

*Ministerio de Educación y Justicia*

Epte. n° 49180/87

BUENOS AIRES, 18 MAR 1988

VISTO las presentes actuaciones por las que el Instituto Incorporado Superior de Turismo "PERITO MORENO" (A-770) de Capital Federal, solicita autorización para aplicar con carácter experimental, a partir del término lectivo 1988, un plan de estudios de nivel terciario - no universitario - para la carrera de "Técnico Superior en Gastronomía Hotelera" con especialización en Restaurante y Bar o Cocina y Pastelería, y

CONSIDERANDO:

Que con dicho plan se ha de responder a la demanda de personal especializado en el área de la gastronomía hotelera.

Que permite incrementar las opciones que ofrece el sistema educativo nacional en el nivel terciario no universitario.

Que el plan de estudios presentado se ajusta a lo prescripto por el Decreto 940/72.

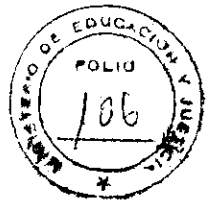
Por ello y de conformidad con lo aconsejado por la Superintendencia Nacional de la Enseñanza Privada,

EL MINISTRO DE EDUCACION Y JUSTICIA

RESUELVE:

ARTICULO 1°.- Aprobar, con carácter experimental, el plan de estudios de nivel terciario no universitario para la carrera de "Técnico Superior en Gastronomía Hotelera" con especialización en Restaurante y Bar o en Cocina y Pastelería que, como Anexo, forma parte de la presente Resolución.

ARTICULO 2°.- Autorizar la aplicación del Plan aprobado en el artículo precedente en el Instituto Incorporado a la Enseñanza Oficial, Superior de Turismo "PERITO MORENO" (A-770), de Capital Federal, a partir del término lectivo 1988.



Ministerio de Educación y Justicia

ARTICULO 3°.- Encomendar a la Superintendencia Nacional de la Enseñanza Privada el seguimiento, orientación y evaluación de la experiencia de acuerdo con las pautas que a tal efecto elabore, facultándola, asimismo, para aprobar los reajustes curriculares que la práctica determine convenientes.

ARTICULO 4°.- Regístrese , y pase a la SUPERINTENDENCIA NACIONAL DE LA ENSEÑANZA PRIVADA a sus efectos.-

JF
A

CS
JORGE F. SABATO
MINISTRO DE EDUCACION Y JUSTICIA



ANEXO

PLAN DE ESTUDIOS PARA LA FORMACION DE PROFESIONALES EN HOTELERIA

1. IDENTIFICACION DEL PLAN DE ESTUDIOS

1.1. Denominación: Formación de Profesionales en Hotelería.

1.2. Nivel: Terciario

1.3. Modalidad: Técnica

1.4. Especialidad: Gastronomía Hotelera

1.5. Duración del Plan de Estudios: 3 (tres) años.

1.6. Títulos: Técnico Superior en Gastronomía Hotelera

1.6.1. Especialización: Restaurante y Bar

1.6.2. Especialización: Cocina y Pastelería

1.7. Condiciones de ingreso:

Estudios secundarios completos

1.8. Responsables directos del ensayo:

1.8.1. Instituto Superior de Turismo Perito Moreno (A-770)

1.8.2. Un Coordinador Técnico Profesional

1.9. Objetivos del Ensayo

- Proporcionar al alumno la oportunidad de fortalecer la capacidad de mando aplicable al nivel superior de la Hotelería.
- Ofrecer al participante nuevas técnicas y metodología de inmediata aplicación en su labor profesional.
- Suministrar a la Hotelería la mano de obra calificada o especializada que las empresas del sector exigen.
- Ofrecer una visión global de la operación hotelera imprescindible a quien pretende hacer carrera hasta los niveles jerárquicos superiores
- Formar trabajadores debidamente calificados, técnicos y supervisores que garanticen incrementos en la productividad del individuo y por ende de la misma empresa.
- Permitir a quienes se desempeñan en las empresas hoteleras, tener posibilidades de promoción, de acuerdo con sus aptitudes y capacitación para obtener nuevos conocimientos.

[Firmas manuscritas]



2. ESTRUCTURA DEL PLAN DE ESTUDIOS

2.1. Caracterización del egresado

Las tareas específicas del Técnico Superior en Gastronomía Hotelera se desarrollan en dos sectores:

- . Restaurante y Bar, donde cumple tareas de "maître" y "barman", respectivamente.
- . Cocina, donde cumple tareas de "chef".

