolle su profesión. Teniendo en cuenta el concepto de Técnico, y su apreciación en ésta área, podemos entender su profesión como un todo, un lugar donde convergen habilidades, destrezas y conocimientos, que llevados a la práctica comprenden las diferentes exigencias que el mercado gastronómico actual demanda. Desarrollando capacidades y estrategias para poder interactuar con los distintos sectores que se relacionan con su profesión.





GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

RESOLUCIÓN N° 711 -ME-

Darles las herramientas necesarias para enfrentar los desafíos del mercado laboral del siglo XXI. El Técnico Superior en Gastronomía y su Gerenciamiento está capacitado para desempeñarse en lugares urbanos y rurales, y se adapta con facilidad porque su formación es interdisciplinaria facilitando la comunicación y desplazamiento hacia otras regiones y ciudades. Sus conocimientos específicos lo ayudarán a interactuar con agentes públicos para concretar sus propios emprendimientos ya sean locales o nacionales, donde podrá desarrollar todo lo aprendido. Por eso aprender a pensar y tomar decisiones es un principio ya instalado en la educación y en la vida, necesario para la educación de este milenio. Un mundo en el que hay que aprender a pensar y aprender a ser, nos muestra un lugar ilimitado.

En la actualidad hay en nuestro medio una gran cantidad de servicios gastronómicos que necesitan personal profesional especializado. Se hace necesario no solo saber cocinar, sino conocer principios de la Nutrición, normas de Higiene y Seguridad en el trabajo, Bromatología, Idiomas, Marketing, Costos, Administración, y un gran número de espacios curriculares relacionados con la gastronomía que hacen a la elaboración del menú, la organización de eventos y la gestión de Emprendimientos Gastronómicos.

Nuestro propósito principal es formar profesionales preparados para trabajar en los diferentes servicios gastronómicos. Más allá del arte y de la experiencia de los sentidos, la gastronomía es un negocio que debe ser bien gerenciado para que genere la rentabilidad de un trabajo.

El diseño curricular de gerenciamiento está orientado al mercado, al servicio y la administración que son los pilares claves sobre los cuales se construye la empresa gastronómica. En función de lo mencionado anteriormente es que la secuenciación de los contenidos va de lo elemental a lo complejo guiando al alumno para este trabajo final donde aplican todos los conocimientos adquiridos en la carrera para armar su propio emprendimiento.

Por lo tanto, esta Tecnicatura Superior potenciará el desarrollo de la Gastronomía local, regional y nacional y de este modo contribuirá a la economía en todos sus órdenes.

Cada egresado deberá capacitarse continuamente para poder tener herramientas necesarias a los cambios tecnológicos y productivos de nuestra región y así desarrollar con idoneidad su profesión.

La figura del Técnico Superior en Gastronomía y su Gerenciamiento, revela un extenso panorama socio cultural y económico de nuestro país, las operaciones culinarias, la nutrición, el saber alimentarse, la manipulación de los alimentos, conforman un marco fundamental en el desarrollo del profesional de la gastronomía.

El plan de estudio de esta carrera brinda una educación integrada a la comunidad, y apunta a las actitudes éticas respecto a su vida en sociedad, el trabajo en equipo, el desarrollo de posturas críticas y reflexivas contribuirán a la excelencia académica y al aporte general de la comunidad donde desarrolle su labor diaria.

La carrera de Gastronomía está basada en programas evolutivos que permiten descubrir y dominar los fundamentos de este arte de una manera completa y sistemática. El método de enseñanza se sustenta en el principio de la demostración seguida por una práctica de taller, aplicando las técnicas aprendidas, bajo la supervisión de un docente especializado.

Los principios fundamentales para esto son: "Aprender a conocer, Aprender a hacer". Éste principio es fundamental para la formación profesional del Técnico Superior en Gastronomía y su Gerenciamiento, la necesidad de poner en práctica sus conocimientos y, al mismo tiempo, adaptar lo aprendido al futuro mercado de trabajo cuya evolución es continua y variable.

Se pretende que al finalizar la carrera, el alumno desarrolle sus conocimientos adquiridos y los pueda llevar a cabo en sus futuros emprendimientos laborales.

La carrera brinda además una posibilidad concreta de inserción laboral rápida ya que el egresado tiene mucha práctica en su haber.

3- MARCO NORMATIVO

- **Ley de Educación Nacional N° 26.206 – Art. 121:** "los gobiernos provinciales y de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, en cumplimiento del mandato constitucional deben:...c) Aprobar el currículo de los distintos niveles y modalidades en el marco de lo acordado en el Consejo federal de Educación".
- **Ley de Educación Superior N° 24.521 – Art. 15:** "corresponde a las provincias y a la municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires el gobierno y la organización de la educación superior no universitaria en sus respectivos ámbitos de competencia, así como dictar normas que regulen la creación, modificación y cese de instituciones de educación superior no universitaria y el establecimiento de las condiciones a que se ajustará su funcionamiento... las jurisdicciones atenderán en particular a las siguientes pautas: a) Estructurar los estudios en base a una organización curricular flexible y que facilite a sus egresados una salida laboral".
- **Ley de Educación Técnico Profesional N° 26.058 – Art. 44:** "las autoridades jurisdiccionales tendrán las siguientes atribuciones: a) Establecer el marco normativo y planificar, organizar y administrar la educación técnico profesional en las respectivas jurisdicciones en el marco de los acuerdos alcanzados en el seno del Consejo Federal de Educación".
- **Ley de Educación de la Provincia de San Juan N° 1327-H – Art. 56:** "el Estado Provincial, en el marco de los acuerdos federales, tiene competencia en la planificación de



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

RESOLUCIÓN N° 711 -ME-

propuestas de carreras y postítulos, diseños de planes de estudios, gestión, asignación de recursos, aplicación de regulaciones y emisión de certificados y títulos”.

- **Resolución del CFE N° 295/16:** criterios para la organización institucional y lineamientos para la organización de la oferta formativa para la educación técnico profesional de nivel superior.

- **Resolución Provincial N° 11.657/16-ME- Art. 4:** “la Dirección de Educación Superior tiene como responsabilidad, en el marco de las políticas nacionales concertadas federalmente y las políticas jurisdiccionales, la planificación de la oferta, el desarrollo normativo, la gestión general, el diseño organizacional, el acompañamiento institucional y la evaluación de la formación técnica superior y de los Institutos superiores técnicos. Así mismo es de su incumbencia la vinculación de la formación Superior Técnica con el sistema socioprodutivo, las universidades y el entorno social y cultural.

Art. 8: la Dirección de Educación Superior tiene como propósitos respecto a la Formación Técnica:

- Diseñar una oferta de los Institutos Superiores de Formación Técnica que responda a las necesidades de la provincia, de la región y del país.
- Construir Diseños Curriculares que tengan una organización flexible y que incluyan espacios curriculares configurados en torno a problemáticas propias de la profesión, facilitando a los egresados la inserción en el mundo del trabajo.

