



UNIVERSIDAD DEL SALVADOR

.....
(Carrera/s)

Facultad de

PROGRAMA

ACTIVIDAD CURRICULAR:	Gestión de alimentos y bebidas				
CÁTEDRA:	Lic. Maria Laura Tripoli				
TOTAL DE HS/SEM.:	2	TOTAL HS	6		
SEDE:	centro	CURSO:	3B, D, Eventos	TURNO:	Mañana/noche
AÑO ACADÉMICO:	2018				
URL:					

1. CICLO:

Básico		Superior/Profesional	X
--------	--	----------------------	---

(Marque con una cruz el ciclo correspondiente)

2. COMPOSICIÓN DE LA CÁTEDRA:

Docente	E-mail
Tripoli, Maria Laura	Laura.tripoli@usal.edu.ar

3. EJE/ÁREA EN QUE SE ENCUENTRA LA MATERIA/SEMINARIO DENTRO DE LA CARRERA:

4. FUNDAMENTACIÓN DE LA MATERIA/SEMINARIO EN LA CARRERA:

5. OBJETIVOS DE LA MATERIA:

-Comprender que una correcta alimentación e higiene alimentaría forman parte de una mejor calidad de vida.

- Adquirir conocimientos fundamentales para el correcto desempeño en el Departamento de Alimentos y Bebidas de un hotel u otra proyección laboral relacionada.
- Desarrollar habilidades para realizar trabajos de investigación y divulgación de conocimientos, que hacen al conocimiento gastronómico, incluyendo las culturas gastronómicas que se han desarrollado a lo largo de los tiempos.

OBJETIVOS PARTICULARES

- Adquirir nociones básicas sobre alimentación normal.
- Valorar el concepto de prevención de enfermedades por el incorrecto manipuleo de alimentos.
- Interpretar cualidades de un alimento según su composición, envasado, conservación, etc.
- Desarrollar habilidades en higiene y conservación de alimentos.
- Conocer la legislación alimentaria (Código Alimentario Argentino) y los diferentes códigos de prácticas (HACCP), incorporándolos como herramientas de trabajo.
- Comprender el concepto de calidad en alimentación a nivel empresarial.
- Identificar las distintas fases que intervienen en el proceso de prestación de servicio en el restaurante, bar y cafetería como asimismo la distribución de tareas dentro del departamento de alimentos y bebidas.
- Incorporar conocimientos de cultura gastronómica relacionados con el origen de la alimentación a nivel social, y también como cambio importante en los usos y hábitos del hombre primitivo y su evolución al respecto.
- Distinguir las diferentes cocinas del mundo y poder establecer caracteres comunes con respecto a las mismas.
- Manejar con espontaneidad y soltura las características de nuestra cocina y sus diferencias regionales
- Agrupar todos estos conceptos e interrelacionarlos para poder analizar distintas situaciones del ámbito gastronómico con sentido crítico y abarcativo.
- Incluir los tres ejes de la materia para la toma de decisiones en el sector gastronómico

6. ASIGNACIÓN HORARIA: (discriminar carga horaria teórica y práctica para carreras que acreditan ante CONEAU)

	Teórica	Práctica	Total
Carga horaria	2	0	2

7. UNIDADES TEMÁTICAS, CONTENIDOS, BIBLIOGRAFÍA BÁSICA POR UNIDAD TEMÁTICA:

Unidad I Alimentación y Calidad de Vida

A) Alimentación y nutrición

- Las necesidades básicas del individuo.
- Alimentación y alimento
- Nutrición y nutriente: conceptos.
- Los alimentos como fuente de nutrientes y energía
- Nociones de Nutrición y metabolismo.

B) Educación Alimentaria

- La pirámide de la alimentación
- Régimen normal.
- Alimentación colectiva. Características. Tipos de comedores. Escuelas, hogares de ancianos, etc.

C) Tendencias

- Street food
- Rutas alimentarias

Unidad II Cultura Gastronómica

A) Historia de la Gastronomía

- El inicio de la alimentación como función social.
- Nacimiento de la cocina. La cocina como identidad social.
- Las primeras cocinas del mundo: Cocina egipcia, Cocina Hebrea, Cocina Griega, Cocina Romana, Cocina en la Edad Media y Renacimiento.

