

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

Resolución 2018-2328-APN-ME

TABLA GENERAL DE ASIGNATURAS DEL PLAN DE ESTUDIOS Y OBLIGACIONES ACADÉMICAS

Asignatura	Régimen	Carga Horaria Total	Correlatividades	Modalidad Dictado
PRIMER AÑO				
Administración General	Cuatrimestral	82	-	Presencial
Contabilidad hotelera y gastronómica	Cuatrimestral	70	-	Presencial
Relaciones Públicas y Comunicación en el siglo XXI	Cuatrimestral	110	-	A distancia
Introducción a la Industria Gastronómica	Cuatrimestral	46	-	Presencial
Cocina Internacional I	Cuatrimestral	58	-	Presencial
Metodología de la investigación	Cuatrimestral	100	-	A distancia
Legislación Turística y Hotelera	Cuatrimestral	100	-	A distancia
Protocolo y Ceremonial	Cuatrimestral	58	-	Presencial
Inglés I	Cuatrimestral	82	-	Presencial
Cocina Internacional II	Cuatrimestral	58	Cocina Internacional I	Presencial
SEGUNDO AÑO				
Costos aplicados a hotelería y gastronomía	Cuatrimestral	82	-	Presencial

Gestión de Alimentos y Bebidas	Cuatrimestral	70	-	Presencial
Estadística aplicada en Hotelería y Turismo	Cuatrimestral	110	-	A distancia
Inglés II	Cuatrimestral	82	Inglés I	Presencial
Cocina Internacional III	Cuatrimestral		Cocina Internacional II	Presencial
Principios de macro y microeconomía	Cuatrimestral	100	-	A distancia
Higiene y manipulación de alimentos	Cuatrimestral	58	-	Presencial
Nutrición	Cuatrimestral	58	-	Presencial
Portugués I	Cuatrimestral	82	-	Presencial
Cocina Internacional IV	Cuatrimestral	58	Cocina Internacional III	Presencial
TERCER AÑO				
Marketing Gastronómico	Cuatrimestral	58	-	Presencial
Planeamiento estratégico	Cuatrimestral	46	-	Presencial
Gestión del Talento en la Hospitalidad	Cuatrimestral	110	-	A distancia
Portugués II	Cuatrimestral	82	Portugués I	Presencial
Pastelería Internacional I	Cuatrimestral	58	-	Presencial
Inglés III	Cuatrimestral	82	Inglés II	Presencial
Ética profesional en la industria de la hospitalidad	Cuatrimestral	58	-	Presencial
Introducción al mundo de los vinos (Enología)	Cuatrimestral	58	-	Presencial
Planificación y Organización de Eventos	Cuatrimestral	58	-	Presencial
Pastelería Internacional II	Cuatrimestral	58	Pastelería Internacional I	Presencial

TÍTULO: TECNICO/A UNIVERSITARIO/A EN GASTRONOMÍA

CARGA HORARIA TOTAL 2190 HORAS

CUARTO AÑO

Investigación de mercado	Cuatrimestral	58	-	Presencial
Inglés IV	Cuatrimestral	82	Inglés III	Presencial
Emprendedorismo Gastronómico	Cuatrimestral	58	-	Presencial
Pastelería Internacional III	Cuatrimestral	58	Pastelería Internacional II	Presencial
Optativa Especifica I	Cuatrimestral	58	-	Presencial
Gestión de Calidad en Servicios Gastronómicos	Cuatrimestral	58	-	Presencial
Evaluación de Proyectos Gastronómicos	Cuatrimestral	58	-	Presencial
Pastelería Internacional IV	Cuatrimestral	58	Pastelería Internacional III	Presencial
Optativa Especifica II	Cuatrimestral	58	-	Presencial
Taller Trab. Final Carrera	Cuatrimestral	34	-	Presencial

OTRAS OBLIGACIONES ACADÉMICAS

Participación en Jornadas y Congresos		69	-	Presencial
Trabajo Social Profesional		200	-	Presencial
Desarrollo del trabajo final de carrera		200	-	-