- **Resolución Provincial 5750/17 -ME - art. 2 Aprobación de Anexo I - Régimen de Prácticas Profesionalizantes**

“Las Prácticas Profesionalizantes son aquellas estrategias formativas integradas en la propuesta curricular, con el propósito que los estudiantes consoliden, integren y amplíen, las capacidades y saberes construidos en los otros campos de la formación. Señala las actividades o los espacios que garantizan la articulación entre lo teórico y la práctica en los procesos formativos y el acercamiento de los estudiantes a situaciones vinculadas al mundo del Trabajo y la Producción.”

- **Ley de Higiene y Seguridad en el Trabajo N° 19.587 - Art. 1°:** “Las condiciones de higiene y seguridad en el trabajo se ajustarán, en todo el territorio de la República, a las normas de la presente ley y de las reglamentaciones que en su consecuencia se dicten. Sus disposiciones se aplicarán a todos los establecimientos y explotaciones, persigan o no fines de lucro, cualesquiera sean la naturaleza económica de las actividades, el medio donde ellas se ejecuten, el carácter de los centros y puestos de trabajo y la índole de las maquinarias, elementos, dispositivos o procedimientos que se utilicen o adopten”.
- **Ley Nacional del Código Alimentario Argentino N° 18.824 - Art. 1°:** “Declárese vigente en todo el territorio de la República, con la denominación de Código Alimentario

Argentino, las disposiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial del Reglamento Alimentario”.

4- MARCO CONCEPTUAL

La comida es una manera de relacionarse, juntarse, es un rito y a la vez una costumbre que nos motiva a estrechar lazos. El preparado, su disposición en la mesa, sus condimentos, hacen a la vez una idea de la memoria, del paladar transmitido de generación en generación.

Las salidas a comer tienen una larga historia. Las tabernas existían ya en el año 1700 a.C. Se han encontrado pruebas de la existencia de un comedor público en Egipto en el año 512 a.C. que tenía un menú limitado. No obstante, los egipcios utilizaban una amplia selección de alimentos. En aquel entonces las mujeres no podían acudir a estos comedores.

Los antiguos romanos salían mucho a comer fuera de sus casas. En sus calles había una gran cantidad de bares que servían pan, queso, vino, frutos secos y comidas calientes. También había panaderías.

Las cafeterías aparecieron en Oxford en 1650, siete años más tarde en Londres.

El primer restaurante propiamente abrió en 1765 en París, con la siguiente leyenda “Venid a mi todos aquellos cuyos estómagos clamen angustiados, que yo los restauraré”. La palabra restaurante se estableció en breve y los chefs que trabajaban para familias abrieron también sus propios negocios o fueron contratados por un nuevo grupo de pequeños empresarios.

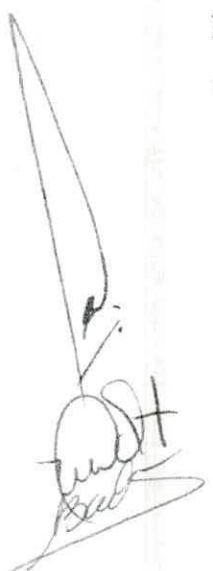
En la actualidad hay todo tipo de restaurantes y menús para todos los gustos, los lugares ofrecen una decoración y ambientación agradables.

Además existen muchos tipos de negocios gastronómicos: confiterías, cafeterías, panaderías, bares, servicios de catering, fast food, food truck, cocinas de servicios de salud, comedores escolares, casas de comidas para llevar, servicios alimentarios para empresas de transporte y otras empresas.

Hoy en día la gente sale a comer o compra comida impulsada por diferentes razones; personales, sociales, laborales.

5- PERFIL PROFESIONAL

5.1 ALCANCE DEL PERFIL PROFESIONAL





GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

RESOLUCIÓN N° 711 -ME-

El Técnico Superior en Gastronomía y su Gerenciamiento posee sólidos conocimientos y está capacitado para:

- 1- Planificar, gestionar y evaluar la operación integral de una empresa gastronómica (restaurante, servicio de catering, organización de eventos, etc.).
- 2- Diseñar cocinas comerciales/industriales y locales gastronómicos en su disposición espacial, mobiliario y equipamiento atendiendo a criterios estéticos, de funcionalidad y seguridad.
- 3- Organizar la cocina en ámbitos diferentes como hospitales, geriátricos, escuelas hogares, comedores universitarios, fiestas, eventos.
- 4- Diseñar y elaborar menús sobre la base de criterios nutricionales, estéticos, de higiene y de productividad.
- 5- Realizar cualquier comida a nivel nacional e internacional, tradicionales y gourmet.
- 6- Cumplir la función de supervisión dentro y fuera de la cocina.

5.2 FUNCIONES QUE EJERCE EL PROFESIONAL

- 1- Planificar, gestionar y evaluar la operación integral de una empresa gastronómica (restaurante, servicio de catering, organización de eventos, etc.).
 - Es competente en la identificación de las necesidades del mercado gastronómico.
 - Posee conocimientos en la organización y administración de empresas gastronómicas.
 - Maneja conceptos básicos de Contabilidad y Costos.
 - Adquiere una visión interdisciplinaria del Producto Gastronómico.
 - Tiene capacidad para formular un Proyecto de Inversión.
- 2- Diseñar cocinas comerciales/industriales y locales gastronómicos en su disposición espacial, mobiliario y equipamiento atendiendo a criterios estéticos, de funcionalidad y seguridad.
 - Tiene capacidad para asesorar en el diseño y organización de un negocio gastronómico.
 - Conoce el mercado de insumos y proveedores.
 - Está formado para diseñar, implementar y supervisar procesos de servicios gastronómicos en cualquier empresa del sector.
- 3- Organizar la cocina en ámbitos diferentes como hospitales, geriátricos, escuelas hogares, comedores universitarios, fiestas, eventos.

- Tiene capacidad para hacer investigaciones pertinentes en los diferentes campos de su profesión.
 - Es capaz de desempeñarse tanto en relación de dependencia como en forma independiente.
 - Planifica e implementa la gestión administrativa, incluyendo el manejo y optimización de los costos, precios e inventarios.
- 4- Diseñar y elaborar menús sobre la base de criterios nutricionales, estéticos, de higiene y de productividad.
- Posee sólidos conocimientos, capacidades y habilidades para desarrollar diferentes menús
 - Tiene amplios conocimientos culinarios que le permiten crear platos (Cocina de Autor).
 - Adquiere conocimientos sobre diferentes patologías relacionadas a la alimentación.
 - Está formado interdisciplinariamente en nutrición, bromatología, dietología e higiene y seguridad.
- 5- Realizar cualquier comida a nivel nacional e internacional, tradicionales y gourmet.
- Posee capacidad para asesorar en la confección de menús y carta de vinos.
 - Puede realizar variedad de platos para diferentes eventos.
 - Conoce costumbres y tradiciones culinarias de las diferentes regiones y países.
- 6- Cumplir la función de supervisión dentro y fuera de la cocina.
- Participa en la selección y capacitación de recursos humanos para las áreas operativas de un emprendimiento gastronómico.
 - Adquiere una cultura general relacionada con su Profesión.
 - Maneja el inventario dentro de la empresa gastronómica.
 - Puede operar en el departamento de compras y almacén y en la producción del departamento alimentos y bebidas
 - Cuenta con conocimientos para la administración de los diferentes recursos de una empresa gastronómica.
 - Selecciona, capacita y organiza recursos humanos para los diversos roles de la empresa gastronómica
 - Tiene capacidad para manejar equipos de trabajo en el ámbito gastronómico.