B) Las cocinas del mundo

- Las grandes cocinas europeas. Características generales .La Cocina Italiana, La Cocina Española, La Cocina Francesa.
- Las grandes cocinas orientales. Características generales. La Cocina China, La Cocina Japonesa, La cocina del Sudeste Asiático (Vietnam, Tailandia)

C) La Gastronomía Argentina

- Historia de la Gastronomía en nuestras tierras.
- Usos y costumbres en los primeros tiempos.

-Regiones gastronómicas argentina: NOA. NEA, Cuyo, Patagonia, La pampa y Buenos Aires histórica y cultural.

D) Gastronomía como patrimonio inmaterial

- Importancia de la alimentación para el turismo
- Conceptos asociados

Unidad III Departamento de Alimentos y Bebidas

A) *Servicio de comidas en el hotel*

- Clasificación del servicio de comidas según las características del hotel. Tipos de servicio, inglés, francés, ruso, buffet, etc.
- Departamento de alimentos y bebidas dentro de un hotel: organigrama, organización, funciones, distribución de tareas, perfil del gerente, etc.
- El Restaurante: planificación y características generales. Equipamiento, vajilla, cristalería, etc.
- La brigada y sus funciones.
- Mise en place. Pasos.
- Normas generales: el servicio de mesa, como servir una mesa, comportamiento en la mesa. Consideraciones a tener en cuenta.
- La oferta: planificación y diseño de cartas y menús. Diferencia entre ambos.
- Gerente de alimentos y bebidas. Funciones.. Perfil

B) Tareas operativas

- Proveedores: selección, control de calidad. Selección y compra de materias primas. Recepción y controles
- .Almacenamiento: rotación de stock. Niveles mínimos y máximos de stock. Reposiciones. Condiciones de almacenamiento de las materias primas.

Cadena de frío. Normas FIFO.

Unidad IV Seguridad Alimentaria

A) Calidad, higiene e inocuidad de los alimentos en el sector del Turismo

- Relación del turismo y la calidad total.
 - Definir la emporiatria.
 - Importancia del agua en la restauración colectiva. Enfermedades.
 - Riesgos para la seguridad alimentaria. ETAS
 - Higiene y manipulación de alimentos: bromatología, definición e implicancias.
- Alimento: definición de acuerdo al C.A.A. Tipos de alimentos, según sean: genuino, alterado, contaminado, adulterado y falsificado. Análisis de rótulos de alimentos. Entes argentinos que regulan la actividad y seguridad de los alimentos

B) Características

- Normas de seguridad alimentaria: HACCP
- Higiene del personal.
- Higiene de las plantas procesadoras.
- Lavado de utensilios.
- Cuidado en el procesado.
- Contaminación cruzada y como evitarla.

8. RECURSOS METODOLÓGICOS: (incluir modalidad y lugares de prácticas, junto con la modalidad de supervisión y de evaluación de las mismas)

9. CRITERIOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN PARCIAL:

Se prevén tres instancias de evaluación parcial

- 1-Una evaluación parcial
- 2-Presentación de un trabajo práctico, en fecha fijada con anticipación por la cátedra.
- 3-Exposición oral de dicho trabajo práctico.

En todas las instancias antes mencionadas deberá contar con un **mínimo de calificación de 7 (siete) para poder acceder a PROMOCION DE LA ASIGNATURA SIN EXAMEN FINAL.**

Entiéndase como 7 (siete) en cada instancia en particular.

