

Ministerio de Educación  
Provincia de Salta

SALTA, 18 ABR 2007

RESOLUCIÓN N°

939

MINISTERIO DE EDUCACIÓN

Ref.: Expte. N° 129-2454/03 (Cpos. I y II) Cpde. 1 y Cpde. 2

VISTO las presentes actuaciones mediante las cuales el establecimiento N° 8.152 denominado Colegio "Madre Teresa de Calcuta" de Salta -Capital-, tramita la aprobación de la Carrera Técnica de Nivel Superior No Universitario "Tecnatura Superior en Turismo y Hotelería con Orientación en Gastronomía"; y,

CONSIDERANDO:

Que la Ley de Educación Superior N° 24.521 establece entre sus objetivos "promover una adecuada diversificación de los estudios de Nivel Superior, que atienda tanto a las expectativas y demandas de la población como a los requerimientos del sistema cultural y de la estructura productiva";

Que, atento a ello, el Ministerio de Educación de la Provincia dictó la Resolución N° 248/99, mediante la cual determina los requisitos para la gestión y aprobación de carreras técnicas en los Institutos de Educación Superior No Universitario;

Que, asimismo, el Artículo 2° de la citada Resolución determina que para las carreras técnicas superiores no universitarias de Gestión Privada sólo será de aplicación el apartado 3° del Anexo aprobado por el Artículo 1° de la misma;

Que se meritúa necesario iniciar la transformación educativa en los Institutos Técnicos de Educación Superior a efectos de orientar sus ofertas académicas dentro de los parámetros de calidad y eficiencia y de los requerimientos del mercado laboral;

Que en el ámbito de la educación de Gestión Privada los requisitos de solicitudes de reconocimiento de nuevas carreras de Nivel Superior No Universitario se encuentran contenidos en los Artículos 10°, 17° y 20° del Dcto. 4203/99;

Que la Institución presentó en tiempo y forma el diseño curricular de la carrera, para su implementación a partir del Período Lectivo 2004, el que se ajusta al "Documento Orientador para la Presentación de Nuevas Propuestas Curriculares", elaborado por la Comisión Ad-hoc constituida por Resolución Ministerial N° 108/00 y el que cuenta a la fecha con dictamen final de "aprobado" por parte de la Comisión Jurisdiccional Evaluadora de Carreras Técnicas -fs. 307-;

Que por Disposición N° 104/06 -fs. 380/381- se convalidan los estudios impartidos en 1° año durante el Período Lectivo 2004 y en 2° Año durante el Período Lectivo 2005, y se autoriza la matriculación durante el Período Lectivo 2006 en 1°, 2° y 3° de la Carrera de Nivel Superior No Universitario "Tecnatura Superior en Turismo y Hotelería con Orientación en Gastronomía" en el instituto N° 8.152 denominado Colegio "Madre Teresa de Calcuta" de Salta -Capital-;



*Ministerio de Educación  
Provincia de Salta*

- 2 -

RESOLUCIÓN N° **939**

MINISTERIO DE EDUCACIÓN

Ref.: Expte. N° 129-2454/03 (Cpos. I y II) Cpde. 1 y Cpde. 2

Que consecuentemente resulta procedente el dictado del instrumento legal aprobatorio del correspondiente Plan de Estudios;

Por ello,

LA MINISTRA DE EDUCACIÓN

RESUELVE:

Artículo 1°.- APROBAR el Plan de Estudios de la Carrera Técnica de Nivel Superior No Universitario "Tecnicatura Superior en Turismo y Hotelería con Orientación en Gastronomía", el que como Anexo se integra a la presente.

Artículo 2°.- AUTORIZAR la implementación de la Carrera Técnica de Nivel Superior No Universitario, cuyo Plan de Estudios se aprueba en el Artículo precedente, en el establecimiento N° 8.152 denominado Colegio "Madre Teresa de Calcuta" de Salta -Capital- por 3 (tres) cohortes, a partir del Periodo Lectivo 2004.

Artículo 3°.- COMUNICAR, insertar en el Libro de Resoluciones y archivar.



