



Universidad Nacional del Comahue
Consejo Superior

ORDENANZA N° 0553
4 NOV 2011
NEUQUÉN,

VISTO, el Expediente N° 02318/10; y,

CONSIDERANDO:

Que, mediante Resolución N° 46/11 el Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias y Tecnología de los Alimentos solicita al Consejo Superior apruebe la creación y el plan de estudios de la carrera “Licenciatura en Gerenciamiento Gastronómico”, en el ámbito de la Facultad de Ciencias y Tecnología de los Alimentos;

Que, el objetivo de la Licenciatura es formar profesionales, con valores éticos y sólidos conocimientos culinarios y gastronómicos así como sanitarios, administrativos y contables específicos, habilitados para la planificación, ejecución y gestión de servicios y/o emprendimientos gastronómicos;

Que, la Dirección General de Administración Académica informa que se cumplimentaron todos los requisitos que deben contener los Planes de Estudios, no existiendo observaciones que realizar a lo solicitado por la Facultad de Ciencias y Tecnología de los Alimentos;

Que, la Dirección de Presupuesto ratifica los cálculos presupuestarios para la planta docente presentados por la unidad académica;

Que, la Comisión de Docencia y Asuntos Estudiantiles emitió despacho aconsejando aprobar la creación de la carrera “Licenciatura en Gerenciamiento Gastronómico”, y su respectivo Plan de Estudios;

Que, el Consejo Superior en sesión ordinaria de fecha 3 de noviembre de 2011, trató y aprobó por mayoría el despacho producido por la Comisión;

Por ello:

**EL CONSEJO SUPERIOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DEL COMAHUE
ORDENA:**

ARTICULO 1°: APROBAR la creación de la carrera “Licenciatura en Gerenciamiento Gastronómico”, en el ámbito de la Facultad de Ciencias y Tecnología de los Alimentos.

ARTICULO 2°: APROBAR el Plan de Estudios de la carrera “Licenciatura en Gerenciamiento Gastronómico”, de acuerdo al Anexo Único adjunto a la presente.

ARTICULO 3°: NOTIFICAR a la Unidad Académica de lo resuelto en la presente.

ARTICULO 4°: REGÍSTRESE, comuníquese y archívese.


CRISTINA S. JUHÁSZ
Secretaría Consejo Superior
Universidad Nacional del Comahu


Prof. TERESA VEGA
RECTORA
Universidad Nacional del Comahue



Universidad Nacional del Comahue
Consejo Superior

ORDENANZA N° 0553

ANEXO ÚNICO

PLAN DE ESTUDIO LICENCIATURA EN GERENCIAMIENTO GASTRONOMICO

1.- FUNDAMENTOS

Gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platos presentados en torno a una mesa. Sin embargo ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. De esta forma se vinculan bellas artes, ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimenticio del ser humano.

Desde el punto de vista etimológico la palabra "gastronomía" no tiene un significado del todo válido pues deriva del griego "gaster" o "gastros" que quiere decir estómago y "gnomos", conocimiento o ley.

Son propias de un gastrónomo actividades tales como degustar, transformar, historiar, narrar, descubrir, vincular, entender, conocer, contextualizar, experimentar e investigar los alimentos. Así pues, la gastronomía se debe entender como una actividad interdisciplinaria. Si se observa bien, se descubrirá que alrededor del alimento existe danza, teatro, pintura, escultura, literatura, arquitectura, música, en resumen; bellas artes. Pero también hay física, matemáticas, química, biología, geografía, agronomía, es decir, ciencias exactas y naturales. Y además hay antropología, historia, letras, filosofía, psicología, sociología, por parte de las ciencias sociales.

Adicionalmente, la gastronomía no sólo tiene relación con la comida sino también con las distintas culturas que existen en la tierra, ya que la gastronomía está inexorablemente vinculada a la cultura de una comunidad, una región o un país. Es así que se habla de la gastronomía francesa, italiana, china, mexicana, peruana, criolla; etc. Las cuales, se han ido popularizando con el correr de los años, debido no sólo a que sus inmigrantes las han introducido por todo el mundo, sino también por las particularidades de sus platos.

El actual universo de la gastronomía exige cada vez más a los profesionales el conocimiento integrado de las diversas áreas del saber (alimentaria, financiera, científica, comercial, de Recursos Humanos., aspectos sanitarios, entre otras) y su relación implica el manejo de las habilidades de los diferentes aspectos del rubro. En ese sentido, la carrera prepara al egresado mediante una formación universitaria que lo conecta con el mundo laboral, científico y comercial, dándole la posibilidad no sólo de poner en práctica todos los conocimientos aprendidos, sino también de alcanzar un nivel superior que lo diferenciará del resto.



