



DISEÑO CURRICULAR JURISDICCIONAL
Profesional Gastronómico

Año 2018



AUTORIDADES PROVINCIA DE RÍO NEGRO

GOBERNADOR

Alberto WERETILNECK

MINISTRA DE EDUCACIÓN

Mónica Esther SILVA

SECRETARIO DE EDUCACIÓN

Juan Carlos URIARTE

DIRECTORA GENERAL DE EDUCACIÓN

María de las Mercedes JARA TRACCHIA

EQUIPO JURISDICCIONAL

María de las Mercedes JARA TRACCHIA

Nadia MORONI

Anahí ALDER

Diseño y Diagramación

Paula TORTAROLO

EQUIPO INSTITUCIONAL

Instituto Técnico Superior S. C. de Bariloche

Directora: Martha Vélez

Coordinadora Pedagógica: Carla Di Vito

Equipo Docente del área Gastronomía de la Institución

Instituto de Formación Docente Continua Viedma

Director: Rubén Darío Quiroga

Coordinador Académico: Alberto Gregorio Fritz

Coordinador de Práctica y Extensión Áulica: Leandro Damián Miller

Secretario: Federico Matías Alcain

ÍNDICE

CAPÍTULO I. MARCO DE LA POLÍTICA EDUCATIVA PROVINCIAL Y NACIONAL PARA LA FORMACIÓN PROFESIONAL	Pág. 5
1.1 La Formación Profesional	Pág. 5
CAPÍTULO II. FINALIDADES DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL: PROFESIONAL GASTRONÓMICO	Pág. 7
2.1 La Formación Profesional: Profesional Gastronómico, aproximaciones a su campo de estudio y conocimiento e impacto regional.	Pág. 7
2.2 Denominación del Título	Pág. 7
2.3 Duración de la Formación Profesional	Pág. 7
2.4 Carga horaria total	Pág. 7
CAPÍTULO III. FUNDAMENTOS PEDAGÓGICOS DE LA PROPUESTA CURRICULAR.	Pág. 8
3.1 Acerca del Currículum el conocimiento, la enseñanza y el aprendizaje.	Pág. 8
3.2 Ámbito Laboral	Pág. 9
3.3 Modalidad de cursado	Pág. 9
3.4 Objetivos de la Formación Profesional	Pág. 9
3.5 Perfil del Egresado	Pág. 10
3.6 Condiciones de Ingreso	Pág. 10
CAPÍTULO IV. ORGANIZACIÓN CURRICULAR	Pág. 11
4.1 Definición y caracterización de los campos de formación y sus relaciones.	Pág. 11
4.2 Carga horaria por Campo	Pág. 11
4.3 Definición de los Formatos Curriculares que integran la propuesta	Pág. 12
CAPÍTULO V. ESTRUCTURA CURRICULAR	Pág. 13
5.1 Mapa Curricular	Pág. 13
CAPÍTULO VI. UNIDADES CURRICULARES. Presentación de las Unidades Curriculares. Componentes Básicos	Pág. 14
6.1 SABERES BÁSICOS O GENERALES	Pág. 14
6.1.1 PRIMER AÑO	Pág. 14
6.1.1.1 Administración General	Pág. 14
6.2 SABERES CIENTÍFICOS TECNOLÓGICOS	Pág. 15
6.2.1 PRIMER AÑO	Pág. 15
6.2.1.1 Bromatología de Alimentos, Bebidas y Materias Primas	Pág. 15
6.2.1.2 Nutrición	Pág. 16
6.2.2 SEGUNDO AÑO	Pág. 16
6.2.2.1 Enología	Pág. 16
6.3 SABERES TÉCNICOS	Pág. 17
6.3.1 PRIMER AÑO	Pág. 17
6.3.1.1 Métodos de cocción	Pág. 17

6.3.1.2	Servicios de Salón y Atención al Cliente	Pág. 18
6.3.1.3	Panadería	Pág. 19
6.3.2	SEGUNDO AÑO	Pág. 19
6.3.2.1	Alta Cocina	Pág. 19
6.3.2.2	Práctica de Servicios de Salón I	Pág. 20
6.3.2.3	Pastelería y Repostería	Pág. 21
6.4	CAMPO DE LA FORMACIÓN DE LA PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE	Pág. 21
6.4.1	PRIMER AÑO	Pág. 23
6.4.1.1	Práctica Profesionalizante I	Pág. 23
6.4.2	SEGUNDO AÑO	Pág. 23
6.4.2.1	Práctica Profesionalizante II	Pág. 23
CAPÍTULO VII. BIBLIOGRAFÍA GENERAL		Pág. 25

CAPÍTULO I

1. MARCO DE LA POLÍTICA EDUCATIVA PROVINCIAL Y NACIONAL PARA LA EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL Y DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL.

La Ley de Educación Nacional N° 26.206 del año 2006 define el Sistema Educativo Nacional en cuatro niveles –Educación Inicial, Educación Primaria, Educación Secundaria y Educación Superior– y ocho modalidades, entre las cuales se ubica como tal la Educación Técnico Profesional. Esta última se rige por las disposiciones de la Ley de Educación Técnico Profesional N° 26.058 del año 2005, siendo la Educación Secundaria y la Educación Superior las responsables de la formación de Técnicos Secundarios y Técnicos Superiores en áreas ocupacionales específicas y de la Formación Profesional.

En el ámbito provincial la sanción de la Ley Orgánica de Educación F N° 4.819 del año 2012, establece en el Título 4, Cap. III, Art. 45, inc. b) “La habilitación de mecanismos administrativos e institucionales que permitan la elaboración de propuestas de formación de técnicos (...) superiores no universitarios como también de formación profesional en las diferentes áreas de la producción y los servicios, de acuerdo a las necesidades y potencialidades de desarrollo de cada región de la provincia”.

En las últimas décadas, en la Provincia de Río Negro, se ha producido un incremento de propuestas formativas de Educación Superior Técnico Profesional y de Formación Profesional que se implementan desde los Institutos Superiores, con anclaje territorial en diferentes puntos de la geografía provincial dando respuestas a las necesidades de formación e inserción laboral. La Ley Orgánica de Educación F N° 4.819 del año 2012, en su Art. 55 establece que: “Las instituciones que brindan Formación Profesional deben reflejar en su propuesta de formación una estrecha vinculación con el medio productivo local y regional en el cual se encuentran insertas para dar respuesta a las demandas de calificación en aquellos sectores con crecimiento sostenido”.

1.1 Formación profesional

En el marco de la Resolución del CFE 115/10, Anexo I, y como parte de la política de fortalecimiento de la Educación Técnica Profesional y la definición de los aspectos sustantivos para la Formación Profesional (FP) es que se realiza la presente propuesta.