  
Prof. MARIA ESTER ALTUBE  
Ministra de Educación  
Provincia de Salta

*Ministerio de Educación  
Provincia de Salta*

RESOLUCION N° **939**

- 1 -

MINISTERIO DE EDUCACION

Ref.: Expte. N° 129-2454/03 (Cpos. I y II) y Cpde. 1 y 2

ANEXO

PLAN DE ESTUDIO

1. **NIVEL:** Superior No Universitario
2. **DENOMINACIÓN DE LA CARRERA:** Tecnicatura Superior en Turismo y Hotelería con Orientación en Gastronomía
3. **DURACIÓN:** 3 (tres) años
4. **TÍTULO A OTORGAR:** Técnico Superior en Turismo y Hotelería con Orientación en Gastronomía
5. **MODALIDAD:** Presencial
6. **ÁREA:** Turismo
7. **CARGA HORARIA:** 1.917 horas reloj
8. **DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL POR ITINERARIOS DE LA FORMACIÓN:**

|                        |      |
|------------------------|------|
| Formación Básica:      | 43 % |
| Formación Específica:  | 44 % |
| Formación Profesional: | 13 % |



*Ministerio de Educación  
Provincia de Salta*

RESOLUCION N°

939

- 2 -

MINISTERIO DE EDUCACION

Ref.: Expte. N° 129-2454/03 (Cpos. I y II) y Cpde. 1 y 2

**9. OBJETIVOS**

- Promover una educación sensible valorando la diversidad cultural.
- Preservar y manifestar orgullo por los valores y tradiciones de la comunidad receptora y del país en general.
- Incentivar a los alumnos al logro de sus metas con dignidad y en el respeto a los derechos del otro.
- Resaltar la importancia de la conservación del entorno y del medio ambiente de los destinos turísticos.
- Desarrollar actitudes éticas y de apertura al cambio tanto en lo personal como en lo profesional.
- Promover una cultura de calidad y competitividad en la actividad turística.
- Fomentar el conocimiento de los métodos y técnicas de investigación en el desarrollo de los emprendimientos turísticos.
- Identificar problemas y oportunidades para proponer alternativas de acción en las organizaciones turísticas.

**Perfil del Egresado**

- Valorar el Turismo como fenómeno socioeconómico.
- Identificar, formular y evaluar proyectos empresariales hoteleros y gastronómicos.
- Diseñar, operar y organizar campañas de mercadotecnia, que permitan la comercialización de productos turísticos.
- Analizar información estadística y financiera para la toma de decisiones.
- Analizar los elementos de desarrollo sustentable para integrarlos a la actividad turística.
- Valorar la importancia del conocimiento sobre alimentos nativos que resaltan la identidad en la memoria del turista.
- Interactuar con los turistas nacionales y extranjeros con actitud de respeto hacia su identidad cultural.
- Promover valores que dignifiquen a la profesión turística.
- Dominar el idioma Inglés.
- Poseer cultura general y habilidad para la comunicación organizacional, el trabajo en equipo y la negociación.
- Generar microemprendimientos a partir de los conocimientos adquiridos.



*Ministerio de Educación  
Provincia de Salta*

RESOLUCION N°

939

- 3 -

MINISTERIO DE EDUCACION

Ref.: Expte. N° 129-2454/03 (Cpos. I y II) y Cpde. 1 y 2

**Incumbencias Profesionales**

- Administrar, organizar y dirigir empresas hoteleras con una sólida formación en la coordinación de recursos humanos y técnicos.
- Acompañar, asesorar a grupos de turistas sobre las mejores opciones de descanso y recreación que existan en cualquier destino provincial y nacional.
- Promover campañas de preservación del patrimonio cultural y natural en el ámbito en que se desempeñe.
- Planificar, controlar y diseñar menús de acuerdo a la característica del evento.
- Ofrecerá servicio de pasantía a entidades educativas y entidades públicas varias.
- Integrar directorios de gerenciamiento turístico y hotelero, por certificación de idoneidad alcanzadas durante la práctica profesional.
- Diseñar, operar y organizar campañas de mercadotecnia, que permitan la comercialización de productos turísticos



