



Ministerio de Cultura y Educación
Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Turismo y Urbanismo
Departamento: Turismo

(Programa del año 2021)
(Programa en trámite de aprobación)
(Presentado el 10/06/2021 17:45:45)

Area: Area de Organización y Gestión de Empresas Turísticas

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
ALIMENTOS Y BEBIDAS	Lic. en Hotelería	2/201 4	2021	1° cuatrimestre

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
LUCERO, FEDERICO MARTIN	Auxiliar de Práctico	A.1ra Semi	20 Hs

III - Características del Curso

Credito Horario Semanal				
Teórico/Práctico	Teóricas	Prácticas de Aula	Práct. de lab/ camp/ Resid/ PIP, etc.	Total
4 Hs	Hs	Hs	Hs	4 Hs

Tipificación	Periodo
C - Teoría con prácticas de aula	1° Cuatrimestre

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
05/04/2021	08/07/2021	15	60

IV - Fundamentación

El departamento de Alimentos y Bebidas es uno de los principales empleadores dentro de la industria de alojamiento y la gastronomía además se está posicionando como un atractivo turístico per se. Se hace fundamental que los estudiantes y futuros egresados de la licenciatura de Hotelería tengan un conocimiento profundo del sector y que los prepare para entrar en un mercado laboral cada vez más competitivo.

V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

Objetivo General de la Asignatura:

Su objetivo es preparar al alumno con conocimientos introductorios al funcionamiento del departamento de Alimentos y Bebidas dentro de un hotel y las diferentes propuestas gastronómicas dentro del mismo.

Objetivos específicos

Al mismo tiempo busca introducir al alumno en conocimientos de técnicas básicas de cocina y de tipos y manipulación de los diferentes alimentos y bebidas que forman parte de las materias primas utilizadas comúnmente en el sector.

Se tendrá también como meta que los estudiantes logren adquirir conceptos de la gastronomía argentina para otorgarle a dicha gastronomía la importancia que tiene en la propuesta turística del país.

Introducir al alumno en la toma de decisiones de acontecimiento diario en el departamento de Alimentos y Bebidas.

VI - Contenidos

Unidad 1: Introducción a la Gastronomía

- La gastronomía: su concepto e historia.
- La gastronomía en el mundo: platos nacionales e internacionales
- La gastronomía argentina como producto turístico
- Gastronomía e identidad.
- La Gastronomía en la actualidad. La neo restauración.

Unidad 2. La restauración gastronómica

- Servicio gastronómicos.
- AA & BB en un hotel
- Administración en AA & BB: Costos y precios. Stock de materia prima.
- Aplicación del Marketing en Gastronomía. Marketing de experiencias.

Unidad 3: La producción de los alimentos y bebidas

- Instalaciones para almacenamiento y producción
- Equipamiento para la producción
- ETAs (enfermedades transmitidas por alimentos).
- Manipulación de alimentos e higiene alimentaria.

Unidad 4: El servicio gastronómico

- Calidad en gastronomía.
- La atención al cliente como factor diferenciador.
- Tipos de servicios gastronómicos
- Mise en Place y equipamiento para el servicio: concepto y adecuación de la Mise en Place para cada tipo de servicio.

Unidad 5: Recursos Humanos en Gastronomía

- Perfiles de puesto del sector y organigrama
- Personal eventual.
- Cálculos de personal según servicio y costo laboral.
- Análisis del Convenio Colectivo de Trabajo Gastronómico.
- Administrador de servicios gastronómicos y organizador de eventos: características de sus puestos.

Unidad 6: Los alimentos y su preparación

- Clasificación de alimentos y sus nutrientes.
- Alimentación o dieta “normal” y hábitos alimentarios.
- Términos culinarios
- Técnicas básicas de cocina y preparado de alimentos. Formas de cocción
- Ingredientes y recetas según origen

Unidad 7: Las bebidas y su preparación

- Tipos de Bebidas
- Clasificación de Bebidas Alcohólicas
- Introducción a la Coctelería
- Mise en Place de barra
- Vinos

VII - Plan de Trabajos Prácticos

Actividades Prácticas Relacionadas con Cada Unidad Temática (Diseño de POEs. Determinación de Horarios, Determinación de equipamiento de una cocina de Hotel.

- Análisis integral del servicio gastronómico de un establecimiento Gastronómico Local y realización de una crítica gastronómica para dicho establecimiento.
- Se propone la realización de actividades prácticas en los eventos con servicio gastronómico a desarrollarse en la universidad

VIII - Regimen de Aprobación

RÉGIMEN DE PROMOCIÓN

Para la promoción del curso se deberá cumplir:

- a) Con el 80 % de asistencia a las clases teóricas, prácticas, teórico-prácticas.
- b) Aprobación de 2 (dos) exámenes parciales con al menos de 7/10 puntos en primera instancia.
- c) Aprobación de los 2 trabajos prácticos con al menos de 7/10 puntos.
- d) Aprobación de un examen de carácter integrador con al menos de 7/10 puntos.

REGIMEN DE ALUMNOS REGULARES

Para la aprobación del curso se deberá cumplir:

- a) Con el 80 % de asistencia a las clases teóricas, prácticas, teórico-prácticas.
- b) Aprobación de 2 (dos) exámenes parciales con al menos de 6/10 puntos, en primera instancia o en sus respectivos recuperatorios.
- c) Aprobación de los 4 trabajos prácticos con al menos de 6/10 puntos.

