



Provincia de Entre Ríos

0905
RESOLUCION N° C.G.E.
Expte. Grabado N° (1675892).-

PARANÁ, **07 ABR 2015**

CONSEJO GENERAL DE EDUCACION

VISTO:

La presentes actuaciones por las que la Dirección de Educación Superior y la Dirección de Educación de Gestión Privada del Consejo General de Educación solicitan la aprobación del Diseño Curricular de la carrera de Nivel Superior "Tecnicatura Superior en Gastronomía" a partir del Año Académico 2015; y

CONSIDERANDO:

Que la Ley de Educación Técnico Profesional N° 26.058 instituye el proceso de Homologación de Títulos y Certificaciones como instrumento para el mejoramiento de la calidad, ordenamiento y organización de la Educación Técnico Profesional;

Que la Resolución N° 229/14 del Consejo Federal de Educación, definen los Lineamientos Generales para la Educación Superior Técnica Profesional;

Que a partir de la normativa citada precedentemente es necesario actualizar las propuestas formativas de las carreras técnicas de nivel superior orientadas a la gastronomía dependientes del Consejo General de Educación, por lo cual se dio inicio al proceso de formulación de la carrera "Tecnicatura Superior en Gastronomía";

Que en el marco de estas regulaciones han tomado intervención las Direcciones de Educación Superior y la Dirección de Educación de Gestión Privada de este Consejo General de Educación, dando lugar en forma participativa a la formulación del Plan de Estudios de la carrera "Tecnicatura Superior en Gastronomía" a partir de la definición del perfil de formación;

Que la Dirección de Educación Superior y la Dirección de Gestión Privada, a través de sus Equipos Técnicos Pedagógicos han emitido el informe favorable al respecto;

Que en virtud de lo expresado, la Titular del Organismo brinda anuencia para el dictado de la presente norma legal;

Por ello;

EL CONSEJO GENERAL DE EDUCACION

RESUELVE:

ARTICULO 1º.- Aprobar el Diseño Curricular de la carrera "Tecnicatura Superior en Gastronomía" para la provincia de Entre Ríos el cual como Anexo forma parte de la presente Resolución.-

////



Provincia de Entre Ríos

0905

RESOLUCION N° C.G.E.
Expte. Grabado N° (1675892).-

CONSEJO GENERAL DE EDUCACION

////

ARTICULO 2°.- Establecer que el Diseño Curricular aprobado en el Artículo precedente comenzará a implementarse en los Instituto Superiores de Formación Técnico Profesional de Gestión Estatal y Privada, a partir del Año Académico 2015.-

ARTICULO 3°.- Dejar sin efecto la Resolución N° 0758 del 26 de marzo del 2010 del Consejo General de Educación.-

ARTICULO 4°.- Registrar, comunicar, publicar en el Boletín Oficial y remitir copia a: Presidencia, Vocalía, Secretaría General, Jurado de Concursos, Dirección de Educación Técnico Profesional, Dirección de Educación Superior, Dirección de Educación de Gestión Privada (3 copias), Coordinación General Informática de Concursos y Evaluación de Títulos, Centro de Documentación e Información Educativa, Departamento de Legalización, Homologación, competencia Docente e Incumbencias Profesionales de Títulos y Equivalencias de Estudios y, pasar las actuaciones a las Direcciones de competencias a sus efectos.-

DN.-

ES COPIA

Prof. JOEL W. SPIZER
VOCAL
CONSEJO GENERAL DE EDUCACION

Prof. Héctor E. de la Fuente
Vocal
Consejo General de Educación

Lic. CLAUDIA VALLORI
PRESIDENTE
Consejo General de Educación
Provincia de Entre Ríos