Ministerio de Educación  
Provincia de Salta

RESOLUCION N°

939

- 4 -

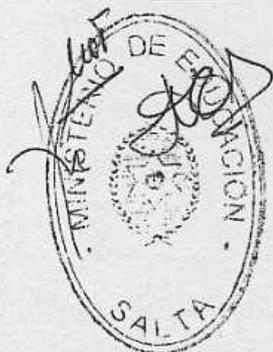
MINISTERIO DE EDUCACION

Ref.: Expte. N° 129-2454/03 (Cpos. I y II) y Cpde. 1 y 2

10. ESTRUCTURA CURRICULAR

Primer Año

| Código                                    | Espacios Curriculares   | Régimen   |          |          |
|---|---|-----------|----------|----------|
|   |   | Anual     | 1° Cuat. | 2° Cuat. |
| <b>Itinerario de Formación Básica</b>     |   |           |          |          |
| 1.01                                      | Inglés I  | 4         | -        | -        |
| 1.02                                      | Geografía Económica y Social del NOA                                      | 3         | -        | -        |
| 1.03                                      | Organización y Administración de Empresas                                 | -         | 3        | -        |
| 1.04                                      | Antropología  | -         | 3        | -        |
| 1.05                                      | Psicología Social   | -         | -        | 3        |
| 1.06                                      | Sistemas Informáticos Aplicados   | -         | -        | 4        |
| <b>Itinerario de Formación Específica</b> |   |           |          |          |
| 1.07                                      | Teoría del Turismo  | -         | 3        | -        |
| 1.08                                      | Organización Hotelera   | 3         | -        | -        |
| 1.09                                      | Alimentos y Bebidas I   | 3         | -        | -        |
| 1.10                                      | Espacio de Definición Institucional: Historia de la Gastronomía Argentina | -         | -        | 2        |
| <b>TOTAL DE HORAS CÁTEDRAS</b>            |   | <b>13</b> | <b>9</b> | <b>9</b> |



Ministerio de Educación  
Provincia de Salta

- 5 -

RESOLUCION N° 939

MINISTERIO DE EDUCACION

Ref.: Expte. N° 129-2454/03 (Cpos. I y II) y Cpde. 1 y 2

Segundo Año

| Código                                    | Espacios Curriculares                           | Régimen   |           |          |
|---|---|-----------|-----------|----------|
|   |   | Anual     | 1° Cuat.  | 2° Cuat. |
| <b>Itinerario de Formación Básica</b>     |   |           |           |          |
| 2.11                                      | Estado y Sociedad en la Argentina Contemporánea | 3         | -         | -        |
| 2.12                                      | Inglés II                                       | 4         | -         | -        |
| 2.13                                      | Geografía Económica Argentina                   | 4         | -         | -        |
| 2.14                                      | Administración Financiera                       | -         | -         | 4        |
| <b>Itinerario de Formación Específica</b> |   |           |           |          |
| 2.15                                      | Redes de Comunicación en Hotelería y Turismo    | -         | 4         | -        |
| 2.16                                      | Patrimonio Turístico Argentino                  | -         | 4         | -        |
| 2.17                                      | Relaciones Públicas y Protocolo                 | -         | 3         | -        |
| 2.18                                      | Complejos Hoteleros                             | 3         | -         | -        |
| 2.19                                      | Alimentos y Bebidas II                          | 3         | -         | -        |
| 2.20                                      | Psicología de las Organizaciones                | -         | -         | 3        |
| <b>TOTAL DE HORAS CÁTEDRAS</b>            |   | <b>17</b> | <b>11</b> | <b>7</b> |



Ministerio de Educación

Provincia de Salta

RESOLUCION N° 939

- 6 -

MINISTERIO DE EDUCACION

Ref.: Expte. N° 129-2454/03 (Cpos. I y II) y Cpde. 1 y 2

Tercer Año

| Código                                     | Espacios Curriculares  | Régimen   |           |          |
|--|--|-----------|-----------|----------|
|  |  | Anual     | 1° Cuat.  | 2° Cuat. |
| <b>Itinerario de Formación Básica</b>      |  |           |           |          |
| 3.21                                       | Arte y Estética en la Historia del Hombre  | -         | 4         | -        |
| 3.22                                       | Metodología de la Investigación  | -         | -         | 3        |
| <b>Itinerario de Formación Específica</b>  |  |           |           |          |
| 3.23                                       | Tecnología y Servicio en Alimentos y Bebidas   | -         | 3         | -        |
| 3.24                                       | Mercadotecnia  | 3         | -         | -        |
| 3.25                                       | Legislación Mercantil  | -         | -         | 3        |
| 3.26                                       | Planificación y Programación de Costos en Alimentos y Bebidas                        | -         | 4         | -        |
| <b>Itinerario de Formación Profesional</b> |  |           |           |          |
| 3.27                                       | Espacio de Definición Institucional: Geografía Gastronómica Regional e Internacional | 3         | -         | -        |
| 3.28                                       | Práctica Profesional   | 3         | -         | -        |
| 3.29                                       | Espacio de Definición Institucional: Seguridad e Higiene en Hoteles y Restaurantes   | 3         | -         | -        |
| 3.30                                       | Producción de Banquetes y Recepciones  | -         | -         | 3        |
| <b>TOTAL DE HORAS CÁTEDRAS</b>             |  | <b>12</b> | <b>11</b> | <b>9</b> |



