

## **1. - DENOMINACIÓN DE LA CARRERA**

*“TECNICATURA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA REGIONAL Y CULTURA ALIMENTARIA”*

## **2. - FUNDAMENTACIÓN**

Cabe hacer notar que, desde hace algunas décadas la provincia de Jujuy ha sido dividida en cuatro regiones: Puna, Quebrada, Ramal (o Yungas) y Valles, a las que se considera alternativamente como naturales, geográficas, históricas y actualmente, también turísticas.

La tecnicatura superior en cocina con una orientación específicamente regional surge entonces de la necesidad de rescatar y revalorizar costumbres y tradiciones relacionadas con el ámbito culinario autóctono de la extensa región de las selvas pedemontanas de las Yungas, las cuales pueden rastrearse hasta la época precolombina, unos 2.500 años antes del presente, momento histórico en que la región era asiento de importantes culturas agroalfareras como la Cultura San Francisco situada en el valle del río homónimo en la actual provincia de Jujuy.

La cocina es un ámbito en el que confluyen multidimensionalmente diferentes aspectos que no tiene que ver sólo con los sabores, sino que también se vinculan con la vida cotidiana de una comunidad. Considerado así el sector gastronómico como una parte esencial de la cultura local, es fundamental su tratamiento profesional como elemento constitutivo del atractivo turístico de la región y, aún más, de la provincia en su conjunto. En este aspecto, es de tal relevancia, que puede significar la conformación de una percepción positiva o negativa acerca de un lugar o centro turístico. Asimismo, la preparación de platos típicos debe orientarse también a dar satisfacción a los requerimientos del habitante local.

Ha de agregarse que, aún más allá del turismo, la cocina representa un conocimiento que puede generar ingresos en distintos ámbitos.

### **3. - OBJETIVOS DE LA CARRERA**

- Formar recursos humanos capaces de afianzar los vínculos entre la biodiversidad, el patrimonio alimentario, la cocina y el desarrollo local.
- Formar profesionales gastronómicos, desarrollando en ellos capacidades técnicas y culturales, que les permita desempeñarse eficientemente en un contexto de creciente globalización, reafirmando la identidad y el conocimiento de nuestras cocinas de manera de crear anclajes que atenúen la migración.
- Formar recursos humanos capaces de insertarse competitivamente en actividades relacionadas con el turismo.
- Establecer una sinergia que permita desarrollar circuitos autosustentables a partir del desarrollo de la gastronomía como un eje estratégico y transversal.
- Reconocer las tecnologías del sector gastronómico que permitan gradualmente un cambio cualitativo y cuantitativo del servicio, aportando una mejora constante en el nivel cultural y técnico.
- Establecer vinculaciones con otros sectores, organismos e instituciones relacionadas con los sistemas de producción de servicios gastronómicos.
- Lograr que los productos locales y la gastronomía formen parte de herramientas estratégicas que generen emprendimientos, privados o comunitarios y potencie los circuitos económicos regionales.

### **4. - DATOS GENERALES**

**A- TÍTULO QUE OTORGA:**

**TÉCNICO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA REGIONAL**

**B- FAMILIA PROFESIONAL A LA QUE PERTENECE:** Turismo

**C- DURACIÓN:** 3 AÑOS

**D- MODALIDAD:** Presencial

#### **E- CONDICIONES DE INGRESO**

- Poseer título de Nivel Secundario o equivalente.
- Los mayores de 25 años que no hayan finalizado el Nivel Medio o Polimodal podrán acogerse a la Resolución 114-SE-02 de la provincia de Jujuy.
- Presentación de documentos personales y académicos según normativa vigente.

#### **F- RÉGIMEN DE ASISTENCIA, EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN:**

- Conforme a normativa vigente para Nivel Superior.

### **5. - PERFIL DEL EGRESADO**

En el transcurso de su formación el egresado habrá desarrollado competencias propias del quehacer profesional y estará capacitado para:

- Valorar y preservar una de las facetas fundamentales de la cultura jujeña, identificando y rescatando formas tradicionales de preparación de comidas y bebidas típicas, como así también su significación natural, cultural y religiosa.
- Desarrollar capacidades emprendedoras que logren generar empresas adecuadas al medio a partir de la cocina.
- Valorar y preservar la biodiversidad y las tecnologías locales logrando una puesta en valor de las mismas.
- Desarrollar en los egresados la capacidad creativa y la inventiva, para introducir variantes en los platos y menús, manteniendo la esencia de lo local y lo autóctono.
- Desarrollar capacidades para la organización de eventos y otras actividades (exposiciones, muestras, circuitos gastronómicos), que permitan difundir las bondades y cualidades de la comida regional, propiciando el conocimiento y fortalecimiento de la cultura gastronómica jujeña, y al mismo tiempo, contribuir en la promoción de este atractivo turístico.

- Integrar conocimientos gastronómicos técnicos con otros de índole cultural, de manera de conformar una identidad propia más profunda, que permita la diferenciación del profesional jujeño, respecto de aquél formado en otros ámbitos.
- Diseñar las instalaciones de cocina y sus equipos de trabajo para la mejor organización, rentabilidad y eficiencia, considerando las realidades locales.
- Planificar una oferta gastronómica que responda a criterios nutritivos y a las realidades locales y del mercado.
- Desarrollar capacidades para reflejar desde la cocina una muestra cultural multidimensional que revalorice el patrimonio intangible y a la vez que exprese la asociación de sabores y saberes de la gastronomía local.
- Desarrollar capacidades para reconocer y expresar adecuadamente la diferenciación a nivel nacional e internacional de la cocina local.

## 6. - ÁMBITO SOCIO OCUPACIONAL

- Emprendimientos gastronómicos privados o comunitarios, desarrollo de iniciativas de agroindustria rural, asesoramiento en circuitos alimentarios locales e iniciativas culturales.
- Industria de Alimentos y Bebidas: Restaurantes, Hoteles, Centros Turísticos, Clubs Públicos y Privados, Servicio de Banquetes y Eventos Especiales.

