

ANEXO

1. IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

Nombre de la asignatura: **Gastronomía II**

Carácter de la asignatura: **Optativa**

Cátedra – Área - Departamento: Cátedra de Turismo Rural - Departamento de Economía, Desarrollo y Planeamiento Agrícola.

Carrera: Tecnicatura en Turismo Rural

Período lectivo: 2022 - 2024

2. CARACTERÍSTICAS DE LA ASIGNATURA

Duración: Cuatrimestral

Docente responsable de la asignatura: Prof. Lic. Ma. Belén Saint Genez

Carga horaria para el estudiante: CUARENTA y OCHO (48) horas - TRES (3) créditos.

Correlativa requerida: Gastronomía

Modalidad: Curso

3. FUNDAMENTACIÓN

El turismo es uno de los principales sectores de la economía mundial y la gastronomía puede contribuir de forma positiva al posicionamiento de los diversos destinos turísticos en función de las riquezas gastronómicas que cada lugar tiene para ofrecer.

En los últimos años se evidenció un marcado crecimiento del turismo gastronómico. Hoy en día son muchas las personas que, a la hora de elegir el destino de su próximo viaje, no lo hacen solo en función de la riqueza natural del entorno sino considerando la oferta de rutas alimentarias que el destino tiene para ofrecer.

La gastronomía nos permite conocer el vínculo que establecen los individuos con el ambiente que los rodea, la manera en que lo aprovechan y todos los aspectos socioculturales propios de su zona.

El sentido de la inclusión de esta materia a la currícula de la carrera es aportar los conocimientos necesarios para el diseño y desarrollo de diversos tipos de servicio de alimentos y bebidas valorando los recursos naturales disponibles y garantizando el mejor aprovechamiento de los mismos a fin de contribuir con un desarrollo sustentable, como así también asegurar la seguridad higiénico sanitaria de los procesos.

4. OBJETIVOS

Que el estudiante:

1. Conozca los diferentes aspectos para tener en cuenta a la hora de organizar un servicio de alimentos y bebidas.
2. Clasifique los diferentes tipos de servicio.
3. Aplique las normas vigentes para diseñar plantas físicas de elaboración.

4. Valore la importancia de aplicar las normas de seguridad alimentaria a fin de garantizar la inocuidad de las preparaciones.

5. CONTENIDOS

5.1. Contenidos mínimos

Intensificación de los contenidos de Gastronomía I. Diseño de instalaciones de cocina. Diseño de instalaciones de salones, comedores y restaurantes. Técnicas para la elaboración de menús y cartas. Negocios relacionados. Enología. Bar. Casas de té. Técnicas culinarias y de alta cocina. Principios de panadería y pastelería, repostería y chocolatería. Planificación y desarrollo del negocio gastronómico.

5.2. Contenidos desarrollados

Unidad I: El negocio gastronómico

Gustos y hábitos del mercado Argentino. El concepto en teoría y práctica.

Unidad II: Diseño de menú y carta

Concepto. Clasificación. Diseño. La carta como herramienta de marketing. Ingeniería de menú.

Unidad III: Planta física y equipamiento

Diseño del local. Diseño de la cocina. Diseño del salón. Equipamiento. Recursos humanos.

Unidad IV: El servicio

Actitudes, responsabilidades, funciones. Tipos de servicios.

Unidad V: Negocios relacionados

Enología. Bar. Casas de té. Técnicas culinarias y de alta cocina. Principios de panadería y pastelería, repostería y chocolatería.

6. METODOLOGÍA DIDÁCTICA y FORMAS DE INTEGRACIÓN DE LA PRÁCTICA

El desarrollo de las clases será teórico práctica. Exposición oral con apoyo de power point y pizarrón. Los estudiantes realizarán seminarios de lecturas.

Conclusiones y debates sobre las visitas y/o actividades interdisciplinarias que se realicen con el fin de realizar y evaluar los conocimientos adquiridos.

Participación de agentes de la gastronomía en las clases.

7. FORMAS DE EVALUACIÓN

Examen parcial individual: se evaluarán todos los contenidos vistos hasta la fecha del mismo. Incluirá preguntas a desarrollar y de opción múltiple.

Trabajo práctico grupal: consistirá en el armado de una propuesta gastronómica para destino turístico, incluyendo en el desarrollo del mismo todos los temas del cuatrimestre. Se deberá presentar por escrito y realizar una exposición oral. Si bien el trabajo es grupal, la nota es individual.

Condiciones para aprobar la asignatura:

- a) Acreditar al menos el 75 % de asistencia a las clases
- b) Aprobar el parcial y trabajo práctico con una calificación individual, aunque se trate de trabajos grupales, final de CUATRO (4) o más puntos en una escala numérica de 0 a 10. La calificación mínima de CUATRO (4) puntos implica que el estudiante demuestra haber alcanzado al menos el 60% de los contenidos, competencias fijadas como objetivos

El estudiante que no cumpla con los requisitos establecidos quedará en condición de “Libre” como única condición alternativa.

8. BIBLIOGRAFÍA

8.1. Bibliografía obligatoria

G. Buffagni y otros. Administración de servicios de alimentación, Buenos Aires, Universidad de Buenos Aires, 2006.

J. Dartford. Comedores, Mexico, Ed. G. Gilli, 1992.

M. Leikis. Diseño de espacios para gastronomía, Buenos Aires, Ed. Nobuko, 2007.

G. Rentería. Manual de gestión en alimentos y bebidas, Buenos Aires, Ed. Elementos, 2012.

P. Sebess. El restaurante - Como cocinar negocios exitosos, Buenos Aires, 2005.

S. Scacchia y otros. Alimentos y administración, Buenos Aires, 2022.

8.2. Bibliografía complementaria Apuntes elaborados por la cátedra.

CL.



Anexo Resolución Consejo Directivo

Hoja Adicional de Firmas

1821 Universidad de Buenos Aires

Número:

Referencia: ANEXO Asignatura optativa Gastronomía II - carrera de Tec. en Turismo Rural - EX-2022-03261520.-

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 3 pagina/s.