

Mar del Plata, 10 de agosto de 2018

RESOLUCIÓN DEL RECTORADO N° 307/18**VISTO:**

La propuesta de creación de la carrera de Tecnicatura Universitaria en Gastronomía – modalidad a distancia, elevada por el Vicerrector Académico incardinada en la Escuela de Hospitalidad de la Universidad FASTA, y

CONSIDERANDO:

Que el proyecto de carrera fue elaborado por directivos de la Escuela de Hospitalidad en forma conjunta con el Vicerrectorado Académico.

Que dicho proyecto respeta los criterios para carreras de pregrado, tanto en su duración temporal cuanto en su carga horaria.

Que dicha carrera ha sido presentada y evaluada por el Consejo Superior de la Universidad, resultando aprobada en sesión del 8 de agosto de 2017.

Por ello y en uso de las facultades que le confiere el art. 28° del Estatuto de la Universidad FASTA.

**EL RECTOR DE LA UNIVERSIDAD FASTA
DE LA FRATERNIDAD DE AGRUPACIONES SANTO TOMÁS DE AQUINO
R E S U E L V E**

Artículo 1°.- APROBAR la carrera de **Tecnicatura Universitaria en Gastronomía – Modalidad a Distancia**, conducente al otorgamiento del título terminal de **Técnico Universitario en Gastronomía**, tal como figura en Anexo de la presente Resolución.

Artículo 2°.- PRESENTAR la presente Resolución a la Dirección Nacional de Gestión y Fiscalización Universitaria del Ministerio de Educación de la Nación a los fines que establecen los artículos 41 y 42 de la Ley 24521.

Artículo 3°.- Dése a conocer y archívese.-


PROF. MARCELA S. GREÑA DE CHACABUGA
SECRETARÍA GENERAL
UNIVERSIDAD FASTA




DR. JUAN CARLOS MENA
RECTOR
UNIVERSIDAD FASTA

ANEXO

**PROYECTO DE TECNICATURA UNIVERSITARIA EN GASTRONOMÍA - MODALIDAD A
DISTANCIA****1. PRESENTACIÓN DE LA CARRERA****Denominación:** Tecnicatura Universitaria en Gastronomía**Título que otorga:** Técnico Universitario en Gastronomía**Nivel de la carrera:** Pregrado**Modalidad:** Distancia**Dependencia orgánico-funcional de la carrera:** Vicerrectorado Académico**Prosecretario:** Lic Carolina Beber**2. ANTECEDENTES Y FUNDAMENTOS DE LA PROPUESTA****2.1 Antecedentes:**

Argentina sumó en los últimos años a su perfil tradicionalmente ligado a la producción agropecuaria e industrial, un importante crecimiento de la actividad turística y de los servicios ligados a ella. Rosario es hoy la segunda ciudad en la realización de eventos, congresos, convenciones y exposiciones en todo el país, además del incremento de actividades de viajes de negocios y de turismo regional y de fin de semana en constante crecimiento en la zona y en el país.

Es en este marco que la incorporación de la Tecnicatura Universitaria en Gastronomía y Alta Cocina cobra sentido, dada la importancia regional que implica contar con recursos humanos capacitados y por el vacío formativo en la zona en el nivel universitario. IGA, a partir de su experiencia en la formación de profesionales del área alimentaria obtenidas con los cursos de Gastronomía y Pastelería, suma esta Tecnicatura Universitaria que combina la preparación para la inserción laboral inmediata a partir de una fuerte vinculación con el ámbito socio-económico y con el mundo laboral en el que el egresado va a insertarse.

2.2 Fundamentos

Se pretende desarrollar a los profesionales con competencias necesarias para sus actividades en el ámbito ejecutivo y creativo del ámbito gastronómico de alto nivel, aplicando técnicas actuales en nuevos proyectos; que conozca y aplique las tendencias de vanguardia. La cocina actual ha experimentado un fuerte cambio de posicionamiento y un progresivo reconocimiento de la profesión, debiendo considerar criterios nutritivos en los



menús y respondiendo a la realidad del mercado. Este nuevo escenario exige que los nuevos cocineros estén capacitados para responder a las ventajas competitivas para poder desarrollar el propio proyecto personal y empresarial. Esta carrera trata de dar respuesta a la demanda de formación global en alta cocina, y reconocer al mismo tiempo el valor pedagógico de la experiencia de los profesionales, a partir de la experiencia de los docentes de la casa sumado a técnicos con experiencia en gerenciamiento, manipulación y gestión de alimentos y profesionales de la nutrición.

3. **DEL PÚBLICO AL QUE ESTÁ DIRIGIDA LA PROPUESTA:**

La carrera está direccionada hacia quienes han concluido sus estudios secundarios y/o se encuentren trabajando en el área de la gastronomía. Comprende a las personas que buscan incorporar nuevas herramientas para mejorar su performance, como aquellos que buscan la promoción en su trabajo actual a través de la titulación, dando de esta manera la posibilidad de una carrera de pregrado a un ámbito que siempre estuvo ligado a la formación profesional.

4. **REQUISITOS DE INGRESO A LA CARRERA:**

Podrán inscribirse en la carrera:

- Los egresados de cualquier modalidad de nivel medio;
- Los mayores de 25 años que cumplan con los requisitos del artículo 7° de la LES en concordancia con la reglamentación vigente de la Universidad FASTA, y que hayan cumplido con las exigencias del programa de Ingreso a la Universidad FASTA.

5. **OBJETO DE LA CARRERA**

La carrera tiene por objeto nutrirse de las ciencias económicas desde el aspecto administrativo, de recursos humanos, gerencial y de marketing entre otros, además de las artes culinarias que permiten la fusión y multidisciplinar que aportan al perfil del futuro profesional con el objeto principal de mejorar el servicio y atención al cliente.

6. **OBJETIVOS DE LA CARRERA:**

Formar profesionales responsables, reflexivos, críticos con conciencia ética solidaria, capaces de mejorar la calidad de vida, con actitud de permanente actualización y perfeccionamiento.

Fomentar valores hacia el desarrollo y beneficio de nuestra región.

Promover la cocina regional y nacional, mejorando el servicio gastronómico, aprovechando los recursos disponibles y recuperando tradiciones culinarias.

Brindar una educación gastronómica de la más alta calidad impartiendo una educación integral.

Promover la investigación culinaria para realzar la importancia de nuestra gastronomía.

Preparar al profesional para la atención al cliente internacional en lo que respecta a nuestra gastronomía.



Brindar una profesión con salida laboral inmediata a partir de la realización de pasantías e inserción laboral.

Capacitar al profesional para desempeñarse como profesionales gastronómicos en los servicios de hotelería y restaurantes o catering y eventos.

Facilitar a los profesionales adquirir nuevos conocimientos y técnicas sobre instrumentos de administración empresarial, en especial aquellas que son de inmediata aplicación en el área de la gastronomía.

