



Provincia de Río Negro
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

ANEXO III – RESOLUCION N° 01

ORGANIZACIÓN CURRICULAR

CICLO SUPERIOR

“TECNICO EN HOTELERIA Y GASTRONOMIA”

MAPA CURRICULAR Y CONTENIDOS

CARGA HORARIA TOTAL (ciclo básico + ciclo superior)	Formación ética, ciudadana y humanística general.	Formación científico-tecnológica.	Formación técnico específica.	Practicas profesionalizantes.
295 HC / 7180 HR	93 HC / 2232 HR	97 HC / 2428 HR	96 HC / 2304 HR	9 HC / 216 HR



MAPA CURRICULAR DEL CICLO SUPERIOR DE TÉCNICOS EN HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA.

AÑO	Formación Ética, Ciudadana y Humanística General	HC	HR	Formación Científica Tecnológica	HC	HR	Formación Técnica Específica	HC	HR	P.P.	HC	HR
1º AÑO	Educación para la ciudadanía	2	48	Teoría de las organizaciones	3	72	TALLER*					
	Educación Física	3	72	Manipulación de alimentos	2	48	Servicios turísticos	4	96			
	Geografía	3	72	Química aplicada	3	72	Cocina I	4	96			
	Historia	3	72	Matemática	5	120	Servicio de salón I	4	96			
	Inglés	3	72	Producción Gastronómica I	3	72						
	Lengua y Literatura	4	96									
	TOTALES PRIMERO	18	432		16	384		12	288			
2º AÑO	Educación Física	3	72	Bromatología	3	72	TALLER*					
	Inglés Técnico	3	72	Producción Gastronómica II	3	72	Servicio de salón II	6	144			
	Comunicación oral y escrita I	3	72	Administración Hotelera I	3	72	Cocina II	6	144			
	Trabajo y Pensamiento Crítico	3	72	Matemática	4	96	Recepción de Hotel I	4	96			
				Tecnología de Gestión	3	72	Lavandería	4	96			
				Ceremonial y Protocolo	2	48						
	TOTALES SEGUNDO	12	288		18	432		20	480			
3º AÑO	Educación Física	3	72	Nutrición	2	48	TALLER*					
	Inglés Técnico	3	72	Producción Gastronómica III	3	72	Servicio de Salón III	6	144			
	Comunicación Oral y Escrita II	4	96	Administración Hotelera II	3	72	Cocina III	6	144			
	Portugués	2	48	Contabilidad	2	48	Recepción de Hotel II	4	96			
				Economía	2	48	Ama de llaves	4	96			
				Marco Jurídico	2	48						
				Matemática	3	72						
				Costos	3	72						
	TOTALES TERCERO	12	288		20	480		20	480			
4º AÑO	Educación Física	3	72	Marketing	2	48	TALLER*					
	Inglés Técnico	3	72	Legislación Laboral	2	48	Desarrollos Gastronómicos	6	144	(*)	9	216
	Comunicación Oral y Escrita III	3	72	Seguridad e Higiene	3	72	Pastelería	4	96			
	Portugués	2	48	Desarrollo de micro emprendimientos	2	48	Chocolatería	4	96			
				Organización de Congresos y Convenciones	3	72	Servicio de bar y enología	6	144			
	TOTALES CUARTO	11	264		12	288		20	480		9	216

Observaciones: (*) Corresponde a asignaturas a dictarse a contra turno
(**) Corresponde a 4 para hotelería 5 para cocina



Provincia de Río Negro
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

TECNICO EN HOTELERIA Y GASTRONOMIA CICLO SUPERIOR

Primer Año Ciclo Superior

CAMPO ETICO CIUDADANO Y HUMANÍSTICO GENERAL
--

ESPACIO CURRICULAR: EDUCACIÓN PARA LA CIUDADANÍA

CARGA HORARIA: 2 hs Cátedra - 48 hs reloj

CONTENIDOS:

EL SUJETO DE DERECHO: El hombre y su relación sujeto-mundo- El sujeto histórico, político-social
MOVIMIENTOS SOCIALES Y DERECHOS HUMANOS: Sociedad, poder y política- los movimientos sociales en la construcción de la ciudadanía- Derechos Humanos y Grupos sociales- Enfoque de desarrollo basado en los Derechos Humanos-

EL MUNDO GLOBALIZADO Y LAS POSIBILIDADES DE CAMBIO: El trabajo: concepción económica- concepción ética- Derecho laboral- Transformaciones en el mundo laboral actual- El sindicato.

LAS ORGANIZACIONES SOCIALES EN ARGENTINA: La acción transformadora a partir de los movimientos y Organizaciones sociales- La lucha por la recuperación de la tierra- las organizaciones de pueblos originarios en Argentina- Fenómenos populares emergentes del desempleo estructural de los noventa (asambleas barriales- movimientos piqueteros- recupero de fábricas)- Transformaciones en el mundo laboral actual.

ESPACIO CURRICULAR: EDUCACIÓN FÍSICA

CARGA HORARIA: 3 hs Cátedra - 72 hs reloj

CONTENIDOS:

LOS JUEGOS DEPORTIVOS: La práctica de juegos deportivos con presencia de interacción motriz.

La práctica en juegos deportivos institucionalizados en forma recreativas y como competencia pedagógica. Interés por la promoción de la propia cultura de los juegos tradicionales y autóctonos.

Creación de juegos deportivos desde los propios intereses.

PARÁMETROS CONFIGURADORES DE LOS JUEGOS DEPORTIVOS: Análisis y usos de las reglas como factor del entorno problemáticos de juegos y deportes. La interpretación y diferenciación de las lógicas de las acciones motrices de los juegos deportivos practicados en relación a las problemáticas espaciales y temporales del mismo. Análisis y enunciación de los roles y sub-roles estratégicos de los juegos deportivos. Autonomías de las tomas de decisión en la resolución de problemáticas de juegos. La anticipación táctica y su relación con compañeros oponentes en las situaciones de juegos. Selección de acción adecuadas y de códigos de comunicación y contra comunicación pertinentes a los requerimientos de las situaciones motrices. Diversificación de la disponibilidad motriz a diferentes contextos problemáticos de los juegos. Construcción y reconstrucción de habilidades motoras específicas en relación al contexto problemáticos de los juegos. Ajuste a las habilidades motrices específicas a las variables del entorno del juego. Programación y puesta en práctica de estrategias de juego que incluyan la reflexión compartida acerca de las decisiones individuales y colectivas sobre las acciones.



Provincia de Río Negro
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

LAS CAPACIDADES DE LOS JUEGOS DEPORTIVOS: Mejora, comprensión y valoración de las propias capacidades físicas y coordinativas posibles antes los requerimientos de los juegos deportivos.

Análisis e interpretación de experiencia, sensaciones, percepciones e informaciones generales que contribuya al conocimiento del propio cuerpo y de sus capacidades de movimientos, expresión y comunicación.

LA CONVIVENCIA DEMOCRÁTICAS DE LOS JUEGOS DEPORTIVOS: Cooperación tolerancia y armonía entre géneros. Observación debates y análisis de actitudes y comportamientos en el contexto de la prácticas lúdicas y deportivas. Control de emociones confianza de uno mismo. Participación en la organización y desarrollo del proyecto de acción tales como encuentros deportivos, jornadas recreativas, actividades en el medio ambiente natural.

LAS CAPACIDADES MOTORAS Y LA CONSTRUCCIÓN CORPORAL Y MOTRIZ: La planificación y vivencia de la intensidad, el volumen, la frecuencia y duración en tareas de resistencia, fuerza, velocidad y movilidad-flexibilidad para el desarrollo corporal. Diseños y autocontrol corporal en ejercicios gimnásticos y destrezas rítmicas. Planificación y ejecución de ejercicios gimnásticos y destrezas a partir de la confianza en las propias habilidades perceptivas cinéticas y motrices. Espíritu crítico y toma de posición de un estilo de vida saludable. La creación y los hábitos de ejercicios gimnásticos para la entrada en calor y finalización de las actividades físicas. El goce y el hábito perdurable de ejercicios gimnásticos para la mejora de la calidad de vida. Su relación con los factores de riesgo y la armonía con el medio ambiente natural. El valor de la práctica continua y autónoma de ejercicios gimnásticos. La importancia para la vida humana. Desarrollo y uso de capacidades condicionales y coordinativas, con acciones motrices deportivas.

LA CONCIENCIA CORPORAL: La identificación del esquema y la imagen corporal en distintas construcciones y situaciones gímnicas. La sensibilización del cuerpo en el actuar expresivo, rítmico y fluido de las formas gimnásticas que permitan el reconocimiento de las propias posibilidades motrices.

Participación en la planificación y prácticas de formas gimnásticas que permitan el reconocimiento de las propias posibilidades motrices. El valor de la corporeidad ante los mensajes de los medios masivos de comunicación.

Conciencia Ecológica: Realización de distintas prácticas corporales en contacto directo con distintos ambientes naturales. Organización de actividades físicas considerando el concepto ecológico. Organización y colaboración con instituciones locales y/o regionales de acciones que ayuden a la concientización de la preservación del medio ambiente.

LAS FORMAS DE VIVIR EN LA NATURALEZA: Construcción de refugios ocasionales en función de las circunstancias climáticas. Interpretación de las señales de la naturaleza en las prácticas corporales en el medio ambiente. Organización y práctica de distintas modalidades de campamentos. Su relación con el tiempo de duración, los propósitos y las instalaciones. Valoración de actitudes solidarias y respetuosas de las tareas compartidas. Acuerdo de normas, convivencia y distribución de tareas.

LAS TÉCNICAS DE DESENVOLVIMIENTO. ACTIVIDADES LUDOMOTRICES Y DEPORTIVAS EN AMBIENTE NATURAL: Práctica de actividades con cuerda. Puentes, tirolesas, rapel, top-rop. Conocimiento de habilidades básicas de supervivencia en ambientes naturales. Práctica y organización de actividades expresivas, recreativas, cooperativas, de exploración y descubrimiento en contacto con el medio natural.

Juegos ecológicos. Prácticas deportivas en contacto con el medio natural: carreras campo travesía, carreras de orientación, travesías. El disfrute de las relaciones interpersonales en el medio natural.



