

*Ministerio de Educación
Ciencia y Tecnología*

Provincia de Salta

RESOLUCIÓN N° **1588** SALTA, 13 MAY 2014

MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA
Expte. N° 129-2014/11 Cpde. 3

VISTO las presentes actuaciones mediante las cuales el establecimiento N° 8184 denominado Instituto "Padre Roque Chielli" de Salta -Capital, tramita la aprobación de la Carrera Técnica de Nivel Superior No Universitario "Tecnicatura Superior en Gastronomía con Orientación en Administración y Gestión"; y,

CONSIDERANDO:

Que la Ley de Educación Superior N° 24.521 establece entre sus objetivos "promover una adecuada diversificación de los estudios de Nivel Superior, que atienda tanto a las expectativas y demandas de la población como a los requerimientos del sistema cultural y de la estructura productiva";

Que el Ministerio de Educación de la Provincia dictó la Resolución N° 1710/07 mediante la cual se aprueba el procedimiento para la formulación, aprobación e implementación de los diseños curriculares jurisdiccionales de carreras de Tecnicaturas Superiores para su desarrollo en los Institutos de Educación Superior, dependientes de las Direcciones Generales de Educación Superior y Educación Privada, dejando establecido que, cuando el Diseño Curricular no estuviere aprobado jurisdiccionalmente, la institución deberá realizar la solicitud correspondiente ante los organismos superiores pertinentes según corresponda;

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

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

Que la Institución presentó en tiempo y forma el diseño curricular de la carrera "Tecnicatura Superior en Gastronomía con Orientación en Administración y Gestión" para su implementación a partir del Período Lectivo 2012, el que se ajusta a los lineamientos de la Resolución Ministerial N° 1710/07, y el que cuenta a fs. 81/82 con aprobación por parte del Tribunal Evaluador;

Que por Disposición N° 087/13 -fs. 137/138- de la Dirección General de Educación Privada se autoriza, durante el Período Lectivo 2012, el funcionamiento en la Carrera de Nivel Superior No Universitario "Tecnicatura Superior en Gastronomía con Orientación en Administración y Gestión", en el establecimiento N° 8184 denominado Instituto "Padre Roque Chielli" de Salta -Capital;



RESOLUCIÓN N°

1588

MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA
Expte. N° 129-2014/11 Cpde. 3

Que se estima oportuno que la Institución evalúe anualmente la conveniencia de la continuidad de la implementación de la carrera propuesta y el Diseño Curricular aprobado, teniendo en cuenta la formación de Recurso Humano en su área de influencia, el avance del conocimiento y los requerimientos académicos y pedagógicos que resulten de aplicación;

Que sin perjuicio de ello, y en atención a idénticas razones, se merita necesario establecer que el Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología de la Provincia de Salta y la Dirección General de Educación Privada, dependiente del mismo, se reservan la facultad de limitar la implementación de la carrera propuesta;

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

Por ello,

EL MINISTRO DE EDUCACIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA
RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.- Aprobar el Plan de Estudios de la Carrera Técnica de Nivel Superior No Universitario "Tecnatura Superior en Gastronomía Orientación en Administración y Gestión", el que como Anexo se integra a la presente.

ARTÍCULO 2°.- Autorizar la implementación de la Carrera Técnica de Nivel Superior No Universitario "Tecnatura Superior en Gastronomía con Orientación en Administración y Gestión", cuyo Plan de Estudios se aprueba en el Artículo precedente, en el establecimiento N° 8184 denominado Instituto "Padre Roque Chielli" de Salta -Capital, por 2 (dos) cohortes, a partir del Período Lectivo 2012.