Potenciar las actitudes que permitan mejorar la eficiencia en el uso de los recursos.

Profundizar el análisis de las estrategias aplicadas al entorno.

Capacitar al profesional para la realización de menús especiales, considerando aspectos nutricionales y diferentes patologías.

7. PERFIL DEL TÍTULO

El Técnico Universitario en Gastronomía y Alta Cocina de la Universidad FASTA:

Aplica medidas de control en el proceso de manipulación de los alimentos y sobre la higiene personal.

Manipula en forma adecuada los alimentos, evitando contaminaciones y enfermedades alimentarias.

Utiliza las normas establecidas en el CCA en los establecimientos gastronómicos.

Ejecuta, administra y controla proyectos de empresas y unidades de servicios gastronómicos mediante el dominio de las técnicas alimenticias y de la alta cocina.

Maneja procedimientos de control de stock, manejo de personal en organizaciones de tipo gastronómicas.

Domina métodos y técnicas de cocción según las diferentes materias primas a procesar a fin de desarrollar las rutas alimentarias locales.

Obtiene los conocimientos de la materia prima necesaria para elaborar diferentes platos, de acuerdo a criterios de calidad, nutritivos y dietéticos, hasta la confección de variada oferta de menús.

Integra las metodologías en elaboración de productos y en menús de excelencia según la necesidad circundante.

Se comunica verbal y por escrito, correcta y fluidamente en francés básico, expresándose con frases afirmativas y negativas para presentarse, saludar, solicitar comidas y bebidas, reconociendo valores numéricos.

Reconoce la gastronomía francesa y sus regiones.

Expresa acciones, utensilios y recetas en francés con sus materias primas y preparaciones (idioma madre de la cocina).

Se comunica verbal y por escrito, correcta y fluidamente en inglés básico, expresándose con frases afirmativas y negativas para presentarse, saludar, solicitar comidas y bebidas, reconociendo valores numéricos.

Reconoce la gastronomía francesa y sus regiones.



Expresa acciones, utensilios y recetas en francés con sus materias primas y preparaciones (idioma madre de la cocina).

Diseña programas de entrenamiento del personal a cargo en sus organizaciones.

Identifica y comprende la realidad en la que se inserta, a partir de un diagnóstico de dicha realidad.

Comprende negocios gastronómicos en pos una visión de persona desde la formación humanística.

Elabora menús especiales respetando patologías y balance nutricional.

Gestiona su desarrollo profesional.

Se comunica correcta y fluidamente, con registros pertinentes atendiendo al público dirigido.

Elabora presupuestos para diferentes tipos de eventos y organizaciones gastronómicas.

Asesora en sistemas organizacionales aplicados a la cocina, en el análisis y control de costos, y en la elaboración de menús que contemplen criterios nutricionales y del arte culinario.

Conforma y gestiona equipos de trabajo para el desarrollo de su labor.

Desarrolla el pensamiento crítico y actitud investigativa.

Desarrolla un obrar (intelectivo, moral) perfectivo de su propia persona y del mundo exterior.

Comprende una visión de Dios, la creación y la persona humana inspirada en los principios de la fe y la cultura católica.

8. ALCANCES DEL TÍTULO

El título de Técnico Universitario en Gastronomía permite al graduado:

- Trabajar en forma independiente, como en relación de dependencia en empresas de diferentes rubros: hoteles, restaurantes, clubes, empresas de catering, etc) pudiendo tener personal bajo su supervisión.
- Dirigir su propio negocio gastronómico o cubrir la demanda laboral bajo dependencia de los servicios gastronómicos en hoteles, restaurantes, clubes o empresas.
- Ejecutar proyectos y emprendimientos gastronómicos.
- Trabajar en diferentes áreas de empresas gastronómicas, contribuyendo en la optimización de procesos para lograr un efecto positivo en ventas y beneficios.
- Ejercer como Jefe de cocina con personal bajo su mando.
- Organizar las compras para la consecución de la Mise en place, para el adecuado mantenimiento de Stock de mercaderías.



9. ESTRUCTURA DEL PLAN DE ESTUDIOS

| Cód. | ASIGNATURA | Horas semanales | Horas totales | Régimen de cursado | Modalidad |
|------------------------|---|------------------------|---------------|--------------------|-----------------|
| PRIMER AÑO | | | | | |
| 1° CUATRIMESTRE | | | | | |
| | Francés | 4 | 60 | Cuatrimestral | A distancia |
| | Panadería y Pastelería I | 4 | 60 | Cuatrimestral | * 75% práctica |
| | Seguridad e Higiene Alimentaria | 4 | 60 | Cuatrimestral | A distancia |
| | Aspectos nutricionales en Servicios Gastronómicos | 4 | 60 | Cuatrimestral | A distancia |
| | Administración en Servicios de la Hospitalidad | 4 | 60 | Cuatrimestral | A distancia |
| 2° CUATRIMESTRE | | | | | |
| | Técnica del Manejo de los Alimentos | 4 | 60 | Cuatrimestral | A distancia |
| | Enología | 4 | 60 | Cuatrimestral | A distancia |
| | Antropología | 6 | 90 | Cuatrimestral | A distancia |
| | Cocina I | 4 | 120 | Anual | * 75% práctica |
| | TOTAL PRIMER AÑO | 630 HORAS RELOJ | | | |
| SEGUNDO AÑO | | | | | |
| 1° CUATRIMESTRE | | | | | |
| | Coctelería | 4 | 60 | Cuatrimestral | * 25 % Práctica |
| | Administración y Marketing Gastronómico | 4 | 60 | Cuatrimestral | A distancia |
| | Administración de RRHH en la industria de la hospitalidad | 4 | 60 | Cuatrimestral | A distancia |
| 2° CUATRIMESTRE | | | | | |
| | Panadería y Pastelería II | 4 | 60 | Cuatrimestral | * 75% práctica |
| | Laboratorio Culinario | 7 | 105 | Cuatrimestral | * 50 % práctica |
| | Cocina II (Internacional) | 4 | 120 | Anual | * 75% práctica |
| | Seminario Interdisciplinario Integrador | 8 | 120 | Cuatrimestral | A distancia |
| | Organización y Administración de eventos | 4 | 60 | Cuatrimestral | A distancia |
| | TOTAL SEGUNDO AÑO | 645 HORAS RELOJ | | | |
| TERCER AÑO | | | | | |
| 1° CUATRIMESTRE | | | | | |
| | Ética | 4 | 60 | Cuatrimestral | A distancia |
| | Cocina III | 7 | 105 | Cuatrimestral | *75% práctica |

| | | | | | |
|--|--|-------------------------|-----|---------------|----------------|
| | Diseño de menús especiales | 4 | 60 | Cuatrimestral | *50 % práctica |
| | Trabajo Final Integrador | 7 | 105 | Cuatrimestral | A distancia |
| | TOTAL TERCER AÑO | 330 HORAS RELOJ | | | |
| | CARGA HORARIA TORAL DE LA CARRERA | 1605 HORAS RELOJ | | | |

* Los estudiantes llevarán adelante las prácticas de las asignaturas referenciadas, en las filiales del Instituto Gastronómico Americano (IGA) cercanas a la Unidad de apoyo de la que se trate. Esta posibilidad se logra a través de un acuerdo entre la Universidad FASTA con el Instituto Gastronómico Americano (IGA), para que sus filiales actúen como Unidades de vinculación.

