

CÓRDOBA, 22 NOV 2019.-

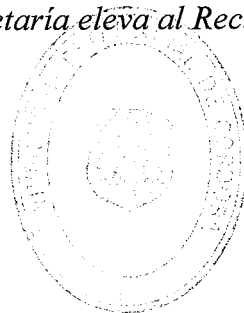
VISTO:

La oportunidad de crear una carrera universitaria referida a la gastronomía dentro del ámbito de la Facultad de Turismo y Ambiente de la presente Universidad;

Y CONSIDERANDO:

Que la necesidad de acompañar el proceso de normalización cumplimentando lo que indica el Proyecto Institucional en lo que respecta a la transformación de las carreras de nivel superior no universitarias en carreras universitarias, se considera oportuno crear la Tecnicatura Universitaria en Gastronomía como carrera universitaria de pregrado dentro del ámbito de la Facultad de Turismo y Ambiente de la Universidad.

Que la Facultad de Turismo y Ambiente remite a la Secretaría Académica de Rectorado proyecto de plan de estudios de la carrera, y con posterioridad la mencionada Secretaría eleva al Rectorado proyecto analizado.



0259

Que en Argentina, y en la provincia de Córdoba en particular, el potencial de la gastronomía en el desarrollo de toda la cadena de valor ha sido destacado tanto desde el ámbito público como privado, puesto que genera oportunidades en el amplio trayecto comprendido desde el proceso de producción, elaboración y comercialización hasta alcanzar al destinatario final.

Que la oferta académica propone la formación de profesionales capaces de desempeñar las funciones técnicas operativas vinculadas a la producción y comercialización dentro del campo de la gastronomía.

Que reconoce su antecedente en al Tecnicatura Superior en Gastronomía que se dicta en la Escuela Superior de Turismo y Hotelería “Marcelo Montes Pacheco”.

Que compete a las instituciones universitarias crear carreras de pregrado, grado y posgrado en función de la autonomía académica e institucional consagrada por el art. 29 inc. d) de la Ley N° 24.521 de Educación Superior, asimismo, la Ley Provincial N° 9375 de creación de la Universidad confiere la autonomía académica en igual sentido.

Que en este sentido corresponde la creación de la Tecnicatura Universitaria en Gastronomía a dictarse en la Facultad de Turismo y Ambiente de la Universidad.

Que la propuesta elevada se ajusta a los extremos, fundamentos y fines contemplados en el “Proyecto Institucional” aprobado mediante Decreto N° 1409/2012 del Poder Ejecutivo Provincial.



0259

Que conforme lo establece el art. 2 de la Ley 9375 y su modificatoria, la Universidad Provincial de Córdoba, se integra al sistema educativo como órgano máximo de la Educación Provincial, articulándose con los demás niveles educativos y colaborando con los mismos en su evaluación, planificación y formación de recursos humanos, especialmente con las instituciones de educación superior.

Que conforme a lo dispuesto por los artículos por el artículo 14 de la Ley Provincial N° 9.375 y su modificatoria, corresponden a la Rectora Normalizadora las atribuciones propias de su cargo, y a su vez, aquellas que el Estatuto le asigna a los futuros órganos de gobierno de la Universidad.

En virtud de todo ello, la normativa citada y en uso de sus atribuciones;

**LA RECTORA NORMALIZADORA
DE LA UNIVERSIDAD PROVINCIAL DE CÓRDOBA**

RESUELVE:

Artículo 1°: *CRÉASE la Tecnicatura Universitaria en Gastronomía, como carrera universitaria de pregrado, la cual otorgará el título de Técnico/a Universitario/a en Gastronomía y se dictará en la Facultad de Turismo y Ambiente de la Universidad Provincial de Córdoba.*

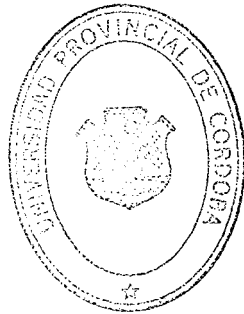
Artículo 2°: *APRUÉBASE, el plan de estudios que en Anexo I se acompaña y forma parte de la presente resolución.*



0259

Artículo 3º: PROTOCOLÍCESE, comuníquese y archívese.-

RESOLUCIÓN Nº **0259** .-




Lic. Raquel Krawchik
Rectora Normalizadora
Universidad Provincial de Córdoba

Anexo I

**UNIVERSIDAD PROVINCIAL DE CORDOBA
FACULTAD DE TURISMO Y AMBIENTE**

TECNICATURA UNIVERSITARIA EN GASTRONOMÍA

1. Identificación de la carrera

1.1. Nombre de la carrera

Tecnicatura Universitaria en Gastronomía

1.2. Nombre de título a otorgar

Técnico/a Universitario/a en Gastronomía

1.3. Duración estimada

3 (tres) años

1.4. Carga horaria total

1920 (mil novecientos veinte) horas reloj

1.5. Nivel académico universitario

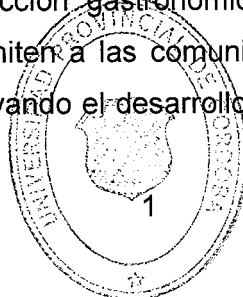
Pregrado

1.6. Ubicación en la estructura institucional

Facultad de Turismo y Ambiente

1.7. Fundamentación

En Argentina, y en la provincia de Córdoba en particular, el potencial de la gastronomía en el desarrollo de toda la cadena de valor ha sido destacado tanto desde el ámbito público como privado, puesto que genera oportunidades en el amplio trayecto comprendido desde el proceso de producción, elaboración y comercialización hasta alcanzar al destinatario final. Al respecto, cabe señalar que la producción gastronómica y la prestación de servicios vinculados a tal sector permiten a las comunidades generar ingresos y crear empleos localmente, incentivando el desarrollo de emprendimientos de diversa

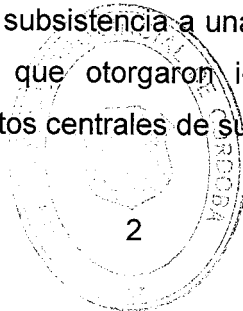


magnitud y dinamizando, además, otros sectores de la economía relacionados con el turismo, la producción primaria de alimentos, tales como agricultura, apicultura, ganadería, vitivinicultura y artesanías, entre otros.