El desempeño de estas funciones se apoya y enriquece con el manejo de inglés y francés como lenguas extranjeras.



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

RESOLUCIÓN N°

711

-ME-

5.3 ÁREA OCUPACIONAL

El lugar de actuación de los Egresados de la Tecnicatura Superior en Gastronomía y su Gerenciamiento puede ser en el ámbito privado como público.

En diferentes tipos de Servicios Gastronómicos y dentro de ellos en diferentes tareas. Desde el trabajo en la cocina en todos sus puestos hasta la gestión completa de un tipo de Servicio Gastronómico.

La formación adquirida es completa e interdisciplinaria dentro del ámbito Gastronómico.

Por ello puede desempeñarse en restaurantes, confiterías, cafeterías, panaderías, bares, servicios de catering, fast food, food truck, cocinas de servicios de salud, comedores escolares, casas de comidas para llevar, servicios alimentarios para empresas de transporte y otras empresas.

Como vemos es amplio el mercado laboral al cual accederá el Egresado.

5.4 HABILITACIONES PROFESIONALES

El Técnico Superior en Gastronomía y su Gerenciamiento está habilitado para:

1. Desarrollar en empresas gastronómicas actividades relacionadas con los procesos culinarios y servicios gastronómicos.
2. Planificar el proyecto productivo de una empresa gastronómica analizando condiciones en función de diferentes criterios.
3. Gestionar la adquisición y almacenamiento de insumos y bienes de capital de la empresa gastronómica.
4. Implementar la gestión de recursos humanos de la empresa gastronómica.
5. Aplicar el plan de seguridad e higiene de la empresa gastronómica, considerando las normativas vigentes.
6. Controlar y registrar los procesos productivos, de trabajo y de servicios de la empresa gastronómica.
7. Ejecutar y controlar las correctas prácticas sanitarias en la manipulación de alimentos.
8. Planificar y gestionar la comercialización de los productos y los servicios gastronómicos.
9. Participar en el diseño, gestión y ejecución de programas de extensión que involucren procesos de producción gastronómica.

6- ORGANIZACIÓN CURRICULAR

La organización curricular propuesta en este Diseño, de acuerdo a los lineamientos enunciados en la Resolución 295/16 del Consejo Federal de Educación, propicia una trayectoria de formación que:

- Organice los procesos formativos en correspondencia con el perfil profesional de referencia.
- Garantice una formación de fundamento científico-tecnológica del nivel educativo precedente, y una formación necesaria para continuar estudios de perfeccionamiento y especialización técnica dentro del campo profesional elegido.
- Asegure la adquisición de capacidades profesionales propias del nivel.
- Articule teoría y práctica.
- Posibilite la transferencia de lo aprendido a diferentes contextos y situaciones.
- Contemple la definición de espacios formativos claramente definidos que aborden problemas propios del campo profesional específico y que se esté formando dando unidad y significado a los contenidos y actividades con un enfoque pluridisciplinario.
- Evite definir exigencias propias de estadios de desarrollo y especialización profesional que trasciendan la formación de un técnico superior, y que puedan llevar a una prolongación excesiva de dicha formación.
- Se desarrolle en instituciones que propicien un acercamiento a situaciones propias de los campos profesionales específicos para los que están formando, con condiciones mínimas para el desarrollo de la oferta.

6.1 DEFINICIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE LOS CAMPOS DE FORMACIÓN Y SUS RELACIONES

El conjunto de saberes que corresponde a la carrera de Técnico Superior en Gestión de la Producción Agropecuaria y Agroindustrial ha sido organizado en cuatro campos del conocimiento:

Campo de la Formación General: Aborda los saberes que posibilitan la participación activa, 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.

Campo de la Formación de Fundamento: Aborda los saberes científico-tecnológicos y socioculturales que otorgan sostén a los conocimientos, habilidades, destrezas, valores y actitudes propios del campo profesional en cuestión.

Handwritten signature and initials in the bottom left corner of the page.



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

RESOLUCIÓN N°

711

-ME-

Campo de la Formación Específica: Aborda los saberes propios de cada campo profesional, así como también la contextualización de los desarrollados en la formación de fundamento.

Campo de la Práctica Profesionalizante: Posibilita la integración y contrastación de los saberes construidos en la formación de los campos descriptos, y garantiza la articulación teoría-práctica en los procesos formativos a través del acercamiento de los estudiantes a situaciones reales de trabajo. Este campo contiene, organiza y posibilita la construcción del rol profesional de cada estudiante, integrando los aprendizajes de los demás trayectos en un proceso de creciente acercamiento al campo laboral real.

En el diseño, atendiendo a estos cuatro campos de formación articulados e integrados, se promueve el desarrollo de capacidades complejas en las que se interrelacionan el saber, el saber hacer y el saber ser. Las prácticas, los conceptos y teorías que las fundamentan, así como los valores y actitudes que las motorizan, forman parte indisoluble de la construcción de dichas capacidades

Esto requiere el despliegue de estrategias didácticas que articulen tantas capacidades básicas y específicas, teorías científicas, tecnológicas, y reglas técnicas, por un lado, como condiciones históricas, políticas, sociales, culturales y económicas, los procesos de trabajo y los procesos de generación de conocimiento, por otro. Es importante que las estrategias didácticas vinculen e integren la actitud y el valor, el concepto y el procedimiento, dado que en el aprendizaje y en la vida cotidiana están unidos.

La vinculación con problemas sociales requiere además en el diseño de la enseñanza, prestar especial atención a la contextualización. Esto implica la referencia a campos de trabajo y problemáticas reales de las comunidades locales que a su vez permita la comprensión del contexto regional y global.

6.2 DEFINICIÓN DE FORMATOS CURRICULARES QUE SE CONSIDERAN MÁS PERTINENTES

En el presente diseño curricular no se prescriben los formatos para cada espacio curricular, la institución podrá determinarlos de acuerdo a la selección y organización de los contenidos, fundamentados en criterios que le otorgan coherencia a la propuesta. De acuerdo con: la naturaleza del contenido, las temáticas a las que refieren, las problemáticas del campo laboral con las que se relacionan, las capacidades a formar, los criterios de organización que lo sustentan, pueden adoptar diferentes opciones metodológicas que configuran formatos curriculares.

Se entiende por Espacio Curricular al conjunto de contenidos educativos provenientes de uno o más campos del saber, seleccionados para ser enseñados y aprendidos durante un periodo determinado, con fundamento en criterios epistemológicos, pedagógicos, psicológicos, entre otros. Pueden adoptar diversos formatos para el tratamiento particular de los saberes, en una determinada organización del tiempo y espacio de trabajo, de acuerdo con criterios que le dan coherencia interna y lo diferencian de otros.