*Ministerio de Educación  
Provincia de Salta*

RESOLUCION N°

939

- 7 -

MINISTERIO DE EDUCACION

Ref.: Expte. N° 129-2454/03 (Cpos. I y II) y Cpde. 1 y 2

**11. CONTENIDOS MÍNIMOS**

**Código: 1.01**

**Espacio Curricular: INGLÉS I**

Este estudio se basará en una teoría fonológica general pero se observarán las diferencias que surgen de distintas posiciones analíticas. Los componentes básicos son: la fonética articulatoria (los mecanismos del habla), la fonética acústica (propiedades físicas de los sonidos), clasificación de los sonidos lingüísticos, fonología, sistema de vocales, consonantes y gradación. Gramática: eliminación de errores comunes, vocabulario básico y general, común y cotidiano, de nivel intermedio. Práctica oral: conversaciones habituales, usos corrientes. Práctica escrita: diversos tipos de redacción (reproducciones, párrafos, descripciones, exposiciones, narraciones, diálogo).

**Código: 1.02**

**Espacio Curricular: GEOGRAFÍA ECONÓMICA Y SOCIAL DEL NOA**

Reconocimiento e interpretación cartográfica, continental y política. Descripción de características físicas de las diferentes regiones del NOA. Biomas. Relación física cultural. Circuitos productivos. Evolución de la población. Centros turísticos. Circuitos turísticos regionales. Rutas nacionales y provinciales. Servicios de Transporte. Principales medios de transporte. Principales compañías aéreas. Aeropuertos.

**Código: 1.03**

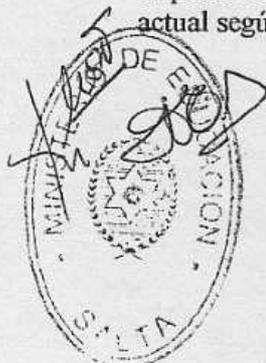
**Espacio Curricular: ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**

Teoría de la demanda. Teoría de la producción. Formas de mercado. Análisis del producto e ingreso nacional. Dinero, precios y sector externo. Problemas económicos actuales. La integración económica y el Mercosur. Procedimientos de estimación de costos y determinación de tarifas.

**Código: 1.04**

**Espacio Curricular: ANTROPOLOGÍA**

Concepto de cultura. Diferentes teorías. Multiculturalidad. Pluriculturalidad e interculturalidad. Diversidad cultural. Análisis de la población del NOA, América. Costumbres, tradiciones y creencias. Impacto de las inmigraciones. Siglos XVI, XIX y XX. Pervivencia de mitos y técnicas. Cosmovisión actual según regiones culturales.



*Ministerio de Educación  
Provincia de Salta*

RESOLUCION N° **939** - 8 -

**MINISTERIO DE EDUCACION**

Ref.: Expte. N° 129-2454/03 (Cpos. I y II) y Cpde. 1 y 2

**Código: 1.05**

**Espacio Curricular: PSICOLOGÍA SOCIAL**

Análisis de los procesos de influencia social. Procesos de socialización y construcción de la identidad. La construcción social como empresa colectiva. La noción de actitud y los cambios de conducta. La conducta colectiva. Grupos e instituciones. La influencia de los medios de comunicación. La comunicación humana en sus diferentes niveles. La lengua como construcción social y herramienta humana del pensamiento.

**Código: 1.06**

**Espacio Curricular: SISTEMAS INFORMÁTICOS APLICADOS**

Dispositivos periféricos. Identificación. Instalación y mantenimiento. Software: Software a medida. Software estándar. Software enlatado: Windows. Word. Excel. Acces. Power Point. Corel Draw. Estos programas serán estudiados en forma profunda para realizar su correspondiente mantenimiento y mejora en la performance.

**Código: 1.07**

**Espacio Curricular: TEORÍA DEL TURISMO**

Teorías turísticas. El turismo en la actualidad. Clasificaciones. Políticas Turísticas Provincial, Nacional e Internacional. Problemas turísticos contemporáneos. Impacto socio cultural. Servicios de hospitalidad.