Provincia de Río Negro
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

ESPACIO CURRICULAR: GEOGRAFÍA

CARGA HORARIA: 3 hs Cátedra 72 hs reloj

CONTENIDOS:

“La Organización del espacio Americano en el marco de las transformaciones globales”.

El espacio Americano en el espacio mundial: situación, posición, divisiones. Diferencias históricas y socioeconómicas entre América Latina y América Anglosajona. Estado, Nación, dependencia, relaciones. Cambios en el siglo XX: capitalismo-socialismo. Disolución de la Unión Soviética: nuevos países europeos. El caso de Cuba. Libre comercio y proteccionismo. Rol del Estado. Organismos internacionales:

ONU y su intervención en las crisis mundiales. Nuevo mapa mundial: países centrales, periféricos y emergentes. Potencias mundiales. Recursos naturales en América. Desarrollo sustentable y crecimiento de la población mundial. Teorías. Globalización: conceptos, factores. Globalización económica, intercambios comerciales, empresas multinacionales, flujos financieros, espacios de la globalización (integrados y marginados). Bloques económicos: G8, Unión Europea, Nafta, MERCOSUR, BRIC: objetivos, países miembros. Transporte y circulación en el marco de la economía global. Sistemas productivos en América Latina: tipos de explotaciones agrarias, reformas agrarias, modelos de economía. Problemáticas sociales. El trabajo y el empleo. Pobreza y exclusión social en América Latina. Crisis económicas.

Consecuencias: movimientos sociales, migraciones. Distribución de la población americana y mundial, tendencias de crecimiento. Población urbana; grandes ciudades (Metrópolis y Megalópolis). Calidad de vida.

Crecimiento industrial y su impacto en los países. Nueva división internacional del trabajo. Problemáticas ambientales a diferentes escalas. Cambio climático y su impacto en la producción mundial y Latinoamericana. Desastres naturales y sus consecuencias: problema del hambre, refugiados. El ambiente y el Estado. Acuerdos internacionales, agentes que intervienen (ONG).

ESPACIO CURRICULAR: HISTORIA

CARGA HORARIA: 3 hs Cátedra 72 hs reloj

CONTENIDOS:

EJE ORGANIZADOR: “Mientras Europa, en los años 20 y 30, se enfrentaba al nazismo y al fascismo, en América Latina se van desplegando los contenidos fundamentales de la Matriz de Pensamiento Nacional y popular”.

Temas:

En Europa: Imperialismo, Guerra, revolución, emergencia de los Estados totalitarios (fascismo / nazismo). La Revolución Rusa y el Comunismo. La Teoría Crítica.

En América: Revolución agraria mexicana (Villa y Zapata), como emergentes propios del patrimonio cultural que se enfrenta al despotismo positivista.

En Argentina: UCR: Irigoyen, Alvear, reforma universitaria, FORJA. Práctica dictatorial y democracia fraudulenta (1930-1943). La crisis de un modelo de acumulación capitalista. Los intentos por resolverla. El Estado intervencionista.

En Perú: rebeliones campesinas e indígenas. Confluencia del Anarquismo y el socialismo. Aprismo. Haya de la Torre.

Mariátegui. En Nicaragua: Sandino y las masas campesinas.



Provincia de Río Negro
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

ESPACIO CURRICULAR: INGLÉS

CARGA HORARIA: 3hs Cátedra – 72hs reloj

CONTENIDOS:

Revisión del presente simple. Fórmulas sociales y vocabulario de uso cotidiano apropiadas para el nivel de los alumnos y el contexto de situación: saludos. Indicadores de tiempo pasado.

Sustantivos contables e incontables. Números: cardinales y ordinales

Pasado simple y continuo. Verbos Modales. Revisión del presente simple: hobbies.

Presente perfecto para narrar hechos recientes Sugerencias. Invitaciones.

ESPACIO CURRICULAR: LENGUA Y LITERATURA

CARGA HORARIA: 4 hs Cátedra - 96 hs reloj

CONTENIDOS:

EJE CONCEPTUAL “Las palabras nos atraviesan. Nos ponen en acción frente al mundo y a los otros. Por lo tanto, la valoración del lenguaje como instrumento de comunicación y como medio de construcción y transformación de la realidad es fundamental.”

LOS TEXTOS: Los medios de comunicación gráficos. Primera plana de los diarios. Los diarios y los periódicos. Partes de los diarios. Subjetividad – Objetividad.

LENGUA: gramática: Noción de texto. Propiedades de los textos. Coherencia y cohesión léxica y gramatical: pronombres y adverbios. Coherencia textual: tema y rema. Progresiones temáticas. Relaciones funcionales y lógicas. Macro estructura y Superestructura narrativa. Paratexto. La Pragmática: actos de habla.

SINTAXIS: El párrafo y la oración. Oraciones unimembres y bimembres. Oraciones simples y compuestas. Las proposiciones coordinadas y yuxtapuestas. Conexión de oraciones. Concordancia entre sujeto y predicado. LITERATURA: El cuento fantástico. La verosimilitud. Lo real y lo fantástico. El ambiente y los temas. Historia del género.

LOS TEXTOS: las infografías. Tipo textual expositivo- informativo. Relación entre lenguaje verbal, lenguaje visual y diseño. Organización de la información. Características del texto escrito y de las imágenes.

LENGUA: gramática: Los verbos irregulares. Irregularidad en la raíz, en la desinencia o en ambas.

Las correlaciones de los verbos irregulares. Conjugación de verbos terminados en: hacer, decir, poner y sus compuestos, saber, caber, poder, querer, venir, tener. Verbos defectivos. Las oraciones unimembres sin verbos y con verbos impersonales.

Errores frecuentes en el uso de verbos regulares e irregulares y en los impersonales.

LITERATURA La novela como género. Las voces de la novela: el narrador y los personajes. Estilo directo e indirecto, inclusión de pensamientos. Los personajes, sus acciones y las relaciones entre ellos.

Los textos: Reseña de espectáculos y de libros. Características y soportes (suplementos culturales y de espectáculos, contratapas) Estructura argumentativa.

LENGUA: GRAMÁTICA: Los adjetivos y los participios. Clasificación semántica de los adjetivos. Funciones sintácticas. Las construcciones adjetivas. Las construcciones con participio. Los verboides. Proposiciones incluidas adjetivas: relacionante y antecedente. Uso correcto de los relacionantes cuyo y quien. Queísmo y dequeísmo.



Provincia de Río Negro
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

CAMPO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO

ESPACIO CURRICULAR: TEORÍA DE LAS ORGANIZACIONES

CARGA HORARIA: 3hs Cátedra - 72 hs reloj

CONTENIDOS:

Conceptualización de las organizaciones. Modelos organizacionales. Empresa – Sistema. Administración. Planificación: Misión, visión, objetivos, estrategias.

Organización: Organigramas, jerarquías, puestos, cadenas de mando.

Integración de Personal: reclutamiento, pre-selección, selección, inducción. Capacitación.

Dirección: Concepto. Proceso. Estilos directivos y tipos de comportamiento (teoría de Mc Gregor).

Control: Eficacia y eficiencia. Medidas correctivas de rutina y extraordinarias.

Funciones de la empresa: Producción, Comercialización, Administración de Recursos Humanos, Administración de finanzas.

ESPACIO CURRICULAR: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

CARGA HORARIA: 2 hs Cátedra - 48hs reloj

CONTENIDOS:

Higiene y aspecto personal, lavado de manos, uso de indumentaria adecuada. Buenas prácticas de manufactura: recepción de mercaderías, almacenamiento, elaboración, servicio de transporte de alimentos, cadena de frío, rotulación, conservación.

Limpieza y desinfección, pre limpieza y limpieza. Detergente. Desinfectantes. Desinfección física y química.

Depósitos: manejos, reglas PEPS (FIFO), acondicionamiento y mantenimiento.

Cámaras frigoríficas y heladeras, control de temperaturas, manejo del almacenamiento.

ESPACIO CURRICULAR: QUÍMICA APLICADA

CARGA HORARIA: 3 hs Cátedra - 72 hs reloj

CONTENIDOS:

La química de los alimentos. Materia y sustancia heterogénea – homogénea. Uniones intermoleculares y estructuras derivadas: agua y el puente de hidrógeno. Otros tipos de interacciones intermoleculares. Uniones hidrofóbicas. Interacciones electrostáticas.

Propiedades fisicoquímicas del agua. Propiedades coligativas. Presión de vapor.

Descenso crioscópico. Ascenso ebulloscópico. Presión osmótica

El agua en los alimentos: su distribución. Actividad de agua. Congelamiento. Soluciones acuosas. Dispersiones

Hidratos de carbono: mono y disacáridos. Estructura química. Reacciones de pardeamiento.

Reacción de Maillard. Caramelización: en medio ácido y en medio alcalino. Almidones. Celulosa.

Gomas vegetales. Polisacáridos

Algas. Derivados de Semillas. Exudados de plantas. Fuente de goma arábiga. Almidones

Nativos. Maíz. Trigo. Papa. Arroz. Gelatinización y gelificación. Almidones: modificados, esterificados, entrecruzados, parcialmente hidrolizados, pre gelatinizados. Celulosa. Gomas vegetales. Pectinas. Carragenes. Goma guar y goma garrofín. Goma xantán

Proteínas. Estructura química. Estructura química de los 20 aminoácidos. Estructura primaria, secundaria, terciaria, cuaternaria. Proteína desnaturalizada. Proteína Nativa. Desnaturalización.

Propiedades funcionales. Geles. Espumas. Emulsiones. Masas.



Provincia de Río Negro
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

Lípidos: clasificación. Grasas y aceites. Ceras. Fosfolípidos. Lípidos simples, compuestos. Glucolípidos. Lipoproteínas. Ácidos grasos. Pigmentos. Lípidos asociados. Vitaminas liposolubles. Esteroles. Obtención de algunos aceites comestibles: de semillas, de oliva. Tipos de ácidos grasos. Propiedades de las grasas y aceites: mono insaturados, poli insaturados. Hidrogenación. Procesos de modificación de triglicéridos. Inter esterificación. Fraccionamiento. Fosfolípidos. Alteraciones de los lípidos. Funcionalidad de lípidos en masas. Naturaleza de los lípidos. Concentración. Temperatura. Manipulación.