La incorporación en las planificaciones de cátedra de diferentes formatos, permite organizar y potenciar el proceso de enseñanza y aprendizaje, con la incorporación de nuevas estrategias de trabajo. Cada uno de los formatos responde a diversos modos de intervención según: los docentes y su estilo de enseñanza, los objetivos que se esperan alcanzar, la naturaleza de los contenidos a enseñar y aprender, el tipo de vínculo con el conocimiento que se pretende generar, las maneras de abordaje e indagación que se espera favorecer, las capacidades que se desean desarrollar, entre otras.

6.2.1 FORMATOS CURRICULARES QUE SE CONSIDERAN MÁS PERTINENTES

MÓDULO:

Se organiza a través de núcleos problemáticos que proporcionan unidad a los contenidos y a la propuesta de estrategias de enseñanza a partir de su vinculación con el campo de acción propio de la especialidad para la que forma.

La estructura modular requiere de un enfoque interdisciplinario ya que un módulo no se identifica con una disciplina determinada, sino que su conformación requiere de un conjunto de conocimientos articulados provenientes de diferentes campos, en torno al núcleo problemático que se indaga en su desarrollo. Los módulos representan unidades de conocimientos completas en sí mismas y multidimensionales sobre un campo de actuación, proporcionando un marco de referencia integral, las principales líneas de acción y las estrategias fundamentales para intervenir en dicho campo.

Las problemáticas se constituyen en objeto de estudio y de transformación, en función de las cuales se organiza la matriz de contenidos y la matriz metodológica-pedagógica que orienta su desarrollo.

Permite a los futuros profesionales establecer relaciones sustanciales entre la realidad del mundo laboral, los conocimientos y los procesos de pensamiento que requiere su profesión, desde los aportes de los campos científico y tecnológico. Implica establecer relaciones entre: la práctica profesional y la teoría que la funda, la reflexión y la acción.

SEMINARIO:





GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

RESOLUCIÓN N°

711

-ME-

Plantea una acción pedagógica centrada en la profundización e investigación de una temática o problemática determinada. Su finalidad es la comprensión de las mismas, la indagación de su complejidad y el abordaje de conceptos teóricos que permiten su explicación e interpretación.

Incluyen la reflexión crítica de las concepciones o supuestos previos sobre tales problemas, que los estudiantes tienen incorporados como resultado de su propia experiencia, para luego profundizar su comprensión a través de lecturas y debates de materiales bibliográficos o de investigaciones. Permiten el cuestionamiento del "pensamiento práctico" y ejercitan en el trabajo reflexivo y en el manejo de literatura específica, como usuarios activos de la producción del conocimiento.

Permite al futuro profesional apropiarse de marcos conceptuales, principios metodológicos, modalidades de pensamiento de diferentes áreas del saber, necesarias para construir conocimientos sobre la realidad del campo de acción laboral, su interpretación, comprensión y actuación sobre el mismo.

TALLER:

Pretende integrar la práctica con los aportes teóricos, en tanto implica la problematización de la acción desde marcos conceptuales.

Requiere de la participación activa 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.

Plantea la necesidad de cambiar información, experiencias, conocimientos para el logro de un producto determinado. Incluye la vivencia, el análisis, la reflexión y la conceptualización desde los aportes de diferentes campos del conocimiento. Las situaciones prácticas no se reducen a un hacer, sino que se constituyen como un hacer creativo y reflexivo en el que tanto se ponen en juego los marcos conceptuales disponibles, como se inicia la búsqueda de aquellos otros nuevos que resulten necesarios para orientar, resolver o interpretar los desafíos de la producción.

Permite generar y concretar experiencias de integración entre diferentes unidades curriculares, a fin de posibilitar en los futuros profesionales mayores y más complejos niveles de comprensión de la práctica profesional y de la actuación estratégica.

PROYECTO:

Es una forma de organización curricular fundada en la globalización del conocimiento, en el que se integran problemáticas complejas desde abordajes múltiples, sin pérdida de la identidad disciplinar. En el proyecto el problema como eje articulador, permite la integración de contenidos teóricos y experiencias prácticas a través de la solución de un problema.

Existen distintos niveles de definición de un proyecto: el diseño, la puesta en práctica y la evaluación. Éstas se irán abordando durante el tratamiento de los espacios que se desarrollen bajo este formato.

LABORATORIO:

Los trabajos específicos de este formato son la experimentación, la exploración, la prueba, la presentación de experiencias, de informe de estudios, de indagación o investigación.

Estas actividades experimentales dan lugar a la formulación de hipótesis, el desarrollo de procesos de demostración, la elaboración de conclusiones y generalizaciones a partir de la obtención de resultados. Las mismas permitirán valorizar, producir, sistematizar, experimentar y recrear conocimientos, generar experiencias pedagógicas y, en suma, construir un espacio para actividades individuales y/o colectivas, que promuevan caminos autónomos de búsqueda durante el proceso de enseñanza y aprendizaje.

PRÁCTICA FORMATIVA:

Esta práctica forma parte de cada espacio curricular (a diferencia de la práctica profesionalizante que posee espacios propios dentro del diseño curricular) y se la define como una estrategia pedagógica planificada y organizada, que busca integrar 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, tanto en los campos de formación general, formación de fundamento y combinando metodologías y recursos diversos, que superen el dictado solamente teórico de una clase; dado que cada unidad curricular contribuye desde su especificidad a generar y fortalecer las capacidades y habilidades en los estudiantes, para la formación del perfil profesional del técnico. **PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE:**

Las prácticas profesionalizantes son aquellas estrategias formativas integradas en la propuesta curricular, con el propósito de que los estudiantes consoliden, integren y amplíen, las capacidades y saberes que se corresponden con el perfil profesional en el que se están formando, organizadas por la institución educativa y referenciada en situaciones de trabajo y/o desarrolladas dentro o fuera de la institución educativa.

Su objeto fundamental es poner en práctica saberes profesionales significativos en este caso sobre procesos de la gestión de energías renovables, uso racional y eficiencia energética, que tengan afinidad con el futuro entorno de trabajo en cuanto a su sustento científico-tecnológico y técnico.

En tanto las prácticas profesionalizantes aportan elementos significativos para la formación de un técnico que tiene que estar preparado para su inserción inmediata en el sistema socio productivo es necesario, en el momento de su diseño e implementación tener en cuenta algunas de las siguientes finalidades:

- Reflexionar críticamente sobre su futura práctica profesional, sus resultados objetivos e impactos sobre la realidad social.





GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

RESOLUCIÓN N° 711-ME-

- Reconocer la diferencia entre las soluciones que se basan en la racionalidad técnica y la existencia de un problema complejo que va más allá de ella.
- Enfrentar al alumno a situaciones de incertidumbre, singularidad y conflicto de valores.
- Integrar y transferir aprendizajes adquiridos a lo largo del proceso de formación.
- Comprender la relevancia de la organización y administración eficiente del tiempo, del espacio y de las actividades productivas.
- Familiarizarse e introducirse en los procesos de producción y el ejercicio profesional vigentes.
- Favorecer su contacto con situaciones concretas de trabajo en los contextos y condiciones en que se realizan las prácticas profesionalizantes, considerando y valorando el trabajo decente en el marco de los derechos fundamentales de los trabajadores y las condiciones de higiene y seguridad en que se desarrollan.
- Reconocer la especificidad de un proceso determinado de producción de bienes o servicios según la finalidad y característica de cada actividad.