2.1.1. Tareas específicas del "maître":

a) Tareas de Administración y Dirección:

Supervisión y dirección del personal:

- Dirigir, controlar y supervisar las actividades del personal de restaurante y bar.
- Entrenar al personal en el ambiente de trabajo.
- Organizar el entrenamiento formal del personal.
- Resolver situaciones de emergencia.
- Cuidar la seguridad en general y de la prevención de incendios.

Organización y planeamiento:

- Planificar y controlar la organización y preparación de los salones.
- Elaborar menús.
- Organizar banquetes.
- Organizar servicios especiales.
- Planificar trabajo del personal del restaurante y bar.
- Organizar servicio de bar para cócteles, fiestas y bufés.

Previsión y Control:

- Planificar y evaluar las actividades y los resultados de restaurantes y bares.
- Administrar el "stock" de bebidas y de productos de consumo del bar.

URP
A
OS
27
A



b) Tareas de Servicio de Restaurante

- Cortar aves, carnes, peces y frutas en la mesa del cliente.
- Hacer "flambés".
- Atender reclamaciones de clientes.

c) Ventas

- Hacer reserva de mesas.
- Recepcionar al cliente.
- Tomar el pedido de comidas.
- Tomar el pedido de bebidas.

2.1. 2. Tareas específicas del "barman":

a) Tareas de administración y dirección

- Hacer inventarios y control de los equipos y utensilios del bar.
- Administrar el "stock" de bebidas y de productos de consumo del bar.
- Elaborar menús y cartas del bar.
- Organizar servicio de bar para cócteles fiestas y bufés.
- Planificar el trabajo del personal del bar.
- Entrenar al personal en el ambiente de trabajo.
- Dirigir, controlar y supervisar las tareas del personal.
- Planificar y evaluar las actividades y los resultados del bar.
- Resolver situaciones de emergencia.
- Cuidar la seguridad en general y prevención de incendios.

b) Tareas de servicio de bar

- Preparar cócteles
- Tomar el pedido de bebidas del bar.
- Servir bebidas en el bar.
- Atender las reclamaciones del cliente del bar.

Handwritten signatures and initials on the left margin, including "WRP" and a large signature.



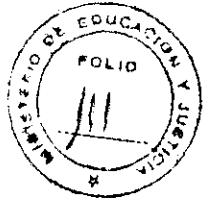
Ministerio de Educación y Justicia

2.1.3. Tareas específicas del "chef" de cocina:

- Asumir la responsabilidad de los diferentes servicios de su departamento.
- Establecer los turnos de trabajo.
- Redactar los menús teniendo en cuenta las instrucciones de la Dirección en cuanto a los precios de costos y de las informaciones del "maitre" en cuanto a la preferencia de la clientela.
- Participar en las decisiones relativas a la organización de banquetes .
- Controlar las operaciones durante las comidas.
- Informar previamente a los servicios de compra y al economato, de las necesidades de los productos alimenticios.
- Controlar las mercancías a su llegada en lo referente a calidad y cantidad.
- Hacer regularmente el inventario de su material y pedir los elementos de sustitución necesarios.
- Tomar nota de la salida de diferentes artículos basándose en los vales de pedido.
- Decidir los menús del personal y vigilar su ejecución.
- Velar por el respeto de las normas de higiene y de seguridad.
- Proponer la contratación, la sustitución, el cambio de atribuciones, la formación y la promoción, del personal a su cargo.
- Organizar y dirigir la formación del personal.

3. COMPETENCIA DEL TITULO

El Técnico Superior en Gastronomía Hotelera con especialización en Restaurante y Bar, o Cocina y Pastelería es un profesional capacitado para desempeñarse en la Gerencia de Alimentos y Bebidas o en el nivel superior de los sectores de restaurante, bar o cocina de hoteles, o en restaurantes y confiterías.



Ministerio de Educación y Justicia

4. CURRÍCULO

4.1. Objetivos terminales del Plan de Estudios

- El plan de estudios procura formar profesionales capacitados para:
- . Cubrir la demanda de personal especializado en el nivel superior de los sectores de hotelería relacionados con restaurante y bar o cocina y pastelería.
 - . Adquirir dominio de la tecnología aplicable a las áreas de cocina y restaurante en hoteles y confiterías.
 - . Lograr la capacidad de decisión y de mando necesarios para el manejo de personal.
 - . Tomar conciencia de que en hotelería se prestan servicios que requieren técnicas depuradas y capacidad de relaciones personales.

4.2. Estructura del Plan de Estudios

El plan está estructurado en 3 (tres) años con 14 (catorce) horas de clase semanales según la especialización.