Enzimas: nomenclatura. Modelo de encaje inducido. Modelo de la "llave-cerradura". PH y concentración iónica. Temperatura. Cuantificación de la actividad enzimática. Disponibilidad de agua. Efectos beneficiosos de la acción enzimática. Las enzimas en los alimentos. Efectos no deseados o deterioros producidos en alimentos por acción enzimática. Industria molinera y panadera. Uso de enzimas exógenas en industrias de alimentos. La industria de la carne y derivados. La industria lechera. La industria cervecera.

Aditivos. Rotulación. Conservantes. Clasificación. Ácido benzoico y sus sales. Ácido sórbico y sus sales. Ácido propiónico y sus sales. Sulfitos y dióxido de azufre. Nitratos y nitritos. Acidulantes. Antioxidantes. Edulcorantes. Sacarina. Ciclamato. Sinergia entre ciclamato y sacarina. Aspartamo. Acelsulfame-K. Sinergia entre aspartamo y acelsulfame-K. Ingesta Diaria Admitida (IDA). Colorantes. Aromatizantes y saborizantes. Resaltadores del sabor. Espesantes, gelificantes y estabilizantes. Emulsionantes. Anti aglutinantes. Leudantes químicos

ESPACIO CURRICULAR: MATEMÁTICA

CARGA HORARIA: 5hs Cátedra - 120hs reloj

CONTENIDOS:

Funciones. Concepto. Función Lineal. Ecuaciones e Inecuaciones. Sistemas de ecuaciones e inecuaciones. Números Reales. Números Irracionales. Extracción e introducción de factores del radical. Operaciones con radicales. Racionalización de denominadores. Polinomios. Concepto. Clasificación. Operaciones. Regla de Ruffini y Teorema del resto. Factorización de polinomios. Trigonometría. Relaciones trigonométricas. Teorema de Pitágoras. Resolución de triángulos rectángulos. Teorema del Seno y del Coseno. Resolución de triángulos oblicuángulos. Problemas de aplicación. Estadística y Probabilidad. Media, Moda y Mediana. Gráficos estadísticos. Cálculo de probabilidades. Cálculo Combinatorio. Variaciones y Permutaciones. Combinaciones.

ESPACIO CURRICULAR: PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA I

CARGA HORARIA: 3hs Cátedra – 72hs reloj

CONTENIDOS

Brigada de cocina. Equipamiento. Funciones de cada empleado dentro de la cocina. Grupos de alimentos. Carnes, huevos, pastas y arroz, verduras, lácteos, aves frutas, pescados. Dulces y grasas Calidades. Almacenamiento

Los alimentos. Concepto. Clasificación.

Las verduras. Limpieza, conservación. Cortes. Guarniciones sencillas. Distintas técnicas de cocción de acuerdo al vegetal. Fondos y salsas madres. Salsas derivadas. Caldos y sopas.

Elaboraciones. Grasas: Origen animal, origen vegetal. Usos en la cocina y repostería.

Calidades. Lácteos. Leche, manteca, quesos, crema de leche. Usos en la cocina. Mantecas simples y compuestas. Conservación. Clarificación de la manteca.

Aves. Clasificación. Trozado y deshuesado. Cocciones. Desperdicios. Presentaciones en el mercado. Salsas y guarniciones para aves.

Huevos. Composición. Índices de frescura. Distintos usos y cocciones. Almacenamiento y conservación. Preparaciones tradicionales y platos a base de huevos.



Provincia de Río Negro
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

Pastas frescas y secas. Simples y rellenas. Masas con y sin huevo. Almacenamiento y conservación Cocciones y platos sencillos con pastas.

Arroz: Orígenes. Comercialización. Clasificación. Cocciones y platos sencillos con arroz.

Entradas frías, tibias y calientes. Clasificación, Armado y Presentación. Ensaladas, mousses, terrines, pates, fiambres, etc. Sopas, soufflés, otros. Cantidades, proporciones, etc. Combinación de entradas con platos principales y postres. Presentaciones.

CAMPO TÉCNICO ESPECÍFICO

ESPACIO CURRICULAR: SERVICIO TURÍSTICOS

Carga Horaria: 4 hs. cátedra en contra turno. 96 hs. reloj.

CONTENIDOS:

Servicios turísticos y hospitalidad. Conceptos. Medios de Transporte. Relación entre transporte y turismo. Desarrollo histórico del transporte de pasajeros. Transporte aéreo, terrestre, ferroviario, marítimo, fluvial, lacustre. Características y clasificación.

Agencias de viajes. Concepto. Evolución histórica. Clasificación: mayoristas, minoristas, emisivas y receptoras. Funciones. Reglamentación para la apertura. Documentación. Paquetes turísticos. Documentación requerida para salir del país. Migraciones.

Circuitos turísticos de la región. Reconocimiento de atractivos y servicios. Comercialización.

Sistemas globales de distribución.

Hotelería. Distintos tipos de alojamiento. Oferta a nivel local. Conocimientos básicos de atención telefónica. Bienvenida y registro del huésped. Atención durante la estadía.

Vocabulario técnico.

ESPACIO CURRICULAR: COCINA I

Carga Horaria: 4 hs Cátedra. 96 hs reloj

CONTENIDOS:

El huevo, duro, mollet, poche, frito

Crêpes, omelettes,

Salsas derivadas

Pastas. Masa básica. Tagliatelle. Pappardelle. Lasaña. Ñoquis

Aves. Trozado de pollo. Deshuesado de pollo. Bridado de pollo.

Masas de tartas y empanadas. Masas quebradas. Sablée, brisée, frola, sucrée,

Masas laminadas. Philo, strudel, hojaldres.

Masas batidas livianas y pesadas. Genoise, arrollado, pionono. 4 cuartos

Masas de doble cocción. Pâte a choux

ESPACIO CURRICULAR: SERVICIO DE SALON I

Carga Horaria: 4 hs Cátedra. 96 hs. reloj.

CONTENIDOS:

Introducción al servicio.

Tipos de restaurantes: formales, informales, temáticos. Independientes y dentro de un Hotel.

Tipos de Mise en Place según el servicio: desayuno, té, almuerzo, cena. (checklist y Breafing)

Organigrama: puestos, roles y funciones.

Elementos, herramientas y utensilios del restaurante: loza, cubertería, cristalería, mantelería, platería y otros. Tipos, características, calidades, cantidades, usos.



Provincia de Río Negro
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

Mobiliario del restaurante: características, tipos, calidades, uso y distribución
Fajinado de menaje. Limpieza para el Servicio.
Técnicas de bandejeo y trinchado. Técnicas de acarreo de platos, copas y cubertería.
Diferentes técnicas de montaje de mesa.
Higiene e imagen personal y deontología profesional.
Seguridad e higiene en el restaurant.

Segundo Año Ciclo Superior

CAMPO ETICO CIUDADANO Y HUMANÍSTICO GENERAL

ESPACIO CURRICULAR: EDUCACIÓN FÍSICA

CARGA HORARIA: 3 hs Cátedra 72 hs reloj

CONTENIDOS:

EL ADOLESCENTE Y LOS JUEGOS DEPORTIVOS: Cooperación tolerancia y armonía entre géneros.

Mejora, comprensión y valoración de las propias capacidades físicas y coordinativas posibles antes los requerimientos de los juegos deportivos. La práctica en juegos deportivos institucionalizados en forma recreativas y como competencia pedagógicas. Interés por la promoción de la propia cultura de los juegos tradicionales y autóctonos .Creación de juegos deportivos desde los propios intereses. Observación debates y análisis de actitudes y comportamientos en el contexto de la practicas lúdicas y deportivas. Control de emociones confianza de uno mismo. Participación en la organización y desarrollo del proyecto de acción tales como encuentros deportivos, jornadas recreativas, actividades en el medio ambiente natural.

Identificación del sentido positivo de la competencia. Participación en prácticas deportivas competitivas. La construcción de argumentos críticos sobre los modelos de prácticas atléticas, gimnásticas y deportivas en diversos ámbitos, escuela, barrio, club, alto rendimiento y en los medios de comunicación. La participación en juegos tradicionales y de otras culturas. Conocimiento y recreación de algunas variantes.

EL ADOLESCENTE Y LAS FORMAS GÍMNICAS: Espíritu crítico y toma de posición de un estilo de vida saludable. El goce y el hábito perdurable de ejercicios gimnásticos para la mejora de la calidad de vida. Su relación con los factores de riesgo y la armonía con el medio ambiente natural. El valor de la práctica continua y autónoma de ejercicios gimnásticos. La importancia para la vida humana. Desarrollo y uso de capacidades condicionales y coordinativas, con acciones motrices deportivas. El valor de la corporeidad ante los mensajes de los medios masivos de comunicación. Análisis crítico respecto a la influencia del proceso de globalización-tecnológico y su influencia en la promoción de estereotipos no acordes a características somato típicas de nuestras poblaciones y culturas. Conocimiento de hábitos de cuidado del cuerpo y salud sexual y reproductiva.

EL ADOLESCENTE Y LAS SITUACIONES MOTRICES EN EL MEDIO AMBIENTE NATURAL: Realización de distintas prácticas corporales en contacto directo con distintos ambientes naturales. Organización y colaboración con instituciones locales y/o regionales de acciones que ayuden a la concientización de la preservación del medio ambiente. Organización y práctica de distintas modalidades de campamentos. Su relación con el tiempo de duración, los propósitos y las instalaciones. Valoración de actitudes solidarias y respetuosas de las tareas compartidas. Acuerdo de normas, convivencia y distribución de tareas. Práctica y organización de actividades expresivas, recreativas, cooperativas, de exploración y descubrimiento en contacto con el medio natural. Juegos ecológicos.



Provincia de Río Negro
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

PRÁCTICAS DEPORTIVAS EN CONTACTO CON EL MEDIO NATURAL: carreras campo travesía, carreras de orientación, travesías. El disfrute de las relaciones interpersonales en el medio natural.

ESPACIO CURRICULAR: INGLÉS TÉCNICO

CARGA HORARIA: 3hs Cátedra - 72hs reloj

CONTENIDOS:

Presente Simple y continuo. Pasado simple. Modal: would. Números cardinales y ordinales. Fechas. La hora. Preposiciones de lugar y tiempo. Sustantivos contables e incontables. El Hotel: comodidades y servicios, el personal y sus funciones. Conversación: Check in-out. Reservas. Descripción de un hotel, recepción, bar, restaurante, habitaciones, lavadero. Mobiliario del hotel, mantelería y blanco.