ARTÍCULO 3°.- Notificar al establecimiento N° 8184 denominado Instituto "Padre Roque Chielli" de Salta -Capital, que deberá evaluar anualmente la conveniencia de mantener la continuidad de la oferta educativa citada en el Artículo 1° de la Disposición N° 087/13, teniendo en cuenta la necesidad de formación de Recursos Humanos en su área de competencia, el avance del conocimiento y los requerimientos pedagógicos y académicos que resultaren de aplicación, debiendo elevar a la Dirección General de Educación Privada el informe valorativo correspondiente, a fin de determinar autorización de funcionamiento de la cohorte respectiva.



*Ministerio de Educación
Ciencia y Tecnología
Provincia de Salta*

- 3 -

RESOLUCIÓN N° **1588**

MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA
Expte. N° 129-2014/11 Cpde. 3

ARTÍCULO 4°.- Dejar establecido que, sin perjuicio de lo establecido en el artículo anterior, queda reservada al Ministerio de Educación Ciencia y Tecnología de la Provincia de Salta y a la Dirección General de Educación Privada, dependiente del mismo, la facultad de limitar la matriculación para el funcionamiento de 1° Año para los siguientes Períodos Lectivos.

ARTÍCULO 5°.- Comunicar, insertar en el Libro de Resoluciones y archivar.



[Handwritten signature]
C.P.N. Roberto Díaz Astur
Ministro de Educación, Ciencia y Tecnología
Provincia de Salta

*Ministerio de Educación
Ciencia y Tecnología
Provincia de Salta*

RESOLUCIÓN N° **1588** II

MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA
Expte. N° 129-2014/11 Cpde. 3

ANEXO

PLAN DE ESTUDIOS

1. NIVEL: Superior no Universitario
2. DENOMINACIÓN DE LA CARRERA: Tecnicatura Superior en Gastronomía con Orientación en Administración y Gestión
3. DURACIÓN: 3 (tres) años
4. TÍTULO A OTORGAR: Técnico Superior en Gastronomía con Orientación en Administración y Gestión
5. MODALIDAD: Presencial
6. ÁREA: Gastronomía
7. CARGA HORARIA: 1608 horas reloj



*Ministerio de Educación
Ciencia y Tecnología*

Provincia de Salta

RESOLUCIÓN N°

1588

2

MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Expte. N° 129-2014/11 Cpde. 3

8. OBJETIVOS

- Capacitarse para el desempeño de múltiples funciones en la gastronomía de empresas de diversas modalidades como restaurantes, bares, drugstores, fastfood, catering, etc.
- Formarse en los diferentes aspectos del servicio gastronómico y técnicas de atención al cliente.
- Adquirir habilidad en el manejo de los distintos elementos, herramientas y utensilios específicos de la profesión.
- Desarrollar habilidad para la composición de menús y la elaboración de recetas con distintos productos.
- Adquirir información específica del mercado gastronómico que le permitan el gerenciamiento de las empresas gastronómicas y los distintos aspectos que atañen a su administración.
- Adquirir habilidad en el manejo de las distintas técnicas comprendidas en el servicio gastronómico (técnicas de: horneado de panes, de pastelería, de buffet, de coctelería, de cocción, etc.)
- Desarrollar capacidades prácticas de operatividad, apoyados en sólidos conocimientos teóricos, creando actitudes positivas para su desarrollo profesional.

Perfil del Egresado

- El Técnico Superior en Gastronomía con Orientación en Administración y Gestión está capacitado para desarrollar, organizar, administrar y dirigir emprendimientos gastronómicos en todas sus posibles manifestaciones.

Competencia del Título

- Operar eficientemente el servicio de alimentos y bebidas en todas sus posibles circunstancias de atención: restaurantes, bares, room, service, banquetes, eventos, catering y otros.
- Organizar cartas y menús, conociendo los aspectos nutricionales de los alimentos, seleccionando las bebidas correspondientes a las materias primas.
- Controlar y ejecutar tareas de higiene y sanidad en los establecimientos gastronómicos en general.
- Calcular costos, ejecutar presupuestos y ejercer el control de los recursos humanos y materiales.
- Aplicar un criterio analítico, práctico y real para conducir, ejecutar y controlar un emprendimiento gastronómico.



