

 INSTITUTO TÉCNICO SUPERIOR MINA CLAVERO Gobierno de Córdoba Ministerio de Educación Secretaría de Educación DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN SUPERIOR INSTITUTO TECNICO SUPERIOR MINA CLAVERO Mina Clavero - Córdoba	<u>Carrera:</u> Tecnicatura Superior en Turismo <u>Unidad Curricular:</u> SERVICIOS De GASTRONOMÍA II
<u>Espacio Curricular:</u> Anual Año: 3er Año <u>Semestre:</u> Primero y segundo <u>Horas cátedras:</u> 03 Hs <u>Horas cátedras semanales:</u> 03 Hs. <u>Espacio Curricular correlativo</u> <u>Código Asignatura:</u>	<u>Curso:</u> 3er. Año Ciclo lectivo: 2024 <u>Profesora:</u> Nancy Silvana Cardona

FUNDAMENTACION: Gastronomía como Producto Turístico

El turismo gastronómico es una forma de turismo, donde el interés está puesto en la gastronomía y cultura culinaria del país, lugar o provincia que se visita. Es un medio que recupera y revaloriza la alimentación tradicional de cada zona. Conocer la cultura gastronómica de cada lugar, contribuye a la sostenibilidad y ayuda a desarrollar las economías locales.

Argentina es el 5º productor de alimentos en el mundo, siendo la provincia de Córdoba, una de las que más aporta a nivel productivo, ofreciendo, desde cada una de sus regiones diferentes productos y elaboraciones culinarias que invitan a los turistas a degustaciones diversas acompañados de paseos, hotelería y actividades recreativas, generando así un movimiento socio-económico.

En la actualidad existen varias rutas gastronómicas en todo el mundo dedicadas a diversos tipos de comida o insumos, por ejemplo:

Ruta del jamón Ibérico en España-

Camino del Vino en Mendoza, Argentina,

El Litoral Argentino, sorprende con variadas especies en peces, con la influencia de la cultura guaraní en sus recetas,

Córdoba y sus regiones, con Camino del Vino y elaboraciones culinarias a base de chacinados – Colonia Caroya - , quesos de cabra, licores , carnes asadas, conservas y otros.

Tandil, lanzará el Primer tren Cerveceros y Gastronómico en Junio del 2015,-

Innumerables son los recorridos existentes, bajo la denominación Turismo Gastronómico, sólo debemos rescatar, la revalorización del producto regional y el movimiento lucrativo que el mismo genera.

Un turista que viaja, es una persona que conoce, compara y experimenta la infinidad de sabores; por lo tanto es una persona que exige, basada en sus conocimientos.

Cómo resultado de ésta tendencia, se hace imprescindible, que las personas trabajadoras en el rubro de la gastronomía, sean capacitadas y conocedoras de tendencias, técnicas de manipulación de alimentos, oferta, presencia y otros factores que garantizan la calidad de un buen producto, vale decir, un “apetitoso plato” que proporcionará la satisfacción del turista.-

Objetivos generales y específicos

Capacidades	Evidencias
Importancia y Evolución de la actividad Gastronómica en el Sistema Turístico.-	¿qué se entiende por turismo gastronómico o <i>food tourism</i> ? Producto Turístico: Gastronomía.
Evolución de la Actividad Gastronómica en el mundo, en el país y en la provincia.	La importancia de la gastronomía como atracción principal, donde la culinaria es la razón que motiva el desplazamiento de personas – turistas y se transforma en la base de la economía local.
Servicios Gastronómicos	Diferentes formas de servicios gastronómicos, dependiendo de la categoría que se ofrecen al cliente-turista-comensal, para obtener su satisfacción.- La Empresa de Servicios Gastronómicos : sectores - personal y funciones
Disposiciones Legales, Seguridad y Prevención	Reglamento sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los Lugares de Trabajo
Determinar las ofertas gastronómicas mediante Menús o Cartas	Define las ofertas gastronómicas armonizando el tipo de servicio que se va a realizar, considerando así, la óptima calidad de los productos ofrecidos. Las necesidades y preferencias de/l lo/s potenciales clientes-turistas, así como los medios económicos.- Relaciona calidad con precio.
Diferentes sectores, el personal y sus funciones.	

Diferentes tipos de operaciones:
Producción, recepción, almacenamiento,
despacho.-

Calidad en la prestación de servicios
gastronómicos.-

Descripción de los puestos de trabajo,
desenvolvimiento, obligaciones y
responsabilidades del personal directo
(brigada de trabajo).-

Correcto desempeño en cada una de
éstas operaciones, con el propósito de
optimizar cada una de ellas, para lograr
calidad y evitar la manipulación
inadecuada de la materia prima.-

Articulación de cada uno de los
sectores, brigada de trabajo para
satisfacer plenamente al
cliente-turista-comensal.-

Contenidos

UNIDAD I - Importancia y Evolución de la actividad Gastronómica en el Sistema Turístico

- ☐ Distinción entre el turista que come porque viaja a un destino de aquel que viaja para comer.
- ☐ Motivaciones y Comportamiento del Consumidor.