ESPACIO CURRICULAR: COMUNICACIÓN ORAL Y ESCRITA I

CARGA HORARIA: 3hs Cátedra 72hs reloj

CONTENIDOS:

EJE CONCEPTUAL: "La identidad tomada en el ser humano, como aquel que ha sido capaz de combatir y triunfar sobre sus limitaciones personales y locales y poder concretar una forma de ser." La comunicación en diferentes textos instrumentales y ficcionales.

La comunicación: circuito de la comunicación, competencias y habilidades de la comunicación.

Diferencias entre lenguaje, lengua, comunicación. Registros y variedades de la lengua. Lectos: sociolecto – cronolecto – idiolecto – generolecto.

Secuencias textuales: texto expositivo-explicativo, narrativo, instruccional, dialogal, descriptivo y argumentativo.

Coherencia – cohesión. Texto como oración y enunciado. Superestructura y macro estructura narrativa.

Introducción a los géneros académicos. Estilos de redacción.

Introducción a la comunicación visual: denotación – connotación. Funciones del lenguaje visual.

Función de la imagen (anclaje – relevo). Niveles figurativos.

La comunicación en el mundo del trabajo. Los avisos clasificados, currículum vitae, carta de presentación, entrevista laboral. El texto y sus propiedades: adecuación y corrección.

Discursos sociales. Concepto de discurso. Concepto de texto. Géneros discursivos: concepto. Concepto de contexto.

Géneros discursivos primarios y secundarios. Ficcionalidad. Verosimilitud: concepto.

Las instituciones y la literatura. El escritor: la relación entre autor y la obra; la relación entre el autor y las instituciones; la relación entre el autor y el lector. Zonas de contacto, universos de sentidos.

Cultura: concepto. Hibridación: concepto. Identidad cultural.

El informe: concepto. Producción de un informe.

El poder de la palabra para construir una sociedad más justa y solidaria. Intolerancia y violencia. Fronteras infranqueables donde el "otro" se vuelve un enemigo. Razones ideológicas de este contexto socio-político.

Responsabilidad individual, grupal y social En la defensa de los derechos de las personas.

Reflexión crítica sobre los modelos sociales Propuestos.



Provincia de Río Negro
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

ESPACIO CURRICULAR: TRABAJO Y PENSAMIENTO CRÍTICO

CARGA HORARIA: 3hs Cátedra - 72hs reloj

CONTENIDOS:

Eje I: ser parte: prejuicios y concepciones limitantes de la persona. Conocimiento de la alteridad, diferencias legítimas, sentido de tolerancia y solidaridad con los otros. Las identidades y proyecciones personales y colectivas en el mundo laboral. Pensar, sentir y actuar. Competencia cultural – Competencia laboral (habilidades, destrezas, aptitudes y actitudes).

Eje II: Tener parte: La justicia y la igualdad. Libertad y responsabilidad profesional. Ética profesional. Moral. Valores y contravalores del ejercicio profesional. Transformaciones de las instituciones políticas: estado – el poder – la familia – la educación – la salud y el trabajo.

Eje III: tomar parte: participación sustantiva. Participación o neutralidad frente a valores o contravalores del trabajo y/o empleo. Búsqueda laboral. Entrevista de trabajo, curriculum vitae y carta de presentación. Estrategias de inserción laboral. Inserción creativa en el mundo laboral actual.

CAMPO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO

ESPACIO CURRICULAR: BROMATOLOGIA

CARGA HORARIA: 3 hs Cátedra 72 hs reloj

CONTENIDOS:

Alimento. Definición. Composición. Clasificación. Requerimientos nutricionales. Deterioro. Perecederos y no perecederos. Alimentos genuinos, adulterados, falsificados o alterados PH. Concepto de acidez y alcalinidad.

Contaminación. Tipos. Microorganismos patógenos. Infección, intoxicación

Las bacterias. Factores que favorecen su desarrollo. Contenido acuoso. Esporas.

Enfermedades transmitidas por alimentos. Principales causas de intoxicación alimentaria.

Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES).

Programas de limpieza.

Control de plagas.

Requisitorias de materias primas. Control de ingreso de materias prima. Control del sector a su cargo (cocina, cámara frigorífica, depósitos, etc.)

Rotulación. Requisitos CAA para el rotulado de alimentos.

ESPACIO CURRICULAR: PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA II

CARGA HORARIA: 3 hs Cátedra. 72 hs reloj

CONTENIDOS:

Carnes: Vacuna. Cortes. Almacenamiento, y maduración. Rigidez cadavérica. Cocciones de acuerdo a características y tenor graso. Presentaciones en el mercado. Salsas y guarniciones. Platos con carnes.

Carnes de cerdo. Cortes. Salsas y guarniciones. Platos.

Pescados y mariscos. Clasificación. Índices de frescura. Limpieza y conservación. Valores nutricionales. Presentaciones en el mercado. Salsas y guarniciones.

Cocciones y platos sencillos con pescados y mariscos.

Condimentos: Hierbas, especias. Conservación, usos en la cocina y en la pastelería.

Combinación de hierbas y especias con platos.



Provincia de Río Negro
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

ESPACIO CURRICULAR: ADMINISTRACIÓN HOTELERA I

CARGA HORARIA: 3hs Cátedra – 72hs reloj

CONTENIDOS:

Historia del turismo, desarrollo del turismo y la hospitalidad en Europa y América. Historia del turismo en la región y Bariloche.

Sistema Turístico y sus componentes. Definición del Servicio. Definición de Hotel. Características del producto Hotelero. Intangibilidad. Conceptos de Necesidad, Deseos y Expectativas. Ciclo de la estadía de un Huésped. Clasificación de Hoteles por tamaño, función, segmento de mercado, nivel de servicio y organización

Instituciones vinculadas con el Turismo y la Hotelería. FEHGRA, AHT, Secretaría de Turismo, EMPROTUR.

Turismo Accesible: infraestructura local. Turismo Sustentable. Responsabilidad social.

Organigrama general de un Hotel de gran tamaño. Función de cada Sector. Reconocimiento de los diferentes puestos de una organización Hotelera, cadenas de mando y niveles de jerarquía.

Estructura formal e informal. Perfil del Empleado de Hotel. Manual del Empleado como

herramienta de inducción al Hotel. Análisis de la gestión administrativa de cada sector del Hotel.

Interacción y circuito de trabajo. Vocabulario Técnico.

ESPACIO CURRICULAR: MATEMÁTICA

CARGA HORARIA: 4hs Cátedra – 96hs reloj

CONTENIDOS:

Números Complejos. Concepto. Representación gráfica. Expresiones de un número complejo. Operaciones. Función polinómica de primer grado. Ecuación general de la recta. Ecuación del Haz de rectas. Ecuación de la recta que pasa por dos puntos. Paralelismo y perpendicularidad. Distancia entre dos puntos. Distancia entre un punto y una recta. Función polinómica de segundo grado. Coordenadas del vértice. Máximo y mínimo de una función. Eje de simetría. Raíces y ceros de la función Representación gráfica .Desplazamientos. Dominio e imagen. Crecimiento y decrecimiento de una función .Forma polinómica .Expresión canónica, factorizada y polinómica. Interpretación gráfica y analítica. Ecuación de segundo grado. Expresiones algebraicas fraccionarias. Definición. Simplificación. Expresiones irreducibles. Adición y sustracción de expresiones fraccionarias de igual y distinto denominador. Multiplicación y división de expresiones algebraicas. Operaciones combinadas. Ecuaciones fraccionarias.

ESPACIO CURRICULAR: TECNOLOGÍA DE GESTIÓN

CARGA HORARIA: 3hs Cátedra – 72hs reloj

CONTENIDOS:

Las organizaciones. Los flujos de información en las estructuras organizativas. La transformación, el transporte y el almacenamiento de la información en las organizaciones. Las redes comunicacionales. La circulación de documentos curso gramas y flujo gramas. La estructura de las organizaciones

Tecnología de gestión. Clases: básicas, propiamente dichas o tablero de comando y específicas. Herramientas básicas: organigramas, manuales y curso gramas.

Tablero de comando: índices financieros, presupuesto y control presupuestario y variables claras.

Herramientas específicas: Control de proyectos. Organización de los recursos en el tiempo: Método del camino crítico. Diagramas GANTT y PERT.



Provincia de Río Negro
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

Los conceptos de aplicación de tecnologías de gestión. Efectos sociales de los modelos organizativos. La noción de calidad en procesos. Las normas de Calidad ISO 9000 y 14000 en estructuras organizativas

Sistemas de gestión hotelera. Herramientas informáticas de la gestión hotelera. Adaggio.

ESPACIO CURRICULAR: CEREMONIAL Y PROTOCOLO

CARGA HORARIA: 2hs Cátedra – 48hs reloj

CONTENIDOS:

Ceremonial y Protocolo. Precedencia. Presidencia. Anfitrión. Conceptos de la Derecha. Regla de la Proximidad, ordenación Lineal, ordenación Lateral, ordenación Alfabética, antigüedad, Analogía, Alternado. Ubicación de banderas. Leyes de ordenamiento. Orden de precedencia.

Etiqueta y Buenos Modales. Lenguaje del cuerpo. Vestimenta adecuada para cada evento. Imagen Personal. El trato. Brindis. Palabras clave. Anfitrión- invitado. Línea de recepción. Diferentes tipos de acontecimientos sociales. Usos y costumbres en otros países.

Servicio y Protocolo en Mesa. Personal de servicio. Ubicación de los invitados. Tipos de mesas. La mesa y los buenos modales. El lenguaje de los cubiertos.

Protocolo Empresarial. Etiqueta y protocolo en la empresa. Reuniones de trabajo Etiqueta telefónica. Presentaciones a nivel empresarial. Recomendaciones para ejecutivos de viaje. Características ideales del buen ejecutivo. Protocolo Institucional.

CAMPO TÉCNICO ESPECÍFICO

ESPACIO CURRICULAR: SERVICIOS DE SALÓN II

Carga Horaria: 6 hs. cátedra en contra turno. 144 hs. reloj.

CONTENIDOS:

Ciclo del servicio (recepción, atención, despedida)

Oratoria – Práctica de Ceremonial y protocolo en la atención.

Usos y costumbres en la mesa.