ALUMNOS LIBRES

El alumno libre es aquel que no haya alcanzado las condiciones de alumno regular o promocional. Para acceder a rendir como libre deberá presentar y aprobar, con una calificación de al menos 6/10 puntos un Trabajo Final 10 días antes del examen.

Además el día del examen final deberá aprobar las siguientes dos instancias con al menos el 60% de los puntos:

- Evaluación escrita: preguntas comprensivas, de carácter eliminatorio.
- Evaluación oral: abarcativo, se evaluarán conocimientos teóricos.

IX - Bibliografía Básica

- [1] Cabrera, S. (2013). Marketing gastronómico. La experiencia de convertir el momento del consumo en un recuerdo memorable. Cuadernos del Centro de Estudios en Diseño y Comunicación. Ensayos, (45), 165-174.
- [2] - Documento: Introducción a la gastronomía. <https://fdocuments.es/document/introduccion-a-la-cocina.html>
- [3] - Guadarrama, D. J., & en Publicidad, L. Comunicación Publicitaria en el Mercado Gastronómico.
- [4] - López, J. R. L. (2002). La gestión de la calidad en los servicios. Conciencia Tecnológica, (19), 6.
- [5] - MAGyP . Nutrición y educación alimentaria. Ficha N° 10. Métodos de cocción. Cuanto más sano, ¡mejor!.
- [6] Alimentos Argentinos – MAGyP - www.alimentosargentinos.gob.ar Página 1 de 4 Para más información: 4349-2810 – nutricion@minagri.gob.ar
- [7] - Martini, A. (2007). Ingeniería de menú. Buenos Aires: FEHGRA.
- [8] - Schlüter, R. G., & Ellul, D. T. (2008). Gastronomía y turismo en Argentina polo gastronómico Tomás Jofré. Pasos
- [9] Revista de turismo y patrimonio cultural, 6(2), 249-268.
- [10] -Torres, G. F. (2004). El alimento, la cocina étnica, la gastronomía nacional. Elemento patrimonial y un referente de
- [11] la identidad cultural.
- [12] - Universidad Interamericana para el Desarrollo. Introducción a la gastronomía.
- [13] https://www.academia.edu/28648044/GASTRONOMIA_EN_LA_EDAD_MEDIA
- [14]
- [15]

X - Bibliografía Complementaria

- [1] - Presentaciones Power Point de la Cátedra.
- [2] - Notas periodísticas de Actualidad

XI - Resumen de Objetivos

Objetivo General de la Asignatura:

Preparar al alumno con conocimientos introductorios al funcionamiento del departamento de Alimentos y Bebidas.

Objetivos específicos

Introducir al alumno en conocimientos de técnicas básicas de cocina y de tipos y manipulación de los

diferentes alimentos y bebidas.

Que los estudiantes logren adquirir conceptos de la gastronomía argentina.

Introducir al alumno en la toma de decisiones operativas diario en el departamento de Alimentos y Bebidas.

XII - Resumen del Programa

Unidad 1: Introducción a la Gastronomía

La gastronomía: Historia y actualidad, mundial y Argentina.

Unidad 2. La restauración gastronómica

Servicio gastronómicos en un hotel, costos, precios, marketing.

Unidad 3: La producción de los alimentos y bebidas

Instalaciones, equipamientos, ETAs, manipulación.

Unidad 4: El servicio gastronómico

Calidad en gastronomía, atención al cliente, tipos de servicios gastronómicos, Mise place.

Unidad 5: Recursos Humanos en Gastronomía

Perfiles de puesto, organigrama, Personal eventual. costo laboral. Colectivo de Trabajo

Gastronómico. Administrador organizador del servicio y Eventos

Unidad 6: Los alimentos y su preparación

Clasificación. Términos culinarios. Técnicas de cocina. Formas de cocción. Ingredientes.

Unidad 7: Las bebidas y su preparación

Tipos. Clasificación. Coctelería. Mise en Place de barra. Vinos

XIII - Imprevistos

Ante la existencia de una Pandemia declarada por la OMS al inicio del primer cuatrimestre, y considerando que se ha establecido una cuarentena que cumpla con el distanciamiento social, obligatorio y preventivo (DNU 297/2020) se ha optado por la modalidad de cursado no presencial de esta asignatura. La modalidad ha sido establecida con las siguientes características:

La cursada de las clases se reemplazan por la modalidad virtual utilizando como medio de acceso el Aula Virtual Google Classroom donde se sube toda la bibliografía propuesta, consignas de actividades prácticas y trabajos prácticos, presentaciones Power Point, entre otro material.

Como medio de comunicación se utilizan: correos electrónicos, teléfono, grupo de Whatsapp, video-reuniones para el dictado de clases con Zoom, Cisco Webex y MeetGoogle, variando estos medios según la accesibilidad de los alumnos de acuerdo a la conectividad con que se cuenta el día de la reunión.

La cursada y presentación del trabajo final integrador se extiende tentativamente al 05/07/2021 con posibilidades de extensión en caso de ser necesario.

Dada la situación de público conocimiento (Pandemia COVID-19), las resoluciones emanadas de la UNSL donde se indica garantizar la igualdad de posibilidades de los estudiantes, y en acuerdo con los alumnos se tomará como instancia evaluadora dos entregas parciales escritas correspondientes a un trabajo integrador cuya consigna será proporcionada en tiempo de cursada por el profesor.

XIV - Otros

ELEVACIÓN y APROBACIÓN DE ESTE PROGRAMA**Profesor Responsable**

Firma:

Aclaración:

Fecha: