

## ANEXO

### **1. IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA**

Nombre de la asignatura: Gastronomía

Carácter de la asignatura: Obligatoria

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

Carrera: Tecnicatura Universitaria en Turismo Rural

Año lectivo: Desde 2024

### **2. CARACTERÍSTICAS DE LA ASIGNATURA**

Ubicación de la materia en el plan de estudio: 2° año

Duración: Cuatrimestral

Profesor responsable de la asignatura: Dra. Sandra FERNÁNDEZ.

Equipo docente: María Belén SAINT GENEZ.

Carga horaria para el estudiante: CUARENTA y OCHO (48) horas – TRES (3) créditos. DOS (2) créditos presenciales que incluyen visitas a establecimientos y UN (1) crédito a acreditar con la realización de actividades virtuales sincrónicas.

Correlativas requeridas:

Regular para cursar y/o aprobar:

Introducción al Turismo

Modalidad de enseñanza: Curso teórico-práctico.

### **3. FUNDAMENTACIÓN**

El sentido de la inclusión de esta asignatura en la currícula de la carrera es, otorgar al estudiante herramientas que los acerquen a los distintos procesos de elaboración de los alimentos, como a las leyes que los enmarcan, contribuyendo al perfil profesional del Técnico Universitario en Turismo Rural. La gastronomía se encuentra íntimamente relacionada a las actividades de turismo rural y es imprescindible que el desarrollo de actividades gastronómicas se encare con la debida responsabilidad para asegurar la calidad sanitaria, nutricional y la sustentabilidad de la misma.

### **4. OBJETIVOS**

Que el estudiante:

- Conozca los diferentes aspectos de la gastronomía.
- Logre interpretar y analizar los enfoques socioculturales de la alimentación para emitir juicios de valor al respecto.
- Conozca la clasificación de los alimentos, así como su composición, proceso de elaboración y/o industrialización y conservación.
- Aplique las normas higiénicas sanitarias vigentes para alcanzar la inocuidad de las preparaciones de alimentos.
- Tenga la capacidad de interactuar con los técnicos específicos de las distintas áreas de alimentos, sirviendo de nexo entre ellos.

### **5. CONTENIDOS**

5.1. **Contenidos mínimos – RESCS-2023-1098-E-UBA-REC -**

Los alimentos y comidas regionales como atractivos turísticos. Valor cultural de los alimentos. Platos típicos regionales. Elaboración de menús. Codex alimentarius. Código alimentario argentino. Contaminación alimentaria. Contaminación cruzada. Enfermedades de transmisión alimentaria. Buenas prácticas higiénicas (BPH). Buenas prácticas de manufactura (BPM). Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES). Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP). Producción orgánica y agroecológica. Aplicación de sistemas de controles de calidad obligatorios y optativos en establecimientos gastronómicos.

## **5.2. Contenidos desarrollados**

Unidad I : La gastronomía como arte

Concepto de gastronomía y gastro – anomía. Protagonistas de la gastronomía. Transiciones alimentarias. Enfoques socioculturales de la alimentación. Los alimentos y comidas regionales como atractivos turísticos. Valor cultural de los alimentos. Platos típicos regionales. Elaboración de menús.

Unidad II: Reglamentaciones vigentes

Código alimentario argentino. Codex Alimentarius. Buenas prácticas de manufactura. Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento. Análisis de peligros y puntos críticos de control, diagrama de flujo. Control de procesos.

Unidad III: Grupos de alimentos - Alimentos de origen animal

Leche y derivados: definición, composición, industrialización y conservación.  
Carnes y huevos: definición, composición, industrialización y conservación.  
Gastronomías regionales con alimentos de origen animal.

Unidad IV: Grupos de alimentos - Alimentos de origen vegetal

Hortalizas y frutas: definición, composición, industrialización y conservación.  
Cereales y legumbres: definición, composición, industrialización y conservación.  
Gastronomías regionales con alimentos de origen vegetal.

Unidad V: Operaciones para el tratamiento de los alimentos

Procedimientos mecánicos, lavado, subdivisión y unión. Procedimientos físicos, aplicación de calor y frío. Procedimientos químicos.

## **6. METODOLOGÍA DIDÁCTICA y FORMAS DE INTEGRACIÓN DE LA PRÁCTICA**

La asignatura consiste en clases semanales de 3 hs cada una.

El desarrollo de las clases será teórico práctica, con apoyo de presentaciones y pizarrón.

Los estudiantes realizarán seminarios de lecturas.

Se realizarán encuentros virtuales sincrónicos con referentes de las gastronomías regionales.

Se realizarán visitas a emprendimientos elaboradores de alimentos.

Se realizarán debates sobre las visitas y/o actividades interdisciplinarias con el fin de reforzar y evaluar los conocimientos adquiridos.

## **7. FORMAS DE EVALUACIÓN**

La evaluación de los conocimientos adquiridos constará de dos evaluaciones, UN (1) examen y UN (1) trabajo práctico grupal, con la posibilidad de recuperar sólo una de ellas, tanto para alcanzar la condición de regular como la de promoción sin examen final. El trabajo grupal consiste en el análisis de un establecimiento gastronómico rural de acuerdo a las temáticas abordadas durante el curso.

La *condición regular* se alcanza con los siguientes requisitos:

- a) Haber cumplido con al menos el 75 % de la asistencia a las clases.
- b) Haber alcanzado una nota igual o mayor a CUATRO (4) en las dos evaluaciones o en una de ellas y en el recuperatorio.

Para aprobar la asignatura se deberá rendir examen final.

*Examen final:* escrito.

Haber asistido a una visita por lo menos.

La *condición de promoción* sin examen final se alcanza con los siguientes requisitos:

- a) Haber cumplido con al menos el 75 % de la asistencia a las clases
- b) Haber alcanzado nota igual o mayor a SIETE (7) en cada una de las dos evaluaciones sin recuperatorio.

Haber asistido a una visita por lo menos.

La *condición libre* corresponde cuando el estudiante no alcanza el 75% de asistencia u obtiene una nota inferior a CUATRO (4) en al menos una de las evaluaciones parciales/recuperatorio.

*Examen libre:*

Los exámenes libres constan de dos partes. En la primera se realiza una monografía siguiendo las consignas brindadas por la Cátedra con hasta 60 días de anticipación a la fecha de examen. Una vez aprobada esta instancia pasará a una evaluación oral o escrita semejante al examen regular.

## **8. BIBLIOGRAFÍA**

### **8.1. Bibliografía obligatoria**

Aguirre, P. (2001). Del gramillón al aspartamo. Las transiciones alimentarias en el tiempo de la especie. Buenos Aires. Antropología Cultural y Alimentaria. Universidad de la Cuenca del Plata. 26 pág.

Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina, (2016). Gastronomía regional argentina. - 1a ed . 2a reimp. - Ciudad Autónoma de Buenos Aires. 296 pág.

Brillat Savarin, J. (2001). La fisiología del gusto, Barcelona, Editorial Óptima. Pág 22 a 38. 290 Pág.

Cruz Cruz, J. (2002). Teoría elemental de la gastronomía, Navarra, EUNSA. Cap 1 al 4. 336 pág.

Piaggio, L. - A. Solans (coordinadoras) (2014). Enfoques socioculturales de la alimentación. Lecturas para el equipo de salud. Buenos Aires, Akadia. Cap 2, 3 y 6. 444 pág.

Medin, R. - S. Medin (2011). Alimentos, introducción, técnica y seguridad, Buenos Aires, Ediciones Turísticas. Cap. 4 y 5. 208 pág.

## 8.2. Bibliografía complementaria

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. POES - Boletín de difusión, Buenos Aires, 2014.

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. HACCP - Boletín de difusión, Buenos Aires, 2014.

Ministerio de Desarrollo Social. Saberes y Sabores de nuestro país, ingredientes de nuestra identidad. Buenos Aires, 2015.



## **Anexo Resolución Consejo Directivo**

### **Hoja Adicional de Firmas**

*1821 Universidad de Buenos Aires*

**Número:**

**Referencia:** ANEXO - EX-2023-07576468 - Asignatura obligatoria Gastronomía.

---

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 4 pagina/s.