Por otra parte, el crecimiento de la gastronomía como componente del sistema turístico ha alcanzado amplio reconocimiento a nivel global, convirtiéndose en uno de los sectores más dinámicos y pujantes del turismo. En virtud de ello, tanto los entes oficiales como las organizaciones turísticas privadas otorgan cada vez mayor importancia a esta actividad como factor distintivo y estratégico en la definición de la identidad de los destinos y, a la vez, como medio tendiente a diversificar las propuestas turísticas y dinamizar las economías locales, regionales y nacionales.

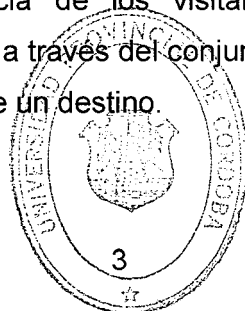
En este marco, la presente propuesta de carrera propende a la formación de profesionales capaces de desempeñar las funciones técnicas operativas vinculadas a la producción y comercialización de servicios de alimentos y bebidas, desarrollando competencias, además, para proporcionar asistencia técnica a organizaciones públicas y privadas y participar en equipos interdisciplinarios orientados al desarrollo del sector gastronómico. A este respecto, cabe precisar que el perfil profesional al cual se apunta, resulta del diseño de un trayecto formativo que contempla tres aspectos relevantes: la comprensión del contexto socio-cultural relativo a la actividad del/de la Técnico/a Universitario/a en Gastronomía, la conexión de la gastronomía con el desarrollo turístico y la gestión operativa de los establecimientos con criterios de calidad y sustentabilidad.

En lo que respecta al primero de los aspectos antes referidos, es preciso considerar que la gastronomía contemporánea es la resultante de profundos procesos de transformación socio-culturales suscitados en el seno de estructuras y coyunturas históricas más amplias que los han incidido. Desde este encuadre, resulta fundamental que el/la futuro/a técnico/a-profesional conozca los procesos socio-históricos que signaron la transformación de la alimentación de un hábito de subsistencia a una práctica social atravesada por diversos aportes culturales, que otorgaron identidad a cada gastronomía regional en los cuatro elementos centrales de su cocina: ingredientes utilizados,



forma de preparación, principios de condimentación y elementos/rituales del servicio a la mesa. Durante su formación universitaria, el/la especialista debe concebir a la gastronomía como esa compleja construcción social y por consiguiente identificar y analizar, los procesos y aportes culturales que han determinado las formas y prácticas gastronómicas propias de cada comunidad, sin descuidar los marcos generales en que se definieron y continúan constituyéndose. Una comprensión integral que apunte el ejercicio de prácticas gastronómicas situadas, fundamentadas y sustentables, debe interpretar e incorporar las herencias o legados que la historia de la gastronomía aporta, para respetar los principios que rigen cada gastronomía regional, reconociendo y otorgando valor a tal patrimonio gastronómico en el marco del desarrollo turístico.

En conexión con lo anterior, es relevante destacar que, en el contexto de las transformaciones de las sociedades contemporáneas, la gastronomía no sólo ha quedado ligada a la alimentación en tanto necesidad vital, sino que se consolida, cada vez más, como una importante motivación para viajar y conocer otras culturas. En este sentido, las experiencias gastronómicas se constituyen en un factor que enriquece las vivencias turísticas, generando memorias significativas y duraderas e influyendo decisivamente en el afianzamiento del turismo gastronómico como uno de los segmentos más dinámicos del sector de los viajes. Dicho posicionamiento obedece, también, a las posibilidades que ofrece la gastronomía en tanto estrategia para atenuar la estacionalidad característica del turismo en numerosos destinos. En este marco, se apunta a que el futuro profesional reconozca el potencial que presenta la gastronomía para el desarrollo local a partir del turismo, identificando, incorporando y poniendo en valor los ingredientes típicos, las tradiciones culinarias y los rasgos identitarios distintivos de cada región, contribuyendo así al fortalecimiento de las comunidades locales y a la optimización de la experiencia de los visitantes cuya motivación es el conocimiento de otras culturas a través del conjunto de vivencias que supone la inmersión en la gastronomía de un destino.



Finalmente, así como sucede a un nivel más amplio con el desarrollo turístico, es imprescindible considerar que el crecimiento de la actividad gastronómica se encuentra atravesado por una serie de preocupaciones vinculadas con dimensiones ambientales, sociales y económicas; y también con temas relativos a la calidad, la salud y el bienestar individual y social. Tales aspectos demandan una formación técnico-profesional que, incluyendo criterios de responsabilidad, sustentabilidad y compromiso social, propicie el desarrollo de las competencias necesarias para el desempeño efectivo en ámbitos gastronómicos cada vez más exigentes, innovadores y especializados.