Ministerio de Educación
Ciencia y Tecnología

Provincia de Salta

RESOLUCIÓN N° **1588**

MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA
Expte. N° 129-2014/11 Cpde. 3

9. ESTRUCTURA CURRICULAR

Primer Año

Código	Espacios Curriculares	Régimen		
		Anual	1° Cuat.	2° Cuat.
Campo de la Formación General				
1.01	Francés Gastronómico	3	-	-
1.02	Espacio de Definición Institucional: Inglés	2	-	-
1.03	Introducción al Turismo	-	2	-
1.04	Servicio Gastronómico	-	-	2
Campo de la Formación de Fundamento				
1.05	Bromatología e Higiene de los Alimentos	-	3	-
1.06	Cocina I	-	6	-
1.07	Cocina II	-	-	6
1.08	Administración de Empresas Gastronómicas	3	-	-
Campo de la Formación Específica				
1.09	Taller de Panadería	-	-	4
Campo de la Formación de las Prácticas Profesionalizantes				
1.10	Práctica Profesional I	3	-	-
TOTAL DE HORAS CÁTEDRAS		11	11	12



Ministerio de Educación
Ciencia y Tecnología

Provincia de Salta

RESOLUCIÓN N°

1588 1

MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Expte. N° 129-2014/11 Cpde. 3

Segundo Año

Código	Espacios Curriculares	Régimen		
		Anual	1° Cuat.	2° Cuat.
Campo de la Formación General				
2.11	Ética Profesional y Legislación	-	-	2
2.12	Inglés Gastronómico	2	-	-
2.13	Espacio de Definición Institucional: Informática Aplicada	3	-	-
Campo de la Formación de Fundamento				
2.14	Gestión de Recursos Humanos	-	2	-
2.15	Economía General	-	2	-
2.16	Cocina III	-	6	-
2.17	Nutrición y Dietética	-	-	2
Campo de la Formación Específica				
2.18	Taller de Pastelería	-	4	-
2.19	Taller de Repostería	-	-	4
2.20	Cocina Regional	-	-	5
Campo de la Formación de las Prácticas Profesionalizantes				
2.21	Práctica Profesional II	4	-	-
TOTAL DE HORAS CÁTEDRAS		9	14	13



Ministerio de Educación

Ciencia y Tecnología

Provincia de Salta

RESOLUCIÓN N° **1588** 15

MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Expte. N° 129-2014/11 Cpde. 3

Tercer Año

Código	Espacios Curriculares	Régimen		
		Anual	1° Cuat.	2° Cuat.
Campo de la Formación General				
3.22	Seminario de Investigación Gastronómica	2	-	-
Campo de la Formación de Fundamento				
3.23	Marketing Gastronómico	-	2	-
Campo de la Formación Específica				
3.24	Enología y Coctelería	-	3	-
3.25	Cocina Tradicional Argentina	-	5	-
3.26	Técnicas de Buffet	-	-	4
3.27	Cocina Clásica Internacional	-	-	6
3.28	Organización de Eventos	2	-	-
3.29	Taller de Actualización	3	-	-
Campo de la Formación de las Prácticas Profesionalizantes				
3.30	Práctica Profesional III	5	-	-
TOTAL DE HORAS CÁTEDRAS		12	10	10



*Ministerio de Educación
Ciencia y Tecnología*

Provincia de Salta

RESOLUCIÓN N° **1588**

MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Expte. N° 129-2014/11 Cpde. 3

10. CONTENIDOS MÍNIMOS

Código: 1.01

Espacio Curricular: FRANCÉS GASTRONÓMICO

Francés básico conversacional. Terminología básica culinaria y comprensión escrita del recetario internacional.

Código: 1.02

Espacio Curricular: ESPACIO DE DEFINICIÓN INSTITUCIONAL: INGLÉS

Inglés básico conversacional. Contenidos básicos gramaticales: escritura, lectura y diálogo. Formas verbales: presente simple, presente continuo, pasado simple, pasado continuo.