TÍTULO: LICENCIADO/A EN GASTRONOMÍA

CARGA HORARIA TOTAL: 3.239

Materias optativas electivas

OPTATIVA ESPECÍFICA I

Administración de Operaciones Hoteleras

Francés I

OPTATIVA ESPECÍFICA II

Instalaciones de Cocinas y Nuevas Tecnologías

Francés II

CONTENIDOS MÍNIMOS DE LAS ASIGNATURAS

1º año

ADMINISTRACION GENERAL

Características y complejidades de la disciplina en un mundo VICA (volatil, incierto, complejo y ambiguo). Innovación, tipos. Conceptos de efectivo, eficiente y eficaz. Productividad y Sinergia. Evolución de los enfoques de la Administración: Clásico, Humanista, Estructuralista, Neoclásico, Conductista y Sistémico. Las organizaciones: concepto, enfoque y funcionamiento. Concepto de red, grafo. Estructura: diseño y manejo. Liderazgo. Comunicación. Trabajo en equipo. Presupuestos: Financiero, Económico y Patrimonial. Toma de Decisiones: Concepto de riesgo incertidumbre y certeza. El Sistema de Información. Tablero de comando. Calidad y Reingeniería.

CONTABILIDAD HOTELERA Y GASTRONOMICA

Conceptos introductorios. La función y el proceso contable en la organización. Estados contables, su concepción y registración. Estados financieros. Estados de pérdidas y ganancias. Balance de situación. Estado de origen y aplicación de fondos. Ratios y análisis financiero. Estados consolidados. Balances proyectados. Presupuestos y control presupuestario. Métodos de casteo: costo histórico, costos estándares y costos basados en las actividades.

RELACIONES PÚBLICAS Y COMUNICACION EN EL SIGLO XXI

Relaciones Públicas. Conceptualización y definiciones. Organización de la RRPP (departamentalización) Plan de RRPP (planificación).imagen. Tipologías y características. Gestión de Imagen de marca de territorio. Trabajar en las relaciones con los públicos a través de la Comunicación. El fenómeno de la comunicación. Estrategias de comunicación y sus posibilidades concretas. La realidad de las comunicaciones actuales de una empresa. Eventos que

comunican. Comunicaciones y públicos. Vocero. Media coaching. Filantropía corporativa. Marketing solidario. Oratoria estratégica. Lobbying. Las nuevas tecnologías: RRPP en Internet y otras aplicaciones tecnológicas al servicio del turismo y la hotelería.

INTRODUCCION A LA INDUSTRIA GASTRONOMICA

Historia de la gastronomía y evolución de la misma. Etapas históricas. Cocina clásica universal. Cocina internacional Europea y latinoamericana. Cambios en la cocina, en los métodos, en los ingredientes y en los servicios.

COCINA INTERNACIONAL I

Carnes: razas productoras más consumidas en la Argentina, selección y cocción de diversos cortes. Técnica básica de fondo claro de carne. Variantes de empanados para cocciones. Técnicas de marinadas. Aves: selección de aves, limpieza, corte y cocción de suprema. Trabajo con pata y muslos rellenos. Técnica básica de fondo de ave oscuro. Pescados: limpieza, fileteado y cocción. Realización de salsa a base de reducción, fumet de pescado. Pastas y salsas: realización de masas de pastas, corte, cocción. Preparación de salsas a base de reducción, salsas madres y derivadas. Sopas: preparación de fondos, sopas gratinadas, consomé de carne con verduras. Cereales y granos: selección de granos y cereales para su cocción. Cocción de polenta. Variedades de arroz, cocción de risottos. Verduras: cortes varios, elaboración de guarniciones, torneado de tubérculos. Cocina asiática: cortes de verduras y carnes para cocciones rápidas, realización de salsas agridulces, utilización de espesantes, cocción en wok, preparación de arroz creole. Masas: de estructura Líquida. Elaboración de panqueques gratinados. Elaboración de masa quebrada y de quiche rellena. Postres para restaurantes: realización de cremas heladas a base de huevo saborizadas y a base de alcohol, preparación de cremas calientes, elaboración de crema inglesa.

METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION

El conocimiento en las ciencias sociales. Fundamentos conceptuales y epistemológicos de los métodos de investigación. El método y su relación con el conocimiento científico. Los métodos y las técnicas. Lógica, estructura y desarrollo del proceso de investigación. Noción general del proceso de investigación. Acercamiento al significado del dato científico. La estructura del dato científico. Matriz de datos. La cuestión de la pregunta y la medición. Las etapas o fases del desarrollo del proceso de investigación. Tipos de diseño investigativo. Las técnicas de relevamiento empírico. Métodos cualitativos. Métodos cuantitativos. Investigación participativa. Marco normativo y constitucional de la industria turística y hotelera. Las normas vinculadas con la actividad turística. Las normas vinculadas con la actividad hotelera. Las leyes del trabajo en la actividad turística y hotelera. Normativa y política pública en el turismo. Las convenciones, convenios y acuerdos internacionales en el turismo. Contratos ligados a la actividad turística y hotelera. Nuevos paradigmas en el turismo y la hotelería, respuestas legales. Las normas ambientales y el turismo sustentable. La protección del turista y de los pueblos receptores en la legislación.

PROTOCOLO Y CEREMONIAL

Fundamentos de la cortesía, la etiqueta, el protocolo y el ceremonial. Ámbitos de aplicación y adaptación a la hotelería. La anfitriona y la presidencia. Las reglas operativas para la gestión del ceremonial y el protocolo. La logística de los símbolos nacionales y organizacionales. La comunicación escrita y sus piezas comunicacionales. La comunicación no verbal y su relación con la etiqueta, el protocolo y el ceremonial. La imagen personal y profesional en la hotelería. Atención a personas con discapacidad, huéspedes VIP y la interculturalidad en la hotelería. La mesa como herramienta de comunicación y negociación. El protocolo y ceremonial en la empresa hotelera gastronómica.

INGLES I

Manejo oral y escrito del tiempo Presente (Simple, Continuo y Perfecto) y Pasado (Simple y continuo) en situaciones del lenguaje social, técnico y ocupacional. Lenguaje y vocabulario específico para la realización de juegos de roles en el contexto hotelero gastronómico. Lectura de textos sencillos de promoción de hoteles y restaurantes. Herramientas lingüísticas necesarias para diseñar una presentación powerpoint. Redacción de emails cortos para confirmar reservas.

COCINA INTERNACIONAL II

Leguminosas: Limpieza y cocción. Pastas y Salsas: Masa de pastas a base de huevo. Masa de gyosa. Masa de pastas a base de pan. Cocciones: Salteado, hervido, glaseado de carne, poêler, a la inglesa, asado, blanqueado, escalibado. Laqueado con frutas. Salsas: Aceites saborizados. Coulis de crustáceos. Salsa emulsionada inestable fría. Salsa emulsionada estable caliente. Salsa emulsionada inestable caliente. Salsa emulsionada estable fría. Sopas: sopa crema de legumbres. Bisque. Sopas de verduras frescas. Sopa de verduras cocidas. Sopas crema. Pescados y mariscos: Limpieza de pescados redondos. Métodos de eviscerado. Métodos de fileteado. Métodos para retirar la piel. Despinado. Cortar en trozos. Limpieza, corte y cocción de mariscos, moluscos y cefalópodos. Limpieza y cocción de crustáceos. Aves: Deshuesado de pollo. Huevos: Pocheado. Pocheado al vino tinto. Ligazones. Carnes: Carne de cerdo. Limpieza y separación. Masas: Masa bomba (utilización para masa de pastas), masas hojaldradas: Hojaldre rápido, Masas leudadas. Cocina asiática: Marinados. Cocciones. Mayonesas saborizadas. Trabajo con hojas de arroz. Salsa para rolls. Postres para restaurantes: Hidratación y cocción de tapioca. Crumble. Caramelizado de frutas. Preparación de helado a base de crema. Pate a bombe. Crema batida. Crema fría: chantilly. Entradas frías: Cremas heladas saladas.

2º año

COSTOS APLICADOS A HOTELERIA Y GASTRONOMIA

Costos: Concepto. Terminología básica. Elementos del costo. Métodos del costeo: histórico y estándar, variable por absorción, por procesos y por órdenes. Diseños de sistemas de costeo; diferencias según su propósito y el tipo de producción. La relación costo -volumen -utilidades. Costos para la toma de decisiones. Costos sumergidos y costos de oportunidad. Fijación de precios. Informes de costos. La administración y la reducción de los costos basados en las actividades. Costos unitarios, costo del personal, costos de estructura.

