

Ministerio de Educación
Provincia de Salta

SALTA. 18 ABR 2007

RESOLUCIÓN N° 939

MINISTERIO DE EDUCACIÓN

Ref. Expte N° 129-2454/03 (Cpos I y II) Cpde 1 y Cpde 2

VISTO las presentes actuaciones mediante las cuales el establecimiento N° 8 152 denominado Colegio "Madre Teresa de Calcuta" de Salta -Capital-, tramita la aprobación de la Carrera Técnica de Nivel Superior No Universitario "Tecnatura Superior en Turismo y Hotelería con Orientación en Gastronomía"; y,

CONSIDERANDO

Que la Ley de Educación Superior N° 24 521 establece entre sus objetivos "promover una adecuada diversificación de los estudios de Nivel Superior, que atienda tanto a las expectativas y demandas de la población como a los requerimientos del sistema cultural y de la estructura productiva";

Que, atento a ello, el Ministerio de Educación de la Provincia dictó la Resolución N° 248/99, mediante la cual determina los requisitos para la gestión y aprobación de carreras técnicas en los Institutos de Educación Superior No Universitario,

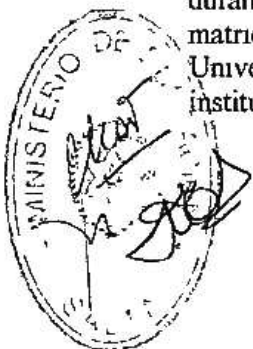
Que, asimismo, el Artículo 2° de la citada Resolución determina que para las carreras técnicas superiores no universitarias de Gestión Privada sólo será de aplicación el apartado 3° del Anexo aprobado por el Artículo 1° de la misma,

Que se meritúa necesario iniciar la transformación educativa en los Institutos Técnicos de Educación Superior a efectos de orientar sus ofertas académicas dentro de los parámetros de calidad y eficiencia y de los requerimientos del mercado laboral,

Que en el ámbito de la educación de Gestión Privada los requisitos de solicitudes de reconocimiento de nuevas carreras de Nivel Superior No Universitario se encuentran contenidos en los Artículos 10°, 17° y 20° del Dcto 4203/99,

Que la Institución presentó en tiempo y forma el diseño curricular de la carrera, para su implementación a partir del Período Lectivo 2004, el que se ajusta al "Documento Orientador para la Presentación de Nuevas Propuestas Curriculares", elaborado por la Comisión Ad-hoc constituida por Resolución Ministerial N° 108/00 y el que cuenta a la fecha con dictamen final de "aprobado" por parte de la Comisión Jurisdiccional Evaluadora de Carreras Técnicas -fs. 307-,

Que por Disposición N° 104/06 -fs. 380/381- se convalidan los estudios impartidos en 1° año durante el Período Lectivo 2004 y en 2° Año durante el Período Lectivo 2005, y se autoriza la matriculación durante el Período Lectivo 2006 en 1°, 2° y 3° de la Carrera de Nivel Superior No Universitario "Tecnatura Superior en Turismo y Hotelería con Orientación en Gastronomía" en el instituto N° 8 152 denominado Colegio "Madre Teresa de Calcuta" de Salta -Capital-,



*Ministerio de Educación
Provincia de Salta*

- 2 -

RESOLUCIÓN Nº **939**

MINISTERIO DE EDUCACION

Ref Expte Nº 129-2454/03 (Cpos I y II) Cpdc 1 y Cpdc 2

Que consecuentemente resulta procedente el dictado del instrumento legal aprobatorio del correspondiente Plan de Estudios,

Por ello,

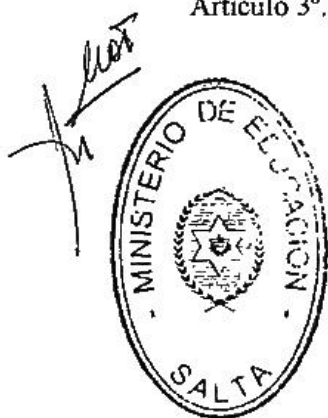
LA MINISTRA DE EDUCACIÓN

RESUELVE.