La FP se define como “el conjunto de acciones cuyo propósito es la formación socio-laboral para y en el trabajo, dirigida tanto a la adquisición y mejora de las cualificaciones como a la recualificación de los trabajadores y que permite compatibilizar la promoción social, profesional, y personal con la productividad de la economía nacional, regional y local” (LETP 26.058 del año 2005), permitiendo que las instituciones de educación secundaria y el nivel superior implementen programas de FP en su campo de especialización.

Por su parte el compromiso institucional en este tipo de propuestas debe involucrar “la planificación y el desarrollo de una propuesta formativa relevante para el conjunto de la comunidad, con una fuerte vinculación con otras instituciones educativas y con el entorno socio-productivo, a fin de integrar la oferta dentro de un sistema territorial en el marco de redes sectoriales, y atendiendo a las orientaciones de la políticas educativas, económicas y laborales” (CFE N° 115/10).

La estructura y organización curricular se realiza teniendo en cuenta la integración de distintos tipos de saberes, capacidades, conocimientos, habilidades tendientes a su adquisición significativa y contextualizada. Tanto la formación como las prácticas profesionalizantes deben ofrecer a los estudiantes oportunidades para el desarrollo de capacidades profesionales y habilitar la construcción de conocimientos, actitudes y valores inherentes al ámbito profesional.

La FP conforma una trayectoria formativa que puede articularse horizontalmente con otras, y también posibilita la articulación vertical con certificaciones laborales de mayor nivel de complejidad. Posibilita contemplar la elaboración de dispositivos pedagógicos que reconozcan y respeten las trayectorias de los estudiantes.

CAPÍTULO II

2. FINALIDADES DE LA FORMACION PROFESIONAL: PROFESIONAL GASTRONOMICO.

2.1 La Formación Profesional: Profesional Gastronómico, aproximaciones a su campo de estudio y conocimiento e impacto regional.

Articulada a la Tecnicatura Superior en Gastronomía, la propuesta de FP: **Profesional Gastronómico**, otorga una certificación profesional elaborada en el marco de los actuales lineamientos federales en la Resolución del CFE Nº 295/16, Criterios para la organización institucional y lineamientos para la organización de la oferta formativa para la Educación Técnico Profesional de nivel superior, y de la propuesta Curricular Provincial contemporánea a este.

La misma tiene como propósito formar Profesionales Gastronómicos capaces de abordar nuevas y complejas realidades que se manifiestan en el ámbito local y nacional. La certificación responde a la necesidad de realizar trayectos de capacitación y actualización específicos, pensando a la actividad gastronómica-turística como actividad económica en expansión en la región, convirtiéndose en posibilidad de desarrollo local para la comunidad en general.

El Profesional Gastronómico, estará capacitado para que sea al mismo tiempo un creador con responsabilidades administrativas, capaz de coordinar personal, manejar recursos, diseñar menues, mantener estándares de calidad gastronómica que respondan a normas nacionales e internacionales de higiene y seguridad, comprendiendo la cultura gastronómica mundial, nacional y los estándares nutricionales que se manejan en la actualidad.

Para la organización del plan de estudios de esta FP, se buscó que el futuro Profesional Gastronómico adquiriera conocimientos, dominio y competencias, propias del saber gastronómico contemporáneo: alimentación saludable, seguridad alimentaria, Buenas Prácticas de Manufacturas; en definitiva, una formación que le permita una rápida inserción laboral en el mercado regional.

La realidad ha mostrado una demanda insatisfecha en recursos humanos del área, provenientes de causas tales como: insuficiente formación en prácticas profesionales, en herramientas específicas y gestión gastronómica y, la falta de adecuación de las ofertas educativas a las necesidades de las empresas del sector gastronómico.

2.2 Denominación del Título

Profesional Gastronómico.

2.3 Duración de la Formación Profesional

2 años (según organización institucional).

2.4 Carga horaria total

1136 horas

CAPÍTULO III

3. FUNDAMENTACIÓN PEDAGÓGICA DE LA PROPUESTA CURRICULAR

3.1 Acerca del Currículum: el conocimiento, la enseñanza y el aprendizaje.

La Formación Profesional se constituye en un ámbito relevante de crecimiento y profesionalización en tiempos de avance científico-tecnológico. La formación de los profesionales se presenta como una necesidad. Esta modalidad establece una estrecha vinculación entre el campo educativo y el campo laboral y requiere de propuestas curriculares abiertas - flexibles en permanente actualización vinculadas con los contextos de actuación.

La Formación Profesional pretende una sólida formación teórico-práctica que desarrolle destrezas en el manejo de la especificidad técnica para la que se forma y el aprendizaje de capacidades más integradoras que vinculen conocimientos con habilidades que apunten a la puesta en escena de herramientas de análisis en contextos, para la toma de decisiones. Esta visión intenta articular la formación de un profesional que aprenda no sólo aspectos instrumentales y técnicos sino contextuales frente a las demandas ocupacionales de la región. En este sentido la Ley de Educación Superior Nacional Nº 24.521 en su Título II Capítulo 1 Artículo 3 explicita que :“ la educación superior tiene por finalidad proporcionar formación científica, profesional, humanística y técnica en el más alto nivel, contribuir a la preservación de la cultura nacional, promover la generación y desarrollo del conocimiento en todas sus formas, y desarrollar las actitudes y valores que requiere la formación de personas responsables, con conciencia ética y solidaria, reflexivas, críticas, capaces de mejorar la calidad de vida, consolidar el respeto al medio ambiente, a las instituciones de la República y a la vigencia del orden democrático”.

En este sentido se estructuran los Diseños Curriculares para la Formación Profesional y para comprenderlo es necesario explicitar las concepciones de currículum, conocimiento, enseñanza y aprendizaje que orientan el modo que asume el proceso formativo.

Todo currículum explicita ideas, conocimientos, posiciones acerca del hombre, la cultura y la sociedad. Se presenta como representación y concreción de un proyecto político-social-cultural en el que se manifiestan las intencionalidades educativas. El currículum se considera una herramienta de profesionalización en el sentido de promover capacidades en los ciudadanos para lograr progresos personales, profesionales y sociales. El currículum se concibe aquí como: “la expresión de un proyecto político, pedagógico y cultural, escenario de conflictos entre múltiples intereses e intencionalidades, es un eslabón entre la teoría educativa y la práctica pedagógica, entre lo que se afirma que puede ser la educación y lo que finalmente es. Por eso debe ser concebido como un proceso que involucra la práctica pedagógica misma como uno de sus componentes básicos.”¹

En el Currículum se seleccionan y sintetizan conocimientos que una sociedad define como válidos a ser transmitidos. Construidos y producidos socialmente que deben ser comprendidos en su carácter histórico y provisional. El conocimiento se presenta como un producto objetivado y contradictorio de procesos históricos sociales, culturales que son interpelados permanentemente por relaciones de poder.

En relación a los conocimientos a transmitir concebimos a la enseñanza como una práctica compleja

¹ Diseño Curricular de la Formación Docente (1988)

que se sitúa en contextos configurados por múltiples dimensiones: institucionales, pedagógicas, didácticas, éticas, políticas. Su particularidad está definida por su relación específica con los conocimientos y los contextos de prácticas donde se producen.