## 7. - ESTRUCTURA CURRICULAR:

Año	Orden	Espacios Curriculares	Anual	1° Cuatrim.	2° Cuatrim.	Horas cátedras Semanales	Horas cátedras Totales
1	1	Historia de la Alimentación y Procesos del Gusto	X			4	120
	2	Introducción a la Gastronomía	X			6	180
	3	Productos y Tecnologías Regionales	X			6	180
	4	Bromatología, Higiene y Seguridad	X			4	120
	5	Nutrición	X			2	60
	6	Enología	X			3	90
	7	Francés Gastronómico	X			3	90
	8	Química Culinaria	X			3	90

	9	Primeros Auxilios	X			2	60
	10	Biodiversidad y Sistemas Alimentarios	x			3	90
		<b>TOTALPRIMER AÑO</b>				<b>36</b>	<b>1080</b>
<b>2</b>	11	Gastronomía	X			5	150
	12	Panadería	X			6	180
	13	Práctica Laboral I: Restaurantes, Buffets	X			4	150
	14	Gastronomía Regional I	X			6	180
	15	Inglés	X			3	90
	16	Sistemas de Calidad de Alimentos	X			3	90
	17	Análisis y Costos de Procesos	X			3	90
	18	Ceremonial y Protocolo	X			3	90
	19	Antropología Sociocultural y Cultura Alimentaria	X			3	90
		<b>TOTALSEGUNDO AÑO</b>				<b>36</b>	<b>1110</b>
<b>3</b>	20	Gastronomía Regional II	x			5	150
	21	Pastelería	x			6	180
	22	Práctica Laboral II: Servicios Organización de Fiestas y Eventos	x			4	120
	23	Relaciones Públicas Humanas e Institucionales	x			2	60
	24	Administración y Marketing	x			3	90
	25	Diseño y Equipamiento Gastronómico	X			2	60
	26	Elaboración de Menú y Carta	X			2	60
	27	Gastronomía Internacional	X			5	150
	28	Agroindustria Rural	X			3	90
	29	Metodología de la Investigación Gastronómica	X			<b>3</b>	90
	30	Herramientas de la Comunicación e Informática	X			3	90
		<b>TOTALTERCER AÑO</b>				<b>38</b>	<b>1140</b>
	<b>TOTAL DE LA CARRERA</b>		<b>HORAS CÁTEDRAS</b>			<b>3330</b>	
			<b>HORAS RELOJ</b>			<b>2220</b>	

**8. - DISTRIBUCIÓN DE ESPACIOS CURRICULARES POR CAMPOS DE FORMACIÓN:**

<b>Campo de</b>	<b>Orden</b>	<b>Espacios Curriculares</b>	<b>Horas Cátedras</b>	<b>%</b>
<b>Formación General</b>	1	Historia de la alimentación y Procesos del Gusto	120	<b>13,51</b>
	15	Inglés	90	
	9	Primeros Auxilios	60	
	24	Administración y Marketing	90	
	30	Herramientas de Comunicación e Informática	90	
<b>Formación de Alimentos</b>	4	Bromatología e Higiene y Seguridad	120	<b>20,72</b>
	3	Productos y Tecnologías Regionales	180	
	5	Nutrición	60	
	17	Análisis y Costos de Procesos	90	
	23	Relaciones públicas Humanas e Institucionales	60	
	19	Antropología Sociocultural y Cultura Alimentaria	90	
	10	Biodiversidad y Sistemas Alimentarios	90	
<b>Formación Específica</b>	8	Química Culinaria	90	<b>43,34</b>
	2	Introducción a la Gastronomía	180	
	11	Gastronomía	120	
	12	Panadería	120	
	14	Gastronomía Regional I	180	
	7	Francés Gastronómico	90	
	16	Sistemas de Calidad de Alimentos	90	
	18	Ceremonial y Protocolo	90	
	20	Gastronomía Regional II	150	
	25	Diseño y Equipamiento Gastronómico	60	
	27	Gastronomía Internacional	150	
	21	Pastelería	90	
<b>Práctica Profesionalizante</b>	13	Práctica Laboral I: Restaurantes y Buffets	150	<b>20.81</b>
	22	Práctica Laboral II: Organización de Fiestas y Catering	180	
	28	Agroindustria Rural	90	
	6	Enología	90	
	26	Elaboración de Menú y Carta	60	

	29	Metodología de la Investigación Gastronómica	90	
			<b>Total</b>	<b>3330</b>
				<b>100</b>

## 9. - PLAN DE CORRELATIVIDADES Y RÉGIMEN DE APROBACIÓN

<b>AÑO</b>	<b>ORDEN</b>	<b>ESPACIO CURRICULAR</b>	<b>Régimen</b>	<b>CORRELATIVA CON</b>	<b>REGIMEN DE APROBACIÓN</b>
1°	1	Historia de la Alimentación y Procesos del Gusto	Anual		Prom/Ex.Final
	2	Introducción a la Gastronomía	Anual		Prom/Ex.Final
	3	Productos y Tecnologías Regionales	Anual		Prom/Ex.Final
	4	Bromatología, Higiene y Seguridad	Anual		Prom/Ex.Final
	5	Nutrición	Anual		Prom/Ex.Final
	6	Enología	Anual		Prom/Ex.Final
	7	Francés Gastronómico	Anual		Prom/Ex.Final
	8	Química Culinaria	Anual		Prom/Ex.Final
	9	Primeros Auxilios	Anual		Prom/Ex.Final
	10	Biodiversidad y Sistemas alimentarios	Anual		Prom/Ex.Final
2°	11	Gastronomía	Anual	2	Prom/Ex.Final
	12	Panadería	Anual		Prom/Ex.Final
	13	Práctica Laboral I: Restaurante, buffets	Anual		Prom/Ex.Final
	14	Gastronomía Regional I	Anual	11	Prom/Ex.Final
	15	Ingles	Anual		Prom/Ex.Final
	16	Sistemas de Calidad de Alimentos	Anual	4	Prom/Ex.Final
	17	Análisis y Costos de Procesos	Anual		Prom/Ex.Final
	18	Ceremonial y Protocolo	Anual		Prom/Ex.Final
	19	Antropología Sociocultural y Cultura Alimentaria	Anual	1	Prom/Ex.Final
3°	20	Gastronomía Regional II	Anual	14	Prom/Ex.Final
	21	Pastelería	Anual		Prom/Ex.Final
	22	Práctica Laboral II: Organización de Fiestas y Catering	Anual	13	Prom/Ex.Final
	23	Relaciones Publicas Humanas e Institucionales	Anual		Prom/Ex.Final
	24	Administración y Marketing	Anual	17	Prom/Ex.Final
	25	Diseño y Equipamiento Gastronómico	Anual		Prom/Ex.Final
	26	Elaboración de Menú y Carta	Anual		Prom/Ex.Final
	27	Gastronomía Internacional	Anual		Prom/Ex.Final
	28	Agroindustria Rural	Anual		Prom/Ex.Final

29	Metodología de la Investigación Gastronómica	Anual		Prom/Ex.Final
30	Herramientas de Comunicación e Informática	Anual		Prom/Ex.Final

## **10. - ESPACIOS CURRICULARES:**

### **1. Historia de la Alimentación y Procesos del Gusto**

#### **Fundamentación:**

Considerar el proceso histórico de la alimentación y de los procesos del gusto, explicando los fenómenos históricos y cambios producidos en nuestras sociedades en el conjunto del desarrollo de la humanidad

El desarrollo del gusto a través de la historia, su valoración y relación con los otros sentidos permite definir culturas y códigos con relación al mismo. Asimismo, permite reconocer modos diferenciales de consumo y una base de la identidad colectiva.