Universidad Nacional del Comahue
Consejo Superior

ORDENANZA N° 0553

Se formará un profesional habilitado para la elaboración de productos alimenticios aptos para el consumo, conforme con las condiciones exigidas de higiene, seguridad y calidad, atendiendo a las demandas del mercado y respetando, participando y organizando los lineamientos de la empresa.

La Universidad Nacional del Comahue se encuentra desde hace más de 25 años abocada al estudio de los Alimentos, a través de la Facultad de Ciencia y Tecnología de los Alimentos; por lo que esta se considera el ambiente natural para la implementación y el dictado de las carreras que se proponen, las cuales ameritan por sus contenidos ser incorporadas a la oferta académica de la misma.

Finalmente, existen en la región del Comahue amplias perspectivas para incorporar este tema mediante la implementación de una oferta académica de Licenciatura con titulación intermedia que habilite profesionales que se desenvuelvan en el mundo gastronómico con una sólida base académica. Es de destacar que dichas carreras son de las primeras propuestas de la Universidad Pública que no solo impactará en nuestra Región sino que tendrá una fuerte proyección hacia la Patagonia toda.

2.-OBJETIVO DE LA CARRERA

Formar profesionales, con valores éticos y sólidos conocimientos culinarios y gastronómicos así como sanitarios, administrativos y contables específicos, habilitados para la planificación, ejecución y gestión de servicios y/o emprendimientos gastronómicos.

3.- PERFIL DEL EGRESADO

El Licenciado en Gerenciamiento Gastronómico es un graduado universitario que ha adquirido conocimientos en Química, Biología y Nutrición. Tiene, además, formación en aspectos higiénico-sanitarios, culinarios y de seguridad laboral, administrativos y financieros, de gerenciamiento y de gestión, de relaciones públicas y negocios como así también una fuerte capacitación práctica, que lo habilitan para desarrollar las actividades competentes (alcances) propias de su profesión.

4- DENOMINACIÓN DE LA CARRERA

Licenciatura en Gerenciamiento Gastronómico

5.- MODALIDAD DE CURSADO

Presencial

6.- DURACIÓN DE LA CARRERA

La carrera contará con 2844 h (dos mil ochocientos cuarenta y cuatro horas) 4 años de cursado y 150 horas de Práctica Profesional Integradora.

Aprobadas todas las asignaturas de los primeros 2 (dos) años y medio de la Licenciatura con 1830 h (un mil ochocientos treinta horas), se accederá al título intermedio de Técnico Universitario en Gastronomía.



Universidad Nacional del Comahue
Consejo Superior

ORDENANZA N° 0553.....

7.- TÍTULO DEL EGRESADO DE LA CARRERA

- 7.1.- Titulación final: Licenciado/a en Gerenciamiento Gastronómico.
- 7.2.- Titulación intermedia: Técnico/a Universitario/a en Gastronomía.

8.- ALCANCES DE LOS TÍTULOS

8.1.-Licenciada/o en Gerenciamiento Gastronómico:

- Gerenciar servicios gastronómicos en restaurantes, hoteles y otros establecimientos/organismos/empresas públicos/as o privados/as.
- Integrar equipos de conducción en Empresas y Organizaciones Gastronómicas.
- Formular políticas generales para la selección, capacitación y promoción del personal de establecimientos gastronómicos.
- Establecer los procedimientos y controles de las operaciones de los diferentes servicios gastronómicos acordes con las normativas vigentes.
- Realizar tareas de investigación sobre tendencias, mercados y problemáticas del Sector Gastronómico.
- Garantizar el cumplimiento de los aspectos específicos contemplados en la legislación alimentaria y comercial dentro del establecimiento.
- Diseñar y evaluar proyectos Gastronómicos.