La enseñanza implica siempre un intento deliberado y con relativa sistematicidad de transmisión de conocimientos. Toda enseñanza al ser una acción deliberada no es neutral sino que siempre se evidencia como una actividad política. Como toda acción intencional involucra aspectos personales, sociales y contextuales. En este sentido los aportes de las teorías psicológicas y sociológicas que toman lo grupal y lo social como intervinientes en el aprendizaje son un aporte relevante.

La enseñanza es un campo de prácticas que articula distintos ámbitos de decisión; el político, ético, epistemológico, el técnico y el de los contextos específicos de enseñanza. El desarrollo de una enseñanza situada requiere incorporar la dialéctica permanente entre los conocimientos y su transferibilidad en el ámbito de acción, esto exige la incorporación de diversos abordajes metodológicos según los campos de conocimientos que se involucren.

La intervención en la enseñanza involucra la relación con un aprendiz con sus características y las particularidades del conocimiento a transmitir. El aprendizaje hace referencia a los procesos a través de los cuales se adquieren los conocimientos. Las situaciones de enseñanza que se proponen promueven procesos de aprendizaje y construcción de significados por parte del estudiante. Planteamos una concepción de aprendizaje como proceso de construcción de conocimientos que promueven la transferencia y comprensión de los mismos en situaciones cotidianas. Ubica al estudiante como un sujeto activo intelectualmente con posibilidades de aprendizaje personal y formado a través de la mediación con otros.

3.2 Ámbito Laboral

El Profesional Gastronómico podrá desempeñarse en el ámbito público estatal, privado, de la sociedad civil; tanto en el nivel local, regional y nacional.

3.3 Modalidad de Cursado

Presencial.

3.4 Objetivos de la Formación Profesional

El objetivo general del presente Diseño Curricular de Formación Profesional es establecer una estructura formativa que sea capaz de brindar una formación integral que promueva en los estudiantes la construcción de las herramientas intelectuales y prácticas necesarias para la inserción en organizaciones de producción y servicios.

Asimismo, a partir del aprendizaje de conocimientos teóricos, científico-tecnológicos y metodológicos, podrán desempeñarse en un contexto que se caracteriza por el cambio permanente. Se propone la confluencia de saberes y habilidades técnicas con el conocimiento profundo y amplio que requiere el desempeño en este campo laboral.

El objetivo es que la Formación Profesional acompañe a los futuros Profesionales a contactarse con las empresas del sector gastronómico-turístico que buscan incorporar perfiles calificados acorde a esta propuesta de formación.

3.5 Perfil del Egresado.

- El Profesional Gastronómico podrá desempeñarse en diversos roles en establecimientos del rubro de la Gastronomía, ejecutar la gestión operativa de las empresas y organizaciones que presten servicios gastronómicos.
- Trabajar como miembro de un equipo de trabajo en empresas y organizaciones gastronómicas.
- Identificar y desarrollar técnicas y sistemas de producción y elaboración culinaria, asesorar sobre el valor nutritivo, económico y social de los alimentos.
- Generar menús que contemplen criterios nutricionales y culinarios.

3.6 Condiciones de Ingreso.

Teniendo en cuenta el Reglamento Académico Marco de la Jurisdicción, Resolución Nº 4077/14, en el mismo se establecen las siguientes condiciones:

- Artículo 5º: Ingreso.- A las instituciones de Educación Superior dependientes de la Provincia de Río Negro se ingresa de manera directa, atendiendo a la igualdad de oportunidades y la no discriminación.
- Artículo 6º: Inscripción.- Para inscribirse en una institución de Educación Superior es necesario presentar la siguiente documentación:
 - a) Solicitud de inscripción.
 - b) Constancia de estudios secundarios completos, acreditados con la presentación del título en original y copia, o constancia de título en trámite o constancia de finalización de cursado del secundario con materias adeudadas.
 - c) Fotocopia autenticada del documento de identidad (datos de identificación y domicilio).
 - d) Partida de Nacimiento actualizada, original y copia autenticada.
 - e) CUIL.

Esta documentación debe obrar en el legajo de cada estudiante al comenzar el ciclo lectivo. Por Secretaría de Estudiantes se realiza la carga de ingresantes en el sistema SAGE-LUA o sistema de administración de estudiantes equivalente, y se mantendrá actualizada la información respecto a su condición de regularidad y rendimiento académico.

CAPÍTULO IV

4. ORGANIZACIÓN CURRICULAR

4.1 Definición y caracterización de los campos de formación y sus relaciones.

El Plan de Estudios se organiza en torno a cuatro campos de formación establecidos por la Resolución CFE N°115/10.

Saberes Básicos o Generales:

Destinado a abordar los saberes de fundamento requeridos para la adquisición de los conocimientos científicos y tecnológicos, así como aquellos específicos de la certificación.

Saberes científicos tecnológicos:

Propios del campo de conocimientos relativos al sector y en relación directa con los saberes especializados.

Saberes técnicos:

Se refiere específica y directamente a saberes técnicos propios de la certificación laboral, teniendo en cuenta el perfil profesional. Estos saberes se refieren al “saber hacer”, combinando integrando saberes científicos-tecnológicos y técnicos específicos.

Prácticas Profesionalizantes:

Son aquellas que ofrecen oportunidades para la adquisición y recreación de las capacidades profesionales, la aplicación de conocimientos y el desarrollo de actitudes y habilidades. Se requiere generar en los procesos educativos espacios formativos de acción y reflexión sobre situaciones reales de trabajo, participando de cada una de las acciones involucradas inherentes a su formación.

4.2 Carga horaria por campo

Campos de Formación	Porcentaje en Plan de Estudios	Porcentaje Actividades Teóricas	Porcentaje Actividades Prácticas Formativas	Total de horas de la Carrera: 1136 horas reloj
Saberes Básicos o Generales	3%	100%	-----	
Saberes Científicos Tecnológicos	16%	85%	15%	
Saberes Técnicos	59%	57%	43%	
Prácticas Profesionalizantes	22%	-----	100%	

4.3 Definición de los Formatos Curriculares que integran la propuesta

Unidades Curriculares:

Se entiende por “unidad curricular” a aquellas instancias curriculares que, adoptando distintas modalidades o formatos pedagógicos, forman parte constitutiva del plan, organizan la enseñanza y los distintos contenidos de la formación y deben ser acreditadas por los estudiantes. Las mismas se distribuyen de la siguiente manera:

Las Asignaturas son unidades curriculares definidas por la enseñanza de marcos disciplinares o multidisciplinares y sus derivaciones metodológicas para la intervención educativa. Son de valor troncal para la formación y se caracterizan por brindar conocimientos, modos de pensamiento y modelos explicativos. Permiten el análisis de problemas, la investigación documental, la preparación de informes, el desarrollo de la comunicación oral y escrita y la aproximación a métodos de trabajo intelectual transferibles a la acción profesional. En cuanto al tiempo y ritmo, pueden adoptar la periodización anual o cuatrimestral, incluyendo su secuencia en cuatrimestres sucesivos.