Lic. PATRICIO TORRES
Director de Despacho
Consejo General de Educación



Provincia de Entre Ríos

0905
RESOLUCION N° C.G.E.
Expte. Grabado N° (1675892).-

CONSEJO GENERAL DE EDUCACION

ANEXO I

TECNICATURA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

IDENTIFICACIÓN DEL TÍTULO PROFESIONAL Y TRAYECTORIA FORMATIVA

- **Sector de la actividad socio-productiva:** Hotelería y Gastronomía.
- **Denominación del Perfil Profesional:** Gastronomía Integral.
- **Familia Profesional:** Técnico Profesional.
- **Denominación del Título:** "Técnico Superior en Gastronomía".
- **Nivel y Ámbito de la Trayectoria formativa:** Nivel Superior en la modalidad Técnica



Provincia de Entre Ríos

0905
RESOLUCION N° C.G.E.
Expte. Grabado N° (1675892).-

CONSEJO GENERAL DE EDUCACION

Fundamentación:

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

Cabe destacar la importancia de brindar a los estudiantes más y mejores herramientas para acceder al mundo del trabajo desde una sólida formación, permitiéndoles emprender la cultura del trabajo, instando a un proyecto de vida y a la superación personal y social. Esto implica, la necesidad de generar cambios para lo cual desde el ámbito educativo se debe formar ciudadanos altamente capacitados para ayudar a su inserción en estos nuevos escenarios.

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

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

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

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

Las posibilidades de formación técnico profesional para este perfil se abren para todos los egresados de la escuela secundaria en sus diferentes modalidades, reconociéndose todas las alternativas de efectiva inserción socio-ocupacional que surjan de la Tecnicatura Superior en Gastronomía.

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

El campo profesional pensado para la inserción del futuro egresado es amplio y muy fértil, y plantea la necesidad de este tipo de formación para los desarrollos locales y regionales desde diferentes ámbitos como: Organizaciones en General, Municipios, Empresas privadas y particulares.

D



Provincia de Entre Ríos

CONSEJO GENERAL DE EDUCACION

0905

RESOLUCION N° C.G.E.
Expte. Grabado N° (1675892).-

Objetivos:

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

REFERENCIA AL PERFIL PROFESIONAL

Alcances del Perfil Profesional:

Organizar, gestionar, coordinar y encarar la puesta en marcha de emprendimientos gastronómicos desde el punto de vista comercial, administrativo y legal.

También incluye el asesoramiento en lo referente a la planificación y gestión de emprendimientos, la elaboración de alimentos y bebidas, respetando las condiciones de seguridad e higiene, el uso sustentable de los recursos gastronómicos, la realización de estudios de factibilidad e investigación relacionadas con la actividad.

Competencias Generales:

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



Provincia de Entre Ríos

CONSEJO GENERAL DE EDUCACION

0905

RESOLUCION N° C.G.E.
Expte. Grabado N° (1675892).-

Áreas de Competencias:

Área de competencia 1:

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

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

Área de competencia 2:

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

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



Provincia de Entre Ríos

CONSEJO GENERAL DE EDUCACION

0905

RESOLUCION N° C.G.E.
Expte. Grabado N° (1675892).-

Área de competencia 3:

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

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

Área Ocupacional:

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



Provincia de Entre Ríos

CONSEJO GENERAL DE EDUCACION

0905

RESOLUCION N° C.G.E.
Expte. Grabado N° (1675892).-

Habilitaciones profesionales:

El Técnico Superior en Gastronomía estará habilitado para:

- Gestionar emprendimientos gastronómicos propios o de terceros a través de la identificación de oportunidades de negocios y su desarrollo con visión estratégica y criterios sustentable.
- Elaborar, planificar y gestionar proyectos gastronómicos que contribuyan en el ámbito local y regional.
- Desarrollar capacitación en gastronomía, desde una lógica interdisciplinaria e intersectorial.
- Organizar y coordinar estrategias gastronómicas para la puesta en marcha de la producción y comercialización de servicios gastronómicos con orientación al desarrollo local y regional.