8.2 Técnica/o Universitaria/o en Gastronomía:

- Ejercer como cocinero (chef) en establecimientos/organismos/empresas públicos/as y/o privados/as que requieran del servicio.
- Organizar el espacio físico, distribución de equipamiento y conservación y almacenamiento de materias primas y/o elaboradas en su ámbito laboral.
- Ejercer el control de los recursos materiales requeridos para el normal desarrollo de su actividad.
- Asistir al profesional competente en la planificación e implementación de medidas de higiene y seguridad laboral.
- Supervisar el cumplimiento de la legislación alimentaria en los aspectos específicos en su ámbito de trabajo.
- Desarrollar servicios y emprendimientos gastronómicos de producción independiente.
- Conformar equipos con otros profesionales para la formulación de menús por valor nutricional, por costos y por valores culturales
- Participar conjuntamente con el Licenciado en Gerenciamiento Gastronómico en la formulación y evaluación de proyectos gastronómicos.
- Organizar, presupuestar y ejecutar eventos gastronómicos.
- Integrar equipos de trabajo para aseguramiento de la calidad en gastronomía.

9.- CONDICIONES DE INGRESO



Universidad Nacional del Comahue
Consejo Superior

ORDENANZA N° 0553

Para el ingreso a la carrera se requiere tener aprobado el nivel medio o ciclo polimodal de enseñanza. Excepcionalmente, los mayores de 25 años que no reúnan la condición anterior podrán ingresar a la carrera previo cumplimiento de los requisitos establecidos en el Programa de Ingreso que para estos casos, tiene implementado la Universidad Nacional del Comahue.



Universidad Nacional del Comahue
Consejo Superior

ORDENANZA N° 0553

10.- ORGANIZACIÓN CURRICULAR

PRIMER AÑO					
1er. Cuatrimestre					
Asignatura	horas semanales	horas Cuatrimestrales.	Correlatividades		
			cursada	aprobada	Aprobada P/examen final
1.-Patrimonio Cultural y Alimentos I	4	64	-----	-----	-----
2.-Química de los Alimentos I	5	80	-----	-----	-----
3.-Organización y Equipamiento del Servicio Gastronómico	6	96	-----	-----	-----
4.-Francés	4	64	-----	-----	-----
Total Cuatrimestral	19	304			
2° Cuatrimestre					
5. Patrimonio Cultural y Alimentos II	4	64	1	-----	1
6. Química de los Alimentos II	5	80	2	-----	2
7. Materias primas	4	64	-----	-----	-----
8. Cocina I	6	96	3	-----	3
9. Inglés	4	64	-----	-----	-----
10. Actividades Específicas I*	3 créditos	30			
Total Cuatrimestral	23	398			
TOTAL ANUAL		702			

[Handwritten signature]



Universidad Nacional del Comahue
Consejo Superior

ORDENANZA N° 0553

SEGUNDO AÑO					
1er. Cuatrimestre					
Asignatura	horas semanales	horas cuatrimestrales	Correlatividades		
			cursada	aprobada	Aprobada P/examen final
11. Microbiología de los Alimentos	5	80	6 y 7	-----	6 y 7
12. Legislación Alimentaria y Comercial	2	32	8	-----	8
13. Bromatología	3	48	6 y 7	2	6 y 7
14. Cocina II	6	96	7 y 8	3	7 y 8
15. Repostería y Panadería	6	96	7	3	7
16. Actividades Específicas II*	4 créditos	40		10	10
Total Cuatrimestral	22	392			
2° Cuatrimestre					
17. Nutrición	3	48	13	6 y 7	13
18. Higiene Alimentaria	4	64	12	-----	12
19. Fundamentos de Seguridad Laboral en Gastronomía	3	48	14	3	14
20. Nociones de Tecnología y Técnicas de Conservación de Alimentos	5	80	11	6 y 7	11
21. Cocina III	6	96	14	8	14
22. Actividades Específicas III*	4 créditos	40		16	16
Total Cuatrimestral	21	376			
TOTAL ANUAL		768			



Universidad Nacional del Comahue
Consejo Superior

ORDENANZA N° 0553.....

TERCER AÑO					
1er. Cuatrimestre					
Asignatura	horas semanales	horas cuatrimestrales	Correlatividades		
			cursada	aprobada	Aprobada P/examen final
23. Costos en Gastronomía	2	32	21	-----	21
24. Catering	2	32	17 y 18	14	17 y 18
25. Organización de Eventos	3	48	18 y 19	4 y 9	18 y 19
26. Vinos y otras Bebidas	3	48	20	11	20
27. Cocina IV	6	96	21	14	21
28. Administración en Gastronomía	4	64	21	12	21
29. Actividades Específicas IV*	4 créditos	40		22	22
Total cuatrimestral	20	360			
2° Cuatrimestre					
30. Ética y Deontología	3	48	25 y 27	-----	25 y 27
31. Gestión de la Calidad en Gastronomía	4	64	27	18	27
32. Gestión Gastronómica I	3	48	23 y 28	-----	23 y 28
33. Investigación de Mercado en Gastronomía	4	64	23	21	23
34 Idioma a elección	4	64	-----	4 y 9	-----
Total Cuatrimestral	18	288			
TOTAL ANUAL		648			

