

Dirección General de Educación Técnico Profesional-UTU
Dirección Técnica de Gestión Académica
Departamento de Diseño y Desarrollo Curricular

		PROGRAMA			
		Código en SIPE	Descripción en SIPE		
TIPO DE CURSO		050	Carrera Terciaria Tecnicatura		
PLAN			2024		
ORIENTACIÓN		41V	Gestión de vinos y aceite de oliva		
MODALIDAD			Presencial		
MÓDULO		II			
UNIDAD CURRICULAR		Servicios gastronómicos para eventos			
CRÉDITO EDUCATIVO		6			
DURACIÓN DEL CURSO		Horas totales: 64	Horas semanales: 4		Cantidad de semanas: 16
Fecha de Presentación: 26/2/2024	Nº Resolución de la DGETP	Exp. Nº	Res. Nº	Acta Nº	Fecha __/__/____

APARTADOS

I) Propósitos de la unidad curricular

En esta unidad curricular se desarrollarán los conocimientos y herramientas para que el alumno ponga en práctica las competencias y los saberes abordados en el módulo de técnicas de servicio, aplicándolos en el diseño y puesta en práctica de experiencias enogastronómicas y de eventos.

II) Resultados de aprendizaje

1. Evidencia los fundamentos del catering y su aplicación, articulando los proveedores y el equipo de trabajo, para diseñar propuestas acordes a las particularidades requeridas por los usuarios correspondientes.
2. Administra y selecciona las existencias del almacén, economato y bodega, teniendo en cuenta la documentación de control correspondiente, para la implementación de las propuestas diseñadas.
3. Planifica servicios de eventos, aplicando los fundamentos de gastronomía para vinos y evaluación sensorial, para su desarrollo en restorán, bodega, wine bar y otros.

III) Saberes estructurantes de la unidad curricular

1. FUNDAMENTOS DE CATERING Y SU APLICACIÓN
2. ALMACÉN, ECONOMATO Y BODEGA
3. SERVICIOS PARA EVENTOS

IV) Desglose analítico de los saberes estructurantes

- 1.1 Principios del catering.
- 1.2 Equipo de trabajo.
- 1.3 Servicios y proveedores.
- 1.4 Orden de servicio Interpretación y procesos que activa.
- 2.1 Almacenamiento de los materiales, alimentos y bebidas (documentación y registros específicos).
- 2.2 Estructura y equipos de cocina.

- 2.3 Transporte de alimentos, bebidas y materiales
- 2.4 Recepción y lavado de los materiales utilizados.
- 2.5 Tipos de servicios de catering y su aplicación a los distintos eventos.
- 2.6 Diseño de menú y la elección de la bebida. Cantidades sugeridas.

- 3.1 Definición de Eventos. Quién organiza.
- 3.2 Clasificación de eventos.
- 3.3 Pautas para la organización de un evento.
- 3.4 Pre-evento.
- 3.5 Post- evento.
- 3.6 Aspectos jurídicos y legales en la organización de un evento.
- 3.7 Eventos del mundo del vino y los destilados.

V) Orientaciones pedagógicas

Los docentes orientarán sus prácticas incorporando los elementos enunciados en el Marco Curricular Terciario, el uso de metodologías afines y pautas para la evaluación de la unidad curricular, detallando los dispositivos que guiarán a estudiantes, a fin de promover estrategias de retroalimentación entre pares.

Por el alto valor práctico de esta unidad curricular se promoverá la realización de salidas a eventos y participación en el desarrollo de experiencias de servicios en el entorno educativo como simulación para el desarrollo de competencias y ejercitación de las técnicas incorporadas.

Para cerrar el taller de Servicios Gastronómicos para Eventos se sugiere el Diseño y realización de un evento que integre los conceptos aprendidos.

VI) Bibliografía

Huerta, S y Riva, J. (2018). *Servicio de catering*. Amazon fulfillment: Poland.

De Gavaldá y Castro, R. A. (2015). Organización de Eventos, únicos, personalizados e irrepetibles. México: Paidós.