



Asunto: Aprobar asignatura optativa.

D.A. 462

CUDAP: EXP-UBA 52 213/16

Cdad. Autónoma de Bs. As., 12 de julio de 2016.-

VISTO las presentes actuaciones – CUDAP: EXP-UBA – mediante las cuales la Subsecretaria Académica, Dra. Carina R. ALVAREZ eleva nota en la que solicita se apruebe el programa de la asignatura optativa "Gastronomía II" de la carrera de Tecnicatura en Turismo Rural de esta Facultad y,

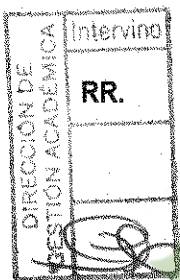
CONSIDERANDO:

La evaluación efectuada por la Comisión de Carreras Técnicas.

**EL DECANO DE LA FACULTAD DE AGRONOMÍA
"ad-referéndum" del Consejo Directivo
RESUELVE:**

ARTÍCULO 1º.- Aprobar el programa de la asignatura optativa "Gastronomía II" de la carrera de Tecnicatura en Turismo Rural de esta Facultad, otorgando tres (3) créditos, según el Anexo que forma parte de la presente resolución.

ARTÍCULO 2º.- Regístrese, comuníquese, pase a las Direcciones de Concursos Docentes, de Ingreso, Alumnos y Graduados, de Biblioteca a sus efectos. Cumplido, siga a consideración del Consejo Directivo.



p. d. 
Ing. Agr. Adriana M. RODRÍGUEZ
Secretaria Académica


Ing. Agr. Rodolfo A. GOLLUSCIO
Decano

RESOLUCIÓN D.A. 462



Asunto: continuación de la resolución D.A. 462/16.

D.A. 462/16

CUDAP: EXP-UBA 52.213/16

..II/2

ANEXO

1. IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA
Nombre de la Asignatura: Gastronomía II Tipo de Asignatura (obligatoria/electiva/optativa): Optativa Cátedra: Área de Turismo Rural Departamento: Economía, Desarrollo y Planeamiento Agrícola Carrera: Tecnicatura en Turismo Rural
2. CARACTERÍSTICAS DE LA ASIGNATURA
Ubicación de la materia en el Plan de Estudio: Tercer Año Asignaturas correlativas: Gastronomía Duración (anual, cuatrimestral, bimestral, otra): Cuatrimestral Carga Horaria para el Alumno (en créditos y en horas reloj): 48 hs, 3 créditos
3. FUNDAMENTACIÓN
En el marco del área del turismo rural, la gastronomía constituye un patrimonio regional esencial de gran atractivo para el público visitante. Es por eso que resulta necesario ofrecer a los cursantes herramientas que fortalezcan la capacidad de análisis y organización del servicio gastronómico, ya sea para gestionarlo o evaluarlo. El sentido de la inclusión de esta a en la currícula de la carrera es brindar al alumno los conocimientos necesarios para desarrollar servicios de alimentos y bebidas de calidad a fin de complementar la actividad turística y contribuir a la diferenciación competitiva con alternativas novedosas y a la vez representativas de ofertas gastronómicas locales.----- -----
4. OBJETIVOS GENERALES
Que el alumno: <ol style="list-style-type: none">1. Conozca los diferentes aspectos a 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.



Asunto: continuación de la resolución D.A. 462/16.

D.A. 462/16

CUDAP: EXP-UBA 52.213/16

..//3

5. CONTENIDOS

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.

Programa analítico:-----

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

El desarrollo de las clases será teórico práctica.

Exposición oral con apoyo de presentaciones y pizarrón.

Los alumnos realizarán seminarios de lecturas guiadas.

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



Asunto: continuación de la resolución D.A. 462/16.

D.A. 462/16

CUDAP: EXP-UBA 52.213/16

..//4

7. FORMAS DE INTEGRACIÓN DE LA PRÁCTICA

La práctica se llevará a cabo en visitas a distintos establecimientos elaboradores, donde se podrá aplicar los conocimientos adquiridos a lo largo de la materia.

8. SISTEMA DE EVALUACIÓN

Un parcial individual y un trabajo práctico grupal integrador con presentación escrita y exposición oral.

La nota final para promocionar la asignatura: Igual o mayor a 6 (promedio parcial y trabajo integrador)

Los alumnos con nota final entre 4 y 5,99 deberán rendir examen final.

Los alumnos con nota final inferior a 4 quedarán en condición de LIBRE

9. BIBLIOGRAFÍA

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.

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

RR.

Ing. Agr. Adriana M. RODRÍGUEZ
Secretaria Académica

Ing. Agr. Rodolfo A. GOLLUSCIO
Decano

RESOLUCIÓN D.A. 462