Calidad de servicio

Trabajo específico del Maître (supervisor de AABB)

Formas de atención al cliente. Atención a Clientes con capacidades diferentes.

Manejo de quejas. Resolución de conflictos.

Menús. Tipos y características.

La Comanda

Servicio de bebidas

Cafetería. Servicio de Té. Desayuno. RoomService.

Desvarazo de alimentos y tareas post servicio.

ESPACIO CURRICULAR: COCINA II

Carga Horaria: 6 hs. cátedra en contra turno. 144 hs. reloj.

CONTENIDOS:

Carnes rojas, calidades, cortes, elaboraciones básicas con estos cortes (lomo, bifés, milanesas, etc.).

Carnes de cerdo, cortes. Elaboraciones básicas



Provincia de Río Negro
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

Pescados. Blancos y azules. Planos y redondos. Limpieza. Despinado. Fileteado.
Mariscos. Crustáceos. Langostinos y camarones. Moluscos. Calamares, pulpo. Moluscos bivalvos. Mejillones, ostras, vieiras, almejas
Cremas frías y calientes
Postres y guarniciones

ESPACIO CURRICULAR: RECEPCIÓN DE HOTEL I

Carga Horaria: 4 hs. cátedra en contra turno. 96 hs. reloj.

CONTENIDOS:

Departamento de reservas. Funcionamiento. Documentación. Toma de reservas. Confirmación .Políticas de cancelación. Planning.
Manejo de la estructura tarifaria (rack, corporate, convenio, promocional, complimentary, full credit, MAP – FAP)
Forecast o Pronósticos de ocupación.
Técnicas de venta de Habitaciones y servicios Hoteleros. Overbooking – Derivación.
El ciclo del huésped.
Check in individual: provisiones operativas. Check In de grupos. Atención para todo el proceso de la estadía del huésped .Documentación.
Seniorguests: requerimientos especiales. Atención durante todo el proceso de su estadía.
Interacción con otros departamentos del hotel (reservas, ama de llaves, mantenimiento, ventas, administración, AABB).
El Checkout. Procedimiento. Evaluación del servicio.
La seguridad en el Hotel: cerraduras magnéticas vs cerraduras mecánicas.

ESPACIO CURRICULAR: LAVANDERÍA

Carga Horaria: 4 hs. cátedra en contra turno. 96 hs. reloj.

CONTENIDOS:

Funciones y Objetivos del departamento. Organigrama. Organización del área dentro del departamento de Ama de llaves. Personal del departamento. Descripción de puestos de trabajo: Encargado de lavandería y lencería. Lavandera, costurera, planchadora y lencera. Confección de turnos, horarios y distribución de días libres y vacaciones. Planificación de tareas.
Maquinaria específica del sector. Planeamiento para la instalación de la lavandería. Requisitos del espacio arquitectónico
Uso de lavarropas industriales, centrifugadoras, secarropas, plancha industrial, plancha común, máquina de coser. Limpieza y precauciones que se deban realizar.
Uso de la calandra o plancha: temperatura. Planchado con plancha. Retoques.
Doblado de la ropa.
Productos y componentes utilizados para la higienización de la ropa. Tiempos de lavado, temperatura del agua, enjuague. Almidones y aprestos.
Desmanchado: de sangre, bolígrafo, aceite, etc. Productos a utilizar asociados a cada caso.
Métodos de lavado. Clasificación de la ropa según color, suciedad, etc.
Tipos de manchas. Productos de uso industrial, utilizados para el lavado. Principios básicos del lavado. Tipos de fibras. Proceso de lavado. Rutina del proceso. El secado. El planchado.
Controles de ropa del hotel, uniformes y ropa de huéspedes. Planillas y libros de registro
Tiempos de secado – Temperaturas.
Lugar y ordenamiento de la ropa del hotel.
Procesos y métodos de higienización y puesta punto de ropa.
Circuito de la ropa de Habitaciones, AA&BB, ropa del Huésped.



Provincia de Río Negro
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

Inventarios y Controles de blanco, mantelería y uniformes.

Lencería: Arreglos de ropa para su reaprovechamiento: dobladillos, zurcidos, confecciones (manteles, cortinas, servilletas, etc.)

Cuarto de Blancos: Características del sector. Funciones del cuarto de Blancos.

Tercer Año Ciclo Superior

FORMACIÓN ÉTICA, CIUDADANA Y HUMANÍSTICA GENERAL

ESPACIO CURRICULAR: EDUCACIÓN FÍSICA

CARGA HORARIA: 3 hs Cátedra 72 hs reloj

CONTENIDOS:

EL ADOLESCENTE Y LOS JUEGOS DEPORTIVOS: Cooperación tolerancia y armonía entre géneros.

Mejora, comprensión y valoración de las propias capacidades físicas y coordinativas posibles antes los requerimientos de los juegos deportivos. La práctica en juegos deportivos institucionalizados en forma recreativas y como competencia pedagógicas. Interés por la promoción de la propia cultura de los juegos tradicionales y autóctonos .Creación de juegos deportivos desde los propios intereses. Observación debates y análisis de actitudes y comportamientos en el contexto de la practicas lúdicas y deportivas. Control de emociones confianza de uno mismo. Participación en la organización y desarrollo del proyecto de acción tales como encuentros deportivos, jornadas recreativas, actividades en el medio ambiente natural.

Identificación del sentido positivo de la competencia. Participación en prácticas deportivas competitivas. La construcción de argumentos críticos sobre los modelos de prácticas atléticas, gimnásticas y deportivas en diversos ámbitos, escuela, barrio, club, alto rendimiento y en los medios de comunicación. La participación en juegos tradicionales y de otras culturas. Conocimiento y recreación de algunas variantes.

EL ADOLESCENTE Y LAS FORMAS GÍMNICAS: Espíritu crítico y toma de posición de un estilo de vida saludable. El goce y el hábito perdurable de ejercicios gimnásticos para la mejora de la calidad de vida. Su relación con los factores de riesgo y la armonía con el medio ambiente natural. El valor de la práctica continua y autónoma de ejercicios gimnásticos. La importancia para la vida humana. Desarrollo y uso de capacidades condicionales y coordinativas, con acciones motrices deportivas. El valor de la corporeidad ante los mensajes de los medios masivos de comunicación. Análisis crítico respecto a la influencia del proceso de globalización-tecnológico y su influencia en la promoción de estereotipos no acordes a características somato típicas de nuestras poblaciones y culturas. Conocimiento de hábitos de cuidado del cuerpo y salud sexual y reproductiva.

EL ADOLESCENTE Y LAS SITUACIONES MOTRICES EN EL MEDIO AMBIENTE NATURAL: Realización de distintas prácticas corporales en contacto directo con distintos ambientes naturales. Organización y colaboración con instituciones locales y/o regionales de acciones que ayuden a la concientización de la preservación del medio ambiente. Organización y práctica de distintas modalidades de campamentos. Su relación con el tiempo de duración, los propósitos y las instalaciones. Valoración de actitudes solidarias y respetuosas de las tareas compartidas. Acuerdo de normas, convivencia y distribución de tareas. Práctica y organización de actividades expresivas, recreativas, cooperativas, de exploración y descubrimiento en contacto con el medio natural. Juegos ecológicos.

PRÁCTICAS DEPORTIVAS EN CONTACTO CON EL MEDIO NATURAL: carreras campo travesía, carreras de orientación, travesías. El disfrute de las relaciones interpersonales en el medio natural.



Provincia de Río Negro
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

ESPACIO CURRICULAR: INGLÉS TECNICO

CARGA HORARIA: 3hs Cátedra - 72hs reloj

CONTENIDOS:

Vocabulario específico relacionado con hotelería y gastronomía Jerarquías. Responsabilidades. Habilidades. Presente simple y continuo. Futuro simple. Realizar un menú y explicarlo. Conversaciones. Sugerencias. Tomar órdenes. Manejo de quejas y observaciones. Investigar y reportar sobre vinos y quesos. (Uso de la voz pasiva).

ESPACIO CURRICULAR: COMUNICACIÓN ORAL Y ESCRITA II

CARGA HORARIA: 4hs Cátedra 96hs reloj

CONTENIDOS:

Análisis del discurso. Análisis de texto como enunciado.

Textos: análisis, propiedades, estructuras, organización, tipos. Los géneros discursivos. Información y opinión. El discurso oral. Diálogo. Debate y discusión. Conversación. Discurso. Contexto- Paratexto. El lenguaje escrito. Formas escritas de la explicación. Argumentación escrita. Monosemia, polisemia, sinonimia. El abordaje sistémico de la lengua. Gramática y normativa. Género epistolar.

Comunicación visual: construcción del mensaje visual. Lectura de la imagen. Análisis semiótico de la imagen Nociones de objetividad-subjetividad.

Género académico: redacción y estilo de discursos orales y escritos. La argumentación escrita. Comunicación no verbal.

El trabajo intelectual. Búsqueda de información. Fuentes. Investigación bibliográfica. Referencias bibliográficas en diferentes tipos de publicaciones. La escritura: pautas para redactar un trabajo de investigación. Modos de citar. Monografía. Pasos para realizar una monografía. Elección del tema. La búsqueda del material. Plan operativo. Plan de redacción. Primer borrador. Redacción definitiva. Oraciones y párrafos. Citas y notas al pie. Aspectos gráficos. El índice. Relectura del original.

ESPACIO CURRICULAR: PORTUGUES

CARGA HORARIA: 2 hs Cátedra 48 hs reloj

CONTENIDOS.

Alfabeto. Fonética. Dígrafos. Artículos definidos e indefinidos y sus usos. Artículo y sustantivo. Preposiciones y Contracciones. Pronombres. Tiempos verbales. Verbos regulares e irregulares. Conjugación. Formas nominales.

Encuentro con otras personas: Saludos. Presentación. Nacionalidad, Lugar de residencia, profesiones y ocupaciones. Números. Días de la Semana. Meses. Estaciones del año. Colores. El cuerpo Humano y salud. Las Horas. Alimentación. Las comidas. Comunicación cotidiana.

Hotel: Personal de Hotel; Espacios y mobiliario de Hotel. Reservas y Recepción. Ingreso, estadía y salida del huésped. Manejo de quejas y objeciones.