GESTION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Planificación y el control de las operaciones gastronómicas. Estructura y funcionamiento del departamento de alimentos y bebidas. Distintos puestos en el organigrama departamental y sus distintas funciones y responsabilidades. La gastronomía hotelera. La cocina, instalación y organización. Conocimiento de las mercaderías. Factores que controlan el planeamiento de un menú. Costos y control de costos. El precio. Análisis del menú. Las compras y la producción con respecto al menú.

ESTADISTICA APLICADA EN HOTELERIA Y TURISMO

Estadística descriptiva. Probabilidades. Variables aleatorias. Principales distribuciones. Inferencia estadística. Pruebas de hipótesis. Estimación de parámetros. Muestreo. Regresión y correlación. Series cronológicas. Pronósticos. Números. Índices.

INGLES II

Consolidación de los tiempos verbales presentes y pasados. Voz activa y pasiva. Vocabulario referente al negocio y la industria de la hospitalidad. Condicionales del primer y segundo tipo. Lectura de material auténtico y discusión (Hotelería, Turismo y Gastronomía). Uso de verbos modales. Escritura de informes sobre hoteles y restaurantes y lugares posibles para distintos tipos de turismo. Verbos de sugerencia y persuasión.

COCINA INTERNACIONAL III

Masas: Masas hojaldradas: hojaldre común, hojaldre invertido. Masas Leudadas: brioche. Galette de maíz. Carnes: Limpieza y cocción de ojo de bife y carne de cerdo. Limpieza y utilización de lomo, Cortes obtenidos. Limpieza y cocción de pechito de cerdo. Cocciones: Compota de vegetales. Caramelizado de vegetales. Braseado, laqueado de carnes. Pocheado en leche. Técnica de ahumado rápido en hornalla. Achuras: Limpieza, corte y cocción de riñones. Salsas: Salsas madres y derivadas. Postres para restaurantes: soufflé helado, merengue italiano, coulis de frutas, compota de frutas. Preparaciones heladas a base de almíbar: granizado. Sorbet. Soufflé dulce. Pescados y mariscos: fileteado de salmón, despinado de pescados redondos para rellenar. Cereales y granos: Arroz arbóreo, carnaroli, vialone nano. Pastas y salsas: masa de pastas a base de vegetales, gnocchi, pastas rellenas, masas de pastas a base de ricota. Diversos: Farsa mousseline, trabajo con gelatina, manteca

saborizada. Papas: Papas resti Trabajo con espumas: espumas con sifón, utilización de lecitina de soja.

PRINCIPIOS DE MACRO Y MICROECONOMIA

¿Qué es la economía? Escases. Modelo de flujo circular y de frontera de posibilidades de producción. Mercados, oferta y demanda. Cambios en la cantidad demandada y en la demanda. Cambios en la cantidad ofrecida y en la oferta. Elasticidad. Comportamiento del consumidor. Excedentes del consumidor y del productor. Teoría de la producción y los costos. Mercados de Competencia perfecta. Mercados de competencia monopólica. Oligopolios. Monopolios. Introducción a la macroeconomía. Variables macroeconómicas. Relación entre crecimiento, desempleo e inflación. Ecuación macroeconómica fundamental. Consumo, ahorro e inversión. PBI, PPP, per cápita. Cifras internacionales, PNVA. Dinero. BCRA e inflación. Sector externo, análisis de la balanza de pagos. Tipos de cambio nominal y real. OA, DA Y mercado de trabajo. Crecimiento económico en el largo plazo. Ciclos económicos.

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Las causas y la prevención en la contaminación de alimentos. Problemas específicos en la industria hotelera y gastronómica. Higiene personal. Higiene de utensilios y herramientas en gastronomía. Higiene de los locales de preparación de comidas. Conocimientos básicos de biología. Fisiología de los microorganismos. Las enfermedades de transmisión alimentaria ETA. Instalaciones de la cocina. Recepción y conservación de los alimentos. POES. Método general para el manejo integral de plagas (MIP). HACCP.