El Trabajo de campo: proponen un acercamiento real al contexto, a la cultura de la comunidad, a las instituciones y los sujetos en los que acontecen las experiencias de práctica. Los Trabajos de Campo constituyen espacios sistemáticos de trabajos de indagación en terreno e intervenciones en espacios acotados, desarrollo de micro experiencias, prácticas sistemáticas en contextos específicos y diversos.

Los Talleres: son unidades curriculares que promueven la resolución práctica de situaciones que requieren de un hacer creativo y reflexivo, poniendo en juego marcos conceptuales disponibles, también posibilita la búsqueda de otros marcos necesarios para orientar, resolver o interpretar los desafíos de la producción. Como modalidad pedagógica, el taller apunta al desarrollo de capacidades para el análisis de casos y de alternativas de acción, la toma de decisiones y la producción de soluciones e innovaciones. En este proceso, se estimula la capacidad de intercambio, la búsqueda de soluciones originales y la autonomía del grupo. Su organización es adaptable a los tiempos cuatrimestrales.

Los seminarios: son unidades que se organizan en torno a casos, problemas, temas o corrientes de pensamientos para cuyo análisis se requiere de una producción específica, la contraposición de enfoques, posiciones y debate. Implican instancias académicas de estudio de problemas relevantes para la formación profesional, a través de la reflexión crítica de las concepciones o supuestos previos sobre tales problemas, que los estudiantes tienen incorporado como resultado de su propia experiencia, para luego profundizar su comprensión a través de la lectura y el debate de materiales bibliográficos o de investigación. Estas unidades permiten el cuestionamiento del "pensamiento práctico" y ejercitan en el trabajo reflexivo y el manejo de literatura específica, como usuarios activos de la producción del conocimiento. Los seminarios se adaptan bien a la organización cuatrimestral, atendiendo a la necesidad de organizarlos por temas/ problemas. Asimismo estos espacios incluyen dispositivos que enriquecen el proceso formativo, como propuestas de opcionalidad académica que supondrán la articulación entre diferentes instituciones (sociales, académicas, políticas, etc.).

Espacios de Definición Institucional: son actividades académicas de abordaje de temáticas y/o problemáticas definidas por los IFDC en relación a las necesidades requeridas institucionalmente. Cada IFD elabora sus propuestas y/o reconoce experiencias formativas en otros espacios o instituciones a través de la evaluación y reconocimiento desde el Consejo Directivo.

CAPÍTULO V.

5. ESTRUCTURA CURRICULAR

5.1 Mapa curricular

PROFESIONAL GASTRONOMICO							
Saberes Básicos o Generales		Saberes Científicos Tecnológicos		Saberes Técnicos		Prácticas Profesionalizantes	
PRIMER AÑO							
Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre	Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre	Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre	Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre
Administración General (Asig. 2hs/32hs)	-----	Bromatología de Alimentos, Bebidas y Materias Primas (Asig. 3hs/96hs)		Métodos de Cocción (Asig. 3hs/96hs)		Práctica Profesionalizante I (3hs/96hs)	
				Servicios de Salón y Atención al Cliente (Taller 3hs/96hs)			
		Nutrición (Asig. 2hs/32hs)	-----	Panadería (Taller 4hs/128hs)			
SEGUNDO AÑO							
Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre	Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre	Primer Cuatrimestre.	Segundo Cuatrimestre	Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre
-----	-----	Enología (Asig. 3hs/48hs)	----	Alta Cocina (Asig. 3hs/96hs)		Práctica Profesionalizante II (5hs/160hs)	
				Práctica de Servicio de Salón I (Taller 4hs/128hs)			
				Pastelería y Repostería (Taller 4hs/128hs)			
Total horas Saberes Básicos o Generales: 32		Total horas Saberes Científicos Tecnológicos: 176		Total horas Saberes Técnicos: 672		Total horas Prácticas Profes.: 256	
Espacio de Definición Institucional: ---							
TOTAL HORAS DE LA CARRERA: 1136 hs.							

CAPÍTULO VI

6. UNIDADES CURRICULARES. COMPONENTES BÁSICOS

En la presentación de las unidades curriculares se explicitan los siguientes componentes: formato, orientaciones para la selección de contenidos, y bibliografía.

- **Formatos.** Implican no solo un determinado modo de transmisión del conocimiento, sino también una forma particular de intervención en los modos de pensamiento, en las formas de indagación, en los hábitos que se construyen para definir la vinculación con un objeto de conocimiento. (Resolución CFE N° 24/07).
- **Finalidades formativas de una unidad curricular.** Las finalidades formativas de la unidad curricular son un componente del Encuadre Didáctico de los Diseños Curriculares Provinciales. Son un tipo particular de propósitos que refieren a aquellos saberes que los estudiantes deben acreditar al finalizar el curso y que están vinculados a las prácticas profesionalizantes.
- **Ejes de contenidos descriptores.** Adscribiendo a la concepción de los diseños curriculares como un “marco de organización y de actuación y no un esquema rígido de desarrollo”, el presente diseño curricular incorpora criterios de apertura y flexibilidad para que “el currículum en acción” adquiera una fluida dinámica, sin que sea una rígida e irreflexiva aplicación del diseño curricular o un requerimiento burocrático a ser evitado.”. En ese encuadre, se presentan los ejes de contenidos, concebidos como las nociones más generales y abarcadoras que constituirán la unidad curricular con la función de delimitar, definir y especificar los campos conceptuales que la integran.

6.1 SABERES BÁSICOS O GENERALES

6.1.1 PRIMER AÑO

▪ 6.1.1.1 Administración General

Formato: Asignatura

Régimen de cursada: Cuatrimestral

Ubicación en el diseño curricular: 1º año 1er cuatrimestre

Asignación de horas semanales: 2 hs.

Total de horas: 32 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

La asignatura pretende lograr que el alumno adquiera el conocimiento de los distintos tipos de organizaciones, sus estructuras y funcionamiento, así como también su administración, el proceso administrativo y las herramientas de gestión estratégica. Lo harán a través de propuestas tales como análisis de organigramas y documentación, estudio de casos o visitas a empresas del rubro, de manera de internalizar la teoría de forma deductiva y dinámica.

Ejes de contenidos. Descriptores

Las organizaciones y la empresa. Visión sistémica. La administración: concepto y proceso administrativo. Planificación. Organización. Integración de personal. Dirección. Control. Administración de restaurantes. Aspectos generales de la restauración. Estrategias genéricas, básicas y de comercialización. Organigramas. Manual de funciones. El perfil de empleados. Departamento de operaciones: decisiones de producto. Política de compras. Departamento de comercialización. Sondeo de mercado. Plan de negocios. Departamento de Personal: reclutamiento, preselección, selección e inducción de personal. Departamento de finanzas: decisiones de inversión y financiamiento.