Las prácticas profesionalizantes, en el marco del proyecto institucional, se caracterizarán por los siguientes criterios:

- Estar planificadas desde la institución educativa, monitoreadas y evaluadas por un docente o equipo docente especialmente designado a tal fin, con participación activa de los estudiantes en su seguimiento.
- Estar integradas al proceso global de formación para no constituirse en un apéndice final adosado a la currícula.
- Desarrollar procesos de trabajo propio de la profesión y vinculado a fases, subprocesos o procesos productivos del área ocupacional del técnico.
- Poner en práctica las técnicas, normas, medios de producción del campo profesional.
- Identificar las relaciones funcionales y jerárquicas del campo profesional.
- Posibilitar la integración de capacidades profesionales significativas y facilitar desde la institución educativa su transferibilidad a las distintas situaciones y contextos.
- Poner en juego valores y actitudes propias del ejercicio profesional responsable.
- Ejercitar gradualmente los niveles de autonomía y criterios de responsabilidad propios del técnico.
- Poner en juego los desempeños relacionados con las habilitaciones profesionales.

Estas prácticas pueden asumir diferentes formatos, siempre y cuando mantengan con claridad los fines formativos y criterios que se persiguen con su realización, entre otros: pasantías en empresas, organismos estatales o privados o en organizaciones no gubernamentales; proyectos productivos articulados entre la institución educativa y otras instituciones o entidades; proyectos

didácticos / productivos institucionales orientados a satisfacer demandas específicas de determinada producción de bienes o servicios, o destinados a satisfacer necesidades de la propia institución educativa; emprendimientos a cargo de los alumnos, organización y desarrollo de actividades y/o proyectos de apoyo en tareas técnico profesionales demandadas por la comunidad; diseño de proyectos para responder a necesidades o problemáticas puntuales de la localidad o la región; alternancia de los alumnos entre la institución educativa y ámbitos del entorno socio productivo local para el desarrollo de actividades productivas; propuestas formativas organizadas a través de sistemas duales; empresas simuladas.

6.3 ESTRUCTURA CURRICULAR POR CAMPOS DE FORMACIÓN Y POR AÑOS

El cursado de los diferentes espacios curriculares se realizará asumiendo una lógica de progresión que organice el proceso de aprendizaje en un orden de complejidad creciente

PRIMER AÑO

Cuat	Formación General	Total I HCS 208	Formación de Fundamento	Total I HCS 192	Formación Específica	Total HCS 160	Práctica Profesionalizante	Tótal HCS 112	Total HCA 672
1°	Comp. y Producción de textos	3	Higiene y Seguridad de los Alimentos	3	Cocina Básica I	5			
	Contexto Socioeconómico. Prod	3	Nutrición	3					
	Francés Técnico	4							
2°	Inglés Técnico I	3	Bromatología	3	Cocina Básica II	5	Práctica Profesionalizante I	7	
			Dietología	3					

SEGUNDO AÑO

Cuat	Formación General	Total HCS	Formación de Fundamento	Total HCS	Formación Específica	Total HCS	Práctica Profesionalizante	Total HCS	Total HCA
------	-------------------	--------------	-------------------------	--------------	----------------------	--------------	----------------------------	--------------	--------------



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

RESOLUCIÓN N°

711

-ME-

		96		160		208		288	752
1°	Inglés Técnico II	3	Marketing Gastronómico	3	Cocina Dietoterápica	3	Práctica Profesionalizante II	8	
					Cocina Regional Argentina	5			
2°	Organizac. de Eventos	3	Administrac. Gastronómica	4	Cocina Latino Americana	5	Práctica Profesionalizante III	10	
			Enología Maridaje de Sabores	3					

TERCER AÑO

Cuat	Formac. General	Tota I HCS 96	Formación de Fundamento	Total HCS 48	Formación Específica	Total HCS 320	Práctica Profesionalizante	Total HCS 352	Total HCA 816
1°	Informát. Aplicada	3	Marco Legal	3	Pastelería I	4	Práctica Profesionalizante IV	10	
					Cocina Europea	5			
2°	Ética y Deontología	3			Pastelería II	6	Práctica Profesionalizante V	12	
					Cocina Asiática	5			

6.4 PLAN DE ESTUDIO

Año	Cuatr.	Espacio Curricular	HCS
1°	1°	Comprensión y Producción de textos	3
		Contexto Socio económico productivo	3
		Francés Técnico	4
		Nutrición	3
		Higiene y Seguridad de los Alimentos	3
		Cocina Básica I	5

	2°	Inglés Técnico I	3
		Bromatología	3
		Dietología	3
		Cocina Básica II	5
		Práctica Profesionalizante I	7
2°	1°	Inglés Técnico II	3
		Marketing Gastronómico	3
		Cocina Dietoterápica	3
		Cocina Regional Argentina	5
		Práctica Profesionalizante II	8
	2°	Organización de Eventos	3
		Administración Gastronómica	4
		Enología y Maridaje de Sabores	3
		Cocina Latino Americana	5
		Práctica Profesionalizante III	10
3°	1°	Informática aplicada	3
		Pastelería I	4
		Cocina Europea	5
		Marco Legal	3
		Práctica Profesionalizante IV	10
	2°	Ética y Deontología Profesional	3
		Pastelería II	6
		Cocina Asiática	5
		Práctica Profesionalizante V	12

6.4.1 HORAS TOTALES DEL PLAN DE ESTUDIO

AÑO	HCS	HCA	HRA
1°	42	672	448
2°	47	752	501
3°	51	816	544
TOTAL	140	2240	1493

Handwritten signature and date:
 2024



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

RESOLUCIÓN N°

711

-ME-

7- CONTENIDOS MÍNIMOS DE LOS ESPACIOS CURRICULARES

7.1 PRIMER AÑO

7.1.1 COMPRENSIÓN Y PRODUCCIÓN DE TEXTOS

CURSO	1°
CARGA HORARIA SEMANAL	3 hs

Contenidos Mínimos:

Comprensión lectora. Texto y lectura. Textos gráficos; orales y escritos. Condiciones de los textos: las tres "C" Cohesión. Conectividad. Coherencia. Niveles de lectura: Nivel explícito e implícito. Inferencias. La idea central. Mapas conceptuales y otros recursos: Esquemas. El resumen. Paráfrasis. Síntesis.

Reflexión metacognitiva. Planificación en la Producción de textos. Tipos de Textos. Estrategias de producción. El proceso de escritura. La selección del léxico. Importancia de la ortografía. Los textos utilizados harán referencia a la especialidad de la carrera

7.1.2 CONTEXTO SOCIO ECONÓMICO PRODUCTIVO

CURSO	1°
CARGA HORARIA SEMANAL	3 hs

Contenidos Mínimos:

Contexto socioeconómico productivo provincial, nacional e internacional.

Proceso de globalización. Rol social de Estado. Procesos políticos y económicos vinculados con el mundo del trabajo.