DE acuerdo al art 3 de la Disposición Decanal n2-2016 con fecha 26-01-2016

Que establece;

- a) **Para obtener la promoción de la materia sin examen final, el alumno deberá cumplir, sin excepción, con la aprobación de la totalidad de las evaluaciones parciales fijadas por la cátedra, obteniendo en cada una de ellas un mínimo de 7 (siete) y no como resultado de promedio. En caso que el alumno haya sido aplazado se haya encontrado ausente a alguna de las instancias parciales, NO PODRA ACCEDER A LA PROMOCION DE LA MATERIA.**
- b) **Sera condición indispensable para acceder a la promoción de la asignatura sin examen final, cumplir con el régimen de correlatividades y con el régimen de escolaridad establecido en los artículos 27,28,29 del REGLAMENTO GENERAL DE ESTUDIOS R.R.N 152-14**
- c) **Los alumnos que aprueben las evaluaciones requeridas por la cátedra con una calificación inferior a 7 (SIETE) SOLO OBTENDRAN LA ESCOLARIDAD REGLAMENTARIA PARA ACCEDER A INSTANCIA DEL EXAMEN FINAL.**
- d) **El alumno que hubiera promocionado deberá inscribirse al examen final de la asignatura respetando en todo los procedimientos vigentes y los plazos reglamentarios de vigencia de escolaridad, establecida en el artículo 34 del Reglamento General de estudios R.R.N 152-14**

-Interés demostrado por el alumno durante el cuatrimestre.

-Asistencia al 75% de las clases.

10. RÉGIMEN DE EVALUACIÓN FINAL Y APROBACIÓN DE LA MATERIA:

El sistema de evaluación final abarcará la totalidad del programa vigente 2018 presentado por la cátedra.

Es importante que el alumno tenga presente que se evaluarán aspectos de las 4 unidades académicas siendo cada una de ellas relevantes para la calificación final.

Solo quedan excluidos de dicha instancia de evaluación los temas que no hayan sido tratados en clase.

11. BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- Cervera, J. Rigolfas. *Alimentación y Dietoterapia*. España. Ed. Interamericana. 1999.
- Rolando D. Salinas. *Alimentos y Nutrición (Introducción a la Bromatología)*. Bs.As. Ed. El Ateneo. 3ra. edición mayo 2000.
- Krause.-*Nutrición y Dietoterapia de México* .Ed. Mc. Graw-Hill Interamericana. ,9na. edición. 1998.
- Código Alimentario Argentino.
- Que es el Codex Alimentario .Roma. FAO/OMS.
- Suplemento del Codex Alimentario. *Requisitos generales (Higiene de los Alimentos)*.
- Programa conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias. Roma.1998.
- Capacitación de manipuladores de alimentos y orientación al consumidor .Material informativo de la Secretaria de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación. Seminario-taller.
- Dr.Cecilio Morón, Dra. Marcela Yaafar. *Proyecto SAGPyA/FAO*. Bs.As. agosto 1999.
- Sara Mortimore y Carol Wallace. *HACCP: Enfoque practico* .Zaragoza, España .Editorial Acribia S.A. 1996.
- Aarón L.Brody. *Envasado de alimentos en atmósferas controladas, modificadas y al vacío*. Zaragoza, España. Ed. Acribia . 1996.
- D. Hazelwood y A.D Mc. Lean.*Curso de Higiene para manipuladores de alimentos* .Zaragoza, España. Ed. Acribia. 1994.
- Charles E. Eshbach. *Administración de servicios de alimentos* .México. Ed. Diana. 6ta. edición 1993.
- Javier Cerra, José Dorado, Diego Estepa, Pedro García. *Gestión de producción de Alojamientos y restauración*. España. Ed. Síntesis. 1999.
- J.M.Sanchez Feito. *Procesos de servicios de restauración* .España. Ed.Sintesis. 1995.
- Denis L. Foster. *Alimentos y Bebidas: operaciones, métodos y control de costos*. México. Ed. Mac Graw Gill.1995.
- Suplemento del Codex Alimentario. *Requisitos generales (Higiene de los Alimentos)*.
- Programa conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias. Roma.1998.
- Capacitación de manipuladores de alimentos y orientación al consumidor .Material informativo de la Secretaria de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación. Seminario-taller.
- Sara Mortimore y Carol Wallace. *HACCP: Enfoque practico* .Zaragoza, España .Editorial Acribia S.A. 1996.
- Aarón L.Brody. *Envasado de alimentos en atmósferas controladas, modificadas y al vacío*. Zaragoza, España. Ed. Acribia . 1996.
- D. Hazelwood y A.D Mc. Lean.*Curso de Higiene para manipuladores de alimentos* .Zaragoza, España. Ed. Acribia. 1994.
- Donald E. Lundberg. *Manual de Organización y Administración de Hoteles y Restaurantes*. Barcelona, España. Vol. 1 y 2 Ed. Centrum. 1992.
- Charles E. Eshbach. *Administración de servicios de alimentos* .México. Ed. Diana. 6ta. edición 1993.
- Javier Cerra, José Dorado, Diego Estepa, Pedro García. *Gestión de producción de Alojamientos y restauración*. España. Ed. Síntesis. 1999.
- J.M.Sanchez Feito. *Procesos de servicios de restauración* .España. Ed.Sintesis. 1995.
- Denis L. Foster. *Alimentos y Bebidas: operaciones, métodos y control de costos*. México. Ed. Mac Graw Gill.1995.
- Juan R. Mestres Soler. *Técnicas de Gestión y Dirección Hotelera*. Barcelona, España. Ediciones Gestión 2000. S.A. 1995.
- Marcelo Álvarez y Luisa Pinotti. *A la mesa*. Bs. As. Ed. Grijalbo .2000.
- Nestor Lujan. *Historia de la Gastronomía*. España .Ed. Folio.1997.