Código: 1.03

Espacio Curricular: INTRODUCCIÓN AL TURISMO

Generalidades del turismo: conceptos. Características. Clasificaciones. El turismo y la economía. Sistema Turístico: conceptos. El proceso del sistema turístico: demanda turística. Demanda potencial y real. Leyes turísticas. Producto turístico: interrelación oferta-demanda. Gastos turísticos. El turismo, la sociedad y la cultura: definiciones. Impactos del Turismo en Salta. Arte, artesanías y otras manifestaciones culturales.

Código: 1.04

Espacio Curricular: SERVICIO GASTRONÓMICO

Organización del salón. Ambientación. El personal especializado y sus roles. Interrelación entre el salón, la cocina y otros sectores. Técnicas de atención al cliente. La mise en place. Tipos de servicios. Ceremonial y protocolo. Disposición de los elementos de la mesa: ubicación de los elementos. Elección. Arreglos de las mesas y arreglos florales. Normas fundamentales para servir.

Código: 1.05

Espacio Curricular: BROMATOLOGÍA E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Tratamiento y manipulación de alimentos. Procesamiento y conservación. Prevención de la contaminación. La cadena de frío, congelación y descongelación de alimentos. Higiene personal y ambiental.



*Ministerio de Educación
Ciencia y Tecnología
Provincia de Salta*

RESOLUCIÓN N°

1588

MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Expte. N° 129-2014/11 Cpde. 3

Código: 1.06

Espacio Curricular: COCINA I

Organización de la Brigada Cocina. El personal de cocina y sus roles. Elementos, herramientas y utensilios. La materia básica y complementos. Utilización de complementos. Utilización de aromáticas. Composición de menús. Elaboración de recetas.

Código: 1.07

Espacio Curricular: COCINA II

Sopas. Cremas y potajes: definición. Clasificación. Características. Técnicas de realización. Conservación. Ensaladas y guarniciones: definición. Hortalizas y verduras. Tubérculos Elaboraciones de ensaladas. Legumbres: clasificación. Cocción. Aplicación. Conservación. Masas básicas: masas quebradas. Sablée. Sucrée. Brisée. Masa con levadura. Elaboración. Manipulación. Cocción. Rellenos. Recetas. Pastas frescas y rellenas. Ñoquis: origen de la pasta. Composición básica. Amasado. Pastas especiales. Pastas rellenas. Conservación. Elaboración. Técnicas de cocción. Carne vacuna: características generales. Cortes. Limpieza. Puntos de cocción. Recetas. Polla. Clasificación. Características. Técnicas de trozado y deshuesado. Bridado. Técnicas de cocción.

Código: 1.08

Espacio Curricular: ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS

Definición y clasificación de empresas gastronómicas. Principios de organización empresaria. El moderno gerente de empresas gastronómicas. Introducción al mercado gastronómico. Las estructuras empresariales. El personal especializado. La empresa familiar, las cadenas de servicios, franquicias de servicios. Organización de la producción.

Código: 1.09

Espacio Curricular: TALLER DE PANADERÍA

Las materias primas básicas. Panificación, componentes y procesos. Levaduras. Leudantes y mejoradores químicos. Técnicas de elaboración y horneado de panes artesanales, saborizados, de decoración y preparaciones dulces: roscas, trenzas, budines, etc.



*Ministerio de Educación
Ciencia y Tecnología*

Provincia de Salta

RESOLUCIÓN N° **1588** §1

MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA
Expte. N° 129-2014/11 Cpde. 3

Código: 1.10

Espacio Curricular: PRÁCTICA PROFESIONAL I

Instalaciones y organización de una cocina. Requisitos de instalaciones y equipos. Brigada de cocina. La gestión de restaurante. Equipamiento de cocina. Saneamientos: limpieza y desinfección. Planta de producción. Reglas de O.M.S. Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento. Prácticas higiénicas para la manipulación. Procesos industriales de cocina. Procesos de producción. Tecnología de los alimentos. Conservación de alimentos. Carnes. Calidad: concepto y funcionalidad. Calidad de los procesos. Análisis de peligro y puntos críticos de control. Normas ISO.