10. CUADRO DE CORRELATIVIDADES

| COD | Asignatura | Correlativa |
|--------------------|---|--|
| PRIMER AÑO | | |
| | Antropología | |
| | Cocina I | - |
| | Panadería y Pastelería I | - |
| | Seguridad e Higiene Alimentaria | - |
| | Francés | - |
| | Aspectos nutricionales en Servicios Gastronómicos | - |
| | Técnica del Manejo de los Alimentos | - |
| | Enología | - |
| | Administración en Servicios de la Hospitalidad | - |
| SEGUNDO AÑO | | |
| | Cocina II (Internacional) | Cocina I |
| | Panadería y Pastelería II | Panadería y pastelería I |
| | Administración y Marketing Gastronómico | Administración en Servicios de la Hospitalidad |
| | Administración de RRHH en Servicios Gastronómicos | - |
| | Organización y Administración de eventos | - |
| | Coctelería | - |
| | Seminario Interdisciplinario Integrador | - |
| TERCER AÑO | | |
| | Ética | Antropología |
| | Cocina III | Cocina II |

| | | |
|--|---------------------------------------|---|
| | Diseño de Menús especiales | Aspectos nutricionales en Servicios Gastronómicos Cocina I - Cocina II |
| | Seminario de Trabajo Final Integrador | Seminario Interdisciplinario Integrador |

11. CONTENIDOS MÍNIMOS DE CADA ASIGNATURA

PRIMER AÑO

Antropología

Contenidos teóricos:

Definición de Filosofía. Elementos de filosofía de la naturaleza: La composición “materia y forma”. La composición “sustancia y accidentes”. El cambio en las sustancias corpóreas: El hombre en el cosmos. Definición del hombre. El hombre y su distinción con los seres vivos. El alma y sus operaciones. La voluntad y su relación con las pasiones y las otras potencias. Los Actos del hombre y los actos humanos. Pasos del acto voluntario. Prerrogativas del hombre: Conciencia. Fenómenos Psíquicos: Conocimiento y Appetitos. Libertad. Sentidos trascendente e inmanente de la vida humana. Dignidad humana: Fundamentos de la Dignidad humana: todo hombre es una "persona" creada a imagen y semejanza de Dios. Manifestación de la dignidad humana en lo política, lo económico y el trabajo.

Capacidades:

Explica la noción de persona humana y fundamenta su dignidad en el hecho de ser imagen y semejanza de Dios. Realiza un ejercicio de introspección en el que reconoce los modos propios de ser, pensar y actuar de la naturaleza humana, así como su propio camino de realización. Se valora a sí mismo y a los demás como personas humanas, iguales en dignidad. Estima los valores cristianos como criterio de valoración de lo real, libre de prejuicios ideológicos, modas y opiniones sin fundamento. Analiza la realidad circundante y elabora una opinión, en base a la integración de los saberes humanísticos y de los saberes técnico-profesionales adquiridos.

Asignatura: Cocina I

Contenidos teóricos:

Perfil del cocinero. Brigada de cocina. Historia de la cocina. Prevención de accidentes, seguridad e higiene. Utensilios, batería de cocina, cuchillos. Mise en place. Diccionario gastronómico. Pesar sin balanza. Maquinaria pesada. Transferencia de calor. Métodos de cocción. Clasificación de alimentos. Aplicación técnica de los contenidos teóricos en la cocción de recetas con vegetales. Clasificación y cortes de hortalizas y frutas. Agua, sal. Cacao. Café, té. Azúcar. Huevo. Emulsión. Fondos de cocción. Almidón. Legumbres. Lácteos - alcoholes. Métodos de liga y almidones. Lípidos. Aceites, vinagres. Emulsiones. Salsas emulsionadas. Clasificación de



cereales. Clasificación de las harinas. Aves. Clasificación. Conservación. Descongelación. Proteínas. Gelatina. Aplicación técnica de los contenidos teóricos en la cocción de recetas con aves. Carne vacuna. Clasificación. Descripción de cortes. Cerdo. Clasificación. Cortes. Productos cárnicos. Salazones. Chacinados. Aplicación técnica de los contenidos teóricos en la cocción de recetas con carnes. Pasta. Técnicas de cocción de la pasta. Aplicación técnica de los contenidos teóricos en la cocción de recetas de pasta. Pescado. Conservación. Limpieza de pescados. Despinado. Clasificación. Frutos de mar. Clasificación. Aplicación técnica de los contenidos teóricos en la cocción de recetas con pescados y mariscos. Conservas. Animales de caza y corral. Aplicación técnica de los contenidos teóricos en la cocción de recetas de conservas con animales de caza y corral.

Capacidades:

Identifica las funciones de cada integrante de la brigada de cocina. Respeta las normas de convivencia en el trabajo en grupo. Diferencia e identifica la funcionalidad de los distintos utensilios. Clasifica y utiliza los diferentes cortes de vegetales. Identifica y organiza la Mise en Place para la realización de los platos. Reconoce los métodos y técnicas de cocción y las utiliza adecuadamente. Especifica y aplica técnicas de cocción y cortes de carnes (vacuna, aves, cerdo y pescado). Utiliza distintos tipos de harina para la realización de pastas. Elabora y prueba diferentes opciones de materias primas para la obtención de recetas.

Panadería y Pastelería I

Contenidos teóricos:

Creimas. Harina, definición, variedades, clasificación, propiedades, gluten. Mejorantes naturales; huevo, lípidos y leche. Aditivos, café, cacao y te. Levadura; características, clasificación, conservación y proporciones. Agua y sal. Masas laminadas: definición, concepto. Hojaldres y sus tipos, dobleces, empastes, proporciones y puntos clave. Cocción, estirado y confección. Merengues y masas quebradas: variedades, usos, tipos, confección, conservaciones, proporciones, definiciones y reglas. Masas batidas pesadas y livianas. Confección de recetas aplicando las técnicas y diferentes materias primas.

Capacidades:

Identifica y clasifica las propiedades de las distintas materias primas de panadería y pastelería. Utiliza convenientemente los mejorantes naturales en las preparaciones. Reconoce las diferentes masas laminadas y quebradas. Elabora distintas recetas utilizando las técnicas adecuadas. Intercambia criterios en la elaboración de las diferentes preparaciones utilizando diversidad de materias primas y elementos necesarios, respetando las normas de convivencia en el trabajo grupal.

Seguridad e Higiene Alimentaria

Contenidos teóricos:

Gérmenes a los alimentos. BPM. Senasa. Microorganismos. Bacterias. Hongos. Protozoos. Algas. Virus. Condiciones de crecimiento microbiano. Acidez. Acidificación. Actividad de agua. Disponibilidad de oxígeno. Contaminación. Las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAS). Peligro químico. Peligro físico. Peligro natural o vegetal. Peligro biológico. Higiene alimentaria. Higiene personal. Indumentaria de protección. Contaminación cruzada. Grupos vulnerables. Salmonella. Recepción de mercaderías. Almacenamiento. Conservación. Métodos de descongelación de alimentos. Mantenimiento de los alimentos en el servicio. Limpieza y desinfección. Patrones de trabajo en la fase de diseño de un local gastronómico. Código Alimentario Argentino (CAA). Establecimientos elaboradores de productos alimenticios.

Capacidades:

Reconoce, identifica y utiliza las propiedades de BPM para el correcto manejo sanitario de los alimentos. Distingue y evita las condiciones de crecimiento microbiano. Evalúa la escala de ph previniendo la contaminación alimentaria. Identifica las ETAS para un adecuado cuidado de la salud y prevención de enfermedades causadas por contaminación alimentaria. Aplica medidas de control en el proceso de manipulación de los alimentos y sobre la higiene personal. Controla los procesos de recepción, almacenamiento, conservación y utilización de materias primas. Especifica adecuadamente los procesos de desinfección y limpieza en los locales de manipulación de alimentos. Utiliza las normas establecidas en el CCA en los establecimientos gastronómicos. Evalúa y formula buenas prácticas de elaboración para establecimientos elaboradores - industrializadores de alimentos.

Francés

Contenidos teóricos:

Saludos, presentación personal. Gramática. Nacionalidades. Números. Profesiones. Artículos definidos e indefinidos. Pronombres personales. Verbos. Artículos partitivos. Comidas y bebidas. Expresiones afirmativas, negativas, interrogativas. Vocabulario de consumición, precios. Vocabulario de utensilios de cocina. La gastronomía francesa. Vinos y quesos. Regiones de Francia y su cocina. El servicio. Recetas.

Capacidades:

Comunica datos personales. Reconoce y expone formalidades para las saluciones. Formula verbalmente y por escrito indicaciones para comer y tomar un pedido. Distingue opciones de bebidas y comidas. Formula expresiones afirmativas, negativas, interrogativas acorde a las circunstancias. Sustenta la utilización de las materias primas acorde a la región. Redacta menús sencillos en francés. Interpreta órdenes en ámbitos gastronómicos. Detalla los ingredientes y describe los procedimientos para la realización de recetas.

Aspectos nutricionales en Servicios Gastronómicos



Contenidos teóricos:

Generalidades. Conceptos: Alimentación y Nutrición. Diferencias. Nutriente o principio nutritivo. Alimento o producto alimenticio. Alimento fuente. Energía. Aporte energético de los alimentos. Aporte energético del menú. Recomendaciones de energía diarias para poblaciones sanas. Macronutrientes: Hidratos de carbono, Proteínas y grasas. Clasificación. Funciones. Alimentos fuentes. Modificaciones por cocción y/o manipulación. Micronutrientes. Vitaminas y Minerales. Clasificación. Funciones. Alimentos fuentes. Pérdida de micronutrientes en los alimentos tratados por diferentes métodos de cocción. Guías alimentarias. Valor nutritivo de los alimentos. Factores relacionados con el medio de cocción. Menús saludables. Bases para la adaptación de recetas tradicionales en la elaboración de menús terapéuticos. Generalidades del plan alimentario hipercalórico. Selección de alimentos. Técnicas terapéuticas para el enriquecimiento del menú para el comensal con bajo peso. Concepto de densidad calórica. Cálculo y aplicaciones. El plan alimentario para el diabético. Generalidades. Selección de alimentos. Concepto de Índice Glicémico. Factores que influyen en el mismo. Selección de alimentos para el menú hiposódico. Fuentes de sodio dietarias. Compuestos sódicos. El plan alimentario bajo en grasas. Tipos de grasas. Alimentos fuente de grasas y colesterol. Selección de alimentos para el menú del paciente con dislipemias. Características del plan alimentario de las diferentes patologías digestivas. Selección de alimentos. Efectos particulares de los alimentos en la digestión gástrica e intestinal. Técnicas de cocción. Clasificación de los distintos tipos de dietas vegetarianas. Dieta macrobiótica.

Beneficios y riesgos. Lineamientos para el planeamiento de comidas. Complementación de proteínas. Posibles déficits nutricionales. Grupos fisiológicos vulnerables.

Capacidades:

Reconoce las diferencias de los nutrientes de los alimentos. Define y clasifica los aportes energéticos de los alimentos fuente. Diseña menús considerando las necesidades de las poblaciones objeto. Investiga y define qué métodos de cocción utilizar para optimizar cada alimento. Planea guías alimentarias adecuadas a las poblaciones adultas e infantiles. Desarrolla menús saludables, considerando el valor nutritivo y necesidades de la persona, por su íntima relación con el tratamiento de las enfermedades. Contempla la calidad nutricional, teniendo en cuenta los atributos organolépticos del menú y los patrones culturales que rigen los hábitos alimentarios de la población. Aplica los conocimientos adquiridos en la preparación de menús dietoterápicos.

Técnica del manejo de los alimentos*Contenidos teóricos:*

Masa y peso. Sustancia. Densidad. Peso específico. Viscosidad. Tensión superficial. Presión de vapor. Calor y temperatura. Calor específico. Capacidad calorífica. Calor de fusión. Calor de vaporización. Sistemas dispersos. Clasificación. Homogéneos. Heterogéneos. Suspensiones. Emulsiones. Dispersiones. Sistemas coloidales. Agua:



generalidades. Propiedades del agua. Actividad del agua. Dureza del agua. Aplicación y extracción de calor. Cocción de los alimentos. Enfriamiento de los alimentos. Congelación. Descongelación de los alimentos. Azúcares. Carbohidratos. Generalidades. Cereales. Vegetales y Frutas. Estructura química. Preparaciones y cocción de cada uno de ellos. Generalidades de los alimentos de origen animal. Lácteos, carnes y huevos. Composición química. Propiedades y modificaciones por aplicación de calor. Métodos de conservación. Grasas y aceites. Consistencia. Reacciones de aceites y grasas. Cocción de los alimentos por cuerpos grasos. Absorción de las grasas.