**Código: 1.08**

**Espacio Curricular: ORGANIZACIÓN HOTELERA**

Definición. Tipos y categorías de hoteles. Legislación hotelera. Departamentos articulación horizontal y vertical. Recursos humanos y funciones. Servicios hoteleros.

**Código: 1.09**

**Espacio Curricular: ALIMENTOS Y BEBIDAS I**

Alimentos. Definición. Nutrientes: hidratos de carbono, proteínas, grasas, vitaminas, minerales, agua. Sus funciones. Grupos básicos de alimentos. Clasificación. Alimentación en las distintas etapas de la vida. Técnicas básicas de preparación: separación de partes, subdivisión, unión, cocción: métodos. Enfriamiento, refrigeración y congelamiento de alimentos. Freezer y microondas.



*Ministerio de Educación  
Provincia de Salta*

RESOLUCION N°

939

- 9 -

MINISTERIO DE EDUCACION

Ref.: Expte. N° 129-2454/03 (Cpos. I y II) y Cpde. 1 y 2

**Código: 1.10**

**Espacio Curricular: ESPACIO DE DEFINICIÓN INSTITUCIONAL: HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA ARGENTINA**

Concepto histórico de Gastronomía. Historia culinaria. Métodos tradicionales de preparación de alimentos. Orígenes de la fabricación de dulces artesanales. Historia de la vitivinicultura. Tipos. Clasificación de vinos de la etapa colonial e independiente. Importación de vinos en la etapa liberal. Origen de recetas culinarias. Selección de especias y sabores a través del tiempo. Pervivencia de gustos en la actualidad.

**Código: 2.11**

**Espacio Curricular: ESTADO Y SOCIEDAD EN LA ARGENTINA CONTEMPORÁNEA**

La clase media en la política, los gobiernos de la Unión Cívica Radical, la crisis y el golpe de estado de 1930, los posteriores gobiernos, la aparición del primer peronismo, su desarrollo y su caída. Sucesión pendular de gobiernos civiles y militares, el segundo peronismo y la fractura del poder constitucional. El Proceso de Reorganización Nacional, la guerra de Malvinas y la restauración de la democracia en diciembre de 1983. Inserción de la Argentina en la globalización económica. Proyecto Neoliberal.

**Código: 2.12**

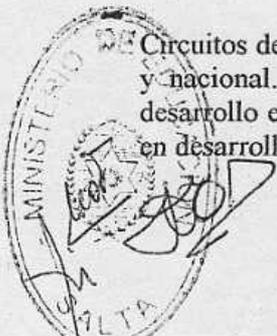
**Espacio Curricular: INGLÉS II**

Vocabulario de nivel post-intermedio, clasificado por áreas y niveles de formalidad. Necesidades materiales y espirituales, vocabularios más amplios y específicos. Práctica oral de presentaciones cortas e informes. Práctica escrita de narrativa y descripciones. Consideración de contexto y connotación. Descripción de las estructuras gramaticales del idioma Inglés de acuerdo con las teorías del caso, localista y modal y modelo de principios y parámetros. Profundización en el estudio de las estructuras semánticas. Los rasgos semánticos y el análisis componencial. La ambigüedad y la paráfrasis. La homonimia y la polisemia. La implicación lógica. Teorías semánticas: referencial, conceptualista, conductista y sintéticas. La pragmática. La competencia lingüística y gramática. La interpretación de las oraciones en su contexto. Las teorías de actos de habla y de implicatorias. El principio de cooperación y las cuatro máximas de Grice. La presuposición, la cohesión y la coherencia.

**Código: 2.13**

**Espacio Curricular: GEOGRAFÍA ECONÓMICA ARGENTINA**

Circuitos de producción argentinos. Identificación de regiones. Vías de comunicación a nivel provincial y nacional. Clasificación de las provincias por su PBI, problemáticas ambientales que afectan el desarrollo económico, vinculación de las regiones productoras al Mercosur. Acuerdos interprovinciales en desarrollo y de infraestructura. Crecimiento económico del país desde el período 1950-2000.



*Ministerio de Educación  
Provincia de Salta*

- 10 -

RESOLUCION N°

**939**

MINISTERIO DE EDUCACION

Ref.: Expte. N° 129-2454/03 (Cpos. I y II) y Cpde. 1 y 2

**Código: 2.14**

**Espacio Curricular: ADMINISTRACIÓN FINANCIERA**

Sector monetario y financiero. Finalización de la economía, el dinero y los bancos. Presupuesto financiero. Fuente de financiamiento. Colocaciones de fondos. Rendimientos diferenciales. Gestión bancaria: operaciones tradicionales y nuevos servicios.