Artículo 1º - APROBAR el Plan de Estudios de la Carrera Técnica de Nivel Superior No Universitario "Tecnicatura Superior en Turismo y Hotelería con Orientación en Gastronomía", el que como Anexo se integra a la presente

Artículo 2º - AUTORIZAR la implementación de la Carrera Técnica de Nivel Superior No Universitario, cuyo Plan de Estudios se aprueba en el Artículo precedente, en el establecimiento Nº 8.152 denominado Colegio "Madre Teresa de Calcuta" de Salta -Capital- por 3 (tres) cohortes, a partir del Período Lectivo 2004.

Artículo 3º.- COMUNICAR, insertar en el Libro de Resoluciones y archivar




Prof. MARIA ESTER ALTUBE
Ministra de Educación
Provincia de Salta

Ministerio de Educación
Provincia de Salta

RESOLUCION N° **939**

- 1 -

MINISTERIO DE EDUCACION

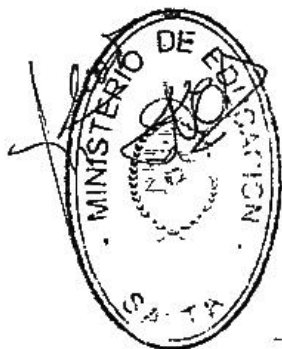
Ref. Expte N° 129-2454/03 (Cpos. I y II) y Cpde 1 y 2

ANEXO

PLAN DE ESTUDIO

1. NIVEL: Superior No Universitario
2. DENOMINACIÓN DE LA CARRERA: Tecnicatura Superior en Turismo y Hotelería con Orientación en Gastronomía
3. DURACIÓN: 3 (tres) años
4. TÍTULO A OTORGAR: Técnico Superior en Turismo y Hotelería con Orientación en Gastronomía
5. MODALIDAD: Presencial
6. ÁREA: Turismo
7. CARGA HORARIA: 1 917 horas reloj
8. DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL POR ITINERARIOS DE LA FORMACIÓN:

Formación Básica	43 %
Formación Específica:	44 %
Formación Profesional	13 %



Ministerio de Educación
Provincia de Salta

RESOLUCION N°

939

- 2 -

MINISTERIO DE EDUCACION

Ref Expte N° 129-2454/03 (Cpos I y II) y Cpde 1 y 2

9. OBJETIVOS

- Promover una educación sensible valorando la diversidad cultural
- Preservar y manifestar orgullo por los valores y tradiciones de la comunidad receptora y del país en general.
- Incentivar a los alumnos al logro de sus metas con dignidad y en el respeto a los derechos del otro
- Resaltar la importancia de la conservación del entorno y del medio ambiente de los destinos turísticos
- Desarrollar actitudes éticas y de apertura al cambio tanto en lo personal como en lo profesional
- Promover una cultura de calidad y competitividad en la actividad turística
- Fomentar el conocimiento de los métodos y técnicas de investigación en el desarrollo de los emprendimientos turísticos.
- Identificar problemas y oportunidades para proponer alternativas de acción en las organizaciones turísticas

Perfil del Egresado

- Valorar el Turismo como fenómeno socioeconómico.
- Identificar, formular y evaluar proyectos empresariales hoteleros y gastronómicos
- Diseñar, operar y organizar campañas de mercadotecnia, que permitan la comercialización de productos turísticos
- Analizar información estadística y financiera para la toma de decisiones
- Analizar los elementos de desarrollo sustentable para integrarlos a la actividad turística
- Valorar la importancia del conocimiento sobre alimentos nativos que resaltan la identidad en la memoria del turista.
- Interactuar con los turistas nacionales y extranjeros con actitud de respeto hacia su identidad cultural.
- Promover valores que dignifiquen a la profesión turística
- Dominar el idioma Inglés
- Poseer cultura general y habilidad para la comunicación organizacional, el trabajo en equipo y la negociación.
- Generar microemprendimientos a partir de los conocimientos adquiridos