El/la Técnico Universitario en Gastronomía será un/una profesional capacitado/a para renovar la oferta a partir del diseño de productos gastronómicos que acompañen la evolución de las tendencias del sector y contribuir al logro de la satisfacción y fidelización de los turistas a partir del desarrollo de una oferta gastronómica que revalorice recursos ancestrales y actuales, respetando la cultura, estilos y hábitos locales, en el marco de los planes estratégicos de turismo que rijan a nivel local, regional, nacional y/o internacional

2. Horizontes de la carrera

2.1. Objetivos de la carrera

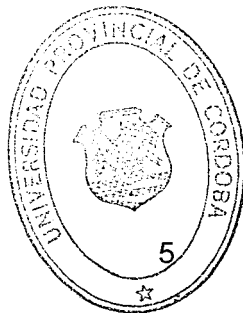
- Formar en la planificación de procesos y elaboración de productos y servicios gastronómicos utilizando técnicas apropiadas para la preparación, conservación y presentación de alimentos y bebidas.
- Promover una formación dinámica para atender a las necesidades del sector gastronómico con criterios de calidad y co-culturalidad.
- Propugnar la formación de un/a técnico/a profesional capaz de situar su práctica en diversos marcos culturales y temporo espaciales.
- Formar profesionales competentes para la gestión operativa y comercialización de productos y servicios gastronómicos.
- Fortalecer la gastronomía como componente identitario de los destinos turísticos.



2.2. Perfil del egresado

El/la Técnico/a Universitario/a en Gastronomía poseerá los conocimientos teóricos, habilidades procedimentales y actitudes para:

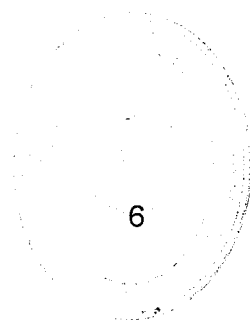
- La planificación, producción, comercialización, gestión y prestación de servicios gastronómicos, cumpliendo con la legislación vigente, las medidas de higiene, sanidad y seguridad laboral.
- La asistencia técnica a organizaciones del sector público y privado.
- El diseño y elaboración de menús sobre la base de criterios nutricionales, estéticos, higiénicos, económicos, estratégicos y culturales.
- La resolución de situaciones problemáticas vinculadas con los procesos operativos en establecimientos gastronómicos.
- El fortalecimiento de la producción local y regional a través de la gestión de la cadena de abastecimiento.
- La organización y ejecución de la producción gastronómica en eventos.
- El desarrollo de servicios y emprendimientos gastronómicos de manera individual o en equipos interdisciplinarios con criterios contextuales, de calidad, sustentabilidad, funcionalidad operativa y que acompañen al desarrollo turístico.
- La coordinación técnica de los equipos de trabajo de los distintos sectores de producción gastronómica.
- La implementación de técnicas y preparaciones de cocina local, regional e internacional



2.3. Alcances del título

Los/as graduados/as de la Tecnicatura Universitaria en Gastronomía estarán habilitados para:

- Ejecutar todas las etapas del proceso de producción y prestación de servicios gastronómicos, cumpliendo con la legislación vigente, y controlando la aplicación de medidas de higiene, sanidad y seguridad laboral.
- Diseñar y elaborar menús sobre la base de criterios nutricionales, estéticos, higiénicos, económicos, estratégicos y culturales.
- Contribuir con la gestión de establecimientos y servicios gastronómicos con criterios técnicos de calidad y sustentabilidad.
- Resolver situaciones problemáticas vinculadas con los procesos operativos en establecimientos gastronómicos.
- Favorecer la producción local y regional a través de la gestión de la cadena de abastecimiento.
- Organizar y ejecutar la producción gastronómica en eventos.
- Colaborar en equipos interdisciplinarios en el asesoramiento técnico gastronómico en organizaciones del sector público y privado.
- Desarrollar servicios y emprendimientos gastronómicos de manera individual o en equipos interdisciplinarios con criterios contextuales, de calidad, sustentabilidad, funcionalidad operativa y que acompañen al desarrollo turístico.
- Coordinar técnicamente los equipos de trabajo de los distintos sectores de producción gastronómica.
- Implementar técnicas y preparaciones tradicionales de cocina local, regional e internacional



3. Diseño curricular de la carrera

3.1. Requisitos de ingreso

Las condiciones de ingreso a la carrera son las estipuladas en el artículo 7 de la LEY N° 24.521: “Para ingresar como alumno a las instituciones de nivel superior, se debe haber aprobado el nivel medio o el ciclo polimodal de enseñanza” Excepcionalmente, los mayores de 25 años que no reúnan esa condición, podrán ingresar siempre que demuestren, a través de las evaluaciones que las provincias, la Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires o las Universidades en su caso establezcan, que tienen preparación y/o experiencia laboral acorde con los estudios que se proponen iniciar, así como aptitudes y conocimientos suficientes para cursarlos satisfactoriamente”.

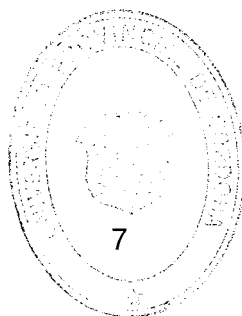
* O su equivalente en la LEN.

3.2 Requisitos de egreso

Certificar prácticas de vinculación territorial comunitaria en proyectos de la Universidad Provincial de Córdoba.

