



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

(Programa del año 2022)

Area: Area de Organización y Gestión de Empresas Turísticas

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
GESTION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS I	TEC.UNIV.EN GEST.HOTEL.	29/04	2022	1° cuatrimestre

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
VELAZQUEZ, CINTHIA DESIREE	Responsable de Práctico	JTP Semi	20 Hs
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
21/03/2022	24/06/2022	15	60

IV - Fundamentación

El departamento de alimentos y bebidas es uno de los principales empleadores dentro de la industria del alojamiento y la alimentación. En la actualidad, la gastronomía, ya es considerada por muchos destinos como un atractivo turístico más. Por tal motivo, se hace fundamental que los estudiantes y futuros egresados de la Tecnicatura Universitaria en Gestión Hotelera tengan un conocimiento profundo del sector y puedan ingresar 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 de la asignatura:

Al mismo tiempo busca introducir al alumno en conocimiento y 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 del acontecimiento diario en el departamento de AA & BB.

VI - Contenidos

Unidad 1: Introducción a la gastronomía

La gastronomía: concepto, historia y orígenes de la alimentación.

Factores de la influencia en los hábitos alimentarios.
La gastronomía argentina como producto turístico. Tradición culinaria.
Gastronomía e identidad.
La gastronomía en la actualidad. La neo restauración.
Unidad 2: La restauracion gastronomica
Servicio gastronómico.
AA&BB en un hotel
Administración en AA & BB: Costos y precios. Stock de materia prima.
Aplicación del marketing en la gastronomía. Marketing de experiencias.

Unidad 3: La producción de alimentos y bebidas

Instalaciones para almacenamiento y producción
Equipamiento para la producción
ETAs (enfermedades transmitidas por alimentos)
Manipulación de alimentos

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

Perfiles de puesto del sector y organigrama
Personal Eventual
Calculo de personal según servicio y costo del personal
Análisis del Convenio Colectivo de trabajo Gastronómico (CCT)
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
Términos culinarios
Técnicas básicas de cocina y preparado de alimentos
Formas de cocción
Ingredientes y recetas según su origen

Unidad 7: Las bebidas y su preparación

Tipos de bebidas
Clasificación de bebidas alcohólicas
Introducción a la coctelería
Mise en place de la barra
Vinos

VII - Plan de Trabajos Prácticos

Actividades prácticas relacionadas con cada unidad temática (Diseño POEs. Determinación de horarios, Determinación de equipamiento de una cocina de hotel, etc.)
Análisis integral del servicio gastronómico de un establecimiento local y realización de una crítica gastronómica para dicho establecimiento.
Se propone la realización de actividades prácticas en los eventos con un servicio gastronómico a desarrollarse en la FTU.

VIII - Regimen de Aprobación

Régimen de promoción

Para la promoción del curso se deberá cumplir con:

Aprobación de 2 exámenes parciales con al menos 7/10 puntos en primera instancia.

Aprobación de 2 trabajos prácticos con al menos 7/10 puntos.

Aprobación de un examen de carácter integrador con al menos 7/10 puntos.

Régimen de regularidad - alumnos regulares

Para la aprobación del curso se deberá cumplir con:

Aprobación de 2 exámenes parciales con al menos 6/10 puntos en primera instancia o en sus respectivos recuperatorios.

Aprobación de 2 trabajos prácticos con al menos 6/10 puntos.

Alumnos libre

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 no menor a 6/10 puntos, un trabajo final el cual se recibirá hasta 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://fddocuments.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!. Alimentos Argentinos – MAGyP - www.alimentosargentinos.gov.ar Página 1 de 4 Para más información: 4349-2810 – nutricion@minagri.gov.ar

[6] Martini, A. (2007). Ingeniería de menú. Buenos Aires: FEHGRA.

[7] Schlüter, R. G., & Ellul, D. T. (2008). Gastronomía y turismo en Argentina polo gastronómico Tomás Jofré. Pasos Revista de turismo y patrimonio cultural, 6(2), 249-268.

[8] Torres, G. F. (2004). El alimento, la cocina étnica, la gastronomía nacional. Elemento patrimonial y un referente de la identidad cultural.

[9] Universidad Interamericana para el Desarrollo. Introducción a la gastronomía.

https://www.academia.edu/28648044/GASTRONOMIA_EN_LA_EDAD_MEDIA

X - Bibliografía Complementaria

[1] Presentaciones en Power point de la cátedra.

[2] Notas periodísticas de actualidad.

[3] Videos complementarios.

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 gastronomía argentina.

Introducir al alumno en la toma de decisiones operativas diario en el departamento de AA&BB

XII - Resumen del Programa

Unidad 1: Introducción a la gastronomía

La gastronomía. Historia y actualidad nacional y mundial.

Unidad 2: La restauración gastronómica

Servicios gastronómicos en un hotel. Costos, marketing y precios.

Unidad 3: La producción de alimentos y bebidas

Instalaciones, equipamiento, manipulación y ETAs.

Unidad 4: El servicio gastronómico

Calidad en gastronomía, atención al cliente, tipos de servicio, mise en place.

Unidad 5: Recursos Humanos

Perfil de puesto, organigrama, personal eventual, costo laboral. Convenio Colectivo de trabajo Gastronómico. Administrador de AA & BB. Organizador de 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

Clasificación. Coctelería. Vinos. Mise en place de barra.

XIII - Imprevistos

Ante la existencia de una Pandemia declarada por la OMS y considerando que en 2020 se estableció una cuarentena que cumplía con el distanciamiento social, obligatorio y preventivo (DNU 297/2020), en el caso que se repita este episodio 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 reemplazarán 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 utilizarán: 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.

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.

REGULARIDAD

Se obtiene al presentar en tiempo y forma, todas las actividades prácticas solicitadas por el profesor durante la cursada virtual. También debe aprobar las dos instancias evaluadoras no presenciales con un puntaje no inferior a 6/10 puntos, existiendo la posibilidad de recuperación en cada una de estas instancias con un puntaje no inferior a 6/10 puntos.

XIV - Otros