g
A



Universidad Nacional del Comahue
Consejo Superior

ORDENANZA N° 0553

CUARTO AÑO					
1er. Cuatrimestre					
Asignatura	horas semanales	horas cuatrimestrales	Correlatividades		
			cursada	aprobada	Aprobada P/examen final
35. Recursos Humanos en Gastronomía	5	80	30 y 33	-----	30 y 33
36. Relaciones Públicas en Gastronomía	5	80	30	25	30
37. Sociología de las Organizaciones	3	48	30	-----	30
38. Gestión Gastronómica II	4	64	32	28	32
Total cuatrimestral	17	272			
2º Cuatrimestre					
39.Circuitos Gastronómicos	4	64	36	-----	36
40.Gerenciamiento Gastronómico	5	80	38	28 y 32	38
41.Marketing Gastronómico	5	80	37	33	37
42. <u>Alimentación Institucional</u>	5	80	38	17	38
Total Cuatrimestral	19	304			
TOTAL ANUAL	18	576			
Práctica Profesional Integradora **		150	1 a 42	30	41;42;43 y 44

*Actividades Específicas: Actividades prácticas extrauniversitarias (prácticas en cocinas de organismos públicos o privados, participación en organización y ejecución de eventos, servicios de catering, etc.) relacionadas con la carrera, realizadas por el alumno bajo



Universidad Nacional del Comahue
Consejo Superior

ORDENANZA N° 0553

responsabilidad de personal docente de la Facultad u otro profesional autorizados por ésta y fehacientemente acreditadas. Estas actividades se cuantificarán a través de créditos.

Valor de 1 (un) crédito: 10 horas de actividades especiales acreditadas.

**** Práctica Profesional Integradora:** Integración de los conocimientos adquiridos en el cursado de las diferentes materias del plan de estudio mediante una práctica concreta (estadía) realizada en un Establecimiento Gastronómico público o privado y elaboración de un informe final.

12.- CONTENIDOS MÍNIMOS

1.- Patrimonio cultural y alimentos I

Los alimentos y la alimentación en la prehistoria e historia. La alimentación hoy. Historia de la gastronomía. De la cocina a la gastronomía. Las dos fuentes de la cocina: popular y profesional. Hábitos y costumbre. La cultura gastronómica. Cocina internacional: Medio Oriente, Asia, Europa y América.

2.- Química de los alimentos I

Estructura de la materia. Átomos y moléculas. Elementos. Ley periódica. Sustancias. Estados de agregación de la materia. Sistemas materiales homogéneos y heterogéneos en alimentos. Compuestos orgánicos: Funciones químicas inorgánicas y orgánicas de importancia en alimentos.

3.- Organización y Equipamiento del Servicio Gastronómico

Diseño y construcción edilicia. Disposición e integración de las distintas áreas. Principios de planeamiento en función del modelo de trabajo. La cocina. Percepción del espacio tridimensional. Concepto de cocina como espacio de servicios. Análisis de relaciones funcionales. Análisis de procesos de trabajo. Eliminación de desechos líquidos y sólidos. Condiciones para la descarga de efluentes. Instalaciones y Equipamiento. Tipos de equipamiento y sus aplicaciones. Mantenimiento. Materias primas básicas, especias y condimentos. Iniciación en la práctica culinaria. Preparaciones simples y técnicas básicas.

4.- Francés

Manejo del lenguaje social, técnico y ocupacional del área gastronómica en lengua francesa. Introducción a la administración gastronómica. Lenguaje específico. Tipos de restaurantes y actividades gastronómicas. Expresiones de ubicación. Servicios y características especiales. Procedimientos y sistemas para la recepción. Reservas. Departamento de alimentos y bebidas. Principios.



Universidad Nacional del Comahue
Consejo Superior

ORDENANZA N° 0553

5.- Patrimonio Cultural y Alimentos II.

Alimentos, civilizaciones y cultura en Latinoamérica. Argentina: la alimentación en el desarrollo de su pueblo. Pautas de comportamiento. Regiones argentinas: Comidas típicas. Región Patagónica: Características particulares.

6.- Química de los Alimentos II

Agua. Macromoléculas. Sillares estructurales. Propiedades. Enzimas y Coenzimas. Vitaminas. Oligoelementos. Compuestos con actividad sensorial y que afectan la calidad sanitaria de los alimentos. Aditivos alimentarios. Reacciones de deterioro por procesamiento y/o almacenamiento y su aplicación en alimentos.

7.- Materias Primas.

Tejidos animales y vegetales. Órganos, aparatos y organismos animales y vegetales. Animales y vegetales de importancia para la gastronomía. Interrelación de los organismos vivos. Ecología.

8.- Cocina I

Procesamientos utilizados en el tratamiento de vegetales y carnes rojas. Métodos de cocción. Gelatinas naturales y artificiales. Presentación de comidas. Hierbas y especias. Características. Reconocimiento. Vegetales: limpieza, pelado, cortes, reconocimiento, estacionalidad. Salsas. Fondos de cocción. Clasificación. Huevo: formas de preparación. Propiedades culinarias del huevo y sus derivados

9.- Inglés

Manejo del lenguaje social, técnico y ocupacional del área gastronómica en lengua inglesa. Introducción a la administración gastronómica. Lenguaje específico. Tipos de restaurantes y actividades gastronómicas. Expresiones de ubicación. Servicios y características especiales. Procedimientos y sistemas para la recepción. Reservas. Departamento de alimentos y bebidas. Principios.

10.- Actividades Específicas I

11.- Microbiología de los Alimentos

Microorganismos de relevancia en alimentos. Nutrición de los microorganismos e influencias ambientales sobre el desarrollo microbiano. Control de microorganismos por agentes físicos y químicos. Metabolismo microbiano. Microorganismos y alimentos fermentados.

12.- Legislación Alimentaria y Comercial.

Fundamentos de Reglamentaciones y Normativas específicas de la actividad gastronómica. Código Alimentario Argentino. Normas MERCOSUR y normativas internacionales. Nociones de Derecho Comercial. La Empresa Comercial. Naturaleza jurídica. Fondo de Comercio. Unidad Económica y Administrativa. La administración fiscal. Obligaciones tributarias. Impuestos generales y específicos..



Universidad Nacional del Comahue
Consejo Superior

ORDENANZA N° 0553

13.- Bromatología

Clasificación de los alimentos por su composición química. Propiedades funcionales de los productos alimenticios. Alimentos grasos. Alimentos cárneos. Huevos. Alimentos lácteos. Alimentos ricos en azúcares. Bebidas hídricas, analcohólicas y alcohólicas. Productos estimulantes. Productos deshidratados, congelados y conservas. Aditivos alimentarios: aspectos reglamentarios. Justificación del uso de aditivos.

Significado de la información de etiquetas. Análisis sensorial.

14.- Cocina II

Materias primas y preparaciones de mayor grado de complejidad. Características de las harinas y su utilización en masas básicas saladas, pastas frescas y secas, simples y rellenas. Elaboración y presentación de alimentos. Materias grasas de origen vegetal y animal, variedades y utilización. Arroz: clasificación y formas de preparación. Potajes y guisos. Guarniciones y cocinas frías.

15.- Repostería y Panadería

Insumos y materiales requeridos para la elaboración de productos básicos. Producción industrial: características y equipamiento. Variables internas y externas que influyen en la elaboración de una buena masa. Fermentos y levaduras. Piezas de bollería y facturería. Panes aromatizados y saborizados. Conocimiento de utensilios y maquinarias específicas. Panes en varias versiones clásicas y enriquecidos. Panes festivos: Stollen, dulces, roscas, etc. Hojaldre, facturería europea. Pizzería. Utilización de materias primas básicas y esenciales para la pastelería. Medidas y temperaturas. Realización de técnicas básicas en masas quebradas, batidas, laminadas y leudadas. Postres, cremas, merengues, salsas, dulces y mermeladas.

16.- Actividades Específicas II

17.- Nutrición

Alimentos. Principios y valores nutricionales de los alimentos. Macronutrientes y micronutrientes Guía alimentaria argentina. Nutrición normal y necesidades especiales. Dieta. Alimentación colectiva e institucional en población sana. Alimentación equilibrada. Modificaciones el valor nutritivo durante los procesos de elaboración y conservación de alimentos. Elaboración de dietas especiales.

18.- Higiene Alimentaria

Manipulación de Alimentos. Higiene alimentaria. OMS. Indumentaria apropiada. Etiología y propagación. Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). Pautas básicas de sanitización. Normas de seguridad alimentaria y buenas prácticas de manufactura. BPM, POES. Medidas preventivas y correctivas en todo el proceso de elaboración. Manejo Integral de plagas.

19.- Fundamentos de Seguridad laboral en Gastronomía

Concepto e importancia de la seguridad laboral. Ruido. Carga térmica. El fuego: características y medidas preventivas. Riesgo eléctrico. Plan de emergencia. Iluminación y señalización. Mantenimiento preventivo y correctivo. Prevención de accidentes en la cocina. El botiquín: conformación y uso. Primeros auxilios.

[Handwritten signature]
[Handwritten mark]



Universidad Nacional del Comahue
Consejo Superior

ORDENANZA N° 0553

20.- Nociones de Tecnología y Conservación de Alimentos

Aspectos tecnológicos en la producción de alimentos. Estudio de algunas industrias de procesamiento de alimentos. Principios de Tecnología de productos lácteos, cárneos de frutas y hortalizas. Descripción de las tecnologías de producción y envasado. Impacto en las características organolépticas y nutricionales. Almacenamiento, transporte, acondicionamiento de alimentos. Envases. Refrigeración. Congelamiento y descongelamiento. Evaporación. Alimentos deshidratados. Hortalizas y frutas procesadas. Nociones de Fisiología, maduración y metabolismo de alimentos de origen vegetal y animal. Cambios pos cosecha. Cambios post-mortem. Manejo de alimentos en función de la conservación. Cocción. Tipos de transferencia de calor. Conservación de alimentos crudos y cocidos. Comportamiento de los tejidos animales y vegetales en los procesos de conservación.

21.- Cocina III

Carnes rojas: conocimientos generales, cortes, puntos de cocción, preparaciones frías y calientes. Métodos de cocción, preparaciones básicas aplicables a las carnes rojas y vegetales. Manejo de las gelatinas naturales y artificiales. Presentación de los platos elaborados.

Carnes blancas: aves, pescados y mariscos. Manejo y limpieza, cortes, bridado, descarnado, fileteado, métodos de cocción, preparaciones frías y calientes.

22.- Actividades Específicas III

23.- Costos en Gastronomía

Elementos de matemática aplicados a costos. Costos; concepto, tipos, particularidades. Punto de equilibrio. Técnica y análisis financieros. Información contable para la toma de decisiones: análisis, interpretación y manejo. Costos de comercialización, Administrativos y resultados financieros. Sistemas de costeo. Utilización de la información de costos para la toma de decisiones. Informática aplicada a costos.

24.- Catering

El catering: concepto, características. Evolución perspectivas. El proceso productivo en catering etapas, secuencia, peculiaridades. El desempeño en catering. Protocolo de mesas. Presentación y distribución de Alimentos.

25.- Organización de Eventos

Conceptos generales. Definición y clasificación. Enumeración de las diferentes tipologías de eventos por cantidad, calidad y forma y la aproximación profesional a las mismas. Perfil del organizador de eventos: Habilidades y herramientas. Organización de eventos: Planificación: fundamentos y principios. Etapas de un plan. Oferta de espacios, servicios y contratos. Estructura, definiciones, tipos, clasificación y objetivos. El pre-evento (Mise-en-place). Coordinación operativa: transporte, recursos materiales, señalización, servicios y seguridad. Organización financiera: presupuesto y financiamiento. Comunicaciones con los públicos. El post evento. Evaluación de resultados. Protocolo de reuniones, recepciones y banquetes. Ceremonial y precedencias. Eventos y turismo.

[Handwritten signature]



Universidad Nacional del Comahue
Consejo Superior

ORDENANZA N° 0553

26.- Vinos y otras Bebidas

Definición y clasificación de vinos. Concepto de Terroir. Denominaciones. Nociones sobre tecnología de elaboración. Defectos. Maridaje. El vino y la salud. Otras bebidas alcohólicas: su empleo en gastronomía. Fundamentos de coctelería. Aparatos, máquinas y utensilios necesarios para la preparación de bebidas. Medidas higiénicas en el área de preparación de bebidas. Aperitivos. Bebidas sin alcohol y coctelería. Características, localización y procesos de elaboración. Organización y manejo del Bar.