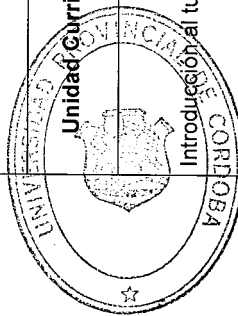
3.3 Estructura curricular

a. Unidades curriculares, código de unidad curricular, formato, asignación horaria semanal y total



1° Año						
Unidades curriculares anuales						
Unidad Curricular	Cód. UC ¹	Formato curricular	Horas reloj anuales	Horas reloj semanales	Horas reloj semanales	Condición académica
Lengua extranjera con fines específicos 1	01	Asignatura	64	2		Promoción Regular Libre
Lengua extranjera con fines específicos 2	02	Asignatura	64	2		Promoción Regular Libre
Práctica profesionalizante 1	03	Práctica profesionalizante	128	4		Promoción Regular

Unidades curriculares cuatrimestrales						
1° cuatrimestre				2° cuatrimestre		
Unidad Curricular	Cód. UC	Formato	Horas reloj anuales	Horas reloj semanales	Horas reloj anuales	Condición académica
Introducción al turismo	04	Asignatura	64	4	32	Promoción Regular Libre
					2	Promoción Regular
Seguridad e inocuidad alimentaria	05	Asignatura	64	4	32	Promoción Regular Libre
					2	Promoción Regular
Panadería	06	Asignatura	64	4	64	Promoción Regular Libre
					4	Promoción Regular
	07	Seminario			32	Promoción Regular
	08	Asignatura			32	Promoción Regular Libre
	09	Asignatura			64	Promoción Regular
	10	Asignatura			64	Promoción Regular Libre



0259

¹ Código de la Unidad Curricular.

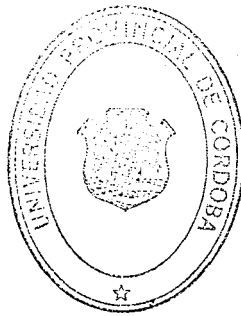
Totales 1° año

Unidades curriculares: 10 (diez) - 3 (tres) anuales y 7 (siete) cuatrimestrales

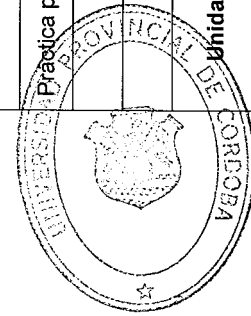
Horas reloj anuales: 640 (seiscientos cuarenta)

Horas reloj semanales: Primer cuatrimestre: 20 (veinte) y segundo cuatrimestre: 20 (veinte)

0259



2° Año											
Unidades curriculares anuales											
Unidad Curricular	Cód. UC	Formato curricular	Horas reloj anuales	Horas reloj semanales	Condición académica						
Lengua extranjera con fines específicos 3	11	Asignatura	64	2	Promoción Regular Libre						
Lengua extranjera con fines específicos 4	12	Asignatura	64	2	Promoción Regular Libre						
Práctica profesionalizante 2	13	Práctica profesionalizante	128	4	Promoción Regular						
Unidades curriculares cuatrimestrales											
1° cuatrimestre						2° cuatrimestre					
Unidad Curricular	Cód. UC	Formato	Horas reloj anuales	Horas reloj semanales	Condición académica	Unidad Curricular	Cód. UC	Formato	Horas reloj anuales	Horas reloj semanales	Condición académica
Organización y gestión de empresas de servicios turísticos	14	Asignatura	64	4	Promoción Regular Libre	Historia socio-cultural de la gastronomía	17	Asignatura	64	4	Promoción Regular Libre
Composición y propiedades de los alimentos 2	15	Asignatura	64	4	Promoción Regular Libre	Cocina regional argentina	18	Asignatura	64	4	Promoción Regular
Pastelería 2	16	Asignatura	64	4	Promoción Regular Libre	Nutrición y alimentación saludable	19	Asignatura	64	4	Promoción Regular Libre



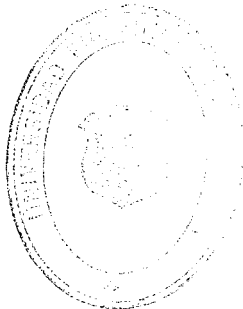
Totales 2° año

Unidades curriculares: 9 (nueve) - 3 (tres) anuales y 6 (seis) cuatrimestrales

Horas reloj anuales: 640 (seiscientos cuarenta)

Horas reloj semanales: Primer cuatrimestre: 20 (veinte) y segundo cuatrimestre: 20 (veinte)

0259



3° Año											
Unidades curriculares anuales											
Unidad Curricular	Cód. UC	Formato curricular	Horas reloj anuales	Horas reloj semanales	Horas reloj semanales	Condición académica					
Práctica profesionalizante 3	20	Práctica profesionalizante	128	4	4	Promoción Regular					
Cocina Internacional	21	Asignatura	128	4	4	Promoción Regular					
Unidades curriculares cuatrimestrales											
1° cuatrimestre						2° cuatrimestre					
Unidad Curricular	Cód. UC	Formato	Horas reloj anuales	Horas reloj semanales	Condición académica	Unidad Curricular	Cód. UC	Formato	Horas reloj anuales	Horas reloj semanales	Condición académica
Servicios y atención al cliente	22	Asignatura	64	4	Promoción Regular Libre	Menú	25	Asignatura	64	4	Promoción Regular Libre
Eventos gastronómicos y catering	23	Asignatura	64	4	Promoción Regular Libre	Bebidas	26	Asignatura	64	4	Promoción Regular Libre
Gastronomía científica y creativa	24	Asignatura	64	4	Promoción Regular Libre	Emprendimientos sustentables	27	Asignatura	64	4	Promoción Regular Libre

Totales 3° año

Unidades curriculares: 8 (ocho) - 2 (dos) anuales y 6 (seis) cuatrimestrales

Horas reloj anuales: 640 (seiscientos cuarenta)

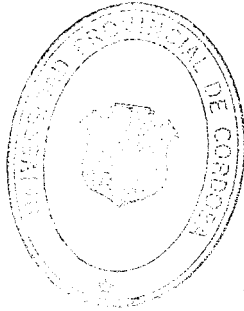
Horas reloj semanales: Primer cuatrimestre: 20 (veinte) y segundo cuatrimestre: 20 (veinte)

