



Consejo de Educación  
Técnico Profesional

**PROGRAMA PLANEAMIENTO EDUCATIVO  
DEPARTAMENTO DE DISEÑO Y DESARROLLO CURRICULAR**

		<b>PROGRAMA</b>			
		<b>Código en SIPE</b>	<b>Descripción en SIPE</b>		
<b>TIPO DE CURSO</b>		050	Curso Técnico Terciario		
<b>PLAN</b>		2015	2015		
<b>SECTOR DE ESTUDIO</b>		610	Administración, Comercialización y Servicios		
<b>ORIENTACIÓN</b>		39B	Gastronomía		
<b>MODALIDAD</b>		Binacional	Binacional		
<b>AÑO</b>		-----	-----		
<b>TRAYECTO</b>		-----	-----		
<b>SEMESTRE</b>		4to	Cuarto		
<b>MÓDULO</b>		-----	-----		
<b>ÁREA DE ASIGNATURA</b>		6721	Servicios Gastronómicos		
<b>ASIGNATURA</b>		9581	Servicios Gastronómicos		
<b>ESPACIO o COMPONENTE CURRICULAR</b>		-----			
<b>MODALIDAD DE APROBACIÓN</b>		-----			
<b>DURACIÓN DEL CURSO</b>		Horas totales: 80	Horas semanales: 5	Cantidad de semanas: 16	
Fecha de Presentación: 19-04-2016	Nº Resolución del CETP	Exp. Nº	Res. Nº	Acta Nº	Fecha __/__/____

## **FUNDAMENTACIÓN**

La Tecnicatura en Gastronomía, se enmarca en los lineamientos presentados en el documento elaborado por el Instituto Federal Sul-río-grandense (IFsul), “Proyecto de Curso Técnico en Cocina” y el Reglamento de la Educación Superior Terciaria del CETP-UTU, de “...ofrecer una educación tecnológica pertinente, de calidad, en concordancia con los lineamientos e identidad institucional...”<sup>1</sup>

El presente plan de estudios, se crea en el marco de los cursos binacionales, establecidos en los límites de Brasil y Uruguay como un proyecto piloto de frontera. No solo responde a una necesidad común, la formación de perfiles cualificados en el área de gastronomía- cocina, que respondan a los retos actuales de la profesión, basados en un enfoque inter y transdisciplinario, abarcando la técnica, la ciencia y el arte de la gastronomía, ejes articuladores de los contenidos curriculares, sino que se presenta como una oportunidad de integración territorial, cultural, social, educativa, ambiental y económica.

El estudiante no solo podrá trabajar operativamente en una cocina, sino que poseerá una sólida formación que le permitirá participar en la organización con estrategias para diseñar, implementar y supervisar procesos de cocina, servicios gastronómicos y/o empresas del sector gastronómico alimentario. Poseerá herramientas para desarrollarse en el ámbito laboral tales como: restaurantes, free shops, hotelería y eventos corporativos.

En los últimos 20 años nuestro país ha crecido sustancialmente en la producción de productos de calidad así como ha innovado en otras áreas de producción que se creían poco probables como el aceite de oliva. El desarrollo ha sido tan importante que hoy en día el consumidor común se ha vuelto muy exigente a la hora de demandar un servicio ya que éstos se informan e investigan las propuestas gastronómicas y de bebidas que hay en el mercado. Si a estas condiciones, le adicionamos la posibilidad que el consumidor pueda preguntar, buscar e informarse instantáneamente mediante la tecnología celular, tablets, tec., nos condiciona a que cada día más el personal de

---

<sup>1</sup> Reglamento de la EST del CETP-UTU. Cap 1 Art. 2

servicio debe estar sumamente preparado para afrontar el día a día. En este contexto es clara la necesidad para quienes se desempeñan en el área de servicios gastronómicos, adquirir las herramientas necesarias en los procesos formativos para desempeñarse con competencia en el ámbito laboral.

A partir del desarrollo de la asignatura Servicios Gastronómicos, el estudiante tendrá una visión global de la diagramación, desarrollo, ejecución y supervisión de los distintos tipos de eventos, desde la propuesta solicitada a necesidades para el montaje del salón, respuesta de la barra, y la realización del cierre del evento. A través de esta asignatura, los alumnos realizan los proyectos en función del tipo de evento; investigan insumos, compra, alquiler, determinan necesidades, venden y desarrollan los servicios con calidad.