27.- Cocina IV

Integración de conocimientos y técnicas de las cocinas I, II, III en preparaciones y presentaciones de platos regionales e internacionales. La cocina en establecimientos gastronómicos pequeños, medianos y grandes, hoteles, servicio de banquetes. Conocimientos de equipamiento de última generación. Técnicas profesionales de preparación y presentación a nivel nacional e internacional. Cocina al vacío: Definición, Principios y Técnica. Cocina molecular: Definición, Principios y Técnica. Cocina regional argentina. Cocina Patagónica.

28.- Administración Empresarial en Gastronomía

Evolución histórica de la administración. Las organizaciones: su significado, estructura y finalidades. Tipos de organizaciones. Identidad de la organización. Criterio de eficiencia. Centralización -descentralización. La Administración de la organización: su objeto de estudio. Planificación administrativa. Organización de la Empresa. Principios de Planeamiento, Gestión y Control. Administración estratégica: características generales. Fundamento de la teoría y la práctica de la administración. Dirección. Sistemas y Procesos. Responsabilidad social de los negocios. Informática aplicada a la administración.

29. Actividades Específicas IV

30.- Ética y Deontología

La Ética como disciplina filosófica. Moralidad. Desarrollo y razonamiento moral. Niveles de Kohlberg. El deber y la obligación. La utilidad. La globalización y la moral. La ética en los negocios y en el ejercicio profesional. Responsabilidad corporativa. El vacío ético en las organizaciones.

31.- Gestión de la Calidad en Gastronomía

El concepto de calidad. El sistema de calidad. Su aplicación. Herramientas de gestión de la calidad total. Los costos en la calidad. Gestión por procesos. La calidad y los recursos humanos. La medición en la calidad de servicios. Planificación y aseguramiento de la calidad e inocuidad en el diseño. Descripción de las fases de desarrollo de un producto. Control de equipos y sistemas de pruebas. El proceso de aprovisionamiento y la calidad de los proveedores. Planificación de la producción, control de proceso y control de calidad. Inspección y ensayo. Calificación y certificación del personal. Organización y Normas ISO 9000, 14000 y 22.000.

[Handwritten signature]
[Handwritten mark]



Universidad Nacional del Comahue
Consejo Superior

ORDENANZA N° 0553

Organización empresarial y calidad. Gestión económica de la calidad. Costos de Calidad. Cambio global en el concepto de control de calidad e inocuidad. Incorporación a la legislación. Auditorías. Fundamentos de estadística y Control de Calidad.

32.- Gestión Gastronómica I

Identificación y utilización de las herramientas administrativas, contables, financieras e informáticas para la gestión de una empresa gastronómica. Planificación y aplicación de estrategias para una gestión exitosa. Práctica profesional. Conocer los modelos de estudio de costos y estrategias administrativas para obtener información necesaria para la toma de decisiones. Optimización de Costos

33.- Investigación de Mercado en Gastronomía

Sistemas de Investigación. Conducta del consumidor. Comportamiento del consumidor. Variables externas e internas. Proceso de decisión del consumidor. Segmentación del Mercado. Proceso de Investigación de mercados. Concepto. Errores. Fuentes de datos. Investigación exploratoria y secundaria. Métodos de recolección de Información. Fuentes de información en gastronomía. Técnicas cuantitativas y cualitativas de investigación de mercados. El diseño, desarrollo, control y análisis de la investigación.

La investigación de mercado como herramienta del proceso de comercialización. Nociones básicas sobre metodología para la investigación. Fuentes: concepto, tipos, ejemplos. Elementos, métodos y técnicas para la investigación de mercado (preliminar y definitivo).

34.- Idioma a elección (Portugués o Italiano)

Manejo del lenguaje social, técnico y ocupacional del área gastronómica en lengua portuguesa. Introducción a la administración gastronómica. Lenguaje específico. Tipos de restaurantes y actividades gastronómicas. Expresiones de ubicación. Servicios y características especiales. Procedimientos y sistemas para la recepción. Reservas. Departamento de alimentos y bebidas. Principios.

35.- Recursos Humanos en Gastronomía.

Inserción e integración en el mundo del trabajo. Diferentes modos de interacción humana. Administración del personal. Terminología técnica industrial: empleo, posición, tarea, cargo. Análisis de trabajo: características generales. El análisis de trabajo aplicado a la gastronomía. Trabajo en equipo. Liderazgo, motivación y negociación. Información para empleos: tipos, métodos y registros. Planeamiento de recursos humanos. La selección. La capacitación continua. Las Relaciones Humanas en la empresa gastronómica.