*Ministerio de Educación
Provincia de Salta*

RESOLUCION N°

939

- 3 -

MINISTERIO DE EDUCACION

Ref. Expte. N° 129-2454/03 (Cpos I y II) y Cpdc I y 2

Incumbencias Profesionales

- Administrar, organizar y dirigir empresas hoteleras con una sólida formación en la coordinación de recursos humanos y técnicos
- Acompañar, asesorar a grupos de turistas sobre las mejores opciones de descanso y recreación que existan en cualquier destino provincial y nacional
- Promover campañas de preservación del patrimonio cultural y natural en el ámbito en que se desempeñe.
- Planificar, controlar y diseñar menús de acuerdo a la característica del evento.
- Ofrecerá servicio de pasantía a entidades educativas y entidades públicas varias
- Integrar directorios de gerenciamiento turístico y hotelero, por certificación de idoneidad alcanzadas durante la práctica profesional
- Diseñar, operar y organizar campañas de mercadotecnia, que permitan la comercialización de productos turísticos



Ministerio de Educación
Provincia de Salta

RESOLUCION N° **939**

- 4 -

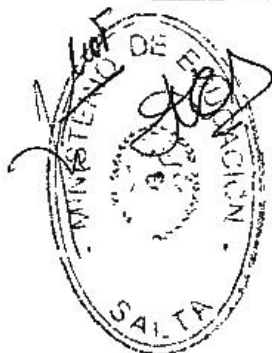
MINISTERIO DE EDUCACION

Ref Expte N° 129-2454/03 (Cpos I y II) y Cpde 1 y 2

10. ESTRUCTURA CURRICULAR

Primer Año

Código	Espacios Curriculares	Régimen		
		Anual	1º Cuat.	2º Cuat.
Itinerario de Formación Básica				
1.01	Inglés I	4	-	-
1.02	Geografía Económica y Social del NOA	3	-	-
1.03	Organización y Administración de Empresas	-	3	-
1.04	Antropología	-	3	-
1.05	Psicología Social	-	-	3
1.06	Sistemas Informáticos Aplicados	-	-	4
Itinerario de Formación Específica				
1.07	Teoría del Turismo	-	3	-
1.08	Organización Hotelera	3	-	-
1.09	Alimentos y Bebidas I	3	-	-
1.10	Espacio de Definición Institucional Historia de la Gastronomía Argentina	-	-	2
TOTAL DE HORAS CÁTEDRAS		13	9	9



Ministerio de Educación
Provincia de Salta

- 5 -

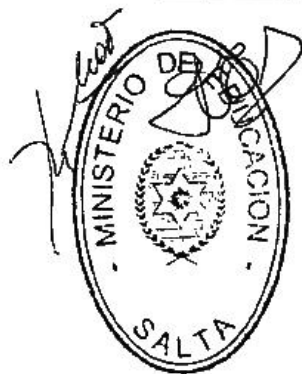
RESOLUCION N° **939**

MINISTERIO DE EDUCACION

Ref Expte N° 129-2454/03 (Cpos I y II) y Cpde I y 2

Segundo Año

Código	Espacios Curriculares	Régimen		
		Anual	1º Cuat.	2º Cuat.
Itinerario de Formación Básica				
2 11	Estado y Sociedad en la Argentina Contemporánea	3	-	-
2 12	Inglés II	4	-	-
2 13	Geografía Económica Argentina	4	-	-
2 14	Administración Financiera	-	-	4
Itinerario de Formación Específica				
2 15	Redes de Comunicación en Hotelería y Turismo	-	4	-
2 16	Patrimonio Turístico Argentino	-	4	-
2 17	Relaciones Públicas y Protocolo	-	3	-
2.18	Complejos Hoteleros	3	-	-
2.19	Alimentos y Bebidas II	3	-	-
2 20	Psicología de las Organizaciones	-	-	3
TOTAL DE HORAS CÁTEDRAS		17	11	7