Código: 2.11

Espacio Curricular: ÉTICA PROFESIONAL Y LEGISLACIÓN

La ética como disciplina filosófica. Ética y moral. Fundamentación de los principios y normas morales. Modelos teóricos de la ética normativa. El análisis del lenguaje moral. La argumentación moral. Ética aplicada. Valores y problemas morales de la sociedad actual. Legislación aplicada: convenios colectivos. Ley de ejercicio profesional. Código alimentario.

Código: 2.12

Espacio Curricular: INGLÉS GASTRONÓMICO

Terminología culinaria básica y comprensión escrita de recetario internacional.

Código: 2.13

Espacio Curricular: ESPACIO -DE DEFINICIÓN INSTITUCIONAL: INFORMÁTICA APLICADA

Fundamentos de Windows. Como trabajar en Windows. El administrador de archivos. El panel de control. El administrador de impresión. Word. Barras de herramientas. Microsoft de Excel. Microsoft Acces. Power Point. Ventajas del acceso a Internet. Software de gestión gastronómica.



*Ministerio de Educación
Ciencia y Tecnología*

Provincia de Salta

RESOLUCIÓN Nº **1588**

MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA
Expte. Nº 129-2014/11 Cpde. 3

Código: 2.14

Espacio Curricular: GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS

Funciones básicas. Organigramas. Reclutamiento y selección. Contratación pasantías. Evaluación. Incentivos y motivaciones. Capacitación.

Código: 2.15

Espacio Curricular: ECONOMÍA GENERAL

Economía: concepto. Microeconomía y macroeconomía. Modelos. Sistemas económicos. Oferta y demanda. Mercado. Factores de la producción. Teoría general de costos gastronómicos. Clasificación de costos. El punto de equilibrio. Evaluación económica de menús. Costeo de stock e insumos. Aplicaciones prácticas.

Código: 2.16

Espacio Curricular: COCINA III

Pesados, mariscos y moluscos. Características generales. Clasificación. Racionamiento de los pescados. Elaboración de recetas. Carnes de cordero, de cerdo, conejo. Definición y características generales. Técnicas de trozado, deshuesado y rellenos. Elaboración de recetas. Las guarniciones para este recetario.

Código: 2.17

Espacio Curricular: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Estudio sobre el valor nutritivo de los alimentos. Principios básicos de una alimentación equilibrada. Tipos de alimentación según la edad y nivel de salud de los comensales.

Código: 2.18

Espacio Curricular: TALLER DE PASTERERÍA

Las máquinas de pastelería. La materia prima. Técnicas de batido y mezclado. Las masas fiables. La masa bomba. Los merengues. Las cremas batidas. Bizcochuelos, piononos y mazapanes. Las masas específicas. Elaboración de cremas complejas. Preparaciones clásicas del repertorio internacional. Especialidades de los distintos países para las celebraciones.



*Ministerio de Educación
Ciencia y Tecnología*

Provincia de Salta

RESOLUCIÓN N° **1588** 11

MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA
Expte. N° 129-2014/11 Cpde. 3

Código: 2.19

Espacio Curricular: TALLER DE REPOSTERÍA

La repostería. Equipamiento. Organización del trabajo. Materias primas. Aditivos y mejorantes. Postres. Clasificación y generalidades. Postres con bases de frutas. Postres con bases de cremas. Masas batidas. Pastas y hojaldres. Masas de levadura. La decoración. Semifríos y helados.