6.2 SABERES CIENTÍFICOS TECNOLÓGICOS

6.2.1 PRIMER AÑO

▪ 6.2.1.1 Bromatología de Alimentos, Bebidas y Materias Primas

Formato: Asignatura

Régimen de cursada: Anual

Ubicación en el diseño curricular: 1º año

Asignación de horas semanales: 3 hs.

Total de horas: 96 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

La asignatura pretende dar a conocer al estudiante los conceptos y los principios que garantizan la inocuidad alimentaria, la composición de los alimentos y los requerimientos legales de los establecimientos elaboradores y fraccionadores de alimentos. En la asignatura también se estudian las buenas prácticas de manufactura en todo el proceso de elaboración de un producto alimenticio, métodos de conservación y los principales sistemas de inocuidad alimentaria implementados a nivel internacional. Adquiriendo dichos conocimientos, el futuro Técnico podrá implementar un criterio lógico para resolver situaciones donde se ponga en riesgo la inocuidad de los alimentos.

Ejes de contenidos. Descriptores

Conceptos generales de la asignatura: Concepto de bromatología y alimentos. Concepto de alteración, adulteración y falsificación de alimentos. Estudio de peligros alimentarios. Enfermedades transmitidas por alimentos. Definición. Legislación. BPM: Buenas Prácticas de Manufactura. Concepto y aplicación. Evaluación de materias primas, higiene personal, manipulación de alimentos e instalaciones sanitarias. POES: Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento. Programas de limpieza de la cocina. MIP: Manejo Integrado de Plagas. APPCC: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control: concepto y aplicación. Normas ISO: conceptos básicos. Vida útil y métodos de conservación de alimentos. Composición de alimentos.

- **6.2.1.2 Nutrición**

Formato: Asignatura

Régimen de cursada: Cuatrimestral

Ubicación en el diseño curricular: 1º año 1er cuatrimestre

Asignación de horas semanales: 2 hs.

Total de horas: 32 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

La asignatura pretende lograr, en el futuro Técnico, una comprensión cabal de su implicancia y participación como profesionales en el cuidado y promoción de la salud de la población. Para ello, los estudiantes deberán conocer los principios básicos de una nutrición correcta, con el fin de garantizar la oferta de una alimentación saludable en su futuro desempeño, realizando una adecuada selección de alimentos, preparaciones y menús que aseguren un óptimo aprovechamiento de los nutrientes, como así también diseñar, adaptar y elaborar alimentos, preparaciones y menús para diferentes necesidades específicas, siguiendo los criterios nutricionales adecuados en cada caso. Se abordarán proyectos interdisciplinarios con docentes del área gastronómica, que permitan manejar en la práctica los contenidos teóricos estudiados.

Ejes de contenidos. Descriptores

Salud, nutrición y alimentación. Hábitos alimentarios: alimentos, preparaciones y menús saludables para colectividades sanas. Promoción de la salud y prevención de enfermedades. Alimentos y nutrientes: grupos y funciones de los alimentos. Macronutrientes y micronutrientes; biodisponibilidad y carencias. Alimento fuente, fortificado, enriquecido, protector, funcional, transgénico, dietético. Peso bruto, neto y factor de corrección. Porciones y equivalencias. Nutrición normal en las distintas etapas de la vida según necesidades biológicas y adecuación de acuerdo a características particulares de la población objetivo: escolares, adolescentes, adultos, adultos mayores. Alimentación y cuidado nutricional en situaciones especiales: selección de alimentos, elaboración y adaptación de preparaciones y menús adecuados para grupos de población con necesidades específicas y dieto-terapia: Celiacía-Nutrición deportiva-Alimentación vegetariana-Enfermedades crónicas no transmisibles.

6.2.2 SEGUNDO AÑO

- **6.2.2.1 Enología**

Formato: Asignatura

Régimen de cursada: Cuatrimestral

Ubicación en el diseño curricular: 2º año 1er cuatrimestre

Asignación de horas semanales: 3 hs.

Total de horas: 48 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

La Enología es la ciencia que se encarga del estudio de la vid y del vino, constituye uno de los saberes que debe conocer a la perfección un profesional gastronómico. Para tal fin, esta asignatura pretende aportar a los estudiantes conocimientos teóricos y prácticos de Sommeliería y Servicio del vino. El Sommelier o maître de vino, es el asesor responsable encargado de sugerir y recomendar los vinos y bebidas, realizar catas, degustaciones de vinos, con el maridaje respectivo en los diferentes establecimientos gastronómicos. Para ello, los estudiantes contarán con una carga horaria de teoría y práctica, donde tendrán que aplicar los conocimientos teóricos aprendidos y adquirirán las destrezas técnicas propias de la profesión, a través de las diferentes degustaciones y variedades de vinos.

Ejes de contenidos. Descriptores

La enología concepto e importancia. Historia del vino. Factores de calidad de la vid. Variedades de uvas. Proceso de elaboración de los vinos y espumantes. Vinos blancos. Rosados, tintos y tardíos. Clasificación de los vinos, las barricas. Armado de cartas de vinos. Técnicas de Degustación. Reconocimiento de aromas y sabores en el vino. Servicio y maridaje de los vinos. Sidras y Cervezas: elaboración, tipos, usos en la gastronomía, maridaje y servicio.

6.3 SABERES TÉCNICOS

6.3.1 PRIMER AÑO

▪ 6.3.1.1 Métodos de Cocción

Formato: Asignatura

Régimen de cursada: Anual

Ubicación en el diseño curricular: 1er año

Asignación de horas semanales: 3 hs.

Total de horas: 96 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

La asignatura es fundamental para que el Técnico Superior en Gastronomía pueda desempeñarse en una cocina profesional. Conocerá las técnicas básicas y las bases de la cocina, en forma teórica, muchos contenidos relacionados con las funciones del personal, la brigada de cocina, la mise en place, la higiene alimentaria, las calidades, almacenamiento, la comercialización, presentaciones en el mercado y conservación de los distintos géneros alimenticios, así como su cocción y presentación en diferentes platos

Ejes de contenidos. Descriptores

Historia de la gastronomía. Evolución. Funciones del chef. Utensilios y herramientas de trabajo. Brigada de cocina. La vestimenta. Distribución de espacios y zonas en una cocina profesional. Mise en place. Limpieza de cocina y elementos. Transferencia de calor y métodos de cocción. Verduras, hortalizas, y frutas: almacenamiento. Limpieza y cortes. Elaboración de guarniciones. Platos vegetarianos. Recuperación y reaprovechamiento de insumos. Huevos: índices de frescura, comercialización, usos y cocciones. Aves: composición nutricional, clasificación, limpieza, trozado, brinado y almacenamiento. Carnes: valores nutricionales, cortes y calidades, rigor mortis. Puntos de cocción, técnicas de cocción, porcionado. Rellenos, gelatinas, métodos de conservación. Fondos, sopas y consomés. Salsas madres y derivadas. Conservación y almacenamiento Pastas: tipos, elaboración y clasificación. Distintos rellenos, pastas especiales y creativas. Cocciones, conservación y almacenamiento. Masas: crepes y pastas orientales. Arroz: cultivo, orígenes, producciones a nivel internacional, clasificaciones, técnicas de cocción. Bases de la cocina fría. Técnicas de armado y decoración de canapés. Ensaladas: salsas, vinagretas y aderezos. Piezas frías tradicionales. Clásicos de la cocina fría de Argentina e internacional.