ESPECIALIZACIÓN : RESTAURANTE Y BAR

PRIMER AÑO

PRIMER CUATRIMESTRE

1- Inglés I	4 hs.
2- Legislación Hotelera	2 hs.
3- Instalaciones y Mantenimiento.	2 hs.
4- Contabilidad	2 hs.
5- Psicología Aplicada	2 hs.
6- Tecnología de Bebidas	2 hs.

NUMERO DE HORAS SEMANALES 14 hs.

SEGUNDO CUATRIMESTRE

1- Inglés I	4 hs.
2- Legislación Laboral	2 hs.
3- Comercialización	2 hs.
4- Contabilidad	2 hs.
5- Relaciones Humanas en la Empresa.	2 hs.
6- Higiene General (Ambiental, Profesional, Personal)	2 hs.

NUMERO DE HORAS SEMANALES 14 hs.

[Handwritten signatures and initials on the left margin]



Ministerio de Educación y Justicia



3 - Control y Gestión de Existencias	2 hs.
4 - Tecnología de Cocina	2 hs.
5 - Contabilidad	2 hs.
6 - Composición de Menús	2 hs.
7 - Organización de la Cocina	2 hs.
NUMERO DE HORAS SEMANALES 14 hs.	

SEGUNDO AÑO

PRIMER CUATRIMESTRE

1 - Servicio de Alimentos y Bebidas	2 hs.
2 - Instalaciones y Mantenimiento	2 hs.
3 - Geografía Gastronómica	2 hs.
4 - Pastelería	3 hs.
5 - Práctica de Cocina II	5 hs.
NUMERO DE HORAS SEMANALES 14 hs.	

TERCER AÑO

PRIMER CUATRIMESTRE

1 - Etica y Deontología Profesional	2 hs.
2 - Práctica de Pastelería II	5 hs.
3 - Práctica de Cocina III	5 hs.
4 - Seguridad en el Trabajo y Prevención de Incendios	2 hs.
NUMERO DE HORAS SEMANALES 14 hs.	

3 - Legislación Labortal	2 hs.
4 - Relaciones Humanas en la Empresa	2 hs.
5 - Higiene General (Ambiental, Profesional, Personal)	2 hs.
6 - Contabilidad de Costos	2 hs.
NUMERO DE HORAS SEMANALES 14 hs.	

SEGUNDO CUATRIMESTRE

1 - Nutrición	2 hs.
2 - Entrenamiento de Personal	2 hs.
3 - Práctica de Pastelería I	5hs.
4 - Práctica de Cocina II	5 hs.
NUMERO DE HORAS SEMANALES 14 hs.	

SEGUNDO CUATRIMESTRE

1 - Seguridad en el Trabajo y Prevención de Incendios	2 hs
2 - Práctica de Pastelería II	5 hs
3 - Práctica de Cocina III	5 hs
4 - Práctica de Servicio	2 hs
NUMERO DE HORAS SEMANALES 14 hs	

VER
[Firma]
A



Ministerio de Educación y Justicia

SEGUNDO AÑO

PRIMER CUATRIMESTRE

1 - Inglés II	4 hs.
2 - Composición de Menús	2 hs.
3 - Contabilidad Hotelera	2 hs.
4 - Tecnología de Servicios	2 hs.
5 - Control de Costos de Alimentos y Bebidas	2 hs.
6 - Servicio de Alimentos y Bebidas.	2 hs.

NUMERO DE HORAS SEMANALES 14 hs.

SEGUNDO CUATRIMESTRE

1 - Inglés II	4 hs
2 - Técnicas de Servicio	2 hs
3 - Contabilidad Hotelera	2 hs
4 - Servicio de Bar	2 hs
5 - Tecnología de Servicios	2 hs
6 - Operaciones y Control de Caja	2 hs

NUMERO DE HORAS SEMANALES 14 hs

TERCER AÑO

PRIMER CUATRIMESTRE

1 - Inglés III	4 hs.
2 - Gestión y Control de Existencias	2 hs.
3 - Organización de Banquetes	2 hs.
4 - Organización de Servicios Hoteleros	3 hs.
5 - Contabilidad de Costos	3 hs.

NUMERO DE HORAS SEMANALES 14 hs.

SEGUNDO CUATRIMESTRE

1 - Inglés III	4 hs.
2 - Práctica Profesional Hotelera	4 hs.
3 - Quesos y vinos	2 hs.
4 - Previsión y Control General en Hotelería	2 hs.
5 - Etica y Deontología Profesional	2 hs.