Código: 2.20

Espacio Curricular: COCINA REGIONAL

Geografía mundial de cocinas regionales. La gastronomía sudamericana. Productos básicos. Cocina regional de Chile, Paraguay, Bolivia, Brasil, Perú, México, Venezuela. Productos y platos típicos de cada país. Cocina regional de Argentina: platos típicos. Preparaciones básicas: salsas, cócteles, aperitivos, entradas, sopas, pescados, carnes, guarniciones, postres.

Código: 2.21

Espacio Curricular: PRÁCTICA PROFESIONAL II

Se aplicarán los contenidos integrados de los espacios curriculares de 1° y 2° Año, los cuales se pondrán en evidencia a través de las observaciones y pasantías en empresas hoteleras y gastronómicas del medio, en las cuales el alumno podrá desempeñarse como auxiliar y/o ayudante.

Código: 3.22

Espacio Curricular: SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN GASTRONÓMICA

Los alumnos elegirán una temática que implique una profundización o actualización de conocimientos ya adquiridos. Los alumnos desarrollarán la problemática elegida a través de investigaciones operativas y el asesoramiento de un docente tutor. Posteriormente se realizará la defensa del trabajo ante un tribunal constituido por tres profesores. Ciencia y método científico. La idea: nace un proyecto de investigación. Planteamiento del problema de investigación. Marco teórico. Definición del tipo de investigación a realizar. Formulación de hipótesis. Selección del diseño de la investigación. Selección de la muestra. Recolección de los datos. Análisis e interpretación de los datos. Presentación de los resultados.



*Ministerio de Educación
Ciencia y Tecnología*

Provincia de Salta

RESOLUCIÓN N°

1588 111

MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Expte. N° 129-2014/11 Cpde. 3

Código: 3.23

Espacio Curricular: MARKETING GASTRONÓMICO

Marketing: funciones y objetivos. Marketing gastronómico. Plan de marketing estratégico. Cliente: definición del perfil. Atención al cliente. El mercado gastronómico. Investigación y análisis del mercado consumidor. Investigación y análisis de la competencia. Política de ventas. Política de comunicación: publicidad y promoción. Aplicaciones prácticas. Planning y presupuesto comunicacional. Merchandising.

Código: 3.24

Espacio Curricular: ENOLOGÍA Y COCTELERÍA

Historia de la enología. Geografía mundial de enología. Los vinos. Distintos tipos de cepajes. Procesos de elaboración de vinos y otras bebidas. Clasificación de bebidas. La coctelería: técnicas básicas. Elaboración de tragos según recetarios.

Código: 3.25

Espacio Curricular: COCINA TRADICIONAL ARGENTINA

La cocina y la comida en Argentina. Reseña histórico-geográfica: producción argentina. Cocina regional argentina. Región pampeana: el asado. Las salsas características. Otros platos típicos y característicos. Los postres. Los indios pampas. Región del noroeste: platos típicos y característicos. Los diaguitas. Región del nordeste: platos típicos y característicos. Los guaraníes. Los tobas. Región del sur o patagónica: platos típicos y característicos. Los tehuelches. Los selk'nam. Los yámanas.

Código: 3.26

Espacio Curricular: TÉCNICAS DE BUFFET

Técnica de torneado y tallado de frutas y vegetales. Aderezos para ensaladas. Las ensaladas clásicas. Elaboración de fiambres y terrinas. Los cocktails en copa. Buffet argentino e internacional. Presentaciones. El servicio. Distintas recepciones.



*Ministerio de Educación
Ciencia y Tecnología
Provincia de Salta*

RESOLUCIÓN N°

1588 12)

MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Expte. N° 129-2014/11 Cpde. 3

Código: 3.27

Espacio Curricular: COCINA CLÁSICA INTERNACIONAL

Evolución histórica. Técnicas importantes de la cocina y algunas generales de la repostería. Origen de los menús tradicionales. Características de las distintas cocinas, de donde provienen, y de los ingredientes que se utilizan. Especialidades de distintos países. Cocinas exóticas. Principios para cocinar caldos, sopas y salsas.