**Código: 2.15**

**Espacio Curricular: REDES DE COMUNICACIÓN EN HOTELERÍA Y TURISMO**

Internet: Historia. Lo que se puede hacer, lo que ofrece, la línea telefónica, la cuenta, el software. Tipos de cuenta. Elección del proveedor. La World Wide Web: un mundo interconectado. A navegar las direcciones. Negocio en la Web. Navegadores. Las pantallas principales. La distintas versiones. Trabajo con archivos. Navegación sin conexión, por varios sitios al mismo tiempo. Buscadores. Correo electrónico: la cuenta del correo. Direcciones electrónicas. Trabajar fuera de línea. Organizar el correo. Lista de distribución. Envío de mensajes. El mecanismo de las listas. Normas de convivencia en las listas. Teleconferencias: selección de servidor y canal. Realización de teleconferencias. Utilización de audio y vídeo. Comunicaciones telefónicas por voz.

**Código: 2.16**

**Espacio Curricular: PATRIMONIO TURÍSTICO ARGENTINO**

Concepto de Patrimonio. Tangible e intangible. Patrimonio natural y cultural. Paisaje. Patrimonio monumental. Criterios para validar productos como patrimonio. Identificación de destinos turísticos y relevamiento de patrimonio cultural en la Argentina. Museos del país. Arquitectura. Pintura y escultura. Características culturales por región.

**Código: 2.17**

**Espacio Curricular: RELACIONES PÚBLICAS Y PROTOCOLO**

Comunicación individual y colectiva. Formas de comunicación. Técnicas de venta. Grupos y sectores vinculados al turismo. Técnicas de la sociocomunicación. Dinámicas de grupos. Sociogramas. Estrategias de comunicación. Ceremonial y protocolo oficial y privado.

**Código: 2.18**

**Espacio Curricular: COMPLEJOS HOTELEROS**

Complejos hoteleros en el mundo. Diferentes tipos de alojamientos turísticos (Moteles, Apart Hoteles, Cabañas, etc.). Categorías, funciones y características. Conducción y coordinación del personal de: recepción, administración, mantenimiento, cocina, etc.



*Ministerio de Educación  
Provincia de Salta*

RESOLUCION N°

**939**

- 11 -

**MINISTERIO DE EDUCACION**

Ref.: Expte. N° 129-2454/03 (Cpos. I y II) y Cpde. 1 y 2

**Código: 2.19**

**Espacio Curricular: ALIMENTOS Y BEBIDAS II**

Historia culinaria. Alimentos nativos. Comidas típicas de la región. Cocina latinoamericana e internacional. Bebidas: bebidas típicas de la región. Elaboración de vinos. Zona productora de vinos. Bodegas de la zona. Tipos de vino. Catación de vinos.

**Código: 2.20**

**Espacio Curricular: PSICOLOGÍA DE LAS ORGANIZACIONES**

La organización: fenómenos y procesos. Paradigmas organizacionales. Distintos enfoques, modelos y corrientes de pensamiento. Problemas de eficacia y eficiencia. Fines organizacionales. Conflicto, cambio, poder. El management. Selección y contratación de personal. Plan de desarrollo de carrera y capacitación. Evaluación de desempeño. Marco ético en la gestión de los recursos humanos.

**Código: 3.21**

**Espacio Curricular: ARTE Y ESTÉTICA EN LA HISTORIA DEL HOMBRE**

Concepto de Arte Occidental. Técnicas y términos artísticos. Arquitectura. Definición. Materiales y su relación con el medio: soportes, arcos, cubiertas, elementos decorativos. Planos. Escultura, cerámica, pintura: tipos, materiales y técnicas. Influencias en la ciudad de Salta del arte griego, romano bizancio. Ejemplificación. Influencias y ejemplos del arte románico y gótico en la ciudad de Salta. Fundamentos estilísticos, características de las construcciones religiosas, pintura y escultura. Influencias y ejemplos en la ciudad de Salta del Renacimiento y el Barroco. Arte Neoclásico. Arte Moderno, posmoderno y contemporáneo. Características generales. Funcionalidad y nuevos códigos estéticos.