NUMERO DE HORAS SEMANALES 14 hs.

ESPECIALIZACION :COCINA Y PASTERERIA

PRIMER AÑO

PRIMER CUATRIMESTRE

1 - Ciencias Aplicadas a la Hotelería	2 hs.
2 - Legislación Hotelera	2 hs.

SEGUNDO CUATRIMESTRE

1 - Ornamentación Culinaria	2 hs.
2 - Práctica de Cocina I	4 hs.



Ministerio de Educación y Justicia

4.3. Régimen de correlatividades

. 4.3.1. Especialización Cocina y Pastelería

Práctica de Cocina II de Práctica de Cocina I
Práctica de Cocina III de Práctica de Cocina II
Práctica de Pastelería I de Pastelería
Práctica de Pastelería II de Práctica de Pastelería I
Contabilidad de Costos de Contabilidad

4.3.2. Especialización Restaurante y Bar

Inglés II de Inglés I
Inglés III de Inglés II
Contabilidad Hotelera de Contabilidad
Contabilidad de Costos de Contabilidad Hotelera

5 - ORGANIZACION PEDAGOGICA

5.1. Régimen de asistencia

5.2. Régimen de evaluación

5.3. Régimen de promoción

Se aplicará para resolver estos rubros el Reglamento Orgánico para los Institutos Nacionales del Profesorado Secundario (Decreto 4.205/57) y sus modificaciones, con el siguiente agregado: Podrá matricularse en el año inmediato superior, el alumno que hubiere aprobado, por lo menos, la mitad de las asignaturas del curso inmediato anterior. Si el número fuera impar, deberá tener aprobados la mayoría.

5.4. Régimen de Trabajos Prácticos y de prácticas profesionales.

Los trabajos prácticos y las prácticas profesionales se realizarán:
. En la infraestructura de cocina y bar con que cuenta el Instituto.
. En los hoteles y restaurantes con los que el Instituto tiene convenios.

6. ASIGNATURAS QUE COMPONEN LOS PLANES DE ESTUDIO

6.1. INGLES I (Anual)

OBJETIVOS

Capacitar al alumno para que:

- . Desarrolle la habilidad para el uso del idioma oral y escrito en términos de fluidez y corrección aceptables.
- . Traduzca textos técnicos de dificultad adecuada a sus conocimientos.

ver

[Firma manuscrita]

[Firma manuscrita]



tos del idioma.

CONTENIDOS

- . Arribal. Names. Greetings and Titles. Numbers.
- . Pleased to meet you.
- . Greetings and Introductions. Countries and Nationalities. Objects.
- . I like London.
Greetings friends. Likes and Dislikes. Places; location. Jobs.
The Alphabet.
- . Coffee or tea?
Food, drink and money. Likes and dislikes. Skills and Sports. Age
- . Getting Around.
Past time. Shops and requirements. Places: location.
Clock time. Fixed times.
- . Sunday in the park.
Present activities. Routine. The family. The weather.
Redacción de cartas sencillas. Traducción de folletos.

ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Comprensión oral y escrita. Uso del idioma orientado a la aplicación específica. "Role-Play". Ejercitación oral y escrita. Redacción de cartas sencillas.

6.2. LEGISLACIÓN HOTELERA

OBJETIVO

Capacitar al alumno para que tenga una visión global, más ordenada y más jurídica de los distintos aspectos de responsabilidad contractual y general del hotelero y sus derechos.

CONTENIDOS

- . Normas que definen las responsabilidades del hotelero en relación a los bienes del cliente y con el cliente mismo.
- . Problemas específicos de cada departamento.
- . Análisis de contrato hotelero: Derecho y obligaciones del hotelero y del cliente.
- . Responsabilidad del hotelero.
- . Relaciones contractuales con las agencias de viajes.

URP
A
Z
7



ORIENTACIONES PEDAGOGICAS

El contenido podrá ser enseñado a partir de la presentación de una serie simple de situaciones reales.

El profesor estimará la lógica y buen sentido de los alumnos limitándose a orientaciones y conclusiones a lo largo de debates.

Las normas legales serán profundizadas durante el aprendizaje de contenidos, de tecnología y de técnica relativos a todos los departamentos.

6.3. INSTALACIONES Y MANTENIMIENTO

OBJETIVO

Capacitar al alumno para que adquiriera los conocimientos fundamentales de organización y programación de las actividades y valore su importancia.