NUTRICION

Principios de nutrición. Concepto de alimentación y nutrición. Función y clasificación de los alimentos. Que nos aportan los alimentos. Composición química de los alimentos. Macro y micro nutrientes. Hidratos de carbono, proteínas, grasas y agua. Vitaminas y minerales. Digestión de los alimentos. Pirámide de alimentos. Leyes de la alimentación. Guías alimentarias. Grupo de alimentos. Vegetales. Huevos. Carnes. Cereales. Lácteos. Azúcares. Lípidos. Etiquetado de alimentos. Descriptores nutricionales. Menús. Modificación de los alimentos. Alimentos funcionales

PORTUGUES I

El alfabeto. Artículos definidos e indefinidos: definir los sustantivos en masculino y femenino. Pronombres personales, demostrativos, posesivos: formar frases de uso diario. Verbos: tiempos del indicativo - presente, pretérito perfecto, pretérito imperfecto, futuro inmediato. Utilizar los tiempos verbales para ayudar a los huéspedes en su estadía, hacer reservas, indicaciones. Contracciones (conectores): utilización en la formación de frases. Números: aplicados a precios de las estadías, números de habitaciones, teléfonos. Hora: horario de las comidas, de los paseos, shows. Vocabulario: datos personales para la reserva; formas de pago: tarjeta de crédito, efectivo; direcciones: ayudar a los huéspedes a encontrar los lugares que desea conocer; comidas del día: desayuno, almuerzo y cena, que se puede comer; horario de comidas en el hotel; medios de transporte en la ciudad y utilización de transporte público.

COCINA INTERNACIONAL IV

Carnes y carnes exóticas: Limpieza, trozado, desposte, deshuesado y cocción Trabajo con alginato y cloruro de calcio para realización de caviars. Cocina al vacío Regeneración de platos para eventos Utilización de runner para cocciones a baja temperatura. Buffet Froid: Buffet para cocktails, Buffet vegetariano, Buffet temático mediterráneo, Buffet al aire libre, Buffet moderno, Mesa dulce para eventos. Preparaciones de pastelería: Masa batida de estructura cremosa. Masa quebrada dulce. Crema cocida: Creme Brulee. Bavaois. Curd. Mousse a base de merengue italiano. Mousse a base de pate a bombe. Cheesecake. Masa batida de estructura aireada: Biscuit Joconde. Biscuit Decorado. Pate a cigarette. Masas secas: masa de cookies. Trabajo con chocolate: ganache. Masas de Panadería: Masas leudadas: Pan integral. Masa para empanadas. Scones. Focaccia. Masa de muffin salado. Brioche. Masa saborizada. Masa hojaldrada. Cocciones: confitado de carnes y vegetales. Cocciones en frío (carpaccio). Conservas: chutney.

3º año

MARKETING GASTRONÓMICO

Análisis micro y macro entorno. Investigación de mercado. Comportamiento del consumidor. Las 4 p: productos, plaza, precio, promoción. Innovación en productos y servicios. Marketing digital y contenidos. Plan de negocios.

PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO

El concepto de planificación. Características. Análisis estratégico. Herramientas para el análisis y la toma de decisiones. El concepto de organización empresarial. La “departamentalización”. La planificación de los métodos de trabajo. Los sistemas de dirección. La cultura empresarial.

GESTIÓN DEL TALENTO EN LA HOSPITALIDAD

La naturaleza compleja del hombre. La motivación humana. El Factor humano como ventaja diferencial y competitiva. Clima y comunicación organizacional. Gestión del Talento: conocimientos, capacidades y compromisos en el mundo de la hospitalidad. Hospitalidad y estrategia de servicio. Perfiles y competencia profesional. La selección del personal y sus procesos.

PORTUGUES II

Verbos: subjuntivo: uso del presente y del pasado imperfecto para expresar deseos, sentimientos y pedidos; uso del condicional. – Futuro: expresar actos que se realizarán y uso del condicional.

Uso de los pronombres: cuando utilizar los pronombres antes o después del verbo. Uso de la voz pasiva: indicar que la reserva se realizó. Utilización de los participios adecuados.