Provincia de Río Negro
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

FORMACIÓN CIENTÍFICO TECNOLÓGICO

ESPACIO CURRICULAR: NUTRICIÓN

CARGA HORARIA: 2hs Cátedra - 48hs reloj

CONTENIDOS:

Introducción al estudio de la nutrición: principios. Ovalo nutricional. Tabla de calorías. Nutrientes. Funciones que cumplen en el organismo. Grupos de alimentos protectores para el organismo. Requerimientos nutricionales en las diferentes etapas del desarrollo: niñez, adolescencia y embarazo, ancianidad. Tratamientos de patologías a través de la alimentación: diabetes, hipertensión, hipercolesterinemia, anorexia, bulimia, celiacía, desnutrición, obesidad, gastritis, hipo e hipertiroidismo. Estabilidad de nutrientes frente a procesos tecnológicos. Aditivos alimentarios: ventajas y desventajas para el consumo humano.

ESPACIO CURRICULAR: PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA III

CARGA HORARIA: 3 hs cátedra 72 hs, reloj

CONTENIDOS:

Servicios gastronómicos. Organización. Dotación de personal. Planeamiento y diseño de Menú. Materias primas. Puesta en marcha. Recetas Standard. Diseño de Servicios gastronómicos. (De gala, buffet, cocktail). Cocinas Regionales y étnicas. América, Europa, Asia, otros continentes. Características de cada culinaria. Similitudes y diferencias. Productos regionales. Carnes de caza. Caza mayor: ciervo, guanaco. Características. Aprovechamiento. Cocciones. Conservación. Desperdicios. Presentaciones en el mercado. Salsas y guarniciones. Caza menor: liebre, conejo, choique, otras. Consumo. Tenores grasos. Conservación. Cocciones y combinaciones. Presentaciones en el mercado. Salsas y guarniciones para cada carne. Cocina molecular y nuevas tendencias.

ESPACIO CURRICULAR: ADMINISTRACIÓN HOTELERA II

CARGA HORARIA: 3hs Cátedra – 72hs reloj

CONTENIDOS:

Definición del concepto de Control y Gestión en hotelería. Política de operaciones en el accionar de los controles departamentales. Introducción a las técnicas de supervisión. El checklist de control periódico, semanal, mensual. Análisis de la venta, la ocupación, del punto de equilibrio general y por departamentos. Análisis comparativo. Las estadísticas por departamento y general. La gestión de control de compras. Técnica para establecer las tarifas de cuartos. Composición de la tarifa, índices de ocupación. Tarifa promedio. El costo de Alimentos y Bebidas. El Depósito ó Gambuza del hotel: su organización y gestión. Las políticas de compras. Las normas y especificaciones estándares de productos. El pedido o formulario para cotizaciones de productos. El origen del pedido de compra. El destino del producto comprado. Régimen de compras semanales, mensuales y anuales. Compras cotidianas y de emergencia. Políticas sobre recepción de productos. Existencias de paridad. Inventarios físicos. Ingresos de productos perecederos. La distribución de la gambuza y del depósito general. Políticas de seguridad en los depósitos de mercaderías. Evaluación de proveedores. Determinación de la calidad del producto. Legislación específica que regula la producción y calidad de los productos. Determinación del mercado disponible. Capacidad de almacenamiento de la empresa. Determinación del valor y volumen ecuménico de las existencias. Concepto de FI – FO (First in Firstout) en las existencias hoteleras



Provincia de Río Negro
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

ESPACIO CURRICULAR: CONTABILIDAD

CARGA HORARIA: 2 hs Cátedra - 48hs reloj

CONTENIDOS:

Organización. Empresa. Circuito económico. La contabilidad como sistema de información. Patrimonio. Ecuación patrimonial: activo – pasivo – patrimonio neto. Variaciones patrimoniales. Documentos Comerciales. Registración contable: Partida doble. Cuentas. Clases y mecanismos de cuentas. Libros de comercio. Libro mayor. Balance de sumas y saldos. Impuestos: Régimen general y régimen simplificado. Impuestos Nacionales, Provinciales y Tasas Municipales.

ESPACIO CURRICULAR: ECONOMÍA

CARGA HORARIA: 2hs Cátedra - 48hs reloj

CONTENIDOS:

Economía, conceptos, ramas de la economía, Micro y Macroeconomía. Necesidades, bienes y servicios, conceptos y clasificaciones, la escasez, los factores productivos. Mercados. Oferta, demanda: conceptos, leyes de oferta y de demanda, el punto de equilibrio, cálculo, análisis. El flujo circular de la renta o ingreso, los agentes económicos y sus funciones principales. Escuelas económicas, características generales. El estado como agente económico, las cinco funciones del estado en la economía, análisis de las funciones fiscales expansivas y restrictivas. El Banco Central. Desempleo, tipos, causas y efectos económicos, su relación con los ciclos económicos. Inflación, causas y tipos de inflación, medición y efectos. La teoría Keynesianista y la teoría monetarista. Ciclo Económico, concepto, fases o etapas, características de cada fase, tipos de Ciclos económicos, medidas anti cíclicas

ESPACIO CURRICULAR: MARCO JURÍDICO

CARGA HORARIA: 2hs Cátedra 48hs reloj

CONTENIDOS:

Derecho. Persona. Bienes. Obligaciones. Hechos y Actos Jurídicos. Contratos. Diferentes tipos. Contratos entre empresas. Sociedades comerciales. Contratos de trabajo. Legislación referente a la propiedad intelectual, marcas y patentes. Legislación nacional, provincial y municipal referente a la actividad hotelera gastronómica. Leyes de protección ambiental relacionadas con los procesos productivos y de servicio. Leyes relacionadas con la salud y la seguridad industrial. La interrelación con las entidades gremiales profesionales y empresarias. Las normas de higiene y seguridad industrial. El control de ingreso, permanencia y el egreso del personal contratado o en tránsito en la hotelería. El contrato de trabajo: para personal permanente, para personal temporario, de aprendices y de alumnos en prácticas profesionales (pasantes). El examen pre ocupacional: importancia, legislación y operaciones respectivas. Las políticas de tiempos extras, de horarios de trabajo y de adiestramiento. Régimen de comidas para el personal en servicio. Las medidas disciplinarias: régimen legal correspondiente



Provincia de Río Negro
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

ESPACIO CURRICULAR: MATEMÁTICA

CARGA HORARIA: 3hs Cátedra 72hs reloj

CONTENIDOS:

Funciones. Concepto, clasificación. Concepto de dominio e imagen. Intervalos de crecimiento. Ceros y raíces. Interpretación de gráficos.

Función racional: dominio e imagen. Asíntotas. Intersección con los ejes. Crecimiento y decrecimiento. Gráficas.

Función exponencial y logarítmica. Logaritmos. Logaritmo decimal y natural. Propiedades. Ecuación exponencial y logarítmica.

Funciones trigonométrica. Medición de ángulos. Circunferencia trigonométrica. Función seno, coseno, tangente. Periodicidad y amplitud. Gráfica. Identidades trigonométricas.

Estadística y probabilidad. Moda y mediana. Gráficos estadísticos. Cálculo de probabilidad. Cálculo combinatorio. Variaciones y permutaciones.

ESPACIO CURRICULAR: COSTOS

CARGA HORARIA: 3hs Cátedra 72hs reloj

CONTENIDOS:

Concepto de costos – clasificación – comportamiento de costos totales y unitarios - punto de equilibrio.

Costos gastronómicos – costos de receta estándar – componentes. Materias primas.

Desperdicios, mermas: porcentajes e índices. Cálculo de costo unitario de receta estándar.

Sistema de fijación de precios. Contribución marginal. Mano de obra: método abreviado y detallado. Liquidación de sueldos y costo unitario de mano de obra. Gastos indirectos: conceptos y cálculo de costos unitarios. Ejercicios integrales. Presupuesto: eventos y concesión de kioscos y bares.

FORMACIÓN TÉCNICA ESPECÍFICA

ESPACIO CURRICULAR: SERVICIOS DE SALÓN III

Carga Horaria: 6 hs. cátedra en contra turno. 144 hs. reloj.

CONTENIDOS:

Servicios. Banquetes y Buffet: Diferentes tipos (sociales, empresariales, etc.)

CoffeBreaks

Orden de servicio. Función. Características. Roles de cada departamento.

Servicios según el tipo de evento.

Montaje de salón: Tipos y características

Ambientación.

Práctica de salón con distribución de turnos (rotación). Restaurant abierto al público.

ESPACIO CURRICULAR: COCINA III

Carga Horaria: 6 hs. cátedra en contra turno. 144 hs. reloj.

CONTENIDOS:

Cordero. Cortes. Preparaciones.

Carnes de caza (ciervo, jabalí, liebre, conejo, etc.)



Provincia de Río Negro
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

Cocina del mundo (Española, Italiana, Francesa, Árabe, Hindú, China, japonesa, sudeste asiático)

Cocina regional Argentina

Cocina Patagónica. Productos regionales

ESPACIO CURRICULAR: RECEPCIÓN DE HOTEL II

Carga Horaria: 4 hs. cátedra en contra turno. 96 hs. reloj.

CONTENIDOS:

Concepto de control y gestión hotelera, finalidad del negocio, objetivos.

Supervisión de los distintos departamentos. Herramientas de control.

Gestiones de control, distintos tipos de control de gestión: 1) nivel estratégico 2) nivel de dirección 3) nivel operacional. Interrelación entre los distintos niveles (jerárquicos y comunicacionales). Distintos tipos de tarifas, confección de tarifas de alojamientos turísticos. Yield Management. Revenue Management. Tarifarios de temporadas: alta, media y baja. Nuevas tendencias de comercialización a través de la web. Información, Contratación y Evaluación de Servicios a través de las redes. E-Commerce.

Tipos de administración hotelera. Cadena. Franquicia. Contrato y Administrados por sus propios dueños.

Contabilidad hotelera, concepto, Costos fijos y variables, punto de equilibrio. Control presupuestario.

Sistemas de gestión hotelero. Cálculo de porcentajes del índice de ocupación (diario, semanal, mensual, anual). Representación gráfica. Confección de estadísticas. Porcentaje de ocupación proyectada. Servicio de atención al huésped. Agencias de viajes, O'TAS. Concepto, características. Actividades y responsabilidades dentro de la industria de la hospitalidad. Los hoteles y las agencias de viajes. Vinculación entre ambos, tarea conjunta, beneficios para el sector. Características

Manejo y atención profesional de la queja.

