Ministerio de Cultura y Educación **(Programa del año 2026)**
Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Turismo y Urbanismo
Departamento: Turismo
Area: Area de Organización y Gestión de Empresas Turísticas

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
ALIMENTOS Y BEBIDAS	Lic. en Hoteleria	2/2014	2026	1° cuatrimestre

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
VELAZQUEZ, CINTHIA DESIREE	Prof. Responsable	P.Adj Simp	10 Hs
DE SIMONY, MARIA LAURA	Responsable de Práctico	P.Adj 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 - Teoria con prácticas de aula	1º Cuatrimestre

Duración			
Desde	**Hasta**	**Cantidad de Semanas**	**Cantidad de Horas**
12/03/2026	18/06/2026	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 licenciatura de Hotelería 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:

Capacitar al estudiante con conocimientos y prácticas introductorias al funcionamiento del departamento de Alimentos y Bebidas dentro de un hotel y las diferentes propuestas gastronómicas que operan en el mercado actual.

Objetivos específicos

Introducir al estudiante en conocimientos y prácticas que se llevan a cabo en el área de servicio del departamento de alimentos y bebidas.
Introducir al estudiante en conocimientos de alimentos en general, manipulación de los mismos, aspectos de seguridad y mantenimiento de equipos en el área de producción del departamento de alimentos y bebidas.
Presentar y dar a conocer la gastronomía tradicional de países referentes y nuevas tendencias gastronómicas innovadoras en

el mundo.
Orientar al alumno en la toma de decisiones reales y de acontecimiento diario en el departamento de Alimentos y Bebidas.

VI - Contenidos

Unidad 1: Introducción a la Gastronomía
La gastronomía: concepto, historia y orígenes de la alimentación.
Gastronomía e identidad.
La gastronomía argentina como producto turístico. Tradición culinaria.
La Gastronomía en la actualidad. La neo restauración.
Factores de influencia de los hábitos alimentarios.

Unidad 2: La producción de los alimentos y bebidas
Instalaciones para almacenamiento y producción.
Control de stock y existencias de materias primas.
Equipamiento para la producción.
Manipulación de Alimentos.
ETAs (enfermedades transmitidas por alimentos).
Unidad 3: 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.
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: Las bebidas. Su preparación y servicio.
Tipos de bebidas.
Servicio de bebidas.
Clasificación de Bebidas Alcohólicas
Introducción a la Coctelería
Mise en Place de barra
Vinos

Unidad 6: 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 7. Alimentos y Bebidas en un hotel.
Alimentos y Bebidas en un hotel.
Room service y servicios complementarios relacionados.
Servicios en áreas comunes. Barras en espacios abiertos, góndolas e islas.
Particularidades del departamento.
Eventos y catering.

VII - Plan de Trabajos Prácticos

El plan de trabajos prácticos está conformado por actividades áulicas al finalizar cada unidad, con la finalidad de que el

estudiante pueda contrastar rápidamente los conceptos teóricos con actividades prácticas supervisadas por el equipo docente.
Esta modalidad de actividades se aplica con la finalidad de dinamizar el conocimiento y la relación entre docentes y alumnos, generando un intercambio en tiempo real que contribuye a la formación del futuro profesional, y obtiene una devolución en el momento, pudiendo disipar dudas y repreguntar temas no comprendidos.
Se realizará una salida practica en la modalidad de visita a establecimientos a fines a la temática.
En la etapa final, el estudiante deberá confeccionar un TRABAJO PRÁCTICO INTEGRADOR, sin importar su condición en la asignatura, el cual abordará la temática de todas las unidades del programa. El mismo contará con una defensa pública resumida.