▪ **6.3.1.2 Servicio de Salón y Atención al Cliente**

Formato: Taller

Régimen de cursada: Anual

Ubicación en el diseño curricular: 1er año

Asignación de horas semanales: 3 hs.

Total de horas: 96 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

El Taller tiene por objetivo, brindar al estudiantes el conocimiento necesario dentro del área de AA&BB para lograr un perfil profesional y competente. Se pretende que adquiera capacidades, habilidades, destrezas, técnicas y conocimientos para desenvolverse de manera profesional dentro del sector, concientizándolo sobre la importancia de la vocación de servicio y el trabajo en equipo para alcanzar la excelencia. El estudiante finalizará la cursada sabiendo desenvolverse en el salón de un restaurante o durante un evento de manera eficiente, utilizando el vocabulario y terminología correctos y desarrollara las capacidades suficientes para realizar un servicio profesional dentro de un restaurante o evento

Ejes de contenidos. Descriptores

Historia de la Gastronomía y Hotelería. Organigrama y departamentalización en estructuras hoteleras. Tipos y relaciones. Restaurante. Historia del restaurante. Tipos de restaurantes. Tipos de servicio. Oferta gastronómica. Carta y Menú. Atención al cliente. Tipos de clientes. Manejo de quejas y reclamos. Brigada de servicio. Deontología profesional. Protocolo y ceremonial en el servicio de restaurante. Mise en place. Historia de la cristalería. Vajilla. Cubertería. Mantelería. Comanda. Secuencias del Servicio de un restaurante. Introducción al servicio de banquetes.

Servicio de bebidas. Introducción al vino. Servicios de bebidas en eventos. Introducción al servicio de bar.

▪ **6.3.1.3 Panadería**

Formato: Taller

Régimen de cursada: Anual

Ubicación en el diseño curricular: 1º año

Asignación de horas semanales: 4 hs.

Total de horas: 128 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

La panificación constituye uno de los saberes que debe manejar a la perfección el profesional gastronómico. Para tal fin, este taller pretende aportar a sus estudiantes los conocimientos teóricos y prácticos necesarios que le permitan desenvolverse con seguridad en cualquier establecimiento gastronómico. Para ello contarán con una carga horaria de prácticas dentro del aula taller, donde tendrán que aplicar los conocimientos teóricos aprendidos y adquirirán las destrezas técnicas propias de la profesión, a través de la elaboración de variadas recetas cuidadosamente seleccionadas.

Ejes de contenidos. Descriptores

Historia del pan. Masas levadas dulces y saladas, masas levadas laminadas, masas laminadas. Variedades de panes y facturas. Panificación artesanal e industrial. Técnicas de elaboración y manejo de maquinaria. Fermentación alcohólica, ácida, láctica, química. Filamentación: formadas de las masas. Harinas: tipos, composición, características. Levadura: tipos y características. Demás ingredientes: azúcar, extracto de malta, huevos, materias grasas, etc. tipos, composición, características.

6.3.2 SEGUNDO AÑO

▪ **6.3.2.1 Alta Cocina**

Formato: Asignatura

Régimen de la Cursada: Anual

Ubicación en el diseño curricular: 2º año

Asignación de horas semanales: 3 hs.

Total de horas: 96 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

Alta Cocina es una asignatura que pretende que el estudiante adquiera los contenidos teóricos necesarios para un correcto desarrollo en la parte práctica, teniendo en cuenta criterios históricos. El objetivo principal es estudiar las diferentes técnicas y materias primas indispensables para la práctica a la hora de internalizar las diferentes formas de cocción y platos de la cocina internacional.

Ejes de contenidos. Descriptores

Qué es Alta Cocina. Historia de la cocina. Evolución de la cocina a través de los distintos tiempos. La base de la cocina, la Cuisine Classique. Gastronomía moderna. Hortalizas: familia y clasificación. Arroz y cereales: historia y técnica. Gastronomía en el mundo: nuevas técnicas y sus aplicaciones. Cocina natural, vegetariana, crudívora, macrobiótica. Pescados y mariscos: familia, clasificación, manipulación. Carnes: variedades, cortes, familias, despostes. Complemento de un plato, presentaciones, guarniciones, salsas.

▪ **6.3.2.2 Practica de Servicio de Salón I**

Formato: Taller

Régimen de cursada: Anual

Ubicación en el diseño curricular: 2º año

Asignación de horas semanales: 4 hs.

Total de horas: 128 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

El taller se propone llevar a la práctica los contenidos teóricos aprendidos en la asignatura Servicio de Salón y Atención al Cliente, desarrollando aún más los conocimientos y las destrezas adquiridas a partir de juegos de simulación, role playing y demás prácticas. Se implementará lo aprendido en forma concreta, de manera tal que permita una evaluación permanente de la producción y actividad del estudiante, tanto desde las áreas conceptuales, como desde las procedimentales y actitudinales.

Ejes de contenidos. Descriptores

Servicio de salón y Atención al cliente. Brigada: funciones. Tipos de ventas. Técnicas de venta. La carta como instrumento de venta: su diseño. Grupos de la carta. El menú: clasificación según sus características. Carta de bebidas. Sommelier: su función específica. Maridaje. Servicio real y descorche de vinos. Protocolo en el servicio del vino. Destape de bebidas en gueridón y su servicio. Mise en place en salón, office y cocina. Montaje según características de servicio. Comanda: diferentes tipos. Secuencia real de un servicio de restaurante. Manejo de tiempos. Comunicación con cocina. Eventos sociales, empresariales, culturales y oficiales: características, montaje. Banquetes. Servicios especiales. Catering. Bebidas calientes, café y té. Mobiliario, maquinaria y

servicio.

▪ **6.3.2.3 Pastelería y Repostería**

Formato: Taller

Régimen de cursada: Anual

Ubicación en el diseño curricular: 2º año

Asignación de horas semanales: 4 hs.

Total de horas: 128 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

El Taller pretende aportar a los estudiantes, los conocimientos teóricos y prácticos de la pastelería y la repostería, conociendo las diferentes maquinarias, herramientas, técnicas y materias primas. El Taller es fundamental para lograr desempeñarse profesionalmente en el ámbito de la pastelería y repostería contemporánea.