Capacidades:

Reconoce las bases para el manejo de los alimentos. Identifica los procesos de modificación de los alimentos fuente, a través de las diferentes técnicas de cocción. Efectúa preparaciones de platos utilizando diferentes métodos de cocción. Analiza los resultados de los procesos aplicados por esos métodos, usando técnicas de enfriamiento, congelación y descongelación de los alimentos. Analiza y comprueba la pérdida de nutrientes durante la manipulación de los alimentos. Evalúa el uso de diferentes tratamientos de conservación.

Enología

Contenidos teóricos:

Historia breve de la vid y el vino. Evolución de la vid. Datos históricos del viejo mundo. Países Productores (consumo, exportación). Regiones vitivinícolas principales de la Argentina (Región de Cuyo, Región Norte Región Patagónica). El racimo de la uva. Ciclo de maduración. Composición del racimo. Composición del grano de uva. Parra I. Viña. Podas. Suelos. Climas. Lluvias. Principales variedades de uvas. Uvas tintas y blancas, finas y comunes para vinificar y para consumo en fresco. Composición de los Mostos. El Vino. La vinificación en blancos, tintos, rosados y claretos. Vinos generosos y especiales. Vinos de imitación, jerez, oporto, garnacha, mistela, manzanilla, etc. Vinos varietales. Vinos genéricos. Vinos de corte. Crianza. Guarda. Champagne. Métodos Champenoise y Charmat. Otros vinos espumosos. Espumantes artificiales. Conceptos generales. El vino y la degustación. Función. Detalles a tener en cuenta. Temperatura aconsejable para los distintos vinos. Otros detalles. Introducción a la cata y maridaje. Fases de la degustación: Visual, Olfativa y Gustativa. Sensaciones visuales: color, limpidez, viscosidad, espuma-efervescencia. Sensaciones Olfativas y Gustativas. Ejercicio de Degustación. Como servir el vino. Como descorchar. Consejos útiles para el comensal. Como leer la etiqueta. El vino y las comidas. Armonía de la mesa al paladar. Consejos para una primera orientación. Un vino para cada plato. Relación mariscos y vinos. Hongos y vinos. Risotto y el vino. Sugerencias para combinar pastas con vinos. El sabor de lo salvaje. Confección de cartas de vinos.

Capacidades:



Analiza y comprende el lenguaje específico de enología. Conoce y relaciona la evolución de la vid para la obtención de los diferentes tipos de vino. Regiones. Define los procesos de maduración. Reconoce las particularidades y necesidades de los factores climáticos que influyen en la maduración de la uva. Investigar los componentes de los mostos que se encuentran en el vino. Distingue los distintos procesos de la vinificación. Investiga e identifica los métodos de obtención de cada variedad. Interpreta los factores en cada etapa que pueden afectar la calidad de los vinos. Observa, reconoce y aplica la metodología de degustación para utilizarla en alimentos y bebidas. Distingue y utiliza las técnicas de servicio de los vinos, evaluando las necesidades del cliente. Adapta las sugerencias de los comensales acorde a las posibles combinaciones de platos y bebidas.

Administración en Servicios de la Hospitalidad

Contenidos teóricos:

Administración introducción. Administración en las Organizaciones. Métodos y procesos en la administración. Los recursos. Habilidades en la administración. Control: herramienta de Calidad en gastronomía. Normas HACCP. Normas ISO. Procedimientos que relacionan normas ISO y HACCP. Las Organizaciones: Clasificación de las organizaciones. Organigramas. Las empresas y su contexto. Variables controlables e incontrolables. Cultura organizacional y gestión. Dirección - Recursos Humanos. Introducción. Quienes dirigen. Capacitación y liderazgo. Que implica dirigir. Introducción. Estamentos de Gestión. Comunicación y Dirección. Liderazgo y gestión en el negocio. Principios. Gerenciamiento moderno. Trabajo en equipo. Rentabilidad. Síntesis de liderazgo en 5 puntos. Finalidad de una buena gestión.

Capacidades:

Define e identifica los métodos y procesos de la administración. Enumera los recursos y evalúa su utilización. Identifica las habilidades en la administración. Efectúa controles en distintos modelos de empresas utilizando las normas HACCP y normas ISO. Diseña organigramas identificando las diferentes organizaciones y sus estructuras internas. Interpreta las variables controlables e incontrolables de una empresa. Reconoce e identifica los responsables en cada función de gestión. Resuelve situaciones con diferentes estilos de comunicación. Forma equipos de trabajo, interpretando los diferentes roles de una organización. Razona y reconoce las variables que afectan la rentabilidad de un negocio. Reconoce las funciones de un buen líder y representa la resolución de diferentes contextos posibles para optimizar la gestión de una organización.

SEGUNDO AÑO

Cocina II

Contenidos teóricos:

La cocina de Francia. Cocina francesa. Las grandes cocinas regionales. La cocina provenzal. La gran cocina del sudoeste. España. La cocina española. Andalucía. El levante español: Murcia, Alicante y Valencia. Valencia. Cataluña Islas Baleares. Cocina de Cataluña e Islas Baleares. Islas Canarias. Tapas. Paella. Orígenes y ritos. España moderna. Deconstrucción, construccionismo y reconstructivismo. Chefs referentes de la cocina moderna española. Gastronomía molecular. Oponentes. Noticias Gourmet. Grecia. Historia de la cocina griega. Cocina griega. Italia. Regiones de Italia. Historia de la cocina italiana. Cocina italiana. Centro – europea. Cocina austríaca. Hungría. Alemania. Cocina alemana. Suiza. Rusia. Cocina árabe. Marruecos. Gastronomía Judía. El Shabat. Café turco. Argentina. El Mate. Cocina argentina. Zona central. El Asado. La Empanada. La Torta frita. Zona norte. Zona noroeste. Zona nordeste. Zona sur. Brasil. Cocina brasilera. Cocinas regionales. Perú. Cocina peruana. Venezuela. Cocina de Venezuela. México. Cocina mexicana. Chiles - Guindillas – Ajíes. Moles. Japón. China. Cocina asiática. India. Tailandia. Montaje y equilibrio de platos. Planificación de menú. Clasificación de elementos decorativos. Presentación. Cómo tener éxito. Actualidad gastronómica. Gastronomía molecular. Hierbas, especias y condimentos. La naturaleza del sabor y los condimentos. Los sabores de las liliáceas cocidas. Algunas mezclas clásicas de hierbas, especias y condimentos. Cocina saludable. Dietas y pirámides nutricionales. Nutrición. Celiaquía (ser celíaco). Diabetes. El colesterol. Cocina de autor. Buffet actual. Los buffets clásicos. Buffet Frío. Buffet caliente.