Ministerio de Educación

Provincia de Salta

RESOLUCION N° **939**

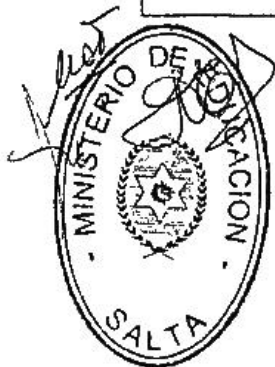
- 6 -

MINISTERIO DE EDUCACION

Ref. Expte N° 129-2454/03 (Cpos I y II) y Cpde. 1 y 2

Tercer Año

Código	Espacios Curriculares	Régimen		
		Anual	1° Cuat.	2° Cuat.
Itinerario de Formación Básica				
3.21	Arte y Estética en la Historia del Hombre	-	4	-
3.22	Metodología de la Investigación	-	-	3
Itinerario de Formación Específica				
3.23	Tecnología y Servicio en Alimentos y Bebidas	-	3	-
3.24	Mercadotecnia	3	-	-
3.25	Legislación Mercantil	-	-	3
3.26	Planificación y Programación de Costos en Alimentos y Bebidas	-	4	-
Itinerario de Formación Profesional				
3.27	Espacio de Definición Institucional: Geografía Gastronómica Regional e Internacional	3	-	-
3.28	Práctica Profesional	3	-	-
3.29	Espacio de Definición Institucional: Seguridad e Higiene en Hoteles y Restaurantes	3	-	-
3.30	Producción de Banquetes y Recepciones	-	-	3
TOTAL DE HORAS CÁTEDRAS		12	11	9



Ministerio de Educación
Provincia de Salta

RESOLUCION N° 939 - 7 -

MINISTERIO DE EDUCACION

Ref. Expte N° 129-2454/03 (Cpos I y II) y Cpde. I y 2

11. CONTENIDOS MÍNIMOS

Código: 1.01

Espacio Curricular: INGLÉS I

Este estudio se basará en una teoría fonológica general pero se observarán las diferencias que surgen de distintas posiciones analíticas. Los componentes básicos son: la fonética articulatoria (los mecanismos del habla), la fonética acústica (propiedades físicas de los sonidos), clasificación de los sonidos lingüísticos, fonología, sistema de vocales, consonantes y gradación Gramática: eliminación de errores comunes, vocabulario básico y general, común y cotidiano, de nivel intermedio. Práctica oral: conversaciones habituales, usos corrientes. Práctica escrita: diversos tipos de redacción (reproducciones, párrafos, descripciones, exposiciones, narraciones, diálogo).

Código: 1.02

Espacio Curricular: GEOGRAFÍA ECONÓMICA Y SOCIAL DEL NOA

Reconocimiento e interpretación cartográfica, continental y política. Descripción de características físicas de las diferentes regiones del NOA. Biomas. Relación física cultural. Circuitos productivos. Evolución de la población. Centros turísticos. Circuitos turísticos regionales. Rutas nacionales y provinciales. Servicios de Transporte. Principales medios de transporte. Principales compañías aéreas. Aeropuertos.

Código: 1.03

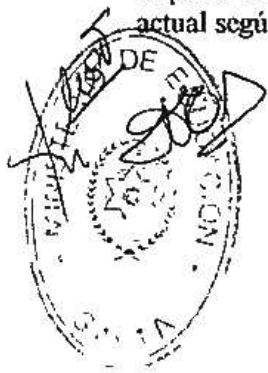
Espacio Curricular: ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

Teoría de la demanda. Teoría de la producción. Formas de mercado. Análisis del producto e ingreso nacional. Dinero, precios y sector externo. Problemas económicos actuales. La integración económica y el Mercosur. Procedimientos de estimación de costos y determinación de tarifas.

Código: 1.04

Espacio Curricular: ANTROPOLOGÍA

Concepto de cultura. Diferentes teorías. Multiculturalidad. Pluriculturalidad e interculturalidad. Diversidad cultural. Análisis de la población del NOA, América. Costumbres, tradiciones y creencias. Impacto de las inmigraciones. Siglos XVI, XIX y XX. Pervivencia de mitos y técnicas. Cosmovisión actual según regiones culturales.



Ministerio de Educación
Provincia de Salta

RESOLUCION N° **939**

- 8 -

MINISTERIO DE EDUCACION

Ref Expte N° 129-2454/03 (Cpos I y II) y Cpde I y 2

Código: 1.05

Espacio Curricular: PSICOLOGÍA SOCIAL

Análisis de los procesos de influencia social Procesos de socialización y construcción de la identidad La construcción social como empresa colectiva La noción de actitud y los cambios de conducta La conducta colectiva Grupos e instituciones La influencia de los medios de comunicación La comunicación humana en sus diferentes niveles. La lengua como construcción social y herramienta humana del pensamiento