Noción de mercado. Formas de organización del trabajo. Mercado laboral, particularidades de este mercado en San Juan y en Argentina.

Servicios gastronómicos, particularidades de cada uno.

Nociones del mercado gastronómico. Oferta y Demanda, características y comportamiento.

7.1.3 FRANCÉS TÉCNICO

CURSO	1°
CARGA HORARIA SEMANAL	4 hs

Contenidos mínimos:

Reconocimiento, comprensión y repetición de la fonética francesa. Los sonidos. Pronunciación de fonemas franceses. Las vocales y semi-vocales.

Saludos formales e informales. Utilización de los pronombres TU y VOUS. Presentación en primera persona y en tercera persona.

Vocabulario elemental sobre la identificación personal: nombre, apellido, domicilio, nacionalidad, estado civil, profesión, actividades de la vida cotidiana.

Actos de habla para expresar los gustos y las preferencias. Expresiones para agradecer, pedir disculpas y concluir una conversación.

Los días de la semana, los meses y estaciones del año. Los números.

Las cuatro comidas del día. Elementos e utensilios de la mesa. La carta gastronómica. El menú y sus partes.

Verbos y acciones necesarios para la confección de recetas. El modo Imperativo. El Infinitivo. La expresión Il faut...

Recetas: ingredientes, utensilios a utilizar, los verbos y sus conectores.

La Brigada de cocina, sus integrantes, funciones que desempeñan cada uno en su puesto de trabajo.

7.1.4 NUTRICIÓN

CURSO	1°
CARGA HORARIA SEMANAL	3 hs

Contenidos mínimos:

Definición de Nutrición y Alimentación. Tiempos de la Nutrición: alimentación, metabolismo y excreción. Leyes de la Alimentación - Definición de nutriente, clasificación

Características de la energía utilizada en nutrición.- Unidades de energía – metabolismo. Grasas.

Lípidos. Proteínas- Definición, importancia. Aminoácidos. Agua – Minerales

Minerales: macro elementos (calcio, hierro, etc.) y micro elementos (yodo, flúor, etc.).

Vitaminas- Definición, clasificación, importancia, necesidades, deficiencia



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

RESOLUCIÓN N°

711

-ME-

Alimentación equilibrada, guías alimentarias, grupos de alimentos.
Obesidad, diabetes mellitus, celiacía, anemia, presión arterial.
Alimentación vegetariana, clasificación.-Alergias Alimentarias. Información
nutricional en las etiquetas.

7.1.5 HIGIENE Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

CURSO	1°
CARGA HORARIA	3 hs
SEMANAL	

Contenidos Mínimos:

Riesgos laborales. Clasificación de riesgos laborales. El tratamiento del riesgo profesional. La matriz de riesgo. La higiene y seguridad, riesgos en la gastronomía.

“Los accidentes y emergencias laborales” Legislación Argentina vigente. Accidentes laborales.

“Seguridad alimentaria” Alimentos contaminados. Alimentos alterados. Alimentos falsificados. Alimentos adulterados. Contaminación física.

“Limpieza e higiene” Lavado y limpieza de superficies. La higiene alimenticia. El cuidado de la salud general. Limpiamos y desinfectamos.

“Enfermedades transmitidas por alimentos” Los alimentos pueden enfermar. ETA's. Enfermedades de origen microbiano. Manejo de plagas.

7.1.6 COCINA BÁSICA I

CURSO	1°
CARGA HORARIA	5 hs
SEMANAL	

Contenidos Mínimos:

Carne Vacuna: sus características. Cortes, limpieza de la carne. Diferentes puntos de cocción. Conservación de la carne, achuras y vísceras tratamiento especial de cada una.

Pescado: características del pescado fresco. Cortes, cocción. Métodos de conservación. Mariscos: clasificación, métodos de cocción. Conservación.

Cerdo: sus características. Cortes. Técnicas de cocción. Conservación.

Pastas: historia. Clasificación. Métodos de cocción. Pizza: historia. Métodos de cocción. Arroz: clasificación. Diferentes cocciones.

7.1.7 INGLÉS TÉCNICO I

CURSO	1°
CARGA HORARIA	3 hs
SEMANAL	

Contenidos mínimos:

Vocabulario específico: verduras y frutas. Condimentos e hierbas. Tipos de carne y sus cortes.
Vocabulario específico: vajilla y utensilios en general.
Descripción de trabajos y lugares de trabajo. Descripciones en Presente Simple.
Tomar un pedido por teléfono. Pedir y dar información.
Preguntas y respuestas en distintos tiempos verbales.
Dar direcciones dentro y fuera de un lugar, tomando distintos puntos de referencia.
Tomar pedidos de platos y bebidas. Uso de HOW/SOME/ANY.
Sugerencias y ofrecimientos formales. Uso de SHALL/MAY/WOULD.
Adjetivos comparativos y positivos.

7.1.8 BROMATOLOGÍA

CURSO	1°
CARGA HORARIA	3 hs
SEMANAL	

Contenidos Mínimos:

Concepto. Alcances. Alimento, definición y concepto, tipos, clasificación. Pureza e identidad de los alimentos. Enfermedades transmitidas por los alimentos: intoxicación e infección. Las enfermedades emergentes.
Legislación alimentaria. Código alimentario argentino. Condiciones generales de la comercialización. Condiciones. Normas ISO 9000 y 14000. Normas IRAM. Codex.
Aditivos alimentarios. Concepto. Clasificación de los aditivos. Toxicología de los aditivos.
Conservación de alimentos. Finalidad. Métodos físicos: por calor, por frío, por secado. Métodos químicos: conservadores químicos. Métodos biológicos: por hongos, por levaduras, por bacterias.
Conservadores.
Alimentos obtenidos por fermentación. Vinagre, chucrut, pickles, aceitunas. Materias primas.
Microorganismos responsables. Alteraciones y adulteraciones.



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

RESOLUCIÓN N°

711

-ME-

7.1.9 DIETOLOGÍA

CURSO	1°
CARGA HORARIA	3 hs
SEMANAL	

Contenidos mínimos:

Introducción a la Técnica Dietética: definición, alimentos, evaluación sensorial de los alimentos, técnicas de medición. - Operaciones fundamentales en la elaboración de los alimentos: mecánica, físicas, químicas y biológicas.

Alimentos de origen vegetal-Cereales: definición, clasificación.- Harina, productos a base de harinas, batidos y amasados. -Frutas: definición, clasificación, valor nutritivo.

Vegetales: definición, clasificación, valor nutritivo. -Legumbres: definición, clasificación, propiedades nutritivas.

Alimentos de origen animal. Carne de vaca. Achuras y vísceras. Carne de cerdo: definición, estructura, modificaciones por cocción, composición química, características organolépticas.

Carne de ave. Carne de pescado: definición, clasificación, estructura, composición química. Leche y derivados: definición, composición química, características organolépticas. Huevos. Azúcares: definición, composición química, manipulación de azúcares. Dulces, mermeladas y jaleas. Aceite: definición, composición química, modificaciones por cocción.