Política fiscal Hotelera.

ESPACIO CURRICULAR: AMA DE LLAVES.

Carga Horaria: 4 hs. cátedra en contra turno. 96 hs. reloj.

CONTENIDOS:

Función de Housekeeping y su impacto en la prestación del Servicio. Organigrama del Sector. Perfiles y tareas. Profesionalización del Sector

Ama de Llaves, Gobernantas, Supervisores de Pisos. Funciones y responsabilidades. Organización de las tareas para su personal. Cálculo de cantidad de mucamas necesarias por día, Confección de la planilla de horarios en Forecast Sistema de distribución del personal. Centralizado y No Centralizado. Interacción con el resto de los departamentos de un Hotel. Previsión de trabajo de mantenimiento y aseo profundo. Breafing del día. Productos químicos de uso profesional en Habitaciones y Espacios Comunes. Dosificadores. Vínculo con Proveedores. Control de calidad de las Habitaciones. Formularios Operativos. Chequeo de habitaciones. Bloqueos de Habitaciones.

Inventarios: Blanco, Equipamiento, Productos Químicos, Amenities. Planilla de Inventarios – Fórmulas – Ejercicio de inventario. Stock ideal y Punto de pedido. Previsión de amenities, productos de limpieza, folletería de habitaciones, etc.

Procedimientos de trabajo: estándares de presentación, lost&found, late checkouts, day use, bloqueos, extensiones, salidas anticipadas, hospitalityrooms, distribución de plazas, camas adicionales, seguridad en el Hotel: cerraduras mecánicas vs cerraduras magnéticas Tendencias



Provincia de Río Negro
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

en la presentación de Habitaciones, mobiliario. Ornamentación floral. Psicología y criterio de selección de los colores

La mucama. El Uniforme. E.P.P. Seguridad y Prevención. Rutina y descripción de tareas para la limpieza de la Habitación. Briefing del día. Formularios Operativos. Status de las habitaciones. El Office o Linen. El carro, preparación, abastecimiento y presentación. Consideraciones Operativas, procedimientos en cada caso. La limpieza profesional de Habitaciones en sus diferentes status. Técnicas de armado de camas. Técnica de repaso. Técnicas de limpieza y control en Cambio de Habitaciones. Extensiones de estadías. Señales de “ No molestar” o “ Pedido de Servicio”. El Turno Tarde en Pisos. Sistema de “Apertura de camas” o “ Turn Down Service”.

Empleados de Tareas Generales de Limpieza: Organización del trabajo – Briefing – Rutinas de Aseo y mantenimiento del orden y de la higiene – Capacitación – Interacción – Manejo Profesional de Productos –

Cuarto Año Ciclo Superior

FORMACIÓN ÉTICA, CIUDADANA Y HUMANÍSTICA GENERAL

ESPACIO CURRICULAR: EDUCACIÓN FÍSICA

CARGA HORARIA: 3 hs Cátedra 72 hs reloj

CONTENIDOS:

EL ADOLESCENTE Y LOS JUEGOS DEPORTIVOS: Cooperación tolerancia y armonía entre géneros.

Mejora, comprensión y valoración de las propias capacidades físicas y coordinativas posibles antes los requerimientos de los juegos deportivos. La práctica en juegos deportivos institucionalizados en forma recreativas y como competencia pedagógicas. Interés por la promoción de la propia cultura de los juegos tradicionales y autóctonos .Creación de juegos deportivos desde los propios intereses. Observación debates y análisis de actitudes y comportamientos en el contexto de la practicas lúdicas y deportivas. Control de emociones confianza de uno mismo. Participación en la organización y desarrollo del proyecto de acción tales como encuentros deportivos, jornadas recreativas, actividades en el medio ambiente natural.

Identificación del sentido positivo de la competencia. Participación en prácticas deportivas competitivas. La construcción de argumentos críticos sobre los modelos de prácticas atléticas, gimnásticas y deportivas en diversos ámbitos, escuela, barrio, club, alto rendimiento y en los medios de comunicación. La participación en juegos tradicionales y de otras culturas. Conocimiento y recreación de algunas variantes.

EL ADOLESCENTE Y LAS FORMAS GÍMNICAS: Espíritu crítico y toma de posición de un estilo de vida saludable. El goce y el hábito perdurable de ejercicios gimnásticos para la mejora de la calidad de vida. Su relación con los factores de riesgo y la armonía con el medio ambiente natural. El valor de la práctica continua y autónoma de ejercicios gimnásticos. La importancia para la vida humana. Desarrollo y uso de capacidades condicionales y coordinativas, con acciones motrices deportivas. El valor de la corporeidad ante los mensajes de los medios masivos de comunicación. Análisis crítico respecto a la influencia del proceso de globalización-tecnológico y su influencia en la promoción de estereotipos no acordes a características somato típicas de nuestras poblaciones y culturas. Conocimiento de hábitos de cuidado del cuerpo y salud sexual y reproductiva.



Provincia de Río Negro
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

EL ADOLESCENTE Y LAS SITUACIONES MOTRICES EN EL MEDIO AMBIENTE NATURAL:
Realización de distintas prácticas corporales en contacto directo con distintos ambientes naturales. Organización y colaboración con instituciones locales y/o regionales de acciones que ayuden a la concientización de la preservación del medio ambiente. Organización y práctica de distintas modalidades de campamentos. Su relación con el tiempo de duración, los propósitos y las instalaciones. Valoración de actitudes solidarias y respetuosas de las tareas compartidas. Acuerdo de normas, convivencia y distribución de tareas. Práctica y organización de actividades expresivas, recreativas, cooperativas, de exploración y descubrimiento en contacto con el medio natural. Juegos ecológicos.

PRÁCTICAS DEPORTIVAS EN CONTACTO CON EL MEDIO NATURAL: carreras campo travesía, carreras de orientación, travesías. El disfrute de las relaciones interpersonales en el medio natural.

ESPACIO CURRICULAR: INGLÉS TECNICO

CARGA HORARIA: 3hs Cátedra - 72hs reloj

CONTENIDOS:

Hacer y contestar llamadas telefónicas.
Dar y pedir información de ubicación, precios, etc.
Tomar reservas. Pedir disculpas.
Recibir invitados.
Hacer pedidos amables y dar respuestas.
Dar instrucciones en el bar o en la cocina.
Hacer recomendaciones.
Contestar a quejas.
Describir platos de cocina.
Recibir pagos.
Check in-out.

ESPACIO CURRICULAR: COMUNICACIÓN ORAL Y ESCRITA III

CARGA HORARIA: 3 hs Cátedra ,72 hs reloj

CONTENIDOS:

Análisis comunicativo: competencias, codificación y decodificación. Adecuación discursiva.
Pragmática de la comunicación: actos de habla.
Las competencias textuales y discursivas. Codificación y decodificación de los textos, orales y escritos, en función del marco situacional.
Nociones básicas de gramática textual. Referencia endofórica y exofórica. Endófora, sustitución, elipsis, cohesión léxica. Conectores y organizadores textuales.
Los géneros discursivos: propiedad y pertinencia del uso de determinadas modalidades comunicativas. Procedimientos de cita. Análisis crítico del discurso. Las trampas de la presunta objetividad. Manipulación a través del lenguaje. Falacias discursivas. Abreviaturas, siglas, acrónimos. Dudas e incorrecciones en el uso de la lengua. Vocablos, modismos y expresiones usuales. Gentilicios. Extranjerismos y neologismos. Los textos administrativos, características y estructura. Elementos paralingüísticos y extralingüísticos en la comunicación inmediata. El ensayo: la trama argumentativa del ensayo.



Provincia de Río Negro
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

ESPACIO CURRICULAR: PORTUGUES

CARGA HORARIA: 2hs Cátedra 48hs reloj

CONTENIDOS:

Tiempos verbales compuestos. Verbos específicos para el servicio de Bar y Restaurante. Sustantivos: Género, Número y Grado. Adjetivo: Género, Número y Grado.

Orientación en la ciudad. Señales de tránsito. Principales puntos de interés en la ciudad. Vivienda: espacios y objetos que la conforman. Alimentación: Alimentos, condimentos, frutas, comidas, postres, cortes de carne. El Menú en portugués. Hotel: Personal de Hotel; Espacios y mobiliario de Hotel. Restaurante: Personal de Restaurante; Espacios, objetos, utensilios y mobiliario que conforman el Restaurante. Bar: Personal de Bar; Espacios, objetos, utensilios, tipo de vasos, y mobiliario que conforman el Bar. Atención a clientes. Servicio de Mozos. Servicio bebidas. Manejo de quejas y objeciones.

FORMACIÓN CIENTÍFICO TECNOLÓGICO

ESPACIO CURRICULAR: MARKETING

CARGA HORARIA: 2hs Cátedra 48hs reloj

CONTENIDOS:

Marketing de Productos. Mezcla o mix de marketing de productos: la marca, el producto, el precio, distribución, publicidad y promoción. Diferencia con el marketing de servicios: La servucción. Implicaciones y problemáticas en la servucción. Definición de los nuevos servicios. Definición y comportamiento del soporte físico, del personal de contacto y del cliente en las empresas de servicios. Las variables controlables en servicios: el producto, el precio, la calidad y la promoción. Las diferencias con los productos tangibles. Características y clasificación de los productos intangibles.

Mercado: Comportamiento del mercado, medición y predicción de la demanda. Estudio de las necesidades y deseos del consumidor. Segmentación del mercado. Las estrategias competitivas y las turbulencias en el mercado de la industria de los servicios. Técnicas de investigación de mercados.

Venta de servicios, Publicidad y promoción: Principios técnicos de la acción de ventas. Ofertas especiales combinadas. Descuentos promocionales. Incentivos. Técnicas de promoción no tradicionales. Realización de una campaña publicitaria. Distintas formas de publicidad. La utilización de la agencia de publicidad. El planeamiento y el presupuesto publicitario. Creación de un proyecto de publicidad específico.

La empresa de la Hospitalidad: Funciones de la promoción de ventas y el planeamiento promocional en las empresas hoteleras y gastronómicas. Definición y ámbito comercial de la industria de la Hospitalidad Marketing específico de la empresa Hotelera. Organización, implementación y control de un programa de marketing integrado para la industria de la Hospitalidad.