TRAYECTORIA FORMATIVA

Estructura Curricular "Técnico Superior en Gastronomía"

N°	Espacio Curricular	Carga Horaria (Hs cátedras)	E.G.	E.F.	E.E.	P.P.	Activ. Práct. Formativas (hs. cátedras)
01	Matemática	4		4			2
02	Alimentos	2			2		1
03	Lengua extranjera: Inglés Técnico	3		3			1
04	Introducción a la Cocina	4			4		3
05	Cocina Básica	4			4		3
06	Relaciones Humanas	3		3			
07	Química	4			4		2
08	Biología de los Alimentos	2		2			1
09	Administración	2		2			1
10	Informática I	2	2				1
11	Estado, Sociedad y Trabajo	2	2				
12	Prácticas Profesionalizantes I	4				4	
	Total de Horas Primer Año	36	4	14	14	4	



Provincia de Entre Ríos

CONSEJO GENERAL DE EDUCACION

9905

RESOLUCION N° C.G.E.
Expte. Grabado N° (1675892).-

13	Marketing	3		3			1
14	Informática II	4		4			2
15	Cocinas Étnicas	3			3		2
16	Costos	3			3		1
17	Lengua extranjera: Francés Técnico	2		2			1
18	Bromatología	3			3		2
19	Gerenciamiento y organización de eventos	3			3		1
20	Personal y Relaciones Públicas	2		2			
21	Alimentos y su conservación	2			2		1
22	Legislación	2		2			
23	Ética y Deontología	3	3				1
23	Microbiología de los Alimentos	2			2		1
24	Prácticas Profesionalizantes II	4				4	
	Total de Horas Segundo Año	36	3	13	16	4	
25	Derechos Humanos	3	3				1
26	Repostería y Pastelería	5			5		4
27	Gastronomía	3			3		2
28	Producción de Alimentos	5			5		4
29	Nutrición	2			2		1
30	Gestión de la Calidad	2			2		1
31	Higiene y Seguridad Alimentaria	2			2		
32	Sanidad en la producción de Alimentos	2			2		
33	Catering	2			2		1
34	Lengua Extranjera: Portugués Técnico	2		2			1
35	Prácticas Profesionalizantes III	8				8	
	Total de Horas Tercer Año	36	3	2	23	8	
	Total Horas de Trayectoria y Total Horas por campo	108	10	29	53	16	42
	Total de horas cátedras para U.D.I. por fuera de campo.	6					
Total horas cátedras del Diseño Curricular: 3456 horas. Total de horas reloj del Diseño Curricular: 2304 horas.							

[Handwritten signature]



Provincia de Entre Ríos

0905
RESOLUCION N° C.G.E.
Expte. Grabado N° (1675892).-

CONSEJO GENERAL DE EDUCACION

UNIDAD DE DEFINICIÓN INSTITUCIONAL	Carga horaria semanal
U.D.I. Primer año	2 hs.
U.D.I. Segundo año	2 hs.
U.D.I. Tercer año	2 hs.
Total de horas cátedras	6 hs.

Los U.D.I. (Unidad de Definición Institucional) se ubican por fuera de campo y no inciden, por lo tanto, en los porcentajes ya fijados para cada uno de los campos de formación.

Cuadro 2: Distribución de las Prácticas Formativas

Carga horaria por año académico		Carga horaria por campo formativo		
		F.G.	F.F.	F.F.
1°	36 hs.	1	5	9
2°	36 hs.	1	4	7
3°	36 hs.	1	1	13
Total de horas	108 Hs	3	10	29
33 % Actividades de. Practicas formativas		39 % Prácticas Formativas		

Cuadro 3: Carga Horaria Total de la Trayectoria Formativa

Carga horaria por año académico		Carga horaria por campo formativo			
		F.G.	F.F.	F.E.	P.P.
1°	36 hs.	4	14	14	4
2°	36 hs.	3	13	16	4
3°	36 hs.	3	2	23	8
Total de la carrera	108 Hs	10	29	53	16
Porcentaje exigido	100%	5%	20%	45%	10%
Porcentaje propuesto	100%	9	27	49	15

Coordinación de Prácticas Profesionalizantes.

Coordinación de Prácticas Profesionalizantes	Carga Horaria Semanal
Primer Año	6 Horas cátedras
Segundo Año	6 Horas cátedras
Tercer Año	6 Horas cátedras.
Total de horas	18 Horas cátedras

[Handwritten signature]



Provincia de Entre Ríos

RESOLUCION N°

Expte. Grabado N° (1675892).-

C.G.E.