#### **Objetivos:**

- Conocer los procesos históricos globales y locales de la región.
- Conocer el aporte de los procesos históricos locales a los procesos del gusto.
- Analizar la sociedad y la estructura de la alimentación en América y en el mundo.
- Reconocer la Influencia de los alimentos en el cambio global pre y post colonización.
- Conocer la historia argentina y la historia local con relación a la alimentación.
- Analizar la importancia de los alimentos en el desarrollo de los pueblos.
- Analizar el desarrollo del gusto en las sociedades.
- Conocer variantes del gusto.
- Filosofía y significancias del gusto.

#### **Contenidos:**

Historia de la alimentación. Contexto América – Europa. Procesos y circuitos alimentarios en América y en el mundo. Historia de los alimentos y su influencia en la dinámica de los continentes, países y región.

La estructura de las sociedades y el alimento, influencia de las diferentes corrientes en la cocina actual.

La historia argentina y la construcción de la identidad a partir de la cocina y la alimentación.

La historia regional y la formación de procesos endógenos y otros.

Historia del gusto. Análisis de la estructura social del gusto. Gustos y paradigmas, culturas y códigos alimenticios. Alimentos dominantes. Elección de alimentos, factores e importancia. Bases para la determinación de la aceptación o no de las preparaciones.

## **2. Introducción a la Gastronomía**

### **Fundamentación:**

A partir de este espacio se pretende introducir al alumno al mundo de la gastronomía, mostrándole la diferencia entre cocinar en forma artesanal y cocinar profesionalmente con elementos de uso hogareño.

### **Objetivos:**

- Conocer las diferentes funciones dentro de la cocina.
- Conocer y diferenciar los utensilios y equipamiento básico de la cocina.
- Reconocer los ingredientes y preparaciones básicas.
- Manejar los diferentes cortes de vegetales y métodos de cocción.
- Conocer técnicas básicas de cocción de vegetales, cereales, legumbres y carnes clásicas.
- Manejar las técnicas de preparación de diferentes conservas.
- Desarrollar la capacidad de tomar decisiones en cuanto a las técnicas, métodos de cocción, combinación de sabores, etc. frente a distintas materias primas.
- Desarrollar una capacidad creativa en presentaciones.

## **Contenidos:**

Brigada de cocina: función de Chef. Utensilios y equipamiento de cocina básicas. Cortes de vegetales. Métodos de cocción: clasificación, reconocimiento y aplicación. Huevo: técnicas de cocción. Fondos y Salsas: clasificación, espesantes y ligaduras. Caldos y sopas. Coulis. Jugo de cocción. Carnes Rojas: cortes, puntos de cocción. Carnes Rosadas: cortes, puntos de cocción. Carnes Blancas (Pollo): limpieza, trozado y denominación, puntos de cocción. Bridados de carnes. Carnes Rosadas (cerdo): cortes, punto de cocción. Achuras: ubicación, proceso de limpieza y técnica de cocción. Glaseados de vegetales y carnes. Marinado y Macerado de carnes y vegetales. Guarniciones clásicas. Ensaladas: clasificación. Cocktail Aderezos y/o Dressings. Especias, condimentos y plantas aromáticas. Legumbres y cereales: clasificación y métodos de cocción. Pastas: clasificación, rellenos, técnica de cocción. Arroz: diferentes preparaciones, técnica de cocción. Conservas Saladas y Dulces: Tipos y técnicas de preparación. Masas básicas: masa de crêpes, panqueques, tarteletas. Postres clásicos.

## **3. Productos y Tecnologías Regionales**

### **Fundamentación:**

La gastronomía regional tiene características propias que la distinguen y éstas se deben especialmente a la gran variedad de ingredientes autóctonos de la zona que permiten la elaboración de platos sumamente sabrosos y nutritivos.

### **Objetivos:**

- Valorar y redescubrir los productos de la región como materia prima para el desarrollo de productos elaborados.
- Identificar los productos alimenticios autóctonos de la región.
- Comprender la importancia de los productos autóctonos de cada zona en la elaboración de platos regionales.
- Reconocer las tecnologías tradicionales utilizadas en la cocina regional.

## **Contenidos:**

Valores nutritivos de tubérculos, raíces, granos, carnes. Minerales. Fibras dietéticas, proteínas, vitaminas. Cortes y preparación. Embutidos y Chacinados: preparación y conservación. Frutas y legumbres regionales. Especies. Hierbas aromáticas.

## **4. Bromatología e Higiene y Seguridad**

### **Fundamentación:**

Es importante lograr una mejor calidad sanitaria y comercial de los alimentos para consumo humano, contribuyendo a optimizar los sistemas de producción de alimentos mediante el desarrollo de programas específicos de higiene y seguridad alimentaria y potenciando la reducción sustancial de la casuística de ETAs (enfermedades de transmisión alimentaria).

### **Objetivos:**

- Identificar los cambios bioquímicos que afectan a los alimentos por causas naturales y microbianas, debidas al almacenamiento, procesamiento y usos a que son sometidos.
- Concienciar sobre la importancia de los alimentos y su repercusión sobre el bienestar y seguridad de la población.
- Comprender los fundamentos de las buenas prácticas de higiene, en los servicios de alimentación con el objetivo de aplicar medidas preventivas sobre la salud de los comensales.

### **Contenidos:**

Introducción a la bromatología. Legislaciones bromatológicas. Agua. Actividad del agua. Isotermas de absorción. Aditivos. Introducción a la microbiología. Microorganismos. Enfermedades transmitidas por alimentos. Métodos de conservación. Higiene Alimentaria. Programa de limpieza y desinfección. Disposición y almacenamiento de desperdicios y basura. Control de plagas. Control de calidad.