ESPACIO CURRICULAR: LEGISLACIÓN LABORAL

Carga Horaria: 2 hs. cátedra, 48 hs. reloj.

CONTENIDOS:

El derecho laboral. Derechos individuales. Derecho colectivo del trabajo. Derecho de la seguridad social. Ley 20.744. Principios del derecho laboral. Instituciones del derecho del trabajo: salario, vacaciones, enfermedades inculpables, despidos. Liquidación de sueldos. Régimen general. Convenio colectivo de gastronómicos, hoteleros y empleados de comercio. Enfermedades y Accidentes de trabajo. ART. Despidos. Causas justas y sin causa justa. Indemnizaciones.



Provincia de Río Negro
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

ESPACIO CURRICULAR: SEGURIDAD E HIGIENE

Carga Horaria: 3 hs. cátedra, 72 hs. reloj.

CONTENIDOS:

Introducción. Riesgos y Protección de las áreas de trabajo. Distribución de áreas. Locales e instalaciones especiales. Condiciones ambientales: ventilación, temperatura, iluminación y ruido.

Riesgos generales y medidas preventivas. Contexto de seguridad e higiene para la actividad hotelera y gastronómica. Metodología de análisis de riesgos. Control de riesgos

Seguridad: concepto. Normativas. Edificios e infraestructura, de espacios de trabajo, de espacios de uso semi-público.

Riesgo mecánico. Introducción. Protección de máquinas. Objeto y definiciones. Golpes, cortes. Niveles de riesgos en las máquinas. Principios de protección. Riesgo eléctrico. Introducción. Definiciones y conceptos generales. Incendios. Riesgos de incendio. Introducción. Química del Fuego. Reacciones Químicas. Reacción en cadena. Tetraedro de fuego.

Instalaciones de Gas. Introducción. Materiales en uso. Detección de pérdidas de gas. Medidas preventivas ante una pérdida. Artefactos más usuales en instalaciones hoteleras. Carga térmica. Iluminación y color. Influencia de la iluminación en la salubridad y productividad. Sistemas de Iluminación: Sistemas de iluminación natural. Sistemas de iluminación artificial. Colores y señales de seguridad.

Ruido. Audición e hipoacusia. Control del ruido. Protección auditiva.

Gestión del riesgo. Planificación de la prevención. Comunicación y concientización. Medición y valoración de resultados.

Planes de emergencia. Definición. Cantidad de siniestros y características comunes. Elaboración de un plan de emergencias. Etapas. Desarrollo.

ESPACIO CURRICULAR: DESARROLLO DE MICROEMPRESMIENTOS

CARGA HORARIA: 2hs Cátedra - 48hs reloj

CONTENIDOS:

Microempresas o el desarrollo de emprendimientos: Microempresa y autoempleo. Ventajas y desventajas del micro emprendimientos. El micro emprendedor: cualidades. Empresa unipersonal, sociedades. Estudio y evaluación del proyecto de empresa. Qué es la idea de negocio? Factores que originan las ideas de emprendimientos.

Estadística. Determinación de mercado con métodos estadísticos. Estudio de mercado: objetivos. Clientes potenciales. Las encuestas. Segmentos de mercado. Tamaño del mercado. Análisis de la competencia. Plan de ventas y financiamiento. Plan de aprovisionamiento (compras). Construyendo nuestro proyecto de empresa o emprendimiento: planifiquemos para ganar. El producto, la marca y el precio. Plan de producción o prestación de servicios. Distribución.

Los Recursos financieros. Búsqueda de financiamiento. Sistema de amortización. Matemática financiera aplicada. El activo fijo necesario, el activo circulante, gastos de administración, publicidad y comunicación. Recursos físicos. Plan de iniciación y de ganancias. Recursos humanos. Pasos y requisitos de inscripción para la puesta en marcha del emprendimiento.



Provincia de Río Negro
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

ESPACIO CURRICULAR: ORGANIZACIÓN DE CONGRESOS Y CONVENCIONES.
CARGA HORARIA: 3 hs cátedra – 72 hs reloj

CONTENIDOS:

Técnicas de organización y funcionamiento de eventos pre-programados. Importancia de la venta de salones dentro del Departamento de Alimentos y Bebidas. Sistema de valoración para la venta de salones y áreas de uso común. Recursos humanos y técnicos utilizables en la organización de eventos. Determinación de los menús para los banquetes. Diferencia entre los menús clásicos y los de banquetes. Posibilidades e imposibilidades en la elección de platos. Costeo de banquetes, congresos, convenciones y eventos en general. Determinación del valor por espacio y por persona. Elementos de organización y administración interna. Control de gestión del departamento. El libro de reservas de congresos y otros eventos pre-programados. Técnicas de cotización. La reserva solicitada y confirmada. La producción de alimentos para banquetes. Las órdenes de producción para eventos. Técnicas de servicio para banquetes y otros eventos. La “Mise en place” para congresos, convenciones, banquetes y otros eventos especiales. La comunicación interna interdepartamental. Los servicios de seguridad y su rol en la organización de eventos especiales.

FORMACIÓN TÉCNICA ESPECÍFICA

ESPACIO CURRICULAR: DESARROLLOS GASTRONÓMICOS

Carga Horaria: 6 hs. cátedra en contra turno. 144 hs. reloj.

CONTENIDOS:

Envasado al vacío. Cocción al vacío. Cocción a temperatura justa
Supe congelados. Liofilización
Técnicas de regeneración de los alimentos. Uso dirigido de las reacciones químicas en la cocina.
Tecnología de la leche: manteca, yogurt, quesos, helados.
Hidroponía.
Conservación de los alimentos: conservas, encurtidos, ahumados curados.
Autoclave.

ESPACIO CURRICULAR: PASTELERÍA

Carga Horaria: 4 hs. cátedra en contra turno. 96 hs. reloj.

CONTENIDOS:

Breve reseña histórica de la Pastelería. Tipos de pastelería. Pastelería artesanal y tradicional. Pastelería europea. Pastelería argentina.
Aplicación de los distintos tipos de masas: bizcochuelos, piononos, biscuits, budines, hojaldre.
Elaboración y conservación de dulces, jaleas y mermeladas. Diferencia con los manjares.
Utilización de crema de leche, natillas, chantilly, manteca.
Uso y elaboración de los insumos de decoración de la repostería: glasé, merengues y distintas pastas de confitura. Caramelos. Chocolates. Aplicación de esencias y especias. Recetas navideñas. Pastillaje. Souvenirs.
Decoración de tortas.



Provincia de Río Negro
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

ESPACIO CURRICULAR: CHOCOLATERÍA

Carga Horaria: 4 hs. cátedra en contra turno. 96 hs. reloj.

CONTENIDOS:

Historia del cacao. Características del árbol y frutos. Proceso de fabricación. Del cacao al chocolate.-Clasificación del chocolate. Coberturas, baños características y usos.

Técnicas de elaboración: Fundido y cristalización del chocolate. Diversas técnicas de templado. Uso de los diferentes tipos de chocolate. Defectos y sus causas en los productos acabados. Elaboración de especialidades de la chocolatería mundial. Uso de moldes para huevos, bombones y figuras. Bañado manual de piezas. Elaboración de rellenos para bombones de molde y de corte. Elaboración de trufas y bombones de manga. Armado de tabletas. Elaboración de decoraciones para postres y productos de confitería. Industrialización y comercialización de chocolates de producción local.

ESPACIO CURRICULAR: SERVICIO DE BAR Y ENOLOGIA

Carga Horaria: 6 hs. cátedra en contra turno. 144 hs. reloj.

CONTENIDOS:

Descripción del puesto: funciones y responsabilidades

Mise en place, utensilios y elementos del área. Mobiliario, nómina de licorería, nómina de mercadería necesaria, tragos, decoraciones. Limpieza y manejo de los equipos.

Normas bromatológicas en el Bar.

Bases de coctelería: con alcohol –sin alcohol.

Lectura e Interpretación de recetas. (Cocteles internacionales, aperitivos, bajativos, coctelería de autor) Métodos y Técnicas de Elaboración de cócteles clásicos.

Cafetería: introducción, tipos, clasificación. Preparación, elaboración y servicio

Cafetería especial: fríos y calientes

Chocolates, té e infusiones: características y elaboración

Preparación de cocteles con café.

Cervezas.

Enología: Proceso del Vino- Análisis de materias primas a niveles físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales

Introducción al mundo de los vinos y bodegas del mundo. Reconocimiento y clasificación de vinos-

La Cata: aspectos sensoriales, metodología, herramientas, temperaturas.

Elaboración de cocteles con vinos blancos, tintos y espumantes

ESPACIO CURRICULAR: PRACTICAS PROFESIONALIZANTES.

Carga Horaria: 9 hs. cátedra 216 hs. reloj

Corresponde 4 Hs cátedra en hotelería y 5 Hs en cocina.

Lo central de este espacio es situar al estudiante en ámbitos reales. Son situaciones de aprendizaje gestionadas según diferentes modalidades por la institución educativa, referenciadas en desempeños, criterios y entornos significativos para el desarrollo y desempeño de un rol profesional. Implica la práctica reflexiva.

Podrán asumir diferentes formas y/o formatos; proyectos, microemprendimientos o formación en algún centro de trabajo. El objetivo principal es poner en práctica saberes profesionales significativos. Serán organizadas, implementadas y evaluadas por el centro de formación y estarán bajo el control de la propia institución y de la respectiva autoridad jurisdiccional.



Provincia de Río Negro
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

Cualquiera sea el formato se debe mantener 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 las unidades educativas y otras instituciones o entidades, proyectos didácticos / productivos institucionales orientados a satisfacer demandas específicas o destinados a satisfacer necesidades de la propia unidad educativa, emprendimientos a cargo de los alumnos, organización y desarrollo de actividades y/o proyectos de apoyo en tareas demandadas por la comunidad, entre otros.

BIBLIOGRAFIA:

Ley de Educación Nacional 26206
Ley Nacional de Educación Técnico Profesional 26058
Ley Provincial de Educación
Resolución CFE Nº 261/06
Resolución CFE 47/08
Resolución CFE 84/09
Resolución CFE 90/09
Decreto Nacional de Pasantías 1374/11
Resolución CPE 3644/11 Diseño Curricular ETP
Resolución CPE 137/13