UNIDAD II - Evolución de la Actividad Gastronómica en el mundo, en el país y en la provincia

- ☐ Gastronomía, Turismo y su Desarrollo .

UNIDAD III- Empresa Gastronómica - Servicios Gastronómicos

- ☐ Sectores y Brigada Gastronómica- Brigada de Cocina- Brigada de Salón y otros sectores (indica la posición y rango de cada persona y sus funciones)
- ☐ Definición y Desarrollo de los diferentes servicios gastronómicos.
- ☐ Ventajas e inconvenientes de cada uno.
Servicio a la Inglesa – Servicio a la Rusa – Servicios a la Francesa – Servicio Buffet
- ☐ Diferentes tipos de Desayunos: Definición y Desarrollo de cada uno
Desayuno Americano – Desayuno Continental – Desayuno Oriental – Desayuno Buffet – Desayuno Italiano.-

UNIDAD IV - Disposiciones Legales, Seguridad y Prevención

- ☐ Buenas Prácticas
- ☐ Definiciones básicas: Prevención de Riesgos. Accidentes- Riesgos-
- ☐ Medidas de Seguridad
- ☐ Ergonomía.
- ☐ Legislación Municipal, Provincial y Nacional referidas a gastronomía.-
(control del cumplimiento de las mismas en diferentes lugares de la zona)

UNIDAD V - Determinar las ofertas gastronómicas mediante Menús o Cartas

- ☐ Definición de Carta.
- ☐ Diseño de una carta, que resulte atractiva al cliente
- ☐ Contenido, Cambios,
- ☐ Maridaje con vinos.
- ☐ Definición de Menú.

UNIDAD VI- Diferentes tipos de operaciones: Producción, recepción, Almacenamiento, despacho.

- ☐ Aprovisionamiento de Materias Primas
- ☐ Recepción de Mercaderías
- ☐ Sistema de Almacenamiento
- ☐ Control de existencias
- ☐ Normas general higiénico-sanitaria

UNIDAD VII - Calidad en la prestación de servicios gastronómicos.-

- ☐ Nivel del Servicio: Amabilidad en la atención – Demora en el Servicio –Relación tiempo con calidad.
- ☐ Confort del Local: Higiene y Limpieza - Ambientación
- ☐ Oferta de Comidas: Variedad y Calidad.
- ☐ Oferta de Bebidas: Variedad y Calidad.
- ☐ Precio: Relación con todos los factores intervinientes.

Estrategias de enseñanza: Incluir actividades de trabajo grupal que promuevan la confrontación de ideas orientadas a resolver las diferentes situaciones e inquietudes de las diversas propuestas. Asegurar la vinculación teórico-práctico, relacionando, aprendizaje, saberes previos, y experiencias cotidianas con los aprendizajes nuevos. Se considera indispensable una aproximación de los alumnos a un ámbito de trabajo (establecimiento gastronómico)

Recursos : Apuntes- DVD de Buenas Prácticas- Utensilios (copas varias, vasos, mantelería, cubiertos, cuchillos, cucharas y otros)
Puesta en escena cubriendo ambos roles (turista-comensal y personal gastronómico)

EVALUACION:

Continúa: a través del desarrollo e intervención del alumno en clase. Se va a evaluar el aprendizaje de los contenidos, la pronunciación, aspectos específicos ligados a la actividad turística.

Mediante, diálogos, armado y desarrollo de situaciones diarias formales e informales.-

A lo largo del cursado y desarrollo del seminario se realizarán trabajos como:

- Investigaciones y trabajos grupales con exposiciones grupales.
- Escritos individuales de informes de lecturas, armado de cuadros sinópticos y mapas conceptuales, textos argumentativos.
- Análisis y estudios de casos, análisis de la realidad cercana.
- Exposiciones y participación oral.
- Participación y uso del aula virtual en foros y distintos trabajos.
- Armado de glosario específico con terminología relacionada a temáticas abordadas

La aprobación de la asignatura se realizará con una calificación de 1 a 10.

Sumativa: con pruebas parciales escrita y oral en junio y noviembre.

Aprobación DE LA UNIDAD CURRICULAR: ASIGNATURA

- 1.- La aprobación de la asignatura se realizará con una calificación de 1 a 10.
- 2.- La Unidad Curricular se evaluará en 4 instancias en UC anuales, más una Instancia de Evaluación Final.