36. Relaciones Públicas en Gastronomía

Generalidades y conceptos básicos de las relaciones públicas y su relación con otras disciplinas. La función básica en Relaciones Públicas: la comunicación frente a la opinión pública. Las posibilidades de comunicación disponibles y su uso en función de las circunstancias. La celeridad en el ceremonial escrito. Las distintas vestimentas para cada circunstancia. El poder de la comunicación en las Relaciones Públicas y el Protocolo. Las Relaciones Públicas como

8
A



Universidad Nacional del Comahue
Consejo Superior

ORDENANZA N° 0553

parte del engranaje de una empresa: su composición, funciones, ventajas y desventajas. Las relaciones frente a los medios de comunicación masiva. Imagen y comunicación. La importancia de planificar en Relaciones Públicas. Etapas de un plan. Las Relaciones Públicas en acción: relación con el público interno y externo, con la comunidad y con la prensa. La responsabilidad en el ejercicio de las Relaciones Públicas.

37- Sociología de las Organizaciones

El pensamiento sociológico. Sociología y Cultura. La naturaleza del fenómeno organizacional. La organización como ser vivo. Teoría de los sistemas. Cooperación y competencia. Valores y creencias. Sociología del poder. Cultura y Liderazgo. Recompensa y satisfacción. Teorías motivacionales y sociales. Dinámica de las organizaciones sociales. Creencias y actitudes sociales. Dimensiones culturales. Dimensiones sociales. Influencia de grupos. Comportamiento de compra individual y grupal. Sociología Organizacional y Práctica Gerencial. El medio ambiente y las organizaciones. Relaciones Poder-Conflicto.

38.- Gestión Gastronómica II

Distintas formas de organización. Elección de la forma jurídica. Alternativas. Características (personas físicas, sociedades mercantiles, sociedad anónima, sociedad anónima laboral, sociedad de responsabilidad limitada, sociedad colectiva, sociedad comandataria, sociedad cooperativa). Trámites para la constitución de la empresa. Trámites para la puesta en marcha. Trámites de carácter específico. La franquicia. Estatutos de una sociedad de responsabilidad limitada. Selección del producto. Posición en el mercado. Conocimiento de la oferta y la demanda.. Autoempleo y microemprendimientos gastronómicos: caracterización, diferentes tipologías. Formación de un emprendimiento gastronómico. Aspiraciones de logro. Control de gestión. Principales técnicas de evaluación de proyectos gastronómicos.

39.- Circuitos Gastronómicos

La gastronomía como atracción turística impulsada por el Estado y por la Empresa privada. Conducta del visitante. La visita a productores primarios y secundarios de alimentos de la región. Organización festivales gastronómicos. Planificación de restaurantes; lugares y modalidades para la degustación de platos o preparaciones regionales. Investigación y desarrollo de rutas alimentarias. Desarrollo de la ruta del vino. Desarrollo de la ruta del chocolate.

40.- Gerenciamiento Gastronómico

La gerencia y su entorno. Las organizaciones como sistema y como elemento de sistemas mayores. El ambiente externo e interno. Habilidades y papeles gerenciales. El proceso de planeamiento: Concepto, evolución y niveles. Planeamiento estratégico, su aplicación en gestión gastronómica. Cultura Organizacional: Conceptos. Relaciones entre estructura, estrategia y cultura. Globalización e influencia cultural. Administración del cambio. Resistencia al cambio. El proceso de toma de decisiones: Conceptos. Tipos de decisiones. Esquema de proceso decisorio. Limitaciones. Aspectos subjetivos de la toma de decisiones. Negociación.



Universidad Nacional del Comahue
Consejo Superior

ORDENANZA N° 0553.....

41.- Marketing Gastronómico

Concepto de marketing. Mercadotecnia en la industria de la hospitalidad. La mercadotecnia dirigida a la gastronomía. El medio productivo. Competencia. Proceso de comercialización. La importancia del servicio. Planificación, formulación y ejecución de la estrategia de negocios para diferentes tipos de empresas de servicios de alimentos y bebidas. Concepto. Finalidad. La relación de la mercadotecnia con la planificación estratégica.

42.- Alimentación Institucional

Servicios de Alimentos. Organización edilicia. Infraestructura. Almacenaje y conservación de alimentos. Equipamiento para servicios. Adecuación institucional del menú. Conceptos básicos de organización y administración de un Servicio de Alimentación asistencial. Gerenciamiento de servicios de alimentación de Instituciones; Escuelas, hospitales, geriátricos, otros.