Código: 3.28

Espacio Curricular: ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

El mundo del catering: catering en instalaciones, catering exterior. La planificación del evento: introducción. Consideraciones sobre el espacio funcional. Equipamiento funcional. Tipos de funciones gastronómicas. Servicio de los alimentos. Presentación del menú. Presentaciones de funciones gastronómicas especiales. Muestras de menús. El vino. La venta: triángulo de acción. Determinar objetivos. Las comunicaciones en las ventas. Normas. Estado de reserva. Contratos vinculantes. Inspecciones del emplazamiento de la instalación. Las citas con los clientes. La gestión del acontecimiento: instrumentos y documentos operativos. El servicio al cliente. Responsabilidades. Análisis de costos.

Código: 3.29

Espacio Curricular: TALLER DE ACTUALIZACIÓN

Ternera, cordero, cerdos, peces y mariscos. Vegetales, papas, granos y derivados. Pastas. Charcutería. Frutas. Principios del horneado. Pasteles, budines, tortas y galletitas. Flanes, cremas, postres, helados y salsas dulces. Hors d'oeuvres y aperitivos. Principios internacionales del sabor. Presentación de platos. Cocina en microondas.

Código: 3.30

Espacio Curricular: PRÁCTICA PROFESIONAL III

Pasantías laborales intensivas en empresas gastronómicas cumpliendo distintas funciones como personal especializado, atendiendo a todos los aspectos, e integrando los contenidos de los distintos espacios.



Ministerio de Educación
Ciencia y Tecnología

Provincia de Salta

RESOLUCIÓN N° **1588** 13

MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA
Expte. N° 129-2014/11 Cpde. 3

II. RÉGIMEN DE CORRELATIVIDADES

Código	Asignatura	Para cursar debe tener Regular	Para Rendir debe tener Aprobado
1.01	Francés Gastronómico	-	-
1.02	Espacio de Definición Institucional: Inglés	-	-
1.03	Introducción al Turismo	-	-
1.04	Servicio Gastronómico	-	-
1.05	Bromatología e Higiene de los Alimentos	-	-
1.06	Cocina I	-	-
1.07	Cocina II	1.06	1.06
1.08	Administración de Empresas Gastronómicas	-	-
1.09	Taller de Panadería	-	-
1.10	Práctica Profesional I	-	-
2.11	Ética Profesional y Legislación	-	-
2.12	Inglés Gastronómico	1.02	1.02
2.13	Espacio de Definición Institucional: Informática Aplicada	-	-
2.14	Gestión de Recursos Humanos	-	-
2.15	Economía General	1.08	1.08
2.16	Cocina III	1.07	1.07
2.17	Nutrición y Dietética	-	-
2.18	Taller de Pastelería	-	-
2.19	Taller de Repostería	1.09	1.09
2.20	Cocina Regional	2.16	2.16
2.21	Práctica Profesional II	1.10	1.10
3.22	Seminario de Investigación Gastronómica	2.16-2.21	2.16-2.21-3.29
3.23	Marketing Gastronómico	-	-
3.24	Enología y Coctelería	-	-
3.25	Cocina Tradicional Argentina	2.20	2.20
3.26	Técnicas de Buffet	-	-
3.27	Cocina Clásica Internacional	2.16	2.16



*Ministerio de Educación
Ciencia y Tecnología
Provincia de Salta*

RESOLUCIÓN N° **1588** 14

MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA
Expte. N° 129-2014/11 Cpde. 3

Código	Asignatura	Para cursar debe tener Regular	Para Rendir debe tener Aprobado
3.28	Organización de Eventos	-	-
3.29	Taller de Actualización	-	3.25
3.30	Práctica Profesional III	2.21	2.21



C.P.N. Roberto Díaz Astur
Ministro de Educación, Ciencia y Tecnología
Provincia de Salta