### **COMPETENCIAS**

- Aborda los servicios gastronómicos desde su sector, en estrecha vinculación (cocina, salón y barra), con los restantes servicios del establecimiento.
- Desarrolla propuestas gastronómicas para diferentes eventos, teniendo en cuenta el mercado.
- Define y calcula insumos.
- Confecciona presupuestos.
- Coordina con los restantes actores el desarrollo del evento.
- Canaliza las compras de los insumos y o servicios a contratar de acuerdo al área.
- Respetar las normas de higiene, velando por la inocuidad alimentaria, durante toda la cadena.
- Planifica y organiza el servicio, con tiempos previos y en el momento del desarrollo del evento, coordinando con todos los actores y áreas.
- Maneja los timing de las diferentes áreas.
- Controla las normas higiénico-sanitarias en la producción de servicios de alimentos y bebidas.
- Genera y afianza una actitud responsable en la ejecución y desarrollo de los servicios de alimentos y bebidas, con control de calidad, respetando las normas de protocolo.

- Trabaja en equipo.
- Aplica las normas de protocolo.
- Desarrolla autocrítica, autoevaluación y una correcta planificación a la hora de poder llevar a cabo trabajo en equipo.
- Genera responsabilidad, dándole importancia a la asistencia y la puntualidad.
- Fomenta la importancia de una buena presencia personal antes, durante y después del trabajo.

## **CONTENIDOS**

- 1.- Servicios gastronómicos.
- 2.- Eventos.
- 3.- Insumos.

### **1.- SERVICIOS GASTRONÓMICOS**

- Tecnología de servicios gastronómicos. Definición. Tipos de eventos.
- Planificación, protocolo.
- Venta de servicios gastronómicos, coordinación entre áreas.
- Organigrama. Jerarquías y división de tareas.
- Fases: operativa y ejecutiva. Funciones por áreas.
- Empresas de alquiler (análisis de la zona).
- Presupuestos.
- Actividad: Métodos de casos: investigar mercado, análisis, confeccionar presupuestos, simular ventas. Análisis post venta. Simulacros de servicios temáticos, enfatizando la cocina regional.

### **2.- EVENTOS**

- Eventos: características. Pautas a tener en cuenta desde la toma del servicio a la concreción. Fechas, implicancias, lugar, temporada, tipo de servicio, número de invitados, servicios complementarios, pautas financieras.
- Organigramas de acuerdo a la ocasión.

- Diagramas y áreas de coordinación internas y externas al establecimiento. Check list (Listas de chequeo).
- Ingeniería de menús. Fichas técnicas.
- Utilización de la cocina al vacío en la industria de la gastronomía y en los servicios de catering.
- Etapas:
  - Pre-servicio
  - Servicio
  - Cierre del servicio
  - Fichas de coordinación de tareas, que se hacen desde el pre servicio al cierre (check list)
  - Planillas de requerimientos
  - Agenda con base de datos de proveedores

### **3.- INSUMOS**

- Análisis in situ: equipamiento:
  - Capacidad de fuegos
  - Capacidad de frío, cadena de frío
  - Accesibilidad, medidas y cálculos para establecer espacio físico de acuerdo al número de invitados y tipo de servicio
  - Realización de eventos en lugares no equipados, servicios a contratar
- Cálculo y coordinación entre las diferentes áreas que conforman el evento: transporte, armado del salón, ajuste de vajilla, mantelería, cristalería, gastronomía (comida-bebida), diferentes tipos de contratación de personal.
- Fraccionado y envasado, para el almacenamiento y el transporte.
- Grandes organizaciones, coordinación de alimentos y bebidas, con las otras áreas.
- Pequeñas organizaciones, cálculo y compra de insumos.

- Venta de catering. Elaboración de presupuesto. Contratación del servicio, términos del contrato (se trabajará coordinado con Legislación Laboral y Empresarial) Organización y supervisión del servicio.
- Elementos necesarios: escenario, símbolos corporativos, elementos decorativos, equipamiento sonoro.
- Invitaciones.

### **ORIENTACIONES METODOLÓGICAS**

El Docente desarrollará la asignatura Servicios Gastronómicos, integrado, fundamentándose en el enfoque global y al acompañamiento que se debe dar entre la planificación, desarrollo y cierre de todo servicio, coordinando con todas las asignaturas. Haciendo referencia constantemente a la Legislación Bromatológica Nacional, a la Ley N° 17.250 de los Derechos del Consumidor y a las Buenas Prácticas, en lo que se refiere al área, utilizando distintas estrategias y medios didácticos.