Totales del plan de estudio

Unidades curriculares: 27 (veintisiete) - 8 (ocho) anuales y 19 (diecinueve) cuatrimestrales

Horas reloj: 1920 (mil novecientas veinte) horas reloj

0259



b. Modalidad de dictado de las unidades curriculares

Todas las unidades curriculares son de modalidad presencial.

c. Contenidos mínimos de las unidades curriculares

PRIMER AÑO

01-Lengua extranjera con fines específicos 1

02-Lengua extranjera con fines específicos 2

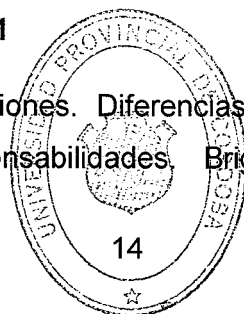
Durante su recorrido académico el/la estudiante deberá cursar y aprobar dos niveles, de dos idiomas diferentes, definidos por la Facultad.

Un idioma será asignado a las unidades curriculares Cód.01-Lengua extranjera con fines específicos 1 y Cód.11-Lengua extranjera con fines específicos 3; y el otro idioma será asignado a las unidades curriculares Cód. 02-Lengua extranjera con fines específicos 2 y Cód.12-Lengua extranjera con fines específicos 4. Esto permitirá al/a la Técnico/a Universitario/a en Gastronomía adquirir los conocimientos para el dominio técnico en dos idiomas diferentes.

Gastronomía: Presentación general. Profesiones del área gastronómica. La Brigada de la cocina. Trabajos que se desempeñan en los distintos establecimientos gastronómicos. Descripción de un restaurante. Distintas áreas. Los utensilios de la cocina: cubiertos, vajilla, vasos y electrodomésticos. Las carnes, frutas y verduras. Los condimentos. Reservas de una mesa. Particularidades de los países francófonos o anglófonos sobre las reservas y las distintas formas de trabajar en la gastronomía. Proporcionar información sobre un restaurant. Dar pequeñas direcciones para ubicar a un cliente. Diálogo de restaurante: entrada, plato principal, postre y cuenta. Recetas sencillas de cocina de distintos platos.

03-Práctica profesionalizante 1

Gastronomía y cocina. Definiciones. Diferencias. Cocinero y chef. Diferencias. Aptitudes y actitudes. Responsabilidades. Brigada de cocina. Definición y



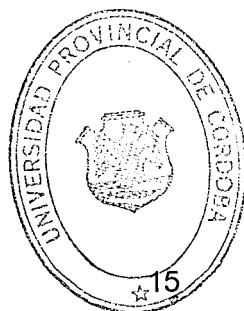
conformación. Los utensilios de cocina. Los cuchillos. Tipos. Correcta manipulación. Organización del puesto de trabajo. Posturas. Mise en place. Técnicas, tipos y métodos de cocción. Formas de transmisión del calor. Cortes clásicos de vegetales. Diferentes usos culinarios. Aplicación y ejecución en recetas: huevos, salsas, fondos, caldos, sopas. Cereales: arroz. Pastas. Legumbres. Pollo: clasificación. Tipos de bridados. Partes. Técnicas de trozado y deshuesado. Balantina. Galantina. Temperaturas seguras de cocción. Elaboración de recetas aplicando las técnicas aprendidas.

04-Introducción al turismo

El estudio del fenómeno turístico. Concepto y evolución. Sistema turístico. Oferta y demanda turística. Identidad, turismo y territorio. Tipologías y flujos turísticos. Impactos económicos, ambientales, sociales y culturales del turismo. Desarrollo turístico sustentable. Gestión pública en turismo. Regionalización turística nacional y provincial. Legislación, clasificación y formas de organización de los servicios característicos del turismo. Calidad turística.

05-Seguridad e inocuidad alimentaria

Seguridad Alimentaria. Alcances. Concepto. Manejo higiénico de los alimentos. Pautas e higiene personal. Lavado de manos. Alimentos aptos. Causas de inaptitud. Inocuidad, factores que la afectan. Las cinco claves para la inocuidad. Contaminación. Factores que favorecen desarrollo de los microorganismos. Conceptos básicos de microbiología. Los alimentos y la temperatura. Concepto. Calidad en gastronomía. Atributos visibles y ocultos de la calidad. Calidad higiénica. Manipuladores de alimentos. Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs) Causas. Medidas preventivas. Código Alimentario Argentino. Marco legal regulatorio. Buenas prácticas de manufactura. POES. MIP. Manejo sustentable de residuos.



06-Panadería

Técnicas de amasado, bollado, reposo, fermentación. Cocción. Procesos y técnicas en la panificación: Clásica. Artesanal. Integral. Pan francés. Método Poolish. Panes Saludables. Masas Laminadas y festivas. Panes Italianos. Panes para restaurantes. Pequeñas bollerías. Cálculo y preparación de los ingredientes necesarios. PH en las masas.

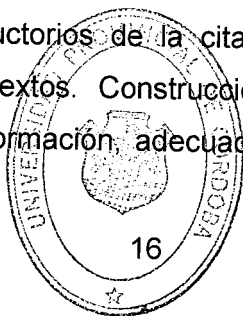
07-Seminario electivo institucional

Las unidades curriculares electivas promueven el estudio de problemáticas y temáticas que posibiliten a los/las estudiantes, la ampliación y profundización de saberes que complementen su formación universitaria. Dichas unidades curriculares, denominadas "electivas institucionales", abordarán temáticas vinculadas a Derechos Humanos y Perspectiva de género, Compromiso Universitario, Inclusión y Equidad, Paz, Convivencia, Diversidad, Ambiente, Adicciones, entre otros; las cuales serán definidos por el Rectorado en concordancia a las políticas educativas vigentes.

Se proyectan desde / o con el compromiso de ser una universidad pública, democrática y socialmente comprometida con su comunidad.