- Las Instancias evaluativas 1 y 3 reflejarán el proceso evaluativo y estarán conformadas por 3 O 4 subinstancias en las habrán diversas estrategias como: producciones grupales e individuales escritas, exposiciones orales, armado de mapas conceptuales o cuadros sinópticos, uso de recursos TIC, y participación en el aula virtual.
- Las instancias 2 y 4 serán integradoras, parciales, individuales y presenciales. La institución confeccionará los calendarios de esas instancias evaluativas, velando que en una misma fecha no haya dos que correspondan a Unidades Curriculares del mismo año de la carrera.

3.-Aprobación Final en Condición de Promocional:

La INSTANCIA EVALUATIVA FINAL INTEGRADORA (IEFI) debe ser aprobada con 7 o más puntos ante el profesor responsable de la cátedra. Si esta instancia no se cumple, pasa a condición regular. Podrán acceder a ella (IEFI) los estudiantes que cumplan con los siguientes requisitos:

- Tener aprobadas UC correlativas anteriores.
- Haber aprobado todas las instancias evaluativas con 7 ó más puntos, sin haber recuperado ninguna de ellas.
- Sólo se justifica el ausente en caso de maternidad (se evalúa sin perder la condición de promocional). La ausencia a las instancias evaluadoras implican la pérdida de la promoción.
- Deben cumplir con la asistencia del 75% y el 60% los alumnos que trabajan. La consideración de los certificados de trabajo regirá a partir del momento de la presentación de los mismos.

4.- Aprobación Final en Condición de Estudiante REGULAR:

La UC debe ser aprobada con 4 o más puntos ante una Comisión Evaluadora, conformada por el docente de la UC y 2 profesores. Podrán acceder al examen, los estudiantes que cumplan con los siguientes requisitos:

- Tener aprobadas UC correlativas anteriores.
- Haber aprobado todas las instancias evaluativas con 4 ó más puntos, pudiendo haber recuperado dos de ellas.
- Cumplir con la asistencia del 75% y el 60% los alumnos que trabajan. La consideración de los certificados de trabajo regirá a partir del momento de la presentación de los mismos.

Sólo se justifica el ausente en caso de maternidad (se evalúa sin perder la condición de regularidad), los ausentes a las instancias evaluativas deberán recuperarse; ya que es requisito para la instancia evaluativa siguiente.

- Deben cumplir con la asistencia del 75% y el 60% los alumnos que trabajan. La consideración de los certificados de trabajo regirá a partir del momento de la presentación de los mismos.

5.- Condición de Estudiante LIBRE.

- Existen dos formas de acceder a la condición de estudiante libre. En la primera situación, es considerado estudiante libre aquel que perdió la condición de estudiante regular en una asignatura. La segunda situación, es cuando el estudiante opta por esta condición. Para ello deberá inscribirse en tiempo y forma, según lo indique la secretaría de la institución.

- La forma que adopte la evaluación de un estudiante en condición de libre, deberá ajustarse a las características y objetivos de la asignatura.
- Para acreditar una asignatura en condición de estudiante libre deberá aprobar ante una comisión evaluadora, una instancia escrita con 4 o más puntos y posteriormente una instancia oral que deberá aprobar también con 4 o más puntos.
- Las Unidades Curriculares de Práctica Docente y Práctica Profesional como así también los Seminarios y Talleres no podrán acreditarse en condición de estudiante libre.
- Las asignaturas de las didácticas en los ISFD, pueden acreditarse en condición de estudiante libre aprobando el examen escrito y oral con la presentación de un trabajo complementario que implique la elaboración de propuestas didácticas del área en cuestión.
- El estudiante que pierda la condición de estudiante regular o aquel que opte por la condición de libre durante el cursado del ciclo lectivo, podrá rendir a partir de diciembre del año en que perdió su regularidad o en el que está inscripto.
- Sólo se podrán rendir en calidad de libre hasta el 30% de la UC Y/O EC de la Carrera.

Bibliografía – web grafia

- http://es.wikipedia.org/wiki/Turismo_gastron%C3%B3mico - Turismo Gastronómico
- <https://www.google.com.ar/search?q=diferentes+tipos+de+servicio+para+desayuno&esqv=2&biw=1366&bih=667&tbm=isch&imgil=nrMIEsrH3RKtdM%253A%253Bs> - **Diferentes tipos de servicios**
- http://www.smandeshoteles.com.ar/contenidos/pdf/manual_seguridad.pdf **SEGURIDAD E HIGIENE**
- http://www.paritarios.cl/videos_Peligros_en_los_alimentos.htm **Peligro en los alimentos**
- http://www.paritarios.cl/especial_prevencion_restaurantes.htm **Medidas de seguridad**

Cocina Profesional – Area de Servicios Turísticos , Hotelería y Gastronomía -
Autores: Cecilia Luna – Patricia Larcher - Año 2006

Servicio de Mesa – La Carta
Instituto Argentino de Gastronomía – Chef. Ariel Rodriguez Palacios – Año 1997