## **5. Nutrición**

### **Fundamentación:**

Esta asignatura introduce al alumno en el conocimiento básico de los nutrientes, sus funciones y los requerimientos alimentarios del hombre y permite comprender los factores socio-culturales y económicos que son condicionantes de una alimentación adecuada, agradable y armónica.

### **Objetivos:**

- Conocer los aspectos generales de la ciencia de la nutrición.
- Describir y justificar las clasificaciones de alimento según su origen, perceptibilidad, función, composición química y grupos básicos.
- Valorar los principios nutritivos, sus principales fuentes y funciones.
- Definir el concepto de alimentación normal.
- Calcular correctamente el aporte nutricional en distintas cantidades de alimento.
- Conocer los requerimientos nutricionales correspondientes a cada momento biológico.

### **Contenidos:**

Nutrición: Tiempos de la nutrición. Grupos básicos de alimentos. Principios nutritivos: glúcidos, proteínas y grasas. Vitaminas y minerales. Agua y fibra dietética. Alimentos: leche y queso. Carne y huevo. Verduras y frutas. Cereales y derivados. Legumbres. Azúcares y dulces. Aceites. Alimentación normal. Leyes de la alimentación. Guía alimentaria para la República Argentina

Régimen de alimentación. Cálculo del aporte nutricional de los alimentos. Composición química promedio de alimentos. Alimentación en los distintos momentos biológicos. Hábitos Alimentarios.

## **6. Enología**

### **Fundamentación:**

Argentina es hoy en día el quinto productor mundial de vinos, lo cual nos coloca en una posición privilegiada en tal ámbito. Nadie puede tampoco alejarse de la realidad que marca que las combinaciones entre comidas y vinos son inexcusables, siendo la compañía perfecta en el ámbito gastronómico, por ello, se hace imprescindible que los profesionales gastronómicos tengan conocimiento del tema enológico y de coctelería.

### **Objetivos:**

- Conocer los métodos de elaboración de cada tipo de bebida.
- Introducir al estudiante en el ámbito de la degustación, permitiendo que logre diferenciar mediante los sentidos distintos tipos de vino.
- Apreciar la oferta del mercado argentino en el ámbito enológico y poder armar una carta de vinos y bodega.
- Diferenciar las características de cada cepa a fin de encontrar la combinación perfecta con la comida.
- Conocer las zonas viníferas y sus productos.

### **Contenidos:**

Introducción a la enología: Historia. Clasificación de los vinos. Elaboración del vino. Vinificación de vinos blancos y tintos. Vendimia. Levaduras y bacterias lácticas. Tipos de fermentación. Vinificación de vinos rosados y generosos. Crianza de vinos. Embotellado y etiqueta. Producción vitivinícola en Argentina. La uva. Degustación. Sommelier, Degustador y Enólogo.

Las cepas en Argentina: Las principales cepas tintas y blancas en Argentina. Otras cepas. Espumantes – maridajes – accesorios – DOC: Elaboración de espumantes. Historia, métodos. Maridajes. Temperatura de los vinos, guarda de los vinos, armado de una bodega, decantar un vino, otros elementos vinculados al vino, termómetros, sacacorchos, drop-stops, etc.

Bebidas Regionales: Licores: vinos y sidras artesanales. Chicha y aloja: preparación y conservación.

## **7.Francés Gastronómico**

### **Fundamentación:**

El idioma extranjero supone una profesionalización ya que la apropiación de la lengua genera la posibilidad de establecer una comunicación efectiva con el universo francófono considerando que su gastronomía es reconocida a nivel mundial.

### **Objetivos:**

- Desarrollar la comunicación mediante intercambios orales y escritos.
- Valorar las expresiones extranjeras, lingüísticas y culturales.
- Revalorizar lo propio a través de la oposición entre culturas diferentes.

### **Contenidos:**

Frase nominal. Frase verbal. Negación. Interrogación. Pronombres personales. Pronombres reflejos. Determinantes. Verbos. Tiempos Verbales. Preposiciones. Conjunciones. Vocabulario específico.

## **8.Química Culinaria**

### **Fundamentación:**

Un profesional gastronómico debe estudiar la naturaleza de los alimentos, poniendo énfasis en la comprensión de los principios científicos que intervienen en su preparación y los fenómenos químicos que los mismos sufren a lo largo de su manejo.

### **Objetivos:**

- Adquirir conocimiento sobre la naturaleza, características funcionales y limitaciones de los elementos que intervienen durante la elaboración de recetas.
- Conocer y manejar terminología técnica.
- Interpretar los efectos de la variación cuali – cuantitativa de los ingredientes.

### **Contenidos:**

Introducción a la química de los alimentos. Calentamiento de alimentos. Enfriamiento de alimentos. Agua. Soluciones: soluto y solvente. PH. Azúcares y almidones. Grasas y aceites. Harina y gluten. Panificación. Leche y sus derivados. Huevo y espumas. Emulsiones. Carnes. Vegetales y frutas. Cereales. Legumbres. Productos alimenticios regionales.

## **9. Primeros Auxilios**

### **Fundamentación:**

Se entiende como primeros auxilios a los cuidados inmediatos y adecuados prestados a las personas accidentadas o con enfermedad antes de ser atendidos en un centro asistencial. Dado que los cocineros se encuentran expuestos a riesgos, es de gran importancia que estén adecuadamente preparados para actuar ante situaciones críticas y poder brindar ayuda.

### **Objetivos:**

- Proteger de posibles peligros al herido.

- Valorar una situación con rapidez y seguridad y solicitar la ayuda apropiada.
- Identificar, en la medida de lo posible, la herida o naturaleza de la enfermedad que afecta a la persona.
- Aplicar a cada herido tratamiento precoz y apropiado, tratando primero el trastorno más grave.

**Contenidos:**

La práctica de los primeros auxilios. Acción en una emergencia. Materiales de primeros auxilios. Apósitos y vendajes. Manejo y transporte. Reanimación. Trastornos del sistema respiratorio. Trastornos de la circulación. Heridas y hemorragias. Trastornos de la conciencia. Heridas óseas articulares y musculares. Quemaduras y escaldaduras. Efectos del calor y el frío. Cuerpos extraños. Envenenamiento.