Capacidades:

Reconoce e identifica las materias primas particulares de la cocina francesa, española, griega, italiana, centro europea, árabe, judía, oriental, latinoamericana y sus regiones correspondientes. Utiliza las técnicas de cocción características a cada país en preparaciones distintivas. Distingue las particularidades de cada cocina. Produce el montaje de platos acorde a las diferentes normas de presentación. Manipula distintas materias primas identificando las mejores opciones nutricionales para la elaboración de platos. Diferencia y utiliza las opciones de presentación para buffets según los eventos.

Panadería y Pastelería II

Contenidos teóricos:

Pastelería francesa. Pastelería española. Pastelería europea. Pastelería árabe y judía. Chocolatería. Postres clásicos. Helados y azúcares. Cocina de autor dulce. Buffet dulce. Crumble o streussel. Decoración de tortas. Azúcar file / Hilos / Azúcar colada. Figuras / Hilos / Colado. Azúcares artísticos.

Capacidades:

Reconoce e identifica las materias primas particulares de la pastelería francesa, española, centro europea, árabe, judía y sus regiones correspondientes. Utiliza las técnicas de cocción características a cada país en preparaciones distintivas. Distingue las particularidades de cada región y las aplica en el montaje de preparaciones dulces



acorde a las diferentes normas de presentación. Diferencia y utiliza las opciones de presentación de platos dulces para buffets según los eventos.

Administración de RRHH en Servicios de la Hospitalidad

Contenidos teóricos:

Administración de recursos humanos: generalidades. Sistema: Concepto. Subsistemas: componentes. La dirección y el planeamiento estratégico de los recursos humanos. Competencia. Concepto. Clasificación. Las competencias y la inteligencia emocional. Criterios para definir competencias. Definición de los niveles de competencias. Esquema global de competencias. Requerimientos de personal: Necesidades cuantitativas y cualitativas del personal. Descripción y análisis de cargos y puestos. Selección de personal. Evaluación de su desempeño. Remuneraciones beneficios. El trabajo en equipo. La participación. Comportamientos posibles. Aptitudes emocionales, personales y sociales necesarias. Tipos de reuniones. La reunión como modo de trabajo en equipo. Organización del equipo.

Capacidades:

Comprende y analiza el concepto de administración de recursos humanos. Identifica los subsistemas. Define el concepto de competencia. Clasifica los criterios y niveles de competencias. Diseña esquemas globales de competencias. Reconoce los requerimientos de personal en las diversas organizaciones. Describe y analiza los cargos y puestos de trabajo. Elige personal acorde a las necesidades de las organizaciones. Evalúa el desempeño de los diferentes puestos de trabajo. Efectúa los cálculos de las remuneraciones y beneficios según las legislaciones vigentes. Organiza equipos de trabajo, definiendo los roles de cada integrante. Resuelve problemas en la participación y toma de decisiones. Identifica las aptitudes de las personas, para optimizar su labor en el puesto de trabajo. Define los tipos de reuniones. Utiliza técnicas productivas para el logro de objetivos en reuniones de trabajo. Organiza reuniones, liderando el trabajo en equipo.

Laboratorio Culinario:

Contenidos teóricos:

Conceptos básicos de tecnología alimentaria al servicio de la gastronomía. Como conservar alimentos. Nuevos utensilios y pequeñas maquinarias. Fundamentos de un nuevo concepto gastronómico. Restaurantes que se dedican a elaborar platos sanos alrededor del mundo. Tendencias saludables que se convierten en moda. Práctica innovadora de menús. Planificación y elaboración de entremeses, entradas y platos principales sanos. Elaboración de un menú y posterior evaluación: nutricional, de calidad y aceptabilidad del mismo. Planificación de platos, postres, tortas y bocados dulces sanos. Contaminación de alimentos: Mecanismos de contaminación de alimentos: físicos, químicos y biológicos. Reproducción bacteriológica. Aspectos que comprenden la calidad del menú: combinación de sabores. Consistencia. Temperatura. Valor de saciedad. Perfil del consumidor.



Contaminación cruzada. Análisis de riesgos y puntos críticos de control (HACCP). Usos en Gastronomía. Aplicación sistema de calidad.

Capacidades: Define los conceptos básicos de tecnología alimentaria. Identifica los métodos de conservación de alimentos. Reconoce y utiliza nuevos utensilios para la elaboración de alimentos. Elabora diferentes platos nutricionalmente balanceados y sanos. Investiga las tendencias actuales sobre alimentación sana. Realiza recetas vanguardistas e innovadoras para menús saludables. Diseña y elabora menús completos y sanos. Evalúa nutricionalmente los platos de un menú. Controla la calidad de los platos.

Administración y Marketing Gastronómico

Contenidos teóricos:

Administración: Registros y control. Importancia de los registros. Registros que garantizan calidad en gastronomía. Fichas técnicas. Uso de fichas técnicas. Elegir una receta y transferirla a una ficha técnica. Administración: registros y contabilidad. Patrimonio y Resultados. Costos y gastos. Componentes costo variables. Determinación costos de operación. Costos Fijos. Bienes de Uso- Costo reposición –Valor residual. El precio del producto. Punto de equilibrio económico. Determinación de costo primario en gastronomía. Establecer costo unitario de recetas. Ajustes comerciales de las recetas. Control y calidad específicos del rubro gastronómico. Control de Stock. Inventarios. Realizar órdenes de compra utilizando múltiplos para preparar 30 platos de cada receta y registrar en inventarios las mismas antes de la elaboración. Administración: Organización dinámica. Objetivos y Organización. Siete pasos para establecer metas u objetivos. Planificación. Consideraciones en organizaciones gastronómicas. Recursos Humanos para la organización. Criterios para contratación de personal. La entrevista. Capacitación del personal. Marketing (o Comercialización) en Proyectos gastronómicos. Introducción. Estudio de mercado. Características del mercado gastronómico. Motivaciones sostén del negocio gastronómico. Anclas en la localización de negocios. Como ofrecer el producto gastronómico. Análisis de información (lectura de ejemplos y análisis). Toma de decisiones comerciales basadas en informaciones estadísticas. Estrategias en los Negocios: Estrategia: esquema de proceso. Estrategias según el producto. Análisis FODA. Plan de Negocios. En equipo aplicar ficha en comercio gastronómico a elección. Formulación de estrategias. Preparación de planes con estrategias comerciales. Principios del marketing para la construcción de una marca. Integración de conceptos o estrategias. Ejemplos: Lectura y Análisis. El Clienting. Motor Económico del Clienting. Estrategia y Cliente. Marketing y el contexto. Los Cambios y las Organizaciones (Empresas o emprendimientos). Los cambios y la Comercialización. Enfoque de Productos. Términos relacionados a Marketing. Comunicación al cliente. Merchandising. Las marcas: Estudios de mercado. Comercialización y decisiones de producción orientada al cliente.