7.1.10 COCINA BÁSICA II

CURSO	1°
CARGA HORARIA	5 hs
SEMANAL	

Contenidos mínimos:

Significado de la Mise en Place en la gastronomía.

Vegetales: su correcto lavado. Sus diferentes cocciones- Cortes de vegetales- Cortes específicos de papa y preparaciones.

Arroz y legumbres: historia. Métodos de cocción y conservación.

Harinas y pan: historia, clasificación. Utilización de levaduras. Métodos de amasado.

Las masas: Brise, Sable y Sucre. Historia, diferencias. Técnicas de uso.

El huevo: tipos. Valor nutricional. Partes del huevo. Diferentes tipos de cocción. Crepes y waffles.

Salsas: historia. Diferentes tipos de salsas. Los espesantes. Guarniciones y aderezos.

7.1.11 PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE I

CURSO	1°
CARGA HORARIA SEMANAL	7 hs

Actividades de extensión para el relevamiento de diferentes espacios gastronómicos de la provincia.

7.2 SEGUNDO AÑO

7.2.1 INGLÉS TÉCNICO II

CURSO	2°
CARGA HORARIA SEMANAL	3 hs

Contenidos Mínimos:

Descripción de platos en presente.

Vocabulario específico: diálogos. Quejas. Presente continuo. Pasado simple.

Descripción de tipos y lugares de trabajo.

Aclaraciones. Preguntas y respuestas en presente y pasado simple. Pedidos por teléfono.

Instrucciones en el interior y desde el exterior del restaurante.

Diálogos específicos. Presente perfecto.

7.2.2 MARKETING GASTRONÓMICO

CURSO	2°
CARGA HORARIA SEMANAL	3 hs

Contenidos mínimos:

Marketing: Concepto. Evolución. Variables controlables y no controlables del Marketing. Los Condicionantes Internos y Externos.

A handwritten signature in dark ink is written over a circular official stamp. The signature appears to be 'Miguel Ángel'. The stamp is partially obscured by the signature and other markings.



Gobierno de la Provincia
SAN JUAN

RESOLUCIÓN N° 711 -ME-

Segmentación de Mercados: Variables de Segmentación y sus clasificaciones típicas. Estrategias alternativas de segmentación: Indiferenciada- Diferenciada- Concentrada. El Marketing de Servicios y el Marketing de Productos físicos: Importancia del Enoturismo. Matriz FODA. Foda del Enoturismo Argentino.

Investigación de Mercado. Tipos de Investigación. Fuentes. Imagen corporativa

Relaciones públicas. Introducción a las RRPP. Concepto. Características de las RRPP. Persuasión y Opinión pública: Definición práctica.

7.2.3 COCINA DIETOTERÁPICA

CURSO	2°
CARGA HORARIA SEMANAL	3 hs

Contenidos mínimos:

Cocina: Definición. Diferencia entre Cocina dietoterápica y Dietología.

Recursos necesarios para lograr preparaciones culinarias seguras: Estructura edilicia, instalaciones (emplazamiento, áreas internas, diseño y construcción. Equipamiento y utensilios).

Ciclo de alimentos en la cocina dietoterápica: Prescripción dietética, Dieta líquida, Dieta semilíquida, Dieta blanda, Dieta basal, Gastritis, Diarrea, Constipación

Enfermedad celíaca, Hepatitis Diabetes. Hipertensión arterial, Obesidad, Desnutrición:

Definición, síntomas, prescripción dietética (características, enriquecimiento de preparaciones), selección alimentaria, métodos de cocción y preparaciones culinarias adecuadas.

7.2.4 COCINA REGIONAL ARGENTINA

CURSO	2°
CARGA HORARIA SEMANAL	5 hs

Contenidos mínimos:

- ZONA CUYO.

Ubicación geográfica, platos y preparaciones típicas, influencia de inmigrantes e indígenas.

- ZONA NORTE.

Ubicación geográfica, platos y preparaciones típicas, influencia de inmigrantes e indígenas.

- ZONA CENTRAL.

Ubicación geográfica, platos y preparaciones típicas, influencia de inmigrantes e indígenas.

- ZONA PATAGÓNICA.

Ubicación geográfica, platos y preparaciones típicas, influencia de inmigrantes e indígenas.

7.2.5 PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE II

CURSO		2°
CARGA	HORARIA	8 hs
SEMANAL		

Actividades de extensión para el relevamiento del mercado de insumos y equipamiento gastronómicos.

7.2.6 ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

CURSO		2°
CARGA	HORARIA	3 hs
SEMANAL		

Contenidos mínimos:

Organización de diferentes tipos de eventos. Decisiones básicas. Fecha, sede. Presupuesto cronograma.

Organización de tareas y tiempos.

Planificación. Métodos de investigación y resultados. La fijación de objetivos.

La Ejecución y el Post evento. Tareas previas. Ensayo de tareas. Informe final.

Ferias y Exposiciones. Evolución histórica de la actividad ferial. Concepto de feria y sus características. Tipos de ferias.

Por el tipo de producto. Por el tipo de visitantes. Por su ámbito geográfico. Por su tamaño. Por su periodicidad. Por el tipo de participación. Otros tipos de ferias.

7.2.7 ADMINISTRACIÓN GASTRONÓMICA

CURSO		2°
CARGA	HORARIA	4 hs
SEMANAL		



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

RESOLUCIÓN N°

711

-ME-

Contenidos mínimos:

Administración, concepto . Proceso administrativo, etapas, aplicación. Organizaciones, concepto. Importancia. Tipos de organizaciones. Estructura de las organizaciones. Concepto. Estructura simple y funcional de un Negocio Gastronómico.

Empresa, definición. Tipos de empresas. Áreas funcionales de la empresa.. Misión y Visión. Fines, objetivos y metas. Eficacia y Eficiencia.

Administración por Objetivos. Planificación Estratégica. Análisis F.O.D.A.

Producto Gastronómico, definición. Tipos de servicios gastronómicos.

Noción de Mercado. Oferta y Demanda.

Costos y Precios. Costos. Concepto. Clasificación y características. Determinación del costo unitario. Comportamiento del costo fijo. Determinación de costos variables.

Precio. Fijación de precios en gastronomía. Su relación con la Demanda. Selección del método de fijación de precios.

Presupuestos. Utilidad, análisis y seguimiento de los Resultados.

7.2.8 ENOLOGÍA Y MARIDAJE DE SABORES

CURSO	2°
CARGA HORARIA	3 hs
SEMANAL	

Contenidos mínimos:

El vino en la historia del hombre, factor evidente de los procesos civilizatorios antiguas, modernos y contemporáneas. El vino en América.

Historia de la Vitivinicultura en Argentina, El vino en Cuyo. El vino en San Juan.

Elaboración de vinos. Crianza, embotellado y expendio.

Gasificados. El champagne, Cavas, Espumantes.

Botellas: formas, capacidad y calidad de vino en cada una de ellas.

Copas: Tipos, capacidad, usos y mantenimiento.

Servicio del vino: Descorche, servicio, orden y temperatura. Maridaje.

Los Licores y Cervezas. Tipos, Origen, Elaboración y degustación.