Realizará las demostraciones correspondientes en cada técnica básica, reconociendo la estandarización de los criterios establecidos a nivel nacional e internacionalmente.

Crearé responsabilidad en los alumnos sobre el cuidado y manejo adecuado, así como la higiene de equipamientos, maquinarias y útiles, siendo responsabilidad de todos las buenas prácticas.

Formará brigadas, responsabilizando a los alumnos por su trabajo

Incentivará la autoevaluación y la autocrítica en cada clase

Fomentará conciencia en el alumno que su presencia e higiene deberán estar adecuadas a normas nacionales e internacionales vigentes al área

Incluirá visitas didácticas: a ferias, exposiciones, establecimientos, fundamentando el objetivo de la visita y utilidad.

Participará de los eventos gastronómicos que cumplan con los requisitos pedagógicos y profesionales contenidos a nivel programático.

Se trabajará a nivel de producción, teniendo en cuenta: tipo de servicio, número de comensales, lugar, decoración, invitaciones....

Las instalaciones (local), el equipamiento, la iluminación, ventilación, deberán cumplir las normas vigentes en cuanto protecciones y seguridad (BSE) y tener la habilitación municipal correspondiente.

### **PROPUESTA METODOLÓGICAS**

Las clases tendrán un marco Teórico -Práctico, donde se desarrollaran los siguientes conceptos:

- Tecnología de servicios gastronómicos
- Prácticas de montaje para diferentes eventos

### **PAUTAS de EVALUACIÓN**

- Se realizará evaluación diagnóstica, al comienzo del curso; las evaluaciones específicas y las establecidas en el REPAG correspondiente
- Evaluaciones específicas:
  1. El docente proporcionará diferentes eventos, donde se realiza un estudio acerca de las características de los mismos, ( tipo- cocina regional, cantidad de personas, lugar, la propuesta de gastronomía, la de sala, la de barman) debiendo indicar dentro de la organización las responsabilidades
  2. Los estudiantes organizarán un evento, determinando número de personas, horario, carácter del evento. Elaborar en conjunto las distintas áreas de las propuestas y luego cada área desarrolla su sector.

3. Los estudiantes deberán planificar, organizar, desarrollar y controlar cada brigada, un tipo de evento nucleando los contenidos disciplinares de las diferentes asignaturas

## **BIBLIOGRAFÍA**

- AHMED, Ismael 2001 *Congresos y catering. Organización y ventas*  
THOMSON, Paraninfo. España
- CESERANI, Víctor 2001 “*Teoría del catering*” Ed. Limusa. España
- FONSECA, M. T. 2002. “*Tecnologías gerenciales de restaurantes*”. São Paulo:  
SENAC.
- FRANCO. B. D. G.; Landgraf, M. 2003. “*Microbiología de los alimentos*”. São Paulo:  
Atheneu,
- GALLEGO, Jesús 2001 “*Gestión de alimentos, bebidas, para hoteles, bares y  
restaurantes*” THOMSON. Paraninfo. España
- GARCÍA ORTIZ, Francisco 2007 “*Técnicas de servicio y atención al cliente*”  
THOMSON. Paraninfo
- HAZELWOOD, D.; M. C. Lean, A. C. 1994 “*Manual de higiene para manipuladores  
de alimentos*” . São Paulo: Varela.
- LAZA MUÑOZ, Jerónima 2002 “*Preelaboración y conservación de alimentos*”.  
THOMSON. Paraninfo. España
- MASALLES, Lluís 2003 “*eventos, reuniones y banquetes. Organización, gestión y  
comercialización de los servicios. Control en un establecimiento  
de calidad.* España



O Agência Nacional de Vigilância Sanitária – resolução RDC nº 43/2015.

SÁNCHEZ MAYA, Miguel 2010 *“Preparación y presentación del servicio de comedor” Ed LIMUSA. España*

SHUGART 1999 *“como preparar banquetes de 25 a 500 personas” Ed. LIMUSA*

TAICHMANN, Ione. 2000. *“Tecnología culinaria”*. Caxias do Sul: Educus,

TAYLOR, Eunice 2001 *“fundamentos de la teoría y práctica del catering” Ed. Acribia. España*