08-Lectura y escritura académicas

Búsqueda y selección de fuentes de información. Uso de catálogos de bibliotecas universitarias, buscadores académicos en internet y bases de datos. Principales géneros académico-científicos: parcial, monografía. Modos de organización esenciales en que se manifiesta el discurso académico: la argumentación y la exposición. La lectura como proceso. Competencias lingüísticas, paralingüísticas, discursivas, sociales, culturales e ideológicas. La escritura como proceso. La situación retórica (dimensión pragmática): propósitos, audiencia, tema. Ethos discursivo. Desagentivación. Procedimientos de incorporación de otras voces en el texto. La cita. Verbos introductorios de la cita. Tipos de cita: cita directa, cita ideológica, alusión a otros textos. Construcción de la bibliografía. Estilos de citación. Pertinencia de la información, adecuación del vocabulario a la situación



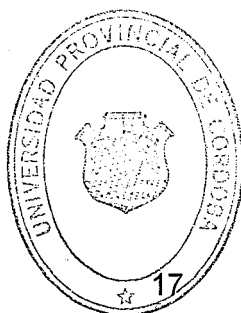
comunicativa y a la clase textual, establecimiento de relaciones significativas entre las partes que componen el escrito (dimensión semántica). Corrección en la estructuración de las frases y oraciones, presencia de todos los constituyentes sintácticos y de un orden lógico de los elementos (dimensión sintáctica). Marcadores discursivos. Selección léxica, respeto por las normas de concordancia y la elección de la persona gramatical, del tiempo y del modo verbal coherentes con la clase textual y con la intención del texto (dimensión morfológica). Adecuación del escrito a las normativas ortográficas: puntuación, acentuación, uso de mayúsculas, uso de negritas, uso de siglas y abreviaturas. Escritura de proyectos, monografía, trabajos finales.

09-Composición y propiedades de los alimentos 1

Alimentos. Definición. Clasificaciones. Química Culinaria. Alcances. Importancia. Propiedades funcionales de los ingredientes alimentarios. El agua en los alimentos. Clasificación. Estructura. Funcionalidad de: Hidratos de Carbono. Proteínas y lípidos. Gelificación. Dextrinización. Geles. Espumas. Emulsiones. Hidrogenación. Interesterificación. Las grasas Trans. Soluciones. Suspensiones y coloides de importancia en la cocina. Modificación de los nutrientes durante los procesos gastronómicos. Deterioro de los alimentos. Causas. Pardeamiento enzimático. Reacción de Maillard. Enranciamiento. Métodos de conservación.

10-Pastelería 1

Técnicas básicas de la pastelería artesanal. Técnicas de trabajo y métodos de cocción de: Batidos livianos y pesados. Masas laminadas finas. Quebradas. Masas de doble cocción. Merengues. Cremas madres y sus derivadas. Postres clásicos. Hora del té.



SEGUNDO AÑO

11-Lengua extranjera con fines específicos 3

12-Lengua extranjera con fines específicos 4

Recetas de cocina de mayor complejidad: traducción y confección de platos. Descripción detallada de la elaboración de cada una de las partes del menú. Métodos de cocción y cortes. Bebidas: Menú de bebidas. Preparación de tragos. Atención al cliente en un restaurante: Sugerencias y recomendaciones de platos a los comensales. Manejo de conflictos y quejas. Resolución y manejo de los distintos tipos de quejas. Explicación de platos turísticos argentinos a un eventual turista. Entrevistas laborales para acceder a un puesto de gastronomía: preparación y estrategias. Enfoque intercultural de las distintas costumbres gastronómicas: argentina, francófona y anglófona.

13-Práctica profesionalizante 2

Aplicación de técnicas culinarias en carnes: vacuna. Puntos de cocción. Lomo, sus partes. Cordero, cabrito, pato. Pescados y Mariscos. El buffet en la restauración. Concepto. Tipos. Características. Tendencias. Especialidades. Conceptos y técnicas básicas. Preparación, armado y decoración y presentación para buffet frio, caliente, mixtos y temáticos. Ensaladas, finger food, cazuelas, canapés, sándwich. Cálculos de Peso Bruto y Peso Neto. Aplicación de factor de corrección. Elaboración de recetas aplicando las técnicas aprendidas.

14-Organización y gestión de empresas de servicios turísticos

Fundamentos de administración y organización aplicables a las empresas de servicios turísticos. Análisis de las funciones básicas de una organización empresarial. Clasificación y particularidades de las empresas de servicios turísticos. Tipos de organizaciones. Empresas y entidades. Sociedades comerciales. Organizaciones y sociedades unipersonales. Cooperativas. Gestión comercial. Régimen impositivo aplicable a las empresas de servicios turísticos.



Documentos comerciales. Régimen de facturación. Normativa vigente general y específica. Principios de economía del turismo. Fundamentos y variables para la fijación de tarifas de venta. Formación laboral.

Aplicación de contenidos a los servicios gastronómicos

15-Composición y propiedades de los alimentos 2

Materias primas e ingredientes utilizados en las preparaciones culinarias. Carnes. Importancia de la carne vacuna en la gastronomía argentina. Proceso de matanza desposte y oreo. Criterios de calidad. Terneza. Proteínas. Colágeno. Gelatina. Mioglobina. Composición. Modificaciones. Nitritos en la industria cárnica. Porcinos. Chacinados. Embutidos. Materias primas y elaboración. Cordero. Cabrito. Llama. Carnes de caza. Pescados. Mariscos. Clasificación. Alteración. Conservación. Almacenamiento. Hortalizas Legumbres. Frutas. Cereales. Semillas. Huevo y ovoproductos. Propiedades funcionales. Leche. Pasteurización. Esterilización. Homogenización. Subproductos. Quesos. Tipos reglamentados en Código Alimentario Argentino (CAA). Grasas comestibles. Aceites. Margarina. Manteca. Azúcar. Confituras. Miel. Edulcorantes naturales e intensivos. Aromáticas y especias. Efectos de la tecnología culinaria sobre el valor nutritivo de los alimentos.