**Código: 3.22**

**Espacio Curricular: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN**

Epistemología. Método científico. Instancias de la investigación científica. Hipótesis. Selección de las muestras. Estudios de mercado.

**Código: 3.23**

**Espacio Curricular: TECNOLOGÍA Y SERVICIOS EN ALIMENTOS Y BEBIDAS**

Organización de Eventos. Catering. Planificación de menús. Confección de presupuestos. Mesas de Eventos, elaboración, armado y presentación.



*Ministerio de Educación  
Provincia de Salta*

RESOLUCION N°

939

- 12 -

MINISTERIO DE EDUCACION

Ref.: Expte. N° 129-2454/03 (Cpos. I y II) y Cpde. 1 y 2

**Código: 3.24**

**Espacio Curricular: MERCADOTECNIA**

El producto. Concepto de marketing. El marketing de los productos no tangibles. Proceso: sus fases. Expectativas. Marcas. Determinación de precios. Satisfacción del usuario. Segmentación. Concepto de calidad. Las dimensiones de calidad. Calidad y excelencia. El profesional como productor de servicios. Administración de los canales de distribución. Sus beneficios. Tipos de promoción y venta. Las relaciones públicas y la propaganda.

**Código: 3.25**

**Espacio Curricular: LEGISLACIÓN MERCANTIL**

Definición. Leyes comerciales: provinciales, nacionales e internacionales. Legislación turística. Derecho. Ordenanzas Municipales. Derecho Comercial. Leyes de aduana. Leyes de intercambios vigentes en el Mercosur, NAFTA, relaciones comerciales con el continente europeo.

**Código: 3.26**

**Espacio Curricular: PLANIFICACIÓN Y PROGRAMACIÓN DE COSTOS EN ALIMENTOS Y BEBIDAS**

Contabilidad gastronómica. Planificación de costos de alimentos y bebidas. Planificación y diseño de menú. Mercadotecnia gastronómica. Análisis de costo en gastronomía. Planificación de eventos y buffet según categorías de hoteles. Elaboración de menús según las características regionales. Dietas calóricas e hipocalóricas. Alimentos: clasificación nutricional. Diseño de platos y banquetes. Seminario de investigación sobre figuras de la gastronomía internacional y sus diferentes estilos.

**Código: 3.27**

**Espacio Curricular: ESPACIO DE DEFINICIÓN INSTITUCIONAL: GEOGRAFÍA GASTRONÓMICA REGIONAL E INTERNACIONAL**

Historia culinaria. Alimentos nativos. Comidas típicas de la región. Cocina latinoamericana e internacional. Bebidas: bebidas típicas de la región. Elaboración de vinos. Zona productora de vinos. Bodegas de la zona. Tipos de vino. Catación de vinos.

**Código: 3.28**

**Espacio Curricular: PRÁCTICA PROFESIONAL**

La Práctica Profesional como primera experiencia laboral. Marco Legal de Pasantías. Las dimensiones del trabajo. Búsqueda laboral. El Curriculum Vitae. Selección de Personal por competencias. Atención



*Ministerio de Educación  
Provincia de Salta*

RESOLUCION N°

**939**

- 13 -

MINISTERIO DE EDUCACION

Ref.: Expte. N° 129-2454/03 (Cpos. I y II) y Cpde. 1 y 2

al Público. Empresas de Servicios y Producción. Atención de reclamos y resolución de conflictos. Realización de Pasantías en Turismo, Hotelería y Gastronomía.

**Código: 3.29**

**Espacio Curricular: ESPACIO DE DEFINICIÓN INSTITUCIONAL: SEGURIDAD E HIGIENE EN HOTELES Y RESTAURANTES**

Salud. Concepto. Enfermedades de transmisión alimentaria. Agentes que alteran el aspecto y las características de un alimento fresco. Almacenamiento de alimentos. Higiene en la preparación de alimentos, en el lugar de trabajo y en personal manipulador de alimentos. Bromatología: definición, objetivos e importancia. La legislación bromatológica: definición de alimentos genuinos y sanos, alteración, adulteración, contaminación, falsificación. Control de calidad del servicio de alimentación. Seguridad en infraestructura.