**10. Biodiversidad y Sistemas Alimentarios**

**Fundamentación:**

El estudio de la gastronomía nos confronta con la complejidad geográfica de nuestro territorio aunado al contexto mayor dentro de América. La delimitación política de las regiones, la mayoría de las veces, no se corresponde con la cocina. En cambio, ella sí coincide en general con las ecorregiones. La gastronomía por tanto debe ser asumida en el conocimiento de su bio/etno diversidad y su rol estratégico en las economías locales en el seno de los sistemas alimentarios.

**Objetivos:**

- Identificar las ecorregiones y su aporte a la diversidad alimentaria.
- Conocer los cultivos locales y su aporte a la dieta de América y el mundo.
- Analizar la relación entre la biodiversidad y el desarrollo territorial.
- Reconocer el rol de los sistemas alimentarios en el mundo y en la región.

**Contenidos:**

Centros de origen mundial y su aporte a la alimentación global. Ecorregiones Americanas. Megadiversidad. Importancia de los sistemas alimentarios en el desarrollo de las sociedades. Relación con la alimentación y la gastronomía. Importancia de la biodiversidad en el desarrollo de las cocinas. Cultivos locales. Origen y propiedades. Aporte a la dieta. Alimentos nutraceuticos. Alimentación y salud. Papel de la biodiversidad. Sistemas de producción y funcionalidad en la alimentación.

## **11. Gastronomía**

### **Fundamentación:**

A partir del uso de las técnicas básicas y métodos de cocción estudiados en Introducción a la Gastronomía, el alumno explorará las técnicas del preparado de productos basados en insumos que no son de uso corriente.

### **Objetivos:**

- Aplicar las técnicas aprendidas en Introducción a la Gastronomía en preparaciones complejas.
- Aprender técnicas de cocción y elaborar distintos tipos de buffet.
- Desarrollar la capacidad creativa en la preparación y presentación de diferentes productos

### **Contenidos:**

Cordero: cortes, puntos de cocción. Llama: cortes, puntos de cocción. Chacinados y Embutidos. Pescados: diferentes clasificaciones. Filet, limpieza, fileteados, puntos de cocción. Mariscos: clasificación (moluscos y crustáceos), limpieza, puntos de cocción. Mantecas Compuestas. Tipos de empanados. Guarniciones y salsas clásicas: materias primas y técnicas de elaboración. Buffet: preparaciones básicas, cocktail y recepción, Choud froid y gelatinas, tablas de fiambres y quesos. Tallado Básico de verduras y frutas.

## **12.Panadería**

### **Fundamentación:**

La producción de la panificación es fundamental para completar la elaboración de un menú, por lo que en esta materia se pretende introducir al alumno en el manejo de las técnicas para la producción de dichos productos.

### **Objetivos:**

- Manejar técnicas de panificación para confeccionar y aplicar en preparaciones y recetas clásicas y modernas.
- Conocer la panadería a nivel mundial.
- Identificar y clasificar los diferentes tipos de materias primas para evaluar la variedad y calidad de los panes artesanales, para poder conjugarlas con las técnicas regionales y obtener productos de alta calidad.
- Incentivar la creatividad a fin de incrementar la variedad de sabores y texturas.

### **Contenidos:**

Materias primas básicas. El trigo y su molienda. Levaduras, técnicas e implementación. Aditivos o mejoradores, variedad y uso. Etapas de la panificación. El amasado. Distintos métodos de fermentación: directo e indirecto. El horneado, técnica. Distintos glaseados y acabados.

Panescaseros, francés, cremonas, biscochos con grasa, panes artesanales, integrales y saborizados. Panes de molde (de miga y lácteo), grisines, panes de Viena, pizzas, calzone, foccacia, figazza, chips, masa para empanadas, distintos tipos de galletas. Masa muerta, armado de figuras para decoración.

Masa única: pan de leche, berlinesas, donas y miguelitos. Jaleas y coberturas. Trenzas judías dulces y saladas. La bollería. Bagles técnicas. Tartas saladas, quiches loraine. Masa brioche, técnicas e implementación. Alfajores argentinos, tucumano, cordobés, santafecino, marplatense. Facturas de grasa. Facturas de manteca. Facturas vienesas. Facturas alemanas. Masas plunder. Distintas formas y rellenos. Panadería festiva. Distintos tipos de pan dulce: milanés, genovés y panettone. Rosca de Reyes y de Pascua. Rosca rellena y Stollen.

Conservación y almacenamiento. Panes rústicos. Pan de miel. Masas con puré de papas.

### **13.Práctica Laboral I: Restaurantes y Buffets**

#### **Fundamentación:**

Los conocimientos teóricos y prácticos que el alumno va incorporando en el cursado deben ser puestos en situaciones reales, en consecuencia,este espacioestá destinado a que el alumno trabaje como ayudante de cocina o pastelero en distintos emprendimientos gastronómicos del medio.

#### **Objetivos:**

- Poner en escena conocimientos teóricos – prácticos aplicándolos a situaciones reales.
- Adquirir experiencia y rapidez en las distintas áreas de trabajo.
- Conocer todas las áreas de un establecimiento gastronómico.

#### **Contenidos:**

Trabajo en sectores: Cocina, barra y salón. Compra, recepción y almacenamiento de materias primas. Restaurantes. Presentación de aves. Fondue. Mousses y terrinas.

### **14.Gastronomía Regional I**

#### **Fundamentación:**

La gastronomía regional ha adquirido durante los últimos años gran importancia provincial, revalorizando y redescubriendo materias primas autóctonas. Desde este espacio se introducirá al alumno en la elaboración de platos regionales incorporando las técnicas culinarias aprendidas en los espacios de gastronomía.

#### **Objetivos:**

- Valorizar la importancia de la gastronomía regional como parte importante de la cultura.
- Reconocer el papel de los alimentos en el sistema alimentario regional.
- Elaborar platos típicos que identifiquen a la región.
- Incorporar técnicas de elaboración y manipulación propias de la cocina regional.

### **Contenidos:**

División de las cuatro regiones gastronómicas argentinas. Ingredientes autóctonos. Métodos y formas de cocción. Preparaciones típicas, autóctonas y regionales. Influencia de las cocinas y costumbres de los países limítrofes. Platos principales, sopas y postres característicos de la región.

## **15.Inglés**

### **Fundamentación:**

El Inglés hoy en día considerado “idioma universal”, por ello, se torna necesario conocerlo y manejarlo para poder comunicarse y acceder a la mayor información posible. La comunicación es fundamental para establecer contacto con clientes y proveedores extranjeros.