16-Pastelería 2

Figuras huecas con baño de repostería. Huevos de pascua. Modernos y clásicos. Trabajo con baño de repostería sobre acetato y mármol. Chocolate cobertura y baño de repostería. Diferencias Templado. Técnica. Etapas. Fundamento. Biscuits. Bavaois. Cremas de manteca. Ganaches. Chocolate. Bombones. Templado. Petit fours: frescos, secos, salados, blandos. Postres helados. Frutas caramelizadas. Cupcakes, popcakes.

17-Historia socio-cultural de la gastronomía

La gastronomía entendida como resultante de procesos históricos complejos y multidimensionales a escala internacional, continental, nacional y local. Relaciones entre sociedad, cultura y gastronomía. La comida como hecho socio-cultural.



Correlatos entre procesos históricos socio-culturales, paradigmas de cosmovisión y desarrollo gastronómico tendencias. Elementos inherentes a la construcción de patrimonio gastronómico. Legado culinario antiguo clásico y oriental. Medioevo: cosmovisión teocéntrica. Legado gastronómico cristiano occidental, musulmán y bizantino. Renacimiento. Cosmovisión antropocéntrica, racional y científica. El absolutismo y su incidencia en el pensamiento y la cocina de Italia, Francia, Inglaterra. Período de mestizaje culinario americano-europeo enmarcado en el colonialismo-mercantilismo. Reciprocidad de aportes gastronómicos entre culturas originarias y metrópolis. Modernidad francesa: cosmovisión del racionalismo burgués e iluminismo. Desarrollo de la gastronomía de los Luises. Belle époque: cosmovisión capitalista-imperialista, positivismo. Precursores y principales exponentes gastronómicos. Procesos socio-culturales que inciden sobre Argentina y Córdoba: integración de aportes gastronómicos multiculturales post-inmigratorios. Consolidación histórica de rasgos identitarios nacionales y provinciales en la cultura y la gastronomía. Contemporaneidad-siglo XX: Cosmovisión capitalista sistémica. Contextos de beligerancia en el mundo y Argentina. Redefinición del pensamiento y la valoración del ser humano. La Nouvelle Cuisine como emergente de una nueva cosmovisión postmoderna. Procesos de regionalización y sus alcances en la gastronomía. Tendencias actuales. Cosmovisión en el marco del paradigma de la globalización capitalista y la sociedad de consumo. Transculturación alimentaria. Internacionalización de las culturas gastronómicas nacionales y regionales.

18-Cocina regional argentina

La cocina regional como referente cultural e identitario. Los alimentos y las cocinas regionales y tradicionales. Desaparición y adaptación de saberes y prácticas culinarias. Regiones gastronómicas argentinas. Noroeste. Noreste. Litoral. Centro Cuyo. Patagonia. Alimentos producidos, típicos de cada región. Técnicas y procedimientos. Actuales y ancestrales. Los productos de las comunidades criollas. Productos a base de algarrobo. El mate. Confección de recetas típicas de cada una de las regiones. Locro, empanadas, Asado, Curanto, Chanfaina. La cocina cordobesa. Antecedentes. La cocina local como producto turístico diferenciador.



0259

Comidas cordobesas de antes. El sanco. Ancua. Mazamorra. Hierbas autóctonas cordobesas. La tuna. Arropes. Dulzuras. Alfajores. Colaciones.

19-Nutrición y alimentación saludable

Alimentación. Nutrición. Diferencias. Tiempos. Leyes de la alimentación. Guías alimentarias para la población argentina. Principios y mensajes. Significado y Pautas para una alimentación saludable. La comida como un hecho social. Comer fuera de casa. Comer en casa. Pautas para reducir utilización y consumo de sal. Su relación con enfermedades crónicas no transmisibles. Dieta Mediterránea. Hambre. Apetito. Saciedad. Saciación. Sentido del gusto. Propiedades sensoriales. Evaluación sensorial. Nociones básicas. Calculo de calorías. Anti nutrientes. Rotulado de alimentos. Etiquetado nutricional. Interpretación. Alimentos de régimen o dietéticos. Alimentos ultra procesados. Alimentos funcionales. Probióticos. Prebióticos. Alimentación vegana, vegetariana, sin –TACC-Trigo, avena, cebada, centeno. Mitos y modas alimentarias. Consecuencias de los malos hábitos de alimentación.

TERCER AÑO

20-Práctica profesionalizante 3

La Práctica profesionalizante 3 integrará los conceptos disciplinares, habilidades y capacidades desarrollados durante los dos primeros años de la carrera y el desarrollo de las unidades curriculares del tercer año en curso y responderá a una secuenciación temática lógica, gradual y progresiva de integración para todo el trayecto formativo. Actividades en el entorno socio-productivo y/o de servicios: actividades que permitirán al/a la estudiante la aproximación a la realidad del mundo del trabajo. Los tipos y formatos que se utilizarán corresponden a estudio de casos, actividades experimentales, y pasantías.