Código: 1.06

Espacio Curricular: SISTEMAS INFORMÁTICOS APLICADOS

Dispositivos periféricos. Identificación. Instalación y mantenimiento Software Software a medida Software estándar Software enlatado: Windows. Word Excel Acces. Power Point. Corel Draw Estos programas serán estudiados en forma profunda para realizar su correspondiente mantenimiento y mejora en la performance

Código: 1.07

Espacio Curricular: TEORÍA DEL TURISMO

Teorías turísticas El turismo en la actualidad Clasificaciones Políticas Turísticas Provincial, Nacional e Internacional Problemas turísticos contemporáneos. Impacto socio cultural. Servicios de hospitalidad

Código: 1.08

Espacio Curricular: ORGANIZACIÓN HOTELERA

Definición Tipos y categorías de hoteles Legislación hotelera Departamentos articulación horizontal y vertical Recursos humanos y funciones Servicios hoteleros

Código: 1.09

Espacio Curricular: ALIMENTOS Y BEBIDAS I

Alimentos. Definición Nutrientes: hidratos de carbono, proteínas, grasas, vitaminas, minerales, agua Sus funciones Grupos básicos de alimentos Clasificación Alimentación en las distintas etapas de la vida. Técnicas básicas de preparación. separación de partes. subdivisión, unión, cocción métodos Enfriamiento, refrigeración y congelamiento de alimentos Freezer y microondas.



*Ministerio de Educación
Provincia de Salta*

RESOLUCION N°

939

- 9 -

MINISTERIO DE EDUCACION

Ref Expte. N° 129-2454/03 (Cpos I y II) y Cpdc 1 y 2

Código: 1.10

Espacio Curricular: ESPACIO DE DEFINICIÓN INSTITUCIONAL: HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA ARGENTINA

Concepto histórico de Gastronomía Historia culinaria Métodos tradicionales de preparación de alimentos Orígenes de la fabricación de dulces artesanales Historia de la vitivinicultura Tipos Clasificación de vinos de la etapa colonial e independiente. Importación de vinos en la etapa liberal. Origen de recetas culinarias Selección de especias y sabores a través del tiempo Pervivencia de gustos en la actualidad.

Código: 2.11

Espacio Curricular: ESTADO Y SOCIEDAD EN LA ARGENTINA CONTEMPORÁNEA

La clase media en la política, los gobiernos de la Unión Cívica Radical, la crisis y el golpe de estado de 1930, los posteriores gobiernos, la aparición del primer peronismo, su desarrollo y su caída Sucesión pendular de gobiernos civiles y militares, el segundo peronismo y la fractura del poder constitucional El Proceso de Reorganización Nacional, la guerra de Malvinas y la restauración de la democracia en diciembre de 1983 Inserción de la Argentina en la globalización económica Proyecto Neoliberal

Código: 2.12

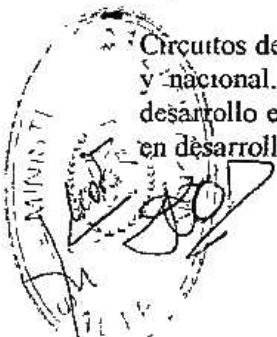
Espacio Curricular: INGLÉS II

Vocabulario de nivel post-intermedio, clasificado por áreas y niveles de formalidad Necesidades materiales y espirituales, vocabularios más amplios y específicos Práctica oral de presentaciones cortas e informes. Práctica escrita de narrativa y descripciones Consideración de contexto y connotación. Descripción de las estructuras gramaticales del idioma Inglés de acuerdo con las teorías del caso, localista y modal y modelo de principios y parámetros Profundización en el estudio de las estructuras semánticas Los rasgos semánticos y el análisis componencial La ambigüedad y la paráfrasis La homonimia y la polisemia La implicación lógica Teorías semánticas: referencial, conceptualista, conductista y sintéticas. La pragmática. La competencia lingüística y gramática La interpretación de las oraciones en su contexto Las teorías de actos de habla y de implicatorias El principio de cooperación y las cuatro máximas de Grice. La presuposición, la cohesión y la coherencia