### **Objetivos:**

- Dotar al alumno de las herramientas lingüísticas que le permitan adquirir una competencia comunicativa satisfactoria.
- Interpretar con eficiencia mensajes leídos, oídos y vistos.

### **Contenidos:**

Presente Simple de los verbos to be, have got, there is, there are y otros. Verbos modales. Pronombres personales. Sustantivos contables y no contables.

Artículos. Adverbios. Preposiciones. Adjetivos. Presente Continuo. Pasado. Futuro Simple. Presente Perfecto. Vocabulario específico.

## **16.Sistemas de Calidad de Alimentos**

### **Fundamentación:**

El departamento de control de costos de alimentos y bebidas es parte vital de un servicio de alimentación, pues a través de un análisis de costos los altos ejecutivos podrán tomar decisiones para alcanzar el objetivo deseado. Para ello, es necesario contar con expertos en la materia, los cuales implementarán los sistemas de control pertinentes.

### **Objetivos:**

- Disponer las condiciones necesarias para la recepción y almacenamiento de los alimentos.
- Establecer los procedimientos para la producción y distribución de comidas.
- Describir los requisitos de infraestructura y equipamiento de un servicio de alimentos.

### **Contenidos:**

Control de alimentos y bebidas. Importancia. Etapas. El controlador de alimentos y bebidas. Áreas y técnicas de control. Control de costos de MPI (Materia Prima e Insumos). Compras de alimentos. Proveedores, selección, tipos. Recepción. Almacenamiento. Despacho de mercadería. Reporte diario de costos de alimentos. Organización del servicio de alimentación y bebidas. Diseño de la estructura organizacional. Gerenciamiento.

## **17.Análisis de Costos de Procesos**

### **Fundamentación:**

El análisis de costos ayuda a identificar oportunidades de mejora para incrementar la eficacia de los gastos y la consecuente rentabilidad. Administrar los costos con cuidado es crítico para realizar una buena gestión y, con frecuencia, es la diferencia entre un negocio próspero y otro que apenas sobrevive. Además, permitirá realizar proyecciones financieras para optimizar la gestión y tomar decisiones acertadas sobre la utilización del dinero.

### **Objetivos:**

- Elegir un método adecuado de distribución de costos.
- Describir la forma en que tales métodos se llevarán a cabo.
- Analizar la importancia del rendimiento económico y financiero administrado sobre presupuestos.
- Aplicar el análisis de costos a emprendimientos gastronómicos con el fin de tomar decisiones.

### **Contenidos:**

Costos: Información para la toma de decisiones. Presupuesto. Modelos Presupuestarios. Análisis de Inversión. Presupuesto de Ventas. Costo de Materia Prima. Costo de Mano de Obra. Costos Generales de Fabricación. Costos Fijos. Costos Unitarios por Nivel de Producción. Punto de Equilibrio. Punto de Equilibrio Multiproducto. Desviación Presupuestaria. Reducción de Costos. Control de Gastos.

## **18.Ceremonial y Protocolo**

### **Fundamentación:**

Para su propia protección la sociedad ha creado un código definido de usos y costumbres que deben ser observados. Es por lo que hacemos, decimos y parecemos, que probamos que estos existen en nosotros. Por ello, se debe estar preparado para actuar en cualquier situación posible según lo demanden las circunstancias, prevaleciendo la cortesía y las buenas costumbres, tanto personales como profesionales.

Los contenidos y la internalización de los mismos apuntan a entender y mejorar la comunicación entre pares, entre personas de diversa jerarquía y entre personas pertenecientes a diversas culturas. Esto se considera de importancia en una carrera en la que los técnicos egresados deberán interactuar con personas diversas.

### **Objetivos:**

- Conocer la existencia y vigencia de normas protocolares aplicables a la gastronomía, que influyen en las relaciones interpersonales.
- Lograr una sólida preparación para brindar una excelente atención al cliente en distintos ámbitos.

### **Contenidos:**

Introducción al ceremonial y protocolo. Órdenes de precedencias. Mesas y cabeceras. Como Hablar correctamente en público. Tipos de servicios. Servicio de calidad. El restaurante. Mise en place del restaurante. Preparación y desarrollo del servicio. Etiqueta y buenos modales. Personal. Servicio de bebidas - Maridaje. Tipos de recepciones. Comidas y reuniones. Como confeccionar un currículum vital.

Comunicación interactiva. Proceso de la comunicación ampliado: emisor, receptor, rol, status, competencias, marco de referencia, imágenes mutuas, espacio, tiempo, etc. Rituales interactivos: los rituales como obligación y expectativa. La actuación de la persona en la vida cotidiana: medio y fachada, apariencia y modales. Territorios del yo. Infracción y violación a los territorios.

## **19. Antropología Sociocultural**

### **Fundamentación:**

Este espacio se constituye en el basamento ideológico conceptual de las diversas materias de la Tecnicatura, especialmente porque permite el entendimiento y la valoración de la propia cultura a un mismo rango que las de otras regiones. Propone una reflexión profunda sobre conceptos tan utilizados

desde los medios turísticos como los de *tradición, costumbres, autoctonía y esencia*, con el objeto de que los alumnos puedan manejar conscientemente el uso de los mismos.

### **Objetivos:**

- Distinguir en casos concretos las diferencias entre naturaleza y cultura.
- Internalizar las diversas dimensiones de la cultura.
- Apropiarse conceptual y actitudinalmente de los conceptos de *estereotipo, prejuicio y discriminación*.
- Reconocer los efectos de la globalización en su propio entorno.

### **Contenidos:**

Surgimiento de la Antropología como ciencia. Naturaleza y cultura. Sociedad y cultura. Religión, creencias, tecnología y lengua. El “otro” en la Antropología. Conceptos de *autoctonía y tradición*. El hombre, su hábitat. Lo culinario en el marco de la cultura: comidas cotidianas, comidas rituales. Lo sagrado. Concepto de patrimonio. Recomendaciones de la Unesco acerca de la Cultura Oral Tradicional. Estereotipos, prejuicio y discriminación. Influencias de la globalización en la cultura regional.

## **20. Gastronomía Regional**

### **Fundamentación:**

La elaboración de platos regionales, además de la preparación tradicional, requiere de formas innovadoras de elaboración y presentación, empleando para ello la gran variedad de productos e ingredientes que ofrece la región. Desde este espacio se introducirá al alumno en la elaboración de platos regionales y nuevas técnicas culinarias propias de la cocina regional, reconociendo en todo momento el sistema alimentario local.