0905

CONSEJO GENERAL DE EDUCACION

Objetivos y Contenidos Mínimos:

PRIMER AÑO

Campo de la Formación General

Informática I:

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

Estado, Sociedad y Trabajo

Transformaciones del Estado-Nación. Rol social del estado. Ciudadanía y espacio público. Problemáticas Socio Culturales. Proceso de globalización, transnacionalización y regionalización. Desarrollo Local y Regional. Medios masivos de comunicación. El conocimiento en la "sociedad de la información". Estratificación socioeconómica.

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

Campo de la Formación de Fundamento

Matemática

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

Lengua Extranjera: Inglés Técnico

La organización del texto. La estructura del texto. Componentes de la oración. La frase verbal. Formas verbales. Valor comunicativo del texto: organización retórica. Funciones retóricas. Coherencia y cohesión. Referencia contextual. Conectores lógicos. Morfología



Provincia de Entre Ríos

0905

RESOLUCION N° _____ C.G.E.
Expte. Grabado N° (1675892).-

CONSEJO GENERAL DE EDUCACION

de las palabras. Composición - Conversión -Derivación - Afijación - Sufijación del sustantivo, del adjetivo, del verbo y del adverbio. Práctica de traducción e interpretación. Terminología específica.

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

Relaciones Humanas

La persona y sus derechos. Declaraciones argentinas de derechos. La constitucionalidad nacional y los tratados internacionales incorporados. Declaraciones. Derechos y garantías. Deberes y carga pública. Derecho a la vida y a la dignidad, a la identidad, a la nacionalidad, a la dignidad, a honor, a la privacidad, a la intimidad. Las personas y la libertad. Derecho a la propiedad. El trabajo humano y el desempleo. La seguridad social.

Biología de los Alimentos

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

Administración

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

Campo de la Formación Específica

Alimentos

Alimento: Definiciones básicas: alimento, producto alimenticio, nutriente. Leyes de la alimentación. Pirámide alimentaria. Aparato digestivo. Clasificación de los alimentos según su función. Alimentos fuente de proteínas, calcio, hidratos de carbono, grasas, vitaminas y minerales. Alimentos plásticos: leche y derivados, carnes, huevos. Alimentos



Provincia de Entre Ríos

0905
RESOLUCION N° C.G.E.
Expte. Grabado N° (1675892).-

CONSEJO GENERAL DE EDUCACION

reguladores: frutas, vegetales. Plan de alimentación normal. Planificación de menú. Adecuación del régimen normal a diferentes momentos biológicos.

Introducción a la Cocina

Métodos de Cocción: asar, asar a la parrilla, blanquear, brasear, estofar, freír, glasear, gratinar, hervir, hornear, pochar, saltear, al vapor.
Hortalizas y frutas. Lavado. Pelado. Limpieza. Cortes clásicos de la cocina francesa. Aplicación de los diferentes métodos de cocción.
Caldos y fondos. Ingredientes básicos. Los aromatizantes. Recetas básicas. Salsas básicas. Huevos. Formas de cocción.
Carne bovina. Pescados. Aves. Características principales, cortes. Limpieza y preparación. Aderezos. Métodos de cocción. Pastas. Elaboración y cocción. Masas básicas.

Cocina Básica

Instalación de la cocina. Condiciones que debe reunir el local. División del local de cocina. Maquinaria. Bateria de cocina. Moldes. Herramientas.
Organización de la cocina. Categorías. Funciones. Distribución del trabajo en la cocina. Partidas. Orden de trabajo diario. Administración de la cocina. Planeamiento de compras. Proveedores. Recepción de la mercadería. Puntos de control. Administración del almacenamiento de provisiones. Aprovechamiento de los restos crudos o cocinados. Cálculos de cantidades de ingredientes: condimentos, hortalizas, legumbres, huevos, pescados, mariscos, carnes, aves, quesos. Método de conservación de alimentos. Normas básicas de seguridad en el trabajo.