**Código: 3.30**

**Espacio Curricular: PRODUCCIÓN DE BANQUETES Y RECEPCIONES**

Clase de eventos. Conceptos y diferencias. Eventos académicos. Ceremonial y Protocolo en banquetes. Eventos vinculados al Turismo. Organización de banquetes institucionales o empresariales. Tipos de agasajos. Area de Producción de Banquetes en Hoteles. Organigrama del Departamento de Banquetes. Actividades. Imprevistos: errores y soluciones. Montaje de salones. Congresos y convenciones. Organización del evento. Coffe Break. Acto de clausura. Actividades post-congreso.



Ministerio de Educación  
Provincia de Salta

- 14 -

RESOLUCION N°

939

MINISTERIO DE EDUCACION

Ref.: Expte. N° 129-2454/03 (Cpos. I y II) y Cpde. 1 y 2

12. RÉGIMEN DE CORRELATIVIDADES

| Código | Espacios Curriculares   | Para<br>Cursar<br>debe tener<br>Regular | Para<br>Rendir<br>debe tener<br>Aprobado |
|--------|---|---|--|
| 1.01   | Inglés I  | -                                       | -  |
| 1.02   | Geografía Económica y Social del NOA                                      | -                                       | -  |
| 1.03   | Organización y Administración de Empresas                                 | -                                       | -  |
| 1.04   | Antropología  |   |  |
| 1.05   | Psicología Social   |   |  |
| 1.06   | Sistema Informáticos Aplicados  | 1.03                                    |  |
| 1.07   | Teoría del Turismo  |   |  |
| 1.08   | Organización Hotelera   |   |  |
| 1.09   | Alimentos y Bebidas I   |   |  |
| 1.10   | Espacio de Definición Institucional: Historia de la Gastronomía Argentina |   |  |
| 2.11   | Estado y Sociedad en la Argentina Contemporánea                           | 1.04                                    | 1.04                                     |
| 2.12   | Inglés II   | 1.01                                    | 1.01                                     |
| 2.13   | Geografía Económica Argentina   | 1.02                                    | 1.02                                     |
| 2.14   | Administración Financiera   | 1.03                                    | 1.03-1.06                                |
| 2.15   | Redes de Comunicación en Hotelería y Turismo                              | 1.06                                    | 1.03-1.06                                |
| 2.16   | Patrimonio Turístico Argentino  | 1.02                                    | 1.02                                     |
| 2.17   | Relaciones Públicas y Protocolo   | 1.04                                    | 1.04-1.05                                |
| 2.18   | Complejos Hoteleros   | 1.08                                    | 1.07-1.08                                |
| 2.19   | Alimentos y Bebidas II  | 1.09                                    | 1.07-1.09                                |
| 2.20   | Psicología de las Organizaciones  | 1.05                                    | 1.05-1.08                                |
| 3.21   | Arte y Estética en la Historia del Hombre                                 | 2.13-2.16                               | 2.13-2.16                                |
| 3.22   | Metodología de la Investigación   | 2.16-2.18                               | 2.16-2.18-<br>2.19                       |



Ministerio de Educación  
Provincia de Salta

RESOLUCION N°

939

- 15 -

MINISTERIO DE EDUCACION

Ref.: Expte. N° 129-2454/03 (Cpos. I y II) y Cpde. 1 y 2

| Código | Espacios Curriculares  | Para<br>Cursar<br>debe tener<br>Regular | Para<br>Rendir<br>debe tener<br>Aprobado |
|--------|--|---|--|
| 3.23   | Tecnología y Servicios en Alimentos y Bebidas  | 2.17-2.18                               | 2.17-2.18                                |
| 3.24   | Mercadotecnia  | 2.15                                    | 2.15                                     |
| 3.25   | Legislación Mercantil  | 2.14-2.18                               | 2.14-2.18                                |
| 3.26   | Planificación y Programación de Costos en Alimentos y Bebidas                        | 2.15-2.19                               | 2.15-2.19                                |
| 3.27   | Espacio de Definición Institucional: Geografía Gastronómica Regional e Internacional | 2.20                                    | 2.20                                     |
| 3.28   | Práctica Profesional   | 2.18-2.19-<br>2.20                      | 2.18-2.20                                |
| 3.29   | Espacio de Definición Institucional: Seguridad e Higiene en Hoteles y Restaurantes   | 2.19-2.20                               | 2.19-2.20                                |
| 3.30   | Producción de Banquetes y Recepciones  | 2.17-2.18-<br>2.19                      | 2.17-2.18-<br>2.19                       |



  
Prof. MARIA ESTER ALTUBE  
Ministra de Educación  
Provincia de Salta