Vocabulario: la familia: quiénes se hospedan en el hotel. Cuerpo Humano: en caso de que necesite ayudar a los huéspedes por algún inconveniente o dolor. La ropa: Que ropa usar en el hotel para trabajar. Indicar a los huéspedes dónde comprar cierto tipo de ropa. Turismo: indicar lugares para visitar, explicar cómo llegar, horarios. En el hotel: quiénes trabajan, servicios, tipos de habitación, muebles de la habitación, descripción de una habitación para informar a los huéspedes.

PASTELERÍA INTERNACIONAL I

Masa batida crecida de estructura cremosa: Budín. Magdalenas. Masa de cuatro cuartos. Brownie. Masa batida de estructura aireada: Genoise, Biscuit: Vainillas, pionono. Biscuit decorado. Glaçages: Realización de gláce real. Coberturas: Con fondant, con merengue italiano. Cocción de azúcar: almíbar, puntos de cocción.

Masas Quebradas: Introducción. Fórmulas básicas. Método de sablage. Método de cremage. Masa de fondo. Masa azucarada. Forrado de un aro para tartas. Variantes: Pasta frola. Masas secas: fórmula básica. Masas secas de "corte", cuadrulado, lineal, arrollado, terminación. Masas secas con cortantes. Masas secas de manga. Masa Bomba: Fórmula básica. Distintas utilizaciones. Cocción. Cremas cocidas: Crema pastelera/saborizantes. Curd. Crema mousseline/saborizantes. Cremas frías: Crema chantilly. Petits fours: Cookies. Scones. Pâte à cigarette. Merengues: Merengue francés. Merengue italiano. Merengue suizo. Corte y Limpieza de frutas: Cítricos: pelado a vivo. Hilos de naranja. Corte de frutillas. Gelatina: hidratación de la gelatina. Hojaldre: Introducción. Fórmulas básicas. Hojaldre básico. Vueltas simples, vueltas dobles. Ejemplos de utilización.

INGLÉS III

Manejo oral y escrito de verbos compuestos (Phrasal Verbs). Verbos seguidos de preposiciones + ing/to, verbos seguidos de ing/to. Oraciones condicionales tipo II y III. Clasificación y uso de conjunciones. Consolidación del uso de Presente Perfecto. Preparación de presentaciones orales sobre temas relacionados con el año de cursada. Lecto-comprensión de textos de Hotelería, Turismo y Gastronomía.

ETICA PROFESIONAL EN LA INDUSTRIA DE LA HOSPITALIDAD

Ética. Concepto, origen y característica de la ética. Características de la Moral. Conciencia Moral. Código de ética en turismo. Bioética. Calidad de vida. Ética en el uso de los recursos ambientales. Conciencia Turística. Ética laboral. Ética personal. Respeto a la vida. Dignidad Humana. Ética de la convivencia. Ética social.

INTRODUCCIÓN AL MUNDO DE LOS VINOS - ENOLOGÍA

Aspectos fundamentales del proceso de vinificación. Tipos de vinos. Uvas. Factores que intervienen en su calidad. El proceso de degustación. Vinos del mundo. Vinos argentinos. Destilados y fermentados. Servicio, relación entre bebidas alcohólicas y las comidas.

PLANIFICACIÓN Y ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

Herramientas para la organización de eventos. Planificación. Programación. Organización. Negociación. Seguridad. Administración. Ceremonial. Ambientación. Contrataciones. Marketing. Aspectos legales. Montajes. Servicios gastronómicos. Políticas. Evaluación.