VIII - Regimen de Aprobación

RÉGIMEN DE PROMOCIÓN
Para la promoción de la asignatura se deberá cumplir:
80% de asistencia de las clases teóricas y prácticas de la asignatura.
Aprobación de 2 (dos) exámenes parciales con al menos de 7/10 puntos (80% del total del examen) en primera instancia.
Aprobación de un trabajo practico de carácter integrador con al menos de 7/10 puntos (80% del total del examen) en primera instancia.
REGIMEN DE ALUMNOS REGULARES
Para la aprobación del curso se deberá cumplir:
80% de asistencia de las clases teóricas y prácticas de la asignatura.
Aprobación de 2 (dos) exámenes parciales con al menos de 4/10 puntos (60% del total del examen), en primera instancia o en sus respectivos recuperatorios.
Aprobación de 1 trabajos práctico integrador con al menos de 4/10 puntos (60% del total del examen), en primera instancia o en sus respectivos recuperatorios.

ALUMNOS LIBRES
El alumno libre es aquel que no haya alcanzado las condiciones de alumno regular.
Para acceder a rendir como LIBRE, el alumno deberá presentar y aprobar un Trabajo práctico indicado por la cátedra, con 10 días de antelación al examen, el cual aprobará con una calificación de 4/10 puntos (60% del total del examen).
Una vez aprobada la primera instancia, accederá al examen oral.

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] Martini, A. (2007). Ingeniería de menú. Buenos Aires: FEHGRA.
[6] 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.
[7] Torres, G. F. (2004). El alimento, la cocina étnica, la gastronomía nacional. Elemento patrimonial y un referente de la identidad cultural.
[8] Universidad Interamericana para el Desarrollo. Introducción a la gastronomía. https://www.academia.edu/28648044/GASTRONOMIA_EN_LA_EDAD_MEDIA
[9] MAGyP . Nutrición y educación alimentaria. Ficha N° 10. Métodos de cocción. Cuanto más sano, ¡mejor!. Alimentos Argentinos – MAGyP - www.alimentosargentinos.gob.ar Página 1 de 4 Para más información: 4349-2810 – nutricion@minagri.gob.ar

X - Bibliografia Complementaria

[1] Papers científicos.
[2] Notas periodísticas de Actualidad
[3] Videos complementarios.

XI - Resumen de Objetivos

Objetivo General de la Asignatura:
Preparar al estudiante con conocimientos introductorios al funcionamiento del departamento de Alimentos y Bebidas.

Objetivos específicos
Introducir al estudiante en conocimientos y prácticas del servicio de alimentos y bebidas.
Introducir al estudiante en conocimientos de alimentos en general, del departamento de alimentos y bebidas.
Presentar la gastronomía tradicional de países referentes y nuevas tendencias gastronómicas.
Orientar al alumno en la toma de decisiones reales y en el departamento de Alimentos y Bebidas.

Introducir al alumno en la toma de decisiones reales y de acontecimiento 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. Producción de alimentos
Instalaciones, equipamientos, ETAs, manipulación de alimentos.
Unidad 3: Alimentación y su preparación
Clasificación. Términos culinarios. Técnicas de cocina. Formas de cocción. Ingredientes.
Unidad 4: El servicio gastronómico
Calidad en gastronomía, atención al cliente, tipos de servicios gastronómicos, Mise place.
Unidad 5: Las bebidas, su preparación y servicio.
Tipos. Clasificación. Coctelería. Mise en Place de barra. Vinos
Unidad 6: Recursos humanos en gastronomía.
Perfiles de puesto, organigrama, Personal eventual. costo laboral. Colectivo de
Trabajo Gastronómico. Administrador organizador del servicio y Eventos
Unidad 7: Alimentos y bebidas en un hotel
Room service – barras comunes- Eventos y catering

XIII - Imprevistos

Ante la existencia de cualquier imprevisto se consultará al área correspondiente, Gestión y Organización de Empresas Turísticas Correspondiente al Dpto. de Turismo, la Comisión De Carrera o Sec. Académica de la FTU, como proceder con el dictado de la asignatura para resguardar la continuidad de clases. Pudiendo utilizar la modalidad como medio de acceso el Aula Virtual Google Classroom.
Como medio de comunicación se podrán utilizar: 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.

XIV - Otros