El aceite de Oliva. Elaboración, tipos, variedades y degustación.

7.2.9 COCINA LATINO AMERICANA

CURSO		2°
CARGA	HORARIA	5 hs
SEMANAL		

Contenidos mínimos:

- América del Sur: - Chile - Bolivia - Paraguay - Uruguay – Brasil
Historia, influencias culinarias. Tradiciones y costumbres gastronómicas.
Cultivos y productos destacados. Platos típicos de cada país.
- América Central: - Cuba – México
Historia, influencias culinarias. Tradiciones y costumbres gastronómicas.
Cultivos y productos destacados. Platos típicos de cada país.
- América del Norte: - Estados Unidos - Canadá
Historia, influencias culinarias. Tradiciones y costumbres gastronómicas.
Cultivos y productos destacados. Platos típicos de cada país.

7.2.10 PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE III

CURSO		2°
CARGA	HORARIA	10 hs
SEMANAL		

Proyectos de eventos gastronómicos que satisfagan las necesidades de la comunidad..

7.3 TERCER AÑO

7.3.1 INFORMÁTICA APLICADA

CURSO		3°
CARGA	HORARIA	3 hs
SEMANAL		

Contenidos mínimos:

Nociones básicas de informática.

Procesador de textos Word para confeccionar Cartas, Menús y Recetas.

Planilla de cálculos Excel para Inventarios, control de stock, presupuestos, costos.

[Handwritten signature and initials]



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

RESOLUCIÓN N°

711

-ME-

Publisher para elaboración de tarjetería, folletería, cartelería, logos.
Internet. Búsqueda avanzada. Redes sociales.
Aplicaciones de gestión gastronómica. Software para restaurantes, bares y cafés.

7.3.2 PASTERIA I

CURSO	3°
CARGA HORARIA SEMANAL	4 hs

Contenidos mínimos:

Introducción a la panadería. Masas levadas, fritas.
Panes varios. Doughnuts, churros, berlinesas. Hojaldre rápido. Facturas vienesas.
Masas Batidas livianas: Genoise de vainilla y chocolate.
Torta de cumpleaños. Rogel. Bombones, huevos de pascua.
Baclawa, cinamon buns, leicaj de miel, pan dulce, stollen, rosca de pascua.
Diferentes técnicas y aplicaciones. Elaboración de recetas.

7.3.3 COCINA EUROPEA

CURSO	3°
CARGA HORARIA SEMANAL	5 hs

Contenidos mínimos:

Historia, tradiciones culinarias. Costumbres gastronómicas y características de sus platos típicos.
Región Mediterránea: - Francia - España - Italia - Grecia
Región Nórdica: - Alemania - Irlanda - Escocia - Noruega

7.3.4 MARCO LEGAL

CURSO	3°
CARGA HORARIA SEMANAL	3 hs

Contenidos mínimos:

Lectura y análisis de los artículos pertinentes a la carrera, de la siguiente legislación:

Ley de Higiene y Seguridad en el Trabajo N° 19.587

Ley Nacional del Código Alimentario Argentino N° 18.824

Ley Provincial de Evaluación de Impacto Ambiental N° 6.571

Ley de Preservación de los Recursos Agua, Suelo y Aire N° 5.824

7.3.5 PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE IV

CURSO	3°
CARGA HORARIA SEMANAL	10 hs

Pasantías en empresas gastronómicas del medio.

7.3.6 ÉTICA Y DEONTOLOGÍA PROFESIONAL

CURSO	3°
CARGA HORARIA SEMANAL	3 hs

Contenidos mínimos:

Concepto de Ética. Origen. Características de la Ética. Importancia de su estudio. Conciencia Moral y sus características. Definición. Importancia.

Ética Aplicada. Bioética: principios fundamentales y alcances. Protección del medio ambiente y conciencia turística. Ética Laboral: deberes y derechos; normas de seguridad; eficiencia y eficacia; servicio al cliente.

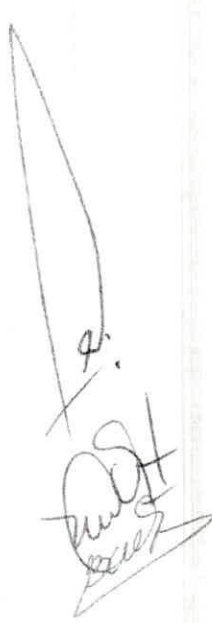
Ética Personal. Autoestima. Autorrealización. Respeto a la Vida. Dignidad Humana.

Ética Social. Ética en la Gastronomía.

7.3.7 PASTELERÍA II

CURSO	3°
CARGA HORARIA SEMANAL	6 hs

Contenidos Mínimos:





GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

RESOLUCIÓN N°

711

-ME-

Chocolate: Introducción a la chocolatería. Origen. Historia. Clasificación. Tipos de cacao. Técnicas de templado. Técnicas de modelado. Utilización.

El chocolate, su composición, fabricación y variedades. Los cuidados para la fusión y el uso del chocolate.

Pastelería francesa actual: Técnicas modernas de armado y decoración de tortas. Tortas con cintura de chocolate. Con biscuits impreso y palets.

Centro. Mousses. Infusiones frío y caliente. Baños y geles para tortas.

Deconstrucción. Definición. Aplicación a postres clásicos. Tiramisú y lemon pie.

Café, historia, origen y clasificación. Pastelería para eventos. Manejo de tiempos. Practicidad en ingredientes. Mesas dulces para eventos. Decoraciones infantiles.

7.3.8 COCINA ASIÁTICA

CURSO	3°
CARGA HORARIA	5 hs
SEMANAL	

Contenidos Mínimos:

Historia, tradiciones culinarias. Costumbres Gastronómicas y características de sus platos típicos.

Región central: - Turquía - Arabia - Tunes

Región oriental: - India- Tailandia - Japón - Corea

7.3.9 PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE V

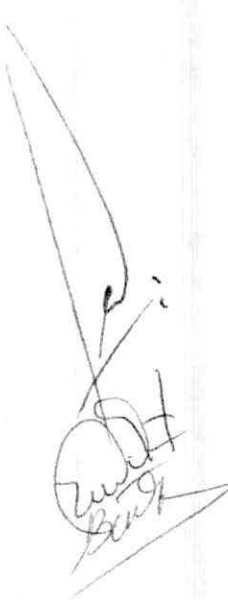
CURSO	3°
CARGA HORARIA	12 hs
SEMANAL	

Proyecto de emprendimiento en servicios gastronómicos para satisfacer necesidades del contexto.

8. ARTICULACIONES

La columna vertebral de la carrera está constituida por las Prácticas Profesionalizantes, por lo tanto los espacios curriculares deberán articularse con ellas y desarrollar en los alumnos las capacidades que les permitirán realizarlas con éxito.

9. CURSADO SEMIPRESENCIAL Y /O DISTANCIA



El Técnico Superior en Gastronomía y su Gerenciamiento podrá cursar en forma presencial, semipresencial y/o distancia. Estas dos últimas formas serán reglamentadas por el Ministerio según las pautas que determine el Instituto Nacional de Educación Técnica según establece la Resolución CFE N° 295/16.