

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					
ORIENTACIÓN		41V	Gestión de vinos y aceite de oliva		
MODALIDAD					
MÓDULO		I			
UNIDAD CURRICULAR		Técnicas de servicio especializado en vinos			
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

El propósito de esta unidad curricular es que el alumno incorpore las herramientas y conocimientos para presentar la gastronomía y principalmente el aceite, el vino y demás bebidas en un entorno ambientado y adaptado a las necesidades requeridas.

II) Resultados de aprendizaje

1. Desarrolla el servicio al cliente asertivamente atendiendo el contexto y al tipo de emprendimiento para garantizar una experiencia gastronómica de calidad.
2. Realiza la mise en place considerando la planificación, acondicionamiento y organización del material, el mobiliario y las instalaciones para llevar adelante el servicio de acuerdo a las indicaciones y detalles del mismo.
3. Selecciona e implementa montajes de mesa de acuerdo al estilo, tenor del servicio a brindar y al lugar donde deba llevarse a cabo, así como las técnicas específicas de implementación, para satisfacer lo acordado en la orden de servicio o con el cliente.
4. Valora y practica los protocolos de servicio de los vinos en sus diferentes estilos y demás bebidas a ofrecer para brindar al cliente una experiencia gastronómica de conjunto.

III) Saberes estructurantes de la unidad curricular

1. SERVICIO AL CLIENTE, CLASIFICACIÓN DE LÍNEAS DE NEGOCIO.
2. MISE EN PLACE.
3. MONTAJES DE MESA DE RESTAURANTE Y SU APLICACIÓN.
4. PROTOCOLO DEL SERVICIO DEL VINO Y DEMÁS BEBIDAS.

IV) Desglose analítico de los saberes estructurantes

1.1 Restauración gastronómica como actividad, sus distintos modelos y tendencias.

1.2 Personal, equipos de trabajo en función del tipo de emprendimiento, imagen personal.

1.3 Cliente. Calidad en el servicio. Factores que inciden en un mal servicio.

1.4 Preparación del servicio, diseño de espacios y la distribución del equipamiento, normas básicas. Comedor, office, economato y bodega.

2.1 Menaje (cristalería, cubertería y vajilla).

2.2 Procesos en la puesta a punto: planificación, limpieza, repaso del material y colocación, preparación de muebles y maquinaria auxiliar. Lista de chequeo.

2.3 Métodos de servicios de alimentos y bebidas (servicio americano o emplatado, de fuente a plato o a la inglesa, a la francesa y de gueridon).

2.4 La comanda.

3.1 Operaciones básicas del personal de sala (transporte con bandeja, manejo de las pinzas de servicio, marcaje de platos desbarasado y desbarasado de copas).

3.2 Montajes de mesa de acuerdo al servicio a desarrollar y a los estilos de emprendimientos.

4.1 Servicio de aperitivos.

4.2 Servicio de aguas, refrescos y zumos.

4.3 Servicio de vinos tranquilos y espumosos, implementos necesarios, el Descorchador.

4.4 Temperatura de servicio.

4.5 Decantación y oxigenación.

4.6 Servicio de cafés en infusiones.

4.7 Servicio de aguardientes y licores.

V) Orientaciones pedagógicas

Las directrices formativas delinean un enfoque teórico- práctico para la unidad curricular, destacando la importancia de los talleres presenciales como escenario principal de aprendizaje. En este contexto, se destaca la necesidad de que los contenidos teóricos se ajusten a estándares de calidad claramente definidos por las prácticas específicas, las cuales actúan como referentes fundamentales en la formación de los estudiantes. Esta integración de estándares proporciona un marco sólido para el desarrollo de competencias y habilidades relevantes en el ámbito en cuestión.

Para lograr estos objetivos se debe fomentar una práctica continua y una retroalimentación constante que lleve a lograr los más altos estándares de servicio.

La evaluación formativa, que se realiza de manera regular a lo largo del proceso de aprendizaje, ofrece la oportunidad para identificar áreas de mejora y ajustar el enfoque pedagógico según las necesidades individuales de los estudiantes. Esta metodología permite a los alumnos internalizar los estándares de calidad y aplicarlos de manera crítica en la atención al cliente y el desarrollo de las distintas técnicas, preparándolos para los desafíos de un mundo en constante evolución.

Las orientaciones pedagógicas para el taller de Técnicas de Servicio especializado en vinos, deben desarrollarse con un enfoque integral que abarque la teoría y la práctica de manera efectiva. Al proporcionar un marco claro de estándares de calidad, fomentar la práctica continuada y aprovechar las herramientas tecnológicas disponibles, se puede ofrecer a los estudiantes una experiencia educativa enriquecedora que los prepare para los desafíos del mundo laboral en este campo específico.

VI) Bibliografía

Clarke, O. (2003). Enciclopedia del vino: una guía alfabética de los vinos de todo el mundo. España: Blume.

Fernandez Garcia, D. y Quiroga, D. (2015) Servicio de Atención al Cliente en Bares y Restaurantes. Ediciones Daly s.l.

Garcia Ortiz, F,; Garcia Ortiz, P-P y Gil Muela, M. (2007). Técnicas de Servicio de Atención al cliente. Ed. Paraninfo.

Vaccarini, G. (2010). Manual cata de vinos. España: Tikal Ediciones.