### **Objetivos:**

- Incorporar técnicas de elaboración y manipulación innovadoras, con el objeto de lograr una amplia gama de combinaciones de texturas, sabores y colores
- Reconocer el sistema alimentario regional y sus expresiones en Jujuy y el NOA.
- Elaborar platos creativos con materias primas regionales no tradicionales.
- Adquirir un extenso conocimiento de presentación y decoración sobre diversos productos, a fin de obtener resultados de alto impacto visual para el comensal.

### **Contenidos:**

El sistema alimentario en Jujuy y el NOA. Métodos y formas de cocción innovadoras. Preparaciones y presentaciones de platos creativos con productos de la región.

## **21. Pastelería**

### **Objetivos:**

- Conocer las diferentes técnicas básicas de elaboración de alimentos en pastelería, la presentación y conservación de los mismos.
- Saber desenvolverse dentro del ámbito gastronómico con eficacia y eficiencia, poniendo en práctica los conocimientos adquiridos en las clases.

### **Contenidos:**

Conceptos básicos de Pastelería: clasificación de masas. Masas batidas (livianas y pesadas): variedad (genoise, biscuit, arrollado, quatre quarts, brownies, muffins) y técnicas. Masas Quebradas: variedad (brisée, sablée, sucrée, frolla) técnicas. Masas levadas: variedad y técnicas. Agentes leudantes, clasificación. Merengues: variedades (francés, suizo, italiano) y técnicas.

Almibares, técnicas y usos. Masas de doble cocción: Patê a Choux, técnicas de cocción. Chocolate: variedades (cobertura, para taza, baño de repostería), técnicas de manejo, templado. Cremas preparadas en frío y caliente: clasificación y técnicas de cocción e implementación en otras preparaciones. Crema Pastelera: técnica, variedades (chibust, diplomata, frangipane, mousseline). Crema Inglesa, técnica e implementación. Crema de manteca, técnica e implementación.

Masas laminadas: variedad (hojaldre francés, invertido, falso, filo, strudel) y técnicas de cocción. Mousses: técnicas (Patê a bombe), variedades: Tortas modernas. Gelatina: técnicas de uso, implementación, Bavarois. Geles. Cremas heladas técnicas y variedades (Parfait, Souffle glacés). Pasteles de queso, frío y horneado. Postres para Restaurant, técnicas (Crêpes Susset, Charlotte Belle Hélène, Tarta Tatin, Crème Brûlée, Sacher Torte, Marquise au Chocolat). Petit fours. Quinoa en la Pastelería: técnicas de uso e implementación.

## **22.Práctica Laboral II: Organización de Fiestas y Catering**

### **Fundamentación:**

Los conocimientos teóricos y prácticos que el alumno va incorporando en el cursado deben ser puestos en situaciones reales, en consecuencia, este espacio está destinado al trabajo en distintos emprendimientos gastronómicos del medio.

### **Objetivos:**

- Internalizar los conocimientos teóricos-prácticos en situaciones reales.
- Adquirir experiencia y rapidez en las distintas áreas de trabajo.
- Reconocer todas las áreas de un establecimiento gastronómico.

### **Contenidos:**

La cocina de ensamble. Tipos de servicios. Diferencias entre eventos empresariales y sociales. Diseño y equipamiento de cocinas salas y salones. Catering. Tipos de operatorias. Equipamiento y maquinarias específicas. El menú y el presupuesto, creación y diagramación. Comidas y técnicas específicas de catering.

## **23.Relaciones Publicas Humanas e Institucionales**

### **Fundamentación:**

Las relaciones humanas están orientadas a crear y mantener entre los individuos relaciones cordiales y vínculos amistosos basados en ciertas reglas aceptadas por todos.

Las relaciones públicas por su parte buscan insertar a la organización dentro de la comunidad, haciéndose comprender tanto por sus públicos internos como externos en sus objetivos y procedimientos, a fin de crear vinculaciones provechosas para ambas partes mediante la concordancia de sus respectivos intereses.

### **Objetivos:**

- Propender al desarrollo de un espíritu crítico y creativo.
- Caracterizar los diferentes roles que se pueden encontrar dentro de una empresa.
- Resolver situaciones problemáticas que se presentan en la vida laboral.
- Valorar el trabajo como medio de lograr la dignidad del hombre.
- Analizar modelos de teorías que relacionen al hombre con el trabajo.
- Comprender el valor de la comunicación como instrumento de las RR. HH.
- Manifestar habilidades en la comprensión de textos y elaboración de cuadros y síntesis.

### **Contenidos:**

El rol del desarrollo de las relaciones humanas en función de la tarea del emprendimiento personal y profesional.

Herramientas de trabajo para el manejo de grupos humanos y relaciones de eficacia y eficiencia en el ámbito de las empresas

## **24.Administración y Marketing**

## **Fundamentación:**

La administración y el marketing son uno de los elementos más importantes para el éxito de las organizaciones modernas. El grado en el que éstas pueden alcanzar sus metas dependerá del desempeño gerencial, de la eficacia y eficiencia de los gerentes.

## **Objetivos:**

- Comprender la importancia que tienen las organizaciones y la administración y las capacidades que deben tener los gerentes.
- Diferenciar planes estratégicos y operativos y describir las relaciones lógicas entre la división del trabajo, la jerarquía y la coordinación.
- Explicar el concepto de liderazgo, sugerir cómo lograr que los equipos sean más efectivos y manejar los conflictos.
- Definir Marketing y analizar la gestión de las relaciones con los clientes.
- Analizar los principios de segmentación y fijación de público objetivo.

## **Contenidos:**

Administración y gerentes. Planificación estratégica. Toma de decisiones. Diseño y estructura organizacional. Poder y autoridad. Liderazgo y motivación. Trabajo en equipo. Sistemas de Información. Control efectivo. Marketing y clientes. Comportamiento de compra de los consumidores. Segmentación y definición del público objetivo. Desarrollo de productos. Fijación de precios. Canales de comercialización. Publicidad, promoción y relaciones públicas.

## **25.Diseño y Equipamiento Gastronómico**

### **Fundamentación:**

Es importante que el profesional gastronómico conozca a fondo las características físicas y espaciales de su área de trabajo, para poder reconocer sus necesidades y tener criterios en cuanto a las respuestas a las mismas.