Química

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



Provincia de Entre Ríos

0905

RESOLUCION N° C.G.E.
Expte. Grabado N° (1675892).-

CONSEJO GENERAL DE EDUCACION

Campo de las Practicas Profesionalizantes

Práctica Profesionalizante I:

La práctica profesionalizante I está directamente vinculada con los contenidos desarrollados en el primer año y relacionan la formación propia del perfil profesional y el área ocupacional que el alumno transitará.

Dicha práctica se desarrollaran en marcos relacionados con cocina, Expresión oral y escrita, donde explicará con profesionalismo la elaboración gastronómica que esté llevando a cabo en forma grupal o individual.

U.D.I (Unidad de Definición Institucional)
2 horas cátedras.

SEGUNDO AÑO

Campo de la Formación General

Ética y Deontología:

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

Campo de la Formación de Fundamento

Marketing

Concepto de Comercialización. Comercialización estratégica y operativa. Mezcla de marketing. Nociones de necesidad. Producto. Servicio. Motivaciones del consumidor. Proceso de decisión del consumidor. Planeamiento del producto: Conceptos. Decisiones de marca y envase.

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

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

Informática II

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



Provincia de Entre Ríos

0905

RESOLUCION N° C.G.E.
Expte. Grabado N° (1675892).-

CONSEJO GENERAL DE EDUCACION

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

Comercio electrónico. Intercambio electrónico de Datos (EDI) - Modalidades de pago en Internet -Seguridad en la transacción. Modelado de problemas prácticos de organización de eventos. Técnicas de optimización, Newton, Gradiente Reducido.¹ Programación Lineal. Seguimiento y control de proyectos gastronómico. Diagramas de avance: Gantt, y de Redes Pert. Camino Crítico.

Lengua Extranjera: Francés Técnico

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

Personal y Relaciones Públicas

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

Legislación

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

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

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

Campo de la Formación Específica

Cocinas Étnicas

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

10



Provincia de Entre Ríos

0905

RESOLUCION N° C.G.E.
Expte. Grabado N° (1675892).-

CONSEJO GENERAL DE EDUCACION

Costos

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

Bromatología

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

Gerenciamiento y Organización de Eventos

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

Alimentos y su Conservación

Los alimentos y los métodos de conservación en relación a los distintos tipos de alimentos: Carnes. Definiciones. Definiciones del servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA). Procedimientos. Operaciones. Inspecciones. Clasificaciones. Destinos.

Lácteos. Propiedades. Características, controles y producción de la leche. Equipos industriales.

Conservación. Tipos de tecnologías, plantas elaboradoras, controles. Métodos de la HOAC. Bebidas. Clasificaciones. Variedades. Composición, materias primas, controles.

Farináceos, aceites y vegetales. Tipos. Subproductos. Plantas, tecnologías y tipos de procesos.

[Firma manuscrita]



Provincia de Entre Ríos

0905
RESOLUCION N° C.G.E.
Expte. Grabado N° (1675892).-

CONSEJO GENERAL DE EDUCACION

Azucarados; elaboración. Tratamiento. Calidades. Edulcorantes naturales y artificiales.
Plantas. Equipos.
Tecnología de elaboración. Análisis. .

Microbiología de los Alimentos

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

Campo de las Practicas Profesionalizantes

Práctica Profesionalizante II

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

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

Las Prácticas se gestionarán en instituciones y establecimientos del rubro gastronómico.

U.D.I. (Unidad de Definición Institucional)

2 Horas cátedras.

TERCER AÑO

Campo de la formación General

Derechos Humanos

Los Derechos, Humanos. Conceptualización. Derecho Natural y Derecho Positivo. La persona y sus derechos. Declaraciones argentinas de derechos. La constitución nacional y los tratados internacionales incorporados. Declaraciones. Derechos y garantías. Deberes y cargas públicas. Derechos 'Humanos de 1era, 2da, 3era y 4ta Generación. Concepción integral de los Derechos Humanos. Los derechos humanos y el derecho positivo. La legislación internacional.