Ejes de contenidos. Descriptores

Historia de la Pastelería. Pastelería artesanal e industrial. Brigada de trabajo. Ambientes, equipos y equipamiento. Familias de masas en la pastelería. Elaboración, presentación y conservación. Cremas base y derivadas. Salsas. Merengues. Elaboración, usos, conservación. Los postres con frutas y huevos. Conservación. Combinaciones con cremas y masas. Postres semifreídos. Mousses. Espumas. Postres helados. Chocolate: obtención de las semillas de cacao, elaboración del chocolate, conservación, manejo y templado. Jaleas, mermeladas, dulces, confituras y conservas.

6.4 CAMPO DE FORMACIÓN DE LA PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE.

El Campo de la Práctica Profesionalizante se configura en un espacio de aprendizaje de aquellos saberes y habilidades destinados a posibilitar la integración y contrastación de los saberes construidos en la formación de los otros campos, garantizando la articulación teoría-práctica.

Las prácticas profesionalizantes proponen acercamientos a espacios socio-educativo, a través de prácticas de observación, de acompañamiento, integración e intervención, con sus propios procesos de reflexión y de auto-socio construcción del conocimiento sobre las mismas prácticas.

De este modo se requiere elaborar, diseñar, encuadrar a través de diferentes dispositivos pedagógicos acciones que vinculen a los estudiantes con el campo ocupacional.

Las prácticas profesionalizantes se constituyen en estrategias formativas cuya intencionalidad es fortalecer el desarrollo de capacidades y saberes propios del perfil profesional para el que se forma.

Se orientan a generar posibilidades para realizar experiencias formativas en distintos contextos y entornos de aprendizaje complementarios entre sí. En este sentido las prácticas pueden desarrollarse:

- En un ámbito exterior a la institución educativa.
- En un ámbito interior de la institución educativa.
- En ambos contextos al mismo tiempo.

Ámbito Exterior: En las prácticas profesionalizantes insertas en el mundo del trabajo, los estudiantes ejercitan y transfieren aprendizajes ya incorporados, y también aprenden nuevos contenidos o saberes propios del ejercicio profesional, que le corresponde al campo laboral específico. Asimismo se desarrollan relaciones interpersonales, horizontales y verticales propias de la organización.

Ámbito Interior: Cuando las prácticas profesionalizantes se dan en el contexto de la institución educativa, se orientan a la implementación de proyectos institucionales: productivo o tecnológico y/o actividades de extensión, respondiendo a necesidades de la comunidad. En este ámbito se destaca que los aprendizajes están encaminados por una concepción del trabajo, en tanto práctica social y cultural, en lugar de estar centrados en las particularidades de las funciones en un lugar de trabajo determinado.

Teniendo como referencia los ámbitos explicitados anteriormente, las prácticas profesionalizantes pueden implementarse mediante diferentes formatos, respetándose claramente los propósitos y objetivos planteados para su realización.

Cualquiera sea la tipología que adopten las prácticas profesionalizantes, las mismas deben respetar las siguientes condiciones para su implementación:

- Estar planificadas desde la institución educativa, monitoreadas y evaluadas por un docente o equipo docente especialmente designado a tal fin y una autoridad educativa, con participación activa de los estudiantes en su seguimiento.
- Estar integradas al proceso global de formación.
- Desarrollar procesos de trabajo, propios de la profesión y vinculados a fases, procesos o subprocesos productivos del área ocupacional profesional.
- Favorecer la identificación de las relaciones funcionales y jerárquicas del campo profesional, cuando corresponde.
- Hacer posible la integración de capacidades profesionales significativas y facilitar desde la institución educativa su transferibilidad a las distintas situaciones y contextos.
- Disponer la puesta en juego de valores y actitudes propias del ejercicio profesional responsable.
- Propiciar la ejercitación gradual de niveles de autonomía y criterios de responsabilidad profesional.
- Viabilizar desempeños relacionados con las habilidades profesionales.

6.4.1 PRIMER AÑO

▪ **6.4.1.1 Práctica Profesionalizante I**

Formato: Taller

Régimen de la Cursada: Anual

Ubicación en el diseño curricular: 1° año

Asignación de horas semanales: 3 hs.

Total de horas: 96 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

La Práctica Profesionalizante I es una asignatura teórico-práctica donde se pueden observar todos los contenidos primarios necesarios para un correcto desarrollo y entendimiento en la parte de aplicación. Está enfocada desde los temas necesarios para el inicio claro de la formación apropiándose del desarrollo de técnicas, estudiando y comprendiendo a la materia prima para formar futuros profesionales gastronómicos. El alumno puede comenzar a vivenciar, en forma directa, lo que sucede dentro de una cocina. En este proceso se van elaborando desde platos académicos básicos hasta otros más complejos. Medidos y dictados en base a su propio crecimiento culinario.

Ejes de contenidos. Descriptores

La cocina: Diagrama. La brigada de cocina. Manipulación del cuchillo. Trabajo frente a la tabla. Chaira. Piedra. Materias primas. Reconocimiento. Principales materias primas a encontrar en un restaurante. Hortalizas. Clasificación y familia. Los cortes de hortalizas. Como cortar correctamente. Métodos de cocción. Transferencia de calor. Fondos. Salsas madres y derivadas. Técnica de trabajo con aves. Carnes rojas. Pescados y mariscos. Temperatura de cocción. Pastas. Familias. Diversas masas. Rellenos. Salsas. Como combinarlas. Postres.

6.4.2 SEGUNDO AÑO

▪ **6.4.2.1 Práctica Profesionalizante II**

Formato: Taller

Régimen de la Cursada: Anual

Ubicación en el diseño curricular: 2° año

Asignación de horas semanales: 5 hs.

Total de horas: 160 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

Práctica Profesionalizante II es una materia que pondrá en juego conocimientos para que comience a desarrollar su práctica en una cocina enfocada en platos culturales, temáticos y de degustación, proponiendo al alumno armar los propios menús de restaurante. Interiorizándose por las preferencias de los clientes y comprendiendo la gastronomía cultural mundial. El futuro Técnico puede empezar a internalizar el correcto funcionamiento como chef dentro de una cocina de restaurante y a experimentar el armado de menús, el orden, la coordinación y dirección de sectores dentro de la cocina.

Ejes de contenidos. Descriptores

Distribución y organización del trabajo en una cocina. Cómo se diagrama una cocina. Puesta en práctica de la distribución de cargos jerárquicos en una cocina: chef, jefe de partida, ayudante y stewars. Recepción y almacenamiento. Mise en place. Higiene y correcto despacho. Gastronomía en el mundo, nuevas técnicas y sus aplicaciones. Gastronomía típica de cada parte del mundo. Legumbres, hortalizas. Carnes rojas. Pescados y mariscos, manipulación y variedades dentro de un menú. Características de frescura. Variedad de masas, panes, pastas. Decoración de platos. Condimentos, hierbas aromáticas, especias reducciones, salsas, decoraciones platos modernos. Menús temáticos.

VII. BIBLIOGRAFÍA GENERAL.

Berisso, M. (2004) Protocolo y Ceremonial, oficial empresario y social. Ed. Espasa Calpe.