PASTELERIA INTERNACIONAL II

Masas merengadas: Masa de Dacquoise. Macarons. Merengues cocidos. Cremas cocidas: Crema ligera.. Crema de manteca a base de merengue italiano. Crema de manteca a base de pâte à bombe. Crema Inglesa. Bavarois. Crema Chiboust. Conservas: Dulces, Mermeladas, jaleas. Confituras. Esterilización de envases. Conservación. Gelificante para dulces y confituras. Masa Quebrada: Masa sablée. Masa de Lintzer. Realización de geles saborizados. Strudel: Introducción. Masa. Relleno. Armado. Chocolate: Ganache a base de crema. Decoración de tortas: Corte

de masa de cuatro cuartos, relleno, realización de masa para cubrir tortas. Forrado, alisado. Realización de pasta de goma. Glacé real: Encadenado, punto perdido. Realización de cornet de papel. Dibujos y diseños. Praliné. Almendras Polignac. Masa batida crecida de estructura aireada: Baumkuchen. Mousses: Mousse a pase de pâte à bombe. Glaçages: cobertura de chocolate. Glaçage de colores. Hojaldre: Introducción. Fórmulas básicas. Hojaldre invertido. Vueltas simples, vueltas dobles. Ejemplos de utilización

4º año

INVESTIGACIÓN DE MERCADOS

La investigación de mercados como proceso. Propuesta de estudio. Proyecto de investigación. Investigación Cualitativa y Cuantitativa. Planeamiento y Ejecución. Fuentes de datos. Información secundaria. Muestreo. Medición y causalidad; proceso de medición; medición de actitudes; diseños causales. Obtención de información de los encuestados. Procesamiento de datos. Análisis univariado, bivariado y multivariado de información. Informe Final. Investigación sobre: conceptos, marcas, productos, servicios y nivel de satisfacción.

INGLÉS IV

Manejo oral y escrito de verbos compuestos (Phrasal Verbs). Voz passiva en todos sus tiempos. Práctica oral y escrita. Discurso indirecto (reported speech) en afirmativo, interrogativo e imperativo. Herramientas para escribir cartas e emails. Herramientas para dar presentaciones orales sobre temas relacionados con este nivel. Confección de resúmenes de textos. Lecto-comprensión de textos de Hotelería, Gastronomía y Turismo.

EMPRENDEDORISMO GASTRONÓMICO

El emprendedor. Espíritu y habilidades. Creatividad. Ideas y paradigmas. Toma de decisiones. Riesgos y oportunidades. Misión y visión. Análisis del entorno. Plan de negocios. Planificar el crecimiento. Habilidades de liderazgo.

PASTELERÍA INTERNACIONAL III

Chocolate: Templado de chocolate blanco, con leche, semi amargo y amargo. Praliné. Realización de Petits Fours modernos. Armado de tortas modernas Trabajo con azúcar: azúcar soplado Cremas cocidas: panna cotta Variantes de glaçage: Fórmulas básicas. Trabajo con pico Saint Honoré. Preparaciones heladas: Granizado, helado a base de crema inglesa, sorbet de frutas y de chocolate. Mousse a base de sabayón Masas merengadas: Masa de Progres y de Succés. Masa batida crecida de estructura cremosa: pan de especias Postres al plato para restaurantes.

GESTIÓN DE CALIDAD EN SERVICIOS GASTRONÓMICOS

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.

EVALUACIÓN DE PROYECTOS GASTRONÓMICOS

El estudio de proyectos. El proceso de preparación y evaluación. Estudio de mercado y técnicas de proyección. Estimaciones de costo. La determinación del tamaño del proyecto. Diseño de localizaciones. Las inversiones del proyecto. Los beneficios. Construcción de flujo de caja. Criterios de evaluación. Tasa de retorno. Análisis de riesgo. Análisis de sensibilidad.

PASTELERÍA INTERNACIONAL IV

Masa Batida de estructura aireada: Biscuit Joconde decorado. Biscuits saborizados
Glaçages: cobertura de chocolate. Glaçages bicolores. Efecto telaraña. Realización de petits gâteaux. Preparación de petits fours secos Preparación de petits fours frescos
Masa fermentada: savarín Merengues y Masas merengadas Armado clásico de tortas: a base de mousse y a base de bizcochuelo con relleno. Armado de tortas modernas: Armado invertido. Armado con centro. Chocolate: preparación de trufas. Gianduia. Baño de chocolate. Terciopelo de chocolate. Trabajo con manteca de cacao y colorantes liposolubles