**Objetivos:**

- Identificar las relaciones espaciales básicas de un local gastronómico.
- Seleccionar los materiales aptos a utilizar en cada sector y los espacios necesarios para el equipamiento.
- Proponer las características de ambientación de acuerdo a cada tipo de local.

**Contenidos:**

Cocina: Circuitos funcionales. Áreas de uso. Relaciones espaciales en el circuito de producción. Materiales. Bromatología y arquitectura gastronómica. Equipamiento. Iluminación y ventilación. Espacio de Comedor: Áreas de uso. Ambientación. La psicología del color. Los materiales y las sensaciones que provocan. Ambientación: tipos de locales gastronómicos. Iluminación.

**26.Elaboración de Menú y Carta****Fundamentación:**

La elaboración del menú es considerada por muchos como un arte, pero hoy más bien, se debe intentar manejarlo como una técnica, ya que esto permitirá que el alumno aplique diferentes métodos aprendidos, desde la elaboración de platos, combinación de los mismos, costos y otros.

**Objetivos:**

- Comprender la importancia del rol del menú dentro del control de costos.
- Conocer los tipos de menús más empleados en el mercado gastronómico.
- Analizar críticamente los menús y cartas de diferentes establecimientos gastronómicos.
- Reconocer la importancia de los sistemas de logística que pueden aplicarse sobre los menús.

## **Contenidos:**

El Menú: concepto, historia del menú, clases de menú y ofertas actuales. La importancia del menú dentro de la organización del servicio de alimentos. El Programa General de Ventas y los Menús. La planificación y fijación de precios del menú dentro de un sistema de control de costos. Puesta a prueba de los menús. La logística de los menús (índice de popularidad de platos, análisis de rentabilidad de los platos, menú Engineering).

La Carta: tipos de carta. La carta de platos: objetivos, conocimiento para la elaboración, comprensión, orden de los platos. La carta de bebidas. Empleo de la carta para fines de organización administrativa. Empleo de la carta para fines publicitarios. Diseño de la carta. Presentación de la carta al cliente.

## **27. Gastronomía Internacional**

### **Fundamentación:**

Con el fin de desarrollar su creatividad, es necesario que el estudiante explore un mundo gastronómico más complejo que enriquecerá sus conocimientos, pasando por las distintas cocinas étnicas y por la elaboración de nuevos productos modernos con técnicas no tradicionales.

### **Objetivos:**

- Poner en práctica los métodos y técnicas aprendidas para cocina salada y dulce.
- Incorporar técnicas de las principales etnias culinarias.
- Conocer productos no tradicionales del mundo
- Conocer las influencias de los ingredientes y las comidas foráneas que influenciaron en la cocina regional latinoamericana.
- Adquirir un extenso conocimiento de presentación y decoración sobre diversos productos, a fin de obtener resultados de alto impacto visual para el cliente.

## **Contenidos:**

Cocina Regional Latinoamericana (brasileña, peruana): materias primas, platos típicos, métodos de elaboración. Cocina Europea (inglesa, española, francesa, italiana): materias primas, platos típicos, métodos de elaboración. Cocina Asiática (turca, china, japonesa, hindú): materias primas, platos típicos, métodos de elaboración. Cocina Mediterránea: importancia de su consumo, materias primas, platos típicos, métodos de elaboración.

## **28. Agroindustria rural**

### **Fundamentos:**

Los procesos de agregado de valor que se producen en las áreas rurales necesitan estar enmarcados dentro del sistema para poder adquirir propiedades o cualidades que le permitan salir al mercado en condiciones competitivas

### **Objetivos:**

- Analizar las potencialidades de los productos locales.
- Conocer procesos de agregado de valor.
- Diseñar instalaciones con infraestructura adaptada a las áreas rurales.
- Conocer procedimientos adaptados para el desarrollo de productos.

### **Contenidos:**

Las agroindustrias rurales. Concepto. Desarrollo de técnicas para el agregado de valor. Diseño de instalaciones. Obtención de productos. Diseño de empaques y diseños que denoten el valor de lo local y genuino. Desarrollo de productos. Protocolo de trabajo. Obtención de RNE. RNPA.

## **29. Metodología de la Investigación Gastronómica**

### **Fundamentos:**

Este espacio se orienta a formar cocineros con una mirada integral de la cocina como proceso socio cultural dinámico, que se planteen la constante necesidad de una interacción que genere dialogo, reflexión y demuestren racionalidad para captar las dimensiones de la cocina.

### **Objetivos:**

- Lograr una motivación por aprender a aprender.
- Dialogar con los diferentes saberes.
- Formar equipos multidisciplinarios.
- Interactuar con otros actores de manera que la cocina no se quede solo en lo utilitario.

### **Contenidos:**

Métodos de investigación. Investigación acción. Equipos de investigación. Saber local. Saber científico. Procesos metodológicos

## **30. Técnicas de la Comunicación e Informática**

### **Fundamentos:**

La comunicación en las sociedades contemporáneas constituye una clave central para fortalecer la gestión de proyectos de servicio, institucionales o de productos.

Pensar desde la comunicación significa concentrar ideas para indagar en los canales comunicacionales e informacionales más adecuados según la misión que emprenda el actor de la especialidad.

La comunicación, es una tarea que significa compromiso, dedicación y amplia visión para detectar cada uno de los problemas suscitados, pero no solo para resolver o neutralizar las debilidades sino también para fortalecer los logros.

Es necesario que los estudiantes consigan una sólida capacitación profesional en un sector que demanda *recursos humanos* preparados para responder, con éxito, a las necesidades de las empresas, aportando actitud positiva, imagen, creatividad y eficacia profesional.

**Objetivos:**

- Aportar a la formación de los futuros profesionales para que sean capaces de desenvolverse en la globalización de las comunicaciones.
- Desarrollar en los estudiantes las capacidades para utilizar la comunicación y sus técnicas, observando una "filosofía del servicio" para satisfacer las demandas que hoy exige la actividad hotelera y gastronómica.

**Contenidos:**

El proceso de la comunicación. De la comunicación interpersonal a la comunicación medial. La comunicación organizacional. La comunicación en instituciones que imparten servicios. La comunicación en instituciones hoteleras y de gastronomía. La comunicación de productos y servicios. Brainstorming. El Brief. Distintas técnicas para la comunicación de productos y servicios. Estudios de caso. Práctica de campo. Trabajo Final.

**TECNICATURA SUPERIOR EN  
GASTRONOMÍA REGIONAL**