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



Provincia de Entre Ríos

0905

RESOLUCION N° C.G.E.
Expte. Grabado N° (1675892).-

CONSEJO GENERAL DE EDUCACION

Los crímenes en la humanidad en el mundo moderno. Los derechos humanos en el mundo actual. Los instrumentos legales nacionales e internacionales para la defensa de los derechos humanos. Derechos culturales. Las minorías. Nuevos representantes. Legislación, tratados y protocolos sobre el medio ambiente. Derechos y obligaciones. La salud como un Derecho Humano fundamental. Derechos económicos y sociales.

Campo de la Formación de Fundamento

Lengua Extranjera: Portugués Técnico

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

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

Campo de la Formación Específica

Repostería y Pastelería

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

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

Masa crocantes. Masa con levadura. Elementos y procesos básicos en la elaboración del pan. Masitas y biscochos. Alfajores de diferentes masas, tamaños y rellenos. Masa de hojaldre. Tortas. Coberturas, rellenos y decoraciones. Postres dulces. Postres de frutas. Salsas dulces. Helados. Chocolate. Aplicaciones de los diversos tipos. Chocolate cobertura. Pasos en bombonería. Dulces. Mermeladas. Confituras. Jaleas. Conservas. Sus puntos de cocción. Relación de agua y fruta. Envasado.

Gastronomía

Principales procesos históricos de la humanidad en relación con los alimentos. La alimentación y el hombre: desde el descubrimiento del fuego hasta nuestros días. Las grandes guerras y la subsistencia alimentaria. Costumbres tradiciones alimentarias. Costumbres y tradiciones: fiestas nacionales, regionales y religiosas. El maíz en la cultura americana. El arroz en la cultura oriental. El descubrimiento de América y su importancia para el intercambio de materias primas. Los alimentos y su relación con las grandes religiones.

Producción de Alimentos

Cocina relacionada con introducción a la cocina, taller de cocina básica, cocinas étnicas y taller de repostería. Producción de alimentos para distintas áreas de demandas.

10



Provincia de Entre Ríos

0905

RESOLUCION N° C.G.E.
Expte. Grabado N° (1675892).-

CONSEJO GENERAL DE EDUCACION

Nutrición Humana

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

Metabolismo Basal y requerimiento energético Basal. Acción dinámica específica. (S.D.A.). Recomendaciones de consumo de calorías, de proteínas y vitaminas. Vitaminas. Nutrición y salud. Enfermedades de tipo nutricional. Desnutrición proteica calórica. Sustancias antinutricionales presentes en los alimentos.

Gestión de Calidad

Control de calidad: conceptos generales. Normas. Organización. Factores de calidad de los alimentos. Muestreo. Gráficos de control. Evaluación sensorial. Criterios aplicables para valorar la calidad de un producto alimenticio: control de calidad físico químico, análisis proximal de alimentos, farináceas, productos de la industria azucarera, sustancias grasas, leche y productos lácteos, bebidas alcohólicas, frutas y hortalizas y derivados, vinagre, carne y productos cárnicos.

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

Higiene y Seguridad Alimentaria

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

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

Aspectos empresariales y administrativos de la seguridad.

Normas y legislación.

Sanidad en la Producción de Alimentos

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

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

Calidad del agua para empleo en la industria de alimentos.

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



Provincia de Entre Ríos

0905

RESOLUCION N° C.G.E.
Expte. Grabado N° (1675892).-

CONSEJO GENERAL DE EDUCACION

Catering

Definición. Origen. Función. Influencia económica.

Demanda del cliente Catering.

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

Campo de las Practicas Profesionalizantes

Práctica Profesionalizante III

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

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

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

U.D.I. (Unidad de Definición Institucional)

2 horas Cátedras.

h



Provincia de Entre Ríos

CONSEJO GENERAL DE EDUCACION

0905

RESOLUCION N° C.G.E.
Expte. Grabado N° (1675892).-

Régimen de Correlatividades:

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

[Handwritten signature]