TALLER DE TRABAJO FINAL DE CARRERA

El tema de investigación. Su inscripción en el campo disciplinar. Factibilidad del proyecto. Su justificación y fundamentación. Criterios de relevancia. El estado del tratamiento del tema en el campo disciplinar. Búsqueda bibliográfica. Acceso a las bases de datos. Citas y referencias bibliográficas. Planteamiento de la hipótesis o del problema. Problemas predominantes, preguntas realizadas, métodos, técnicas y fuentes utilizadas. Identificación del marco teórico. Diseño de la investigación. Elaboración del proyecto de tesina

Materias optativas de formación específica

OPTATIVA ESPECIFICA I:

ADMINISTRACIÓN DE OPERACIONES GASTRONÓMICAS

Gestión de la administración de un establecimiento gastronómico. La contabilidad de un emprendimiento gastronómico. Costos generales. Costos por departamentos. Compras y almacén. Proveedores gastronómicos. Gestión estratégica e integrada de costos. Recursos humanos y costos. Presupuestos de nuevos negocios. Rentabilidad. Nuevas tecnologías para la administración gastronómica. Indicadores de gestión.

FRANCES I

Vocabulario: Manejo del lenguaje social, técnico y ocupacional del área gastronómica en lengua francesa. Introducción a la gastronomía. Lenguaje específico. Tipos de restaurantes y actividades gastronómicas. Expresiones de ubicación. Servicios y características especiales. Departamento de alimentos y bebidas. El lenguaje en la cocina. Practica del idioma aplicado a Hotelería y Gastronomía

Contenidos gramaticales: verbos de uso frecuente en presente del indicativo. Artículos definidos e indefinidos. La frase negativa. La interrogación. Los adjetivos posesivos. Los números ordinales y cardinales. Los adjetivos demostrativos. El futuro próximo. Las preposiciones y adverbios de lugar.

OPTATIVA ESPECIFICA II:

Opción 1: INSTALACIONES DE COCINAS Y NUEVAS TECNOLOGIAS

Diseño de la cocina. Ambientes de la cocina. Funcionalidad de la cocina. Materiales propios de las cocinas industriales. Las instalaciones y el menú. Normas de seguridad e instalaciones, Estándares de calidad para el diseño e instalación de cocinas. Dinámica en la cocina y diseño. Instalaciones para diferentes tipologías gastronómicas. Proveedores de instalaciones gastronómicos. Nuevas tecnologías en gestión de la cocina. Nuevas tecnologías para la producción y

elaboración de alimentos. Nuevas tecnologías para el equipamiento de cocina y dinámica del salón.

Opción 2: FRANCES II

Vocabulario: Registro de clientes. Formas de pago. Seguridad. Verbos y adjetivos de costo. Descripción de desayunos y comidas. La atención al cliente en el restaurante. Expresiones de uso y explicación de comidas. Comidas especiales: vegetarianas, dietas, etc. Expresiones de queja y disculpa por servicio deficiente o insatisfactorio. Servicios para congresos, sala de conferencias y convenciones. Comercialización en hotelería y restaurantes. Publicidad y promociones. Práctica del idioma aplicado a Hotelería y Gastronomía

Contenidos gramaticales: los artículos partitivos. Las cantidades determinadas e indeterminadas. El pasado compuesto. El imperativo presente. El imperfecto del indicativo y el pasado compuesto. Algunos conectores lógicos. La expresión del tiempo.

OTRAS OBLIGACIONES ACADÉMICAS

- **Participación en Jornadas y Congresos: 69 horas**
- **Trabajo Social Profesional**

Consiste en 200 horas reloj de actividades de programación, bajo supervisión, que el estudiante tiene que realizar en espacios donde se gestione y desarrolle la actividad gastronómica. Las tareas a desarrollar tienen que ser, principalmente, de diagnóstico, planificación, formulación, evaluación y desarrollo de planes, programas y proyectos gastronómicos; además de evaluar y gestionar empresas gastronómicas. Estas actividades pueden ser desarrolladas en el marco de pasantías con programas definidos convenidas por la Facultad con empresas de sector; actividades homologables que realice el estudiante en el marco de su empleo, previo acuerdo entre el docente responsable y el supervisor de su actividad laboral; o desarrollo de programas realizados en el marco de proyectos de investigación u otros proyectos de desarrollo de contenidos que realice la Universidad.

- **Desarrollo del Trabajo Final de Carrera**