Blázquez, B. (2005) Tapas. Buenos Aires. Editorial Sudamericana.

Bocuse, P. (2003) La Cocina del Mercado. Barcelona. Editorial Destino.

Boletín de Difusión Manejo Integrado de Plagas. Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.

Boletín de Difusión Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento. Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.

Bonina, A. y Musemeci, G. (2004) Cómo organizar eventos. Buenos Aires. Ediciones Valleta.

Brown, J. (2013) El Tratado Básico De Enología. Nueva York. Mc Graw Hill.

Castillo, A. (2010) Introducción de las Relaciones Publicas. Editorial IIRP.

Chiavenato, I. (2004) Introducción a la Teoría General de la Administración. 7ª edición. Editora McGraw-Hill.

Código Alimentario Argentino, Ley 18284 Reglamentada por el decreto 2126/71.

D'Amico, E. y Sica, M. (2009) Manipulación de alimentos. Preguntas frecuentes y respuestas simples para una correcta elaboración. Buenos Aires. Ed. Submarino Comunicación.

De Bono, Edward. (2003) El pensamiento lateral, Manual de creatividad. Buenos Aires. Editorial Paidós.

De Santis, D. (2010) Cucina Paradiso. Buenos Aires. Editorial Planeta.

English for International Tourism Pre- intermediate (2006) Londres. Longman.

Felder, C. (2012) Patisserie. Paris. Editions de la Martinière.

Filiba, S. y Palmieri, R. (2008) Manual de Marketing Directo e Interactivo. Buenos Aires. AMDIA.

Fuentes Pascual, R. y Martínez Mora, C. (2001) Introducción a la economía. 2da edición. Argentina. Editorial Club Universitario.

Girard, S. (2005) La Cocina Mexicana. Mexico. Reditar Libros.

Gómez Romero, J. F. (2014) La Evolución del Emplatado en la Alta Cocina. gastronoticias.blogspot.com/.../.

Gross, O. (2011) Chocolate. Buenos Aires. Planeta.

Hamelman, J. (2013) El pan: manual de recetas y técnicas de panadería. Ed. Libros con Miga.

Hermé, P. (2004) Larousse de los Postres. Francia. Larousse.

Hermé, P. (2011) Macarons. Grub Street.

Iacomucci, N. y Royón, A. (2006) Costeo del menú en gastronomía. Buenos Aires. Librería Editorial.

Irigoyen, D. (2008) Dolli Irigoyen en su cocina. Buenos Aires. Sevagraf S.A.

Iruretagoyena, A. (2004) Manual de Ceremonial y Protocolo. Bs. As. Editorial Dunken.

Khoo, R. (2012) The Little Paris Kitchen. San Francisco. Chronicle Books.

Kluger, C. (2011) Millefeuillesucrés, salés&maison. Les Petit Plats. Paris. Ed. Marabout.

Kotler, P. (2013) Dirección de Mercadotecnia. Análisis, Planeación, Implementación y Control. Octava Edición. Editorial Prentice Hall.

Larousse Gastronomique (2005) Francia. Editorial Larousse.

Ley de Educación Nacional Nº 26206/06.

Ley de Educación Técnico Profesional Nº 26058/05.

Ley Orgánica de Educación de la Provincia de Río Negro, Nº 4819/12.

Lineamientos para la Mejora de la Formación de Recursos Humanos en Turismo (2013) Ministerio de Turismo de la Nación. Ministerio de educación de la Nación. Portal Educativ.

Loewer, E. (2014) Cocina para Profesionales. Hoteles, Restaurantes, Residencias. Ed. Paraninfo.

May, J. (2010) Mi Primer Libro de Recetas. Buenos Aires. Sudamericana.

May, J. (2011) Recetas para Compartir. Buenos Aires. Sudamericana.

Mc. Gee, H. (2007) La cocina y los alimentos. Ed. Debate.

Mochón, F. y Baker, V. (2007) Economía. Elementos de micro y macroeconomía. 3era edición. Argentina. Editorial Mc Graw Hill - Interamericana.

Mochón, F. y Baker, V. (2008) Economía, principios y aplicaciones. Argentina. 4ta edición. Editorial Mc Graw Hill - Interamericana.

Montes, E. y otros (2010) Diseño y Gestión de cocinas. Buenos Aires. Ed. Díaz de Santos.

Naudin, C y Flavigny, L. (2014) Larousse de Los vinos. Madrid. Ed. Española.

New English File pre-intermediate (2005) Oxford. Ed Oxford.

Olijavetzky, C. (2009) Panes & Pancitos, Dulces y Salados. V&R Editoras S.A.

Olijavetzky, C. (2016) Panadería Argentina. V&R Editoras S.A.

Onzari, M. y Langer, V. (2012) Alimentación para la actividad física y el deporte. 1ª ed. Buenos Aires. El Ateneo.

Palmetti, N. (2013) Alimentación Viva: Manual para una cocina sin cocina. 1ª ed. Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Ed. Kier.

Pogré, P. y Lombardi, G. (2004) Escuelas que enseñan a pensar. Enseñanza para la Comprensión. Un marco teórico para la acción. Buenos Aires. Papers editores.

Pogré, P. y Lombardi, G. (2004) Escuelas que enseñan a pensar. Enseñanza para la Comprensión. Un marco teórico para la acción. Papers editores.

Ready to order Elementary (2002) Londres. Longman.

Rodríguez Palacios, A. (2009) Gran Manual de Técnicas del Maestro de Cocina. Buenos Aires. Atlántida S.A.

Sbdar, M. (2009) Máster en Negocios. Tecnología y operaciones. La cocina de la Empresa. 1º Edición. Editorial Arte Gráfico Argentino.

Sorba, P. (2012) Nueva Cocina Argentina. Buenos Aires. Planeta.

Torino, L. (2011) El Arte De la Cata. EEUU. Promed.

Vallejo, M. (2006) 145 Recetas de Panes y Facturas. Bs. As. Atlántida.

Vicente, A. (2011) Manual Del Catador De Vinos. España. La Madrid.

Wilson, A. (2003) Tex Mex. Ed. Kliczkowski.

Wilson, A. (2004) Cocina Libanesa. Ed. Kliczkowski.

Wilson, A. (2015) Cocina India. Ed. Kliczkowski.

www.argentina.gob.ar/informacion/cultura/100-comidas-típicas.php. Sitio oficial de la República Argentina.

www.ms.gba.gov.ar/.../alimentos/.../Manual-Manipulación-de-Alimentos. Manual de manipulación de alimentos. Ministerio de Salud Prov. Buenos Aires.

www.universidadlecordobleu.com/. La Opción Perfecta Para Convertirte en un Profesional de La Cocina. Panadería y Repostería · Chef Profesionales · Artes Culinarias.

www.wordreference.com/definicion/charcutería. Significados en español y discusiones con el uso de charcutería.