Capacidades:

Identifica, reconoce y aplica las herramientas para registro y control. Identifica costos y gastos. Diseña registros considerando los costos fijos y variables. Analiza costos para calcular los precios de los platos. Aplica controles de inventarios. Planea compras. Organiza recursos humanos teniendo en cuenta la funcionalidad y necesidad. Diseña programas de capacitación del personal en el rubro gastronómico. Forma equipos de trabajo para optimizar la producción y comercialización de productos gastronómicos.

Organización y Administración de eventos

Contenidos teóricos:

Introducción al Protocolo y Ceremonial. Antecedentes. Conceptos básicos. Presidencias y Precedencias. Ordenamiento de precedencias. Tipos de mesas. Montaje de salón. Normas de comportamiento en la mesa. Los componentes de la mesa. Sistemas de indicación de protocolo para la realización de un evento. Los eventos gastronómicos. El servicio de buffet. Presentación de presupuestos. Contrato de servicio. Administración de los recursos. Área de almacenamiento. Buenas prácticas a la hora de recibir y manipular materia prima. RNE (Registro Nacional de Establecimiento). RNPA (Registro Nacional de Producto Alimenticio). Inventarios. Calidad de servicio. Calidad en el servicio al cliente. Recursos humanos en un establecimiento gastronómico. Establecimiento en donde se brinda el servicio a la mesa o de salón. Diferentes tipos de servicio. Servicio de restaurante. Servicio en la mesa. El personal. El servicio. Actividades a realizar antes del servicio. Actividades durante el servicio. Actividades después del servicio. Formas del servicio. Mecánicas del servicio. Comanda. Desbarasar mesas. Quejas de nuestros clientes. Elementos para el servicio de mesa en restaurantes y su ordenamiento e higiene. Mesas y sillas. Mantelería. Platos. Cubertería. Cristalería. Aparadores. Servilletas. Consejos de sommelier sobre el consumo de vinos y champagnas. Combinación de vinos y comidas. Reglas para servido del vino. Cómo elaborar una carta de vinos. Compra de vinos y renovación de la carta. El vino de la casa. El precio del vino. Infusiones. Café. La historia del café. El té. La historia del té. Elaboración del té.

Capacidades:

Reconoce la importancia del Protocolo y Ceremonial y Organización de eventos y actos. Utiliza los conceptos y principios fundamentales de la materia y su importancia dentro de la Empresa gastronómica. Resuelve casos prácticos y situaciones reales que se planteen en la Cátedra. Identifica y aplica las herramientas de Protocolo, Ceremonial y Organización de Eventos. Decora y ambienta el área del comensal. Desarrolla fases de pre-servicio, servicio y post servicio acorde con la fórmula de restauración del establecimiento. Optimiza materia prima y recursos en la pre-elaboración de alimentos, preparación y presentación de elaboraciones culinarias mediante la aplicación de procesos de control de costos. Analiza y usa procesos de conservación acorde a características organolépticas para consumo. Prestar el servicio del vino al comensal cuidando procesos de almacenaje, traslado y temperaturas requeridos acorde a la fórmula de restauración del establecimiento.



Desarrolla distribución de tareas de acuerdo a las necesidades operativas definidas. Reconoce y aplica buenas prácticas de producción. Controla stock, higiene del personal y limpieza en general. Controla materias primas en cuanto a su almacenamiento y temperatura. Desarrolla canales para una fluida comunicación con público interno y público externo.

Coctelería

Contenidos teóricos:

Definición y concepto de Barman y Bartender. Iniciación en la degustación del mundo de la coctelería y la variación en los tragos. Asesoramiento al cliente en cuanto a las variedades y posibilidades. Tragos directos. Cuba libre. Electric lemonade. Negroni, Fernet cola. Destornillador. Whiscola. ¿Qué es un cocktail? Tragos batidos. Gancia batido, Lynchbourg Lemonade, Coloradito, Cosmopolitan, Margarita Clásico. Herramientas. Tragos refrescados y clásicos internacionales. Apple Martini, Dry Martini, Manhattan. Clasificación de cocktails. Tragos frozen y licuados. Daiquiris. Margarita. No Tips-No Show. Piña Colada. Bebidas del mundo. Tragos machacados. Mojito, Caipirinha, Caipiroska, Caipirisima, Caipicitron.

Capacidades:

Desarrolla el vocabulario técnico específico de la materia. Identifica recursos humanos y materiales que intervienen en un establecimiento. Utiliza las técnicas y los principales elementos teóricos y conceptuales para optimizar el servicio. Optimiza materia prima y recursos en la pre-elaboración de los tragos, preparación y presentación mediante la aplicación de procesos de control de costos. Controla stock de bebidas. Desarrolla canales para una fluida comunicación con público interno y público externo para mejorar el servicio. Reconoce la importancia de la excelencia en los servicios

Seminario Interdisciplinario Integrador

Contenidos teóricos:

Planteo del Proyecto. Descripción de Antecedentes y Origen del proyecto. Beneficiarios. Descripción de pre factibilidad. Presentación de cronograma de actividades. Objetivos específicos y generales. Especificación de tiempo de duración del proyecto. Inversión. Amortización. Confección del menú. Evaluación y definición de costos. Análisis Financiero. Análisis de resultados.

Capacidades:

Plantea, analiza y desarrolla el proyecto. Confecciona la planilla detallada de características de instalaciones y equipos necesarias para éste. Elabora ficha de inversión Inicial. Incorpora al proyecto el análisis financiero, el resultado de la proyección de ventas e inversión en publicidad. Plantea la organización del salón y todas aquellas acciones que integran el contenido visto para el desarrollo del proyecto.



Esbozar la propuesta que le permita la articulación para el Trabajo Final.

TERCER AÑO

Asignatura: Ética

Contenidos teóricos:

La ética. Fundamentos metafísicos y antropológicos del orden moral. Fin último y felicidad. La moralidad: esencia y fundamentos. Normas: la ley, la recta razón y la conciencia. Las fuentes de la moralidad. Las virtudes. Condiciones y requisitos para un recto ejercicio de la profesión. Las virtudes del profesional. Leyes que rigen el ejercicio profesional.

Capacidades:

Resuelve problemas y casos del ámbito profesional, social o personal, procurando el bien integral de su paciente/cliente/alumno. Establece las virtudes propias del profesional y propone ejemplos de actos virtuosos en su profesión. Argumenta que supone actuar con responsabilidad como profesional y como ciudadano, en la consecución de la justicia y la paz social (bien común). Analiza los posibles modos de reducir los impactos negativos en la sostenibilidad del planeta en los ámbitos donde desarrolla o desarrollará su actividad profesional. Aplica los códigos y normas de la ética profesional en la resolución de casos o problemas. Valora la instancia de diálogo y la tolerancia para solucionar conflictos.