Código: 2.13

Espacio Curricular: GEOGRAFÍA ECONÓMICA ARGENTINA

Circuitos de producción argentinos. Identificación de regiones Vías de comunicación a nivel provincial y nacional. Clasificación de las provincias por su PBI, problemáticas ambientales que afectan el desarrollo económico, vinculación de las regiones productoras al Mercosur Acuerdos interprovinciales en desarrollo y de infraestructura Crecimiento económico del país desde el período 1950-2000



Ministerio de Educación
Provincia de Salta

- 10 -

RESOLUCION N°

939

MINISTERIO DE EDUCACION

Ref Expte N° 129-2454/03 (Cpos I y II) y Cpde 1 y 2

Código: 2.14

Espacio Curricular: ADMINISTRACIÓN FINANCIERA

Sector monetario y financiero Finalización de la economía, el dinero y los bancos Presupuesto financiero Fuente de financiamiento. Colocaciones de fondos Rendimientos diferenciales Gestión bancaria operaciones tradicionales y nuevos servicios

Código: 2.15

Espacio Curricular: REDES DE COMUNICACIÓN EN HOTELERÍA Y TURISMO

Internet Historia Lo que se puede hacer, lo que ofrece, la línea telefónica, la cuenta, el software Tipos de cuenta Elección del proveedor. La World Wide Web un mundo interconectado A navegar las direcciones Negocio en la Web Navegadores Las pantallas principales La distintas versiones Trabajo con archivos. Navegación sin conexión, por varios sitios al mismo tiempo Buscadores Correo electrónico la cuenta del correo. Direcciones electrónicas. Trabajar fuera de línea Organizar el correo Lista de distribución. Envío de mensajes. El mecanismo de las listas. Normas de convivencia en las listas Teleconferencias selección de servidor y canal. Realización de teleconferencias. Utilización de audio y vídeo Comunicaciones telefónicas por voz

Código: 2.16

Espacio Curricular: PATRIMONIO TURÍSTICO ARGENTINO

Concepto de Patrimonio. Tangible e intangible Patrimonio natural y cultural Paisaje Patrimonio monumental Criterios para validar productos como patrimonio Identificación de destinos turísticos y relevamiento de patrimonio cultural en la Argentina Museos del país Arquitectura Pintura y escultura Características culturales por región.

Código: 2.17

Espacio Curricular: RELACIONES PÚBLICAS Y PROTOCOLO

Comunicación individual y colectiva Formas de comunicación. Técnicas de venta Grupos y sectores vinculados al turismo Técnicas de la sociocomunicación Dinámicas de grupos Sociogramas Estrategias de comunicación Ceremonial y protocolo oficial y privado

Código: 2.18

Espacio Curricular: COMPLEJOS HOTELEROS

Complejos hoteleros en el mundo Diferentes tipos de alojamientos turísticos (Moteles, Apart Hoteles, Cabañas, etc.). Categorías, funciones y características Conducción y coordinación del personal de recepción, administración, mantenimiento cocina, etc



*Ministerio de Educación
Provincia de Salta*

RESOLUCION N° **939**

- 11 -

MINISTERIO DE EDUCACION

Ref Expte N° 129-2454/03 (Cpos I y II) y Cpde 1 y 2

Código: 2.19

Espacio Curricular: ALIMENTOS Y BEBIDAS II

Historia culinaria Alimentos nativos Comidas típicas de la región Cocina latinoamericana o internacional Bebidas bebidas típicas de la región Elaboración de vinos Zona productora de vinos Bodegas de la zona Tipos de vino Catación de vinos

Código: 2.20

Espacio Curricular: PSICOLOGÍA DE LAS ORGANIZACIONES

La organización fenómenos y procesos Paradigmas organizacionales Distintos enfoques, modelos y corrientes de pensamiento Problemas de eficacia y eficiencia Fines organizacionales Conflicto, cambio, poder El management Selección y contratación de personal. Plan de desarrollo de carrera y capacitación Evaluación de desempeño Marco ético en la gestión de los recursos humanos

Código: 3.21

Espacio Curricular: ARTE Y ESTÉTICA EN LA HISTORIA DEL HOMBRE

Concepto de Arte Occidental. Técnicas y términos artísticos Arquitectura Definición Materiales y su relación con el medio soportes, arcos, cubiertas, elementos decorativos Planos Escultura, cerámica, pintura tipos, materiales y técnicas Influencias en la ciudad de Salta del arte griego, romano bizancio Ejemplificación Influencias y ejemplos del arte románico y gótico en la ciudad de Salta Fundamentos estilísticos, características de las construcciones religiosas, pintura y escultura. Influencias y ejemplos en la ciudad de Salta del Renacimiento y el Barroco Arte Neoclásico. Arte Moderno, posmoderno y contemporáneo Características generales. Funcionalidad y nuevos códigos estéticos

Código: 3.22

Espacio Curricular: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

Epistemología Método científico Instancias de la investigación científica Hipótesis Selección de las muestras Estudios de mercado

Código: 3.23

Espacio Curricular: TECNOLOGÍA Y SERVICIOS EN ALIMENTOS Y BEBIDAS

Organización de Eventos. Catering Planificación de menús Confección de presupuestos Mesas de Eventos, elaboración, armado y presentación



*Ministerio de Educación
Provincia de Salta*

RESOLUCION N°

939

- 12 -

MINISTERIO DE EDUCACION

Ref : Expte N° 129-2454/03 (Cpos I y II) y Cpde 1 y 2

Código: 3.24

Espacio Curricular: MERCADOTECNIA

El producto Concepto de marketing El marketing de los productos no tangibles Proceso: sus fases Expectativas Marcas Determinación de precios. Satisfacción del usuario. Segmentación Concepto de calidad Las dimensiones de calidad Calidad y excelencia El profesional como productor de servicios Administración de los canales de distribución Sus beneficios Tipos de promoción y venta Las relaciones públicas y la propaganda

Código: 3.25

Espacio Curricular: LEGISLACIÓN MERCANTIL

Definición Leyes comerciales provinciales, nacionales e internacionales Legislación turística Derecho Ordenanzas Municipales Derecho Comercial Leyes de aduana Leyes de intercambios vigentes en el Mercosur, NAFTA, relaciones comerciales con el continente europeo

Código: 3.26

Espacio Curricular: PLANIFICACIÓN Y PROGRAMACIÓN DE COSTOS EN ALIMENTOS Y BEBIDAS

Contabilidad gastronómica Planificación de costos de alimentos y bebidas. Planificación y diseño de menú Mercadotecnia gastronómica. Analisis de costo en gastronomía Planificación de eventos y buffet según categorías de hoteles Elaboración de menús según las características regionales Dietas calóricas e hipocalóricas. Alimentos clasificación nutricional Diseño de platos y banquetes Seminario de investigación sobre figuras de la gastronomía internacional y sus diferentes estilos.

Código: 3.27

Espacio Curricular: ESPACIO DE DEFINICIÓN INSTITUCIONAL: GEOGRAFÍA GASTRONÓMICA REGIONAL E INTERNACIONAL

Historia culinaria Alimentos nativos Comidas típicas de la región Cocina latinoamericana e internacional Bebidas bebidas típicas de la región Elaboración de vinos Zona productora de vinos Bodegas de la zona Tipos de vino Catación de vinos

Código: 3.28

Espacio Curricular: PRÁCTICA PROFESIONAL

La Práctica Profesional como primera experiencia laboral Marco Legal de Pasantías Las dimensiones del trabajo Búsqueda laboral El Curriculum Vitae Selección de Personal por competencias Atención



Ministerio de Educación
Provincia de Salta

RESOLUCION N°

939

- 13 -

MINISTERIO DE EDUCACION

Ref Expte. N° 129-2454/03 (Cpos I y II) y Cpde. 1 y 2

al Público Empresas de Servicios y Producción Atención de reclamos y resolución de conflictos
Realización de Pasantías en Turismo, Hotelería y Gastronomía

Código: 3.29

**Espacio Curricular: ESPACIO DE DEFINICIÓN INSTITUCIONAL: SEGURIDAD E
HIGIENE EN HOTELES Y RESTAURANTES**

Salud Concepto Enfermedades de transmisión alimentaria Agentes que alteran el aspecto y las características de un alimento fresco Almacenamiento de alimentos Higiene en la preparación de alimentos, en el lugar de trabajo y en personal manipulador de alimentos Bromatología definición, objetivos e importancia La legislación bromatológica. definición de alimentos genuinos y sanos, alteración, adulteración, contaminación, falsificación Control de calidad del servicio de alimentación Seguridad en infraestructura