- V́ctor Ego Ducrot. *Los sabores de la historia* .Bs.As. Ed.Grupo Editor Norma.2000.
- V́ctor Ego Ducrot. *Los sabores de la patria*. Bs.As. Ed. Grupo Editor Norma.1998.
- Massimo Montanari(compilador). *El mundo en la Cocina* .Bs.As. Ed. Paidos. 2003.
- Apuntes de ćtedra.
- Trabajos pŕcticos de la comisi3n.
- Material informativo distribuido por los docentes de la ćtedra y trabajo en clase.

12. ORGANIZACI3N SEMANAL DE LA ACTIVIDAD PRESENCIAL (Orientadora)

(Completar las unidades temáticas y marcar las columnas correspondientes con una cruz. Considerar la cantidad de semanas en funci3n del r3gimen de cursada de la materia. Ej. 18 semanas para las materias cuatrimestrales; 36 semanas para las materias anuales.)

Nota: En aquellos casos que la materia tenga una modalidad intensiva, consignar detalle de la actividad seg3n corresponda (jornada, d́as)

Semana	Unidad Temática	Horas Te3ricas	Horas Prácticas	Tutorías	Evaluaciones	Otras Actividades
1	U1 Alimentacion y nutrici3n	2				Casos practicos
2	U1Alimentacion colectiva	2				Ejemplos
3	U1-2 Street food rutas.	2				Libros de consulta
4	U2 Inicio de la alimentacion	2				
5	U2 Cocina como identidad social	2				
6	U2 primeras cocinas del mundo	2				Artículos de revistas
7	U2 Grandes cocinas europeas	2				
8	U2 gastronomía argentina generalidades	2				
9	U2 Regiones argentinas	2				
10	U3 Depto de alimentos y bebidas organigramas	2				
11	U3 Gerente de ayb perfil funciones obligaciones	2				
12	U3 Mise en place sal3n comedor	2				
13	U3 Tipos de servicio	2				
14	U4 Relacion del turismo y la calidad total	2				
15	U4 Seguridad e higiene . ETAS manipulacion	2				
16	U4 casos reales -HACCP					Artículos de referencia casos reales
17	PARCIAL	FECHA A DEF				
18	EXPOSICION ORAL TP	FECHA A DEF				

13. OTROS REQUISITOS PARA LA APROBACI3N DE LA MATERIA

14. FIRMA DE DOCENTES:

**LIC. MARIA LAURA TRIPOLI
24 DE FEBRERO DE 2018**

15. FIRMA DEL DIRECTOR DE LA CARRERA

A handwritten signature in black ink, written in a cursive style. The signature is somewhat stylized and difficult to read, but it appears to be a name. It is positioned centrally on the page.