Asignatura: Cocina III

Contenidos teóricos:

Comer bien para vivir mejor. Qué aportan los alimentos. Los alimentos sanos. Clasificación, grupos. Típico método 4-2-1. Técnicas básicas de cocción. Distintas pirámides nutricionales internacionales. Los lípidos. Tipos de aceites y su utilización correcta. Temperaturas de cocción. Cocción segura con aceites. Consejos. Acroleína. Grasas trans. Vocabulario básico de dietética y nutrición. Tablas de contenidos, equivalencias. Lectura de etiquetas. Diet Vs Light. Diseño de auto-dieta. Debate. Práctica en cocina. Patologías nutricionales y alimentación para: Intolerancia a la lactosa. Intolerancia al gluten (celiaquía). Alergias alimentarias. Síndrome de colon irritable. Patologías nutricionales y alimentación para: Anemia. Estreñimiento. Flatulencia. Enfermedades cardiovasculares, colesterol. La omega 3. Dislipidemias. Concepto. Hipertensión: concepto, alimentación balanceada, reemplazo de la sal. Relación sodio-potasio. Exceso e insuficiencia de sal. Obesidad y sobrepeso. Reducción de calorías. Dietas hipocalóricas. Reemplazo de alimentos. Cómo controlar el peso. Bajo peso, pérdida de peso por enfermedades. Dietas hipocalóricas. Formas de retomar el peso ideal. Dietas de 3000 Kcal. Dulcificantes clásicos y actuales (estevia). Glúcidos. Síndromes por exceso de lo dulce y desequilibrios de azúcar en sangre (diabetes). Comparaciones entre dulcificantes. Como evitar el azúcar. Nutrición en las



distintas etapas: La adolescencia. Mujer embarazada. Mujeres en menopausia. Osteoporosis. Requerimientos nutricionales. Nutrición para deportistas, deportistas adultos. Las personas mayores. Vitaminas. Dietas, concepto. Dieta balanceada, equilibrada. Planificación dietética, intercambios. Tablas para planificación de menús. Dietas vegetarianas, concepto. Tipos. Suplantación de proteínas. Combinaciones óptimas. Dieta macrobiótica, concepto. Origen. Elaboración de menú macrobiótico típico. Técnicas de adaptación de recetas tradicionales para la elaboración de menús terapéuticos. Combinación ideal de alimentos. Tablas de referencia. Taller de degustación de salsas, cremas y aderezos saludables. Técnicas de adaptación de recetas tradicionales para la elaboración de menús terapéuticos. Cómo adaptar la dieta alimentaria. Combinación ideal de alimentos. Tablas de referencia. Taller de degustación de salsas, cremas y aderezos saludables. Decoración y presentación de platos terapéuticos. Práctica creativa un plato, dos versiones.

Capacidades:

Identifica las bases de la alimentación equilibrada. Reconoce la clasificación de los grupos de alimentos que permiten una alimentación sana. Identifica y utiliza las diversas técnicas de cocción para obtener preparaciones saludables. Investiga las diferencias en las pirámides nutricionales internacionales. Identifica la composición de los alimentos, para una mejor manipulación. Opera utensilios específicos para medición de temperatura y obtención de cocción adecuada. Maneja vocabulario básico de nutrición. Relaciona las tablas de contenidos y equivalencias. Interpreta la información de etiquetas de diferentes alimentos envasados. Comprende diversas patologías. Evalúa, diferencia y reconoce los alimentos permitidos para esas patologías. Diseña menús equilibrados acorde a la dieta que necesita la persona teniendo en cuenta su patología. Utiliza las materias primas adecuadas con diversos métodos de cocción, obteniendo platos nutricionalmente saludables y acorde para distintas patologías. Elige diferentes alimentos y los combina para adaptarlos a la dieta adecuadamente. Organiza, diseña y crea diferentes platos con diferentes opciones de materias primas y técnicas de cocción.

Diseño de menús especiales

Contenidos teóricos:

Introducción a la técnica dietoterápica. Bases para la adaptación de recetas tradicionales en la elaboración de menús terapéuticos. La alimentación en el tratamiento del sobrepeso y la obesidad. Características del menú hipocalórico. Valor de saciedad del plato. Selección de alimentos. Caracteres físicos y químicos en relación a su valor de saciedad. Importancia de la prevención y educación alimentaria-nutricional. Generalidades del plan alimentario hipercalórico. Selección de alimentos. Técnicas terapéuticas para el enriquecimiento del menú para el comensal con bajo peso. Concepto de densidad calórica. Cálculo y aplicaciones. El plan alimentario para el diabético. Generalidades. Selección de alimentos. Concepto de Índice Glicémico. Factores que influyen en el mismo. El plan hiposódico. Selección de alimentos para el menú hiposódico. Fuentes de sodio dietarias.



Compuestos sódicos. El plan alimentario bajo en grasas. Tipos de grasas. Alimentos fuente de grasas y colesterol. Selección de alimentos para el menú del paciente con dislipemias. Características del plan alimentario de las diferentes patologías digestivas. Selección de alimentos. Efectos particulares de los alimentos en la digestión gástrica e intestinal. Técnicas de cocción. Clasificación de los distintos tipos de dietas vegetarianas. Dieta macrobiótica. Beneficios y riesgos. Lineamientos para el planeamiento de comidas. Complementación de proteínas. Posibles déficits nutricionales. Introducción al análisis sensorial de los alimentos. Proceso de evaluación sensorial en el ser humano. Sabor amargo. Sabor dulce. Sabor ácido. Flavor. Gusto. Mecanismos del gusto. Adiestramiento. Entrenamiento sensorial tipo test. Consignas. Evaluación sensorial. Sentidos. Gusto. Color. Textura. Aroma y olor. Audición y ruidos. Rueda de aromas: té, café, mieles, frutos, verduras, carnes.

Capacidades:

Define y reconoce términos de nutrición y dietoterapia. Adapta recetas tradicionales aplicando las bases correspondientes. Diseña menús terapéuticos. Define las características de los menús. Analiza nutricionalmente los alimentos. Diseña programas de prevención y educación alimentaria adecuada. Utiliza las técnicas terapéuticas para la optimización de los menús acorde al régimen alimenticio del comensal. Resuelve la adecuada distribución de alimentos en menús especiales y acordes a planes alimentarios. Identifica grupos fisiológicamente vulnerables.

Trabajo Final Integrador

Contenidos teóricos:

Integración de los aspectos curriculares vistos en cada asignatura del plan de estudio.

Capacidades:

Retoma la propuesta del proyecto de Seminario Interdisciplinario Integrador.

Elabora un plan de acciones de acuerdo al diagnóstico realizado de la organización en el que incluye compra, almacenamiento y control de stock y mercadería.

Propone selección de personal de acuerdo al proyecto establecido.

Evalúa, analiza y determina la amortización y depreciación de los utensilios y maquinarias.

Elabora menú con opciones de platos nutricionalmente balanceados, teniendo en cuenta los destinatarios.