Código: 3.30

Espacio Curricular: PRODUCCIÓN DE BANQUETES Y RECEPCIONES

Clase de eventos Conceptos y diferencias Eventos académicos Ceremonial y Protocolo en banquetes Eventos vinculados al Turismo Organización de banquetes institucionales o empresariales. Tipos de agasajos. Area de Producción de Banquetes en Hoteles Organigrama del Departamento de Banquetes Actividades Imprevistos errores y soluciones Montaje de salones Congresos y convenciones Organización del evento Coffe Break Acto de clausura Actividades post-congreso

A handwritten signature in black ink is visible in the bottom left corner. To its right is a circular official stamp, partially obscured by the signature and other marks. The stamp appears to contain text, but it is not legible.

*Ministerio de Educación
Provincia de Salta*

RESOLUCION N°

939

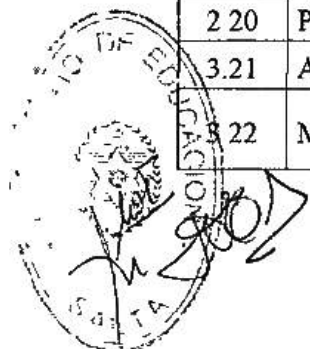
- 14 -

MINISTERIO DE EDUCACION

Ref: Expte N° 129-2454/03 (Cpos I y II) y Cpde 1 y 2

12. RÉGIMEN DE CORRELATIVIDADES

Código	Espacios Curriculares	Para Cursar debe tener Regular	Para Rendir debe tener Aprobado
1.01	Inglés I	-	-
1.02	Geografía Económica y Social del NOA	-	-
1.03	Organización y Administración de Empresas	-	-
1.04	Antropología		
1.05	Psicología Social		
1.06	Sistema Informáticos Aplicados	1.03	
1.07	Teoría del Turismo		
1.08	Organización Hotelera		
1.09	Alimentos y Bebidas I		
1.10	Espacio de Definición Institucional: Historia de la Gastronomía Argentina		
2.11	Estado y Sociedad en la Argentina Contemporánea	1.04	1.04
2.12	Inglés II	1.01	1.01
2.13	Geografía Económica Argentina	1.02	1.02
2.14	Administración Financiera	1.03	1.03-1.06
2.15	Redes de Comunicación en Hotelería y Turismo	1.06	1.03-1.06
2.16	Patrimonio Turístico Argentino	1.02	1.02
2.17	Relaciones Públicas y Protocolo	1.04	1.04-1.05
2.18	Complejos Hoteleros	1.08	1.07-1.08
2.19	Alimentos y Bebidas II	1.09	1.07-1.09
2.20	Psicología de las Organizaciones	1.05	1.05-1.08
3.21	Arte y Estética en la Historia del Hombre	2.13-2.16	2.13-2.16
3.22	Metodología de la Investigación	2.16-2.18	2.16-2.18- 2.19



*Ministerio de Educación
Provincia de Salta*

RESOLUCIÓN N°

939

- 15 -

MINISTERIO DE EDUCACION

Ref. Expte. N° 129-2454/03 (Cpos I y II) y Cpde 1 y 2

Código	Espacios Curriculares	Para Cursar debe tener Regular	Para Rendir debe tener Aprobado
3 23	Tecnología y Servicios en Alimentos y Bebidas	2 17-2 18	2 17-2 18
3 24	Mercadotecnia	2 15	2 15
3 25	Legislación Mercantil	2 14-2 18	2 14-2 18
3 26	Planificación y Programación de Costos en Alimentos y Bebidas	2 15-2 19	2 15-2 19
3 27	Espacio de Definición Institucional: Geografía Gastronómica Regional e Internacional	2 20	2 20
3 28	Práctica Profesional	2 18-2 19- 2 20	2 18-2 20
3 29	Espacio de Definición Institucional: Seguridad e Higiene en Hoteles y Restaurantes	2 19-2 20	2 19-2 20
3 30	Producción de Banquetes y Recepciones	2 17-2 18- 2 19	2 17-2 18- 2 19




Prof. MARIA ESTER ALTUBE
Ministra de ...
Provincia de Salta