0259

21-Cocina internacional

Cocina Internacional. Definición. Alcances. Cocinas Patrimonio cultural inmaterial de la Humanidad. Unesco: mexicana, peruana, Dieta Mediterránea y japonesa. Prácticas, conductas y elaboraciones tradicionales vinculadas a esas cocinas. Japonesa: Cocina tradicional Washoku. Sus prácticas sociales y tradiciones. Su cereal de referencia: El arroz. Importancia del pescado. Técnicas de cocción y preparación. Francesa: Técnicas y preparaciones. Tradición. Descripción de usos y costumbres. Su cultura Nouvelle Cuisine. Alimentos producidos y de referencia. Española. Italiana: Técnicas y preparaciones culinarias. Tradición. Descripción de usos y costumbres. Su cultura. Influencias en la cocina argentina. Transmigración de alimentos. Cocina Fusión. Concepto. Antecedentes. Estilos culinarios de diferentes culturas. Chifa. Cajun. Tex Mex. Cocina Latinoamericana: Características culinarias particulares. Sus raíces. Productos. Tradición. Orígenes culturales. Elementos étnicos, sociales y culturales del continente. Materias primas producidas en cada lugar. Recetas típicas.

22-Servicios y atención al cliente

Realidad gastronómica actual. Concepto de servicio. La calidad y excelencia. Seguridad e higiene laboral en gastronomía. Materiales. Herramientas y equipo. Técnicas y mecánica del servicio gastronómico. Atención al cliente. Definición. Importancia del servicio al cliente en el restaurante. Aspectos a tener en cuenta. Clasificación de públicos. Herramientas para cada público. Concepto de personalidad, identidad e imagen. Manejo de quejas. Prestación de servicios. Eficacia. Eficiencia. Efectividad.

23-Eventos gastronómicos y catering

Tipos de eventos gastronómicos. Planificación, organización y gestión de eventos gastronómicos. Herramientas administrativas y operativas básicas. Aspectos legales de la actividad. Evaluación del evento. Introducción al ceremonial y protocolo. Catering. Definición. Clasificación según el mercado a que va dirigido. Tipos y estilos: para empresas transporte Sociales. Especiales. Étnicos,



Temáticos. Clasificación según el lugar donde se elabora. Catering en instalaciones y diferido. Forma de distribución. Requisitos habilitación de vehículos para transportar alimentos. Cálculos de ingredientes y bebidas. Objetivos a alcanzar en el planeamiento. Cronograma. Planificación y organización. Hoja de ruta. Timing.

24-Gastronomía científica y creativa

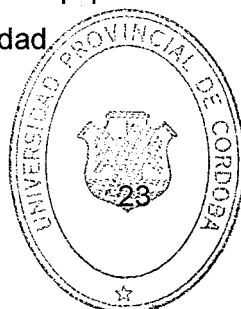
La ciencia como arte en gastronomía. Definición de los conceptos tradicional, ciencia, arte e innovación en alimentos. Arte aplicado a la gastronomía. Aplicación de conocimientos científicos en la cocina del siglo XXI. Tendencias. Análisis sensorial. Técnicas. Escala hedónica. Cata de productos regionales: aceites de oliva. Dulce de leche. Miel. Yerba mate. Procesos de creación gastronómica. Etapas. Aplicación en el desarrollo de productos.

25-Menú

Concepto y evolución histórica del menú. El comensal como factor determinante del producto gastronómico. Orden culinario. Reglas de inclusión y exclusión. Influencia de los factores culturales en la definición del menú. Definición y segmentación del mercado. Demanda. Motivos y momentos de consumo. Tendencias actuales en la demanda del mercado gastronómico. Planificación estratégica de la oferta gastronómica. Tipos de oferta gastronómica. Nociones de diseño aplicados a las herramientas de comunicación del menú.

26-Bebidas

Bebidas Alcohólicas. Fermentadas. Maceradas. Destiladas. Descripción de sus características, origen y obtención. Coctelería. Introducción al mundo del vino. Vitivinicultura en Córdoba, Argentina y el mundo. Cepajes. Proceso de vinificación. Cata de vinos. El Sommelier. Servicios. Maridaje. Conservación. Vinos espumosos, generosos y especiales. Café. Tipos de granos. Molienda. Tostado. Parámetros de calidad. Nociones y manejo de equipamiento especial para baristas. Te. Tipos. Yerba Mate. Parámetros de calidad.

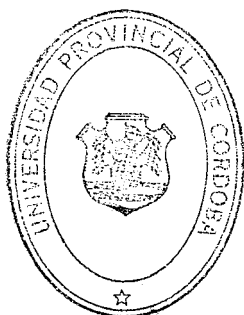


27-Emprendimientos sustentables

El emprendedor: características y particularidades. El proceso de emprender: de la idea al negocio. Identificación de oportunidades. Disrupción de productos en el mercado. Análisis de la idea. La organización jurídica y tributaria. Tipo y dimensión del negocio. Planeamiento financiero. Costos y presupuestos. Inversión inicial y operativa. La estructura de costos. La estructura comercial. El plan de negocios: etapas y formas. Evaluación permanente. Sustentabilidad. Ética profesional y responsabilidad social empresaria. Gestión ambiental y manejo de residuos. Clasificación de residuos. Reciclado. Regla de las 3 R: implementación. Energías renovables. Materiales y diseño amigables con el ambiente. Ecoetiquetas nacionales e internacionales. Proceso de certificación. Innovación. Aplicación de contenidos a los servicios gastronómicos

3.4. Propuesta de seguimiento curricular

El/la responsable académico/a de la carrera estará a cargo de la organización y gestión de la misma, con el fin de alcanzar los objetivos y el perfil profesional propuesto. Asimismo, será responsable del seguimiento e implementación del plan de estudios y de su revisión periódica. Tendrá injerencia en acciones de gestión académica como la conformación de equipos, definición de cumplimiento de los programas de las unidades curriculares, seguimiento de la formación teórica y práctica brindada a los estudiantes, métodos de enseñanza, formas de evaluación, entre otros aspectos.




Lic. Raquel Krawonik
Rectora Normalizadora
Universidad Provincial de Córdoba