CONTENIDOS

- . Organización y administración del mantenimiento.
 - . Definición de mantenimiento
 - . Objetivo de mantenimiento
 - . Organigrama y funciones
 - . Tipo de mantenimiento
 - . Principios de organización y políticas.
 - . Contratación de servicios de mantenimiento.
- . Supervisión del mantenimiento
 - . Energía eléctrica.
 - Tipos de corriente, voltaje y uso.
 - Equipo eléctrico. Distribución de energía, protección de las instalaciones eléctricas, motores electrónicos.
 - . Aparatos especializados.
 - Combustibles.
 - Tipos de tubería: materiales y propiedades. Defecto. Causa efecto.
 - . Agua en distintos estados.
 - Agua que se consume, agua que circula, agua en reposo. Calidades deseadas.

URD
A



- . Sistema de refrigeración.
- . Programa de conservación y seguridad: Areas de servicio, áreas de huéspedes, áreas públicas.

ORIENTACIONES PEDAGOGICAS

Estos contenidos se desarrollarán en clases teórico-prácticas y se completarán con visitas guiadas a áreas de instalaciones y mantenimiento de hoteles, restaurantes y confiterías.

6.4. CONTABILIDAD

OBJETIVOS

Capacitar al alumno para que:

- . Identifique el vocabulario técnico contable.
- . Elabore informes escritos relacionados con temas contables, de acuerdo a una empresa de servicios: el hotel.
- . Establezca relaciones entre los distintos rubros del balance general
- . Aplique pautas establecidas sobre la presentación de los trabajos práctico-técnicos contables.

CONTENIDOS

- . La empresa mercantil. El patrimonio y sus elementos.
- . La Contabilidad, concepto y funcionamiento. La teneduría de libros.
- . El capital: los elementos patrimoniales desde el punto de vista contable.
- . Dinámica y estática contable. Los hechos contables y sus clasificaciones.
- . Elementos conceptuales de la Contabilidad: la cuenta y el balance. Elementos materiales: los libros y demás soportes de información. Terminología de iniciación. Sistemas contables y métodos de contabilidad. Inventarios, criterios de valoración y apertura de cuentas. Asientos y balances de comprobación. Fase final: regularización, determinación de resultados y cierre. El balance de situación como origen y término de las contabilizaciones.
- . Libros de Contabilidad: clasificación y requisitos. Libro Diario. Libro Mayor. Otros libros de contabilidad.
- . Las cuentas: clasificación y leyes de las mismas. Descripción de

uro

[Firma manuscrita]

[Firma manuscrita]



Ministerio de Educación y Justicia

cuentas: Caja, bancos, efectos a cobrar y pagar, mercancías, inmuebles, gastos generales, pérdidas y ganancias, clientes y proveedores, capital, etc. Diagramas de cuentas.

- . Las amortizaciones: sistemas de cálculo y contabilidad. Los errores y formas de subsanarlos, la mecanización contable.

ORIENTACIONES PEDAGOGICAS

Esta asignatura sirve de introducción a Contabilidad Hotelera.

Se manejará el vocabulario técnico contable.

Se resolverán situaciones problemáticas.

El profesor seguirá en sus explicaciones un orden lógico y claro, intercalando ejercicios prácticos que aclaren la teoría.

6.5. PSICOLOGIA APLICADA

OBJETIVOS

Capacitar al alumno para que:

- . Comprenda que el hotel es un pequeño mundo inserto en un mundo mayor, donde se entrecruzan personas de las más variadas procedencias y movidas por los más diversos intereses.
- . Sepa que en el ejercicio de su profesión deberá mantener relaciones diarias con una clientela muchas veces de nivel socio-económico diferente del suyo, y con hábitos y costumbres peculiares. Por lo tanto deberá saber comprender los comportamientos de la clientela que en último análisis, es la que garantiza la existencia de la empresa hotelera.

CONTENIDOS

- . Motivaciones e intereses diferentes de los varios tipos de clientela al hospedarse en determinado tipo de hotel.
- . Influencias culturales sobre el comportamiento de los huéspedes.
- . Influencias bio-fisiológicas sobre el comportamiento de los huéspedes.
- . Estereotipos y preconceitos y posición social, en las relaciones funcionales.

ORIENTACIONES PEDAGOGICAS

La enseñanza podrá basarse en algún material escrito, pero deberá desarrollarse en términos de reflexiones grupales, donde se requie-

URP
A
O
L
A



Ministerio de Educación y Justicia

ra a los alumnos expresar sus percepciones en relación a los comportamientos de la clientela y sus reacciones personales a esos comportamientos.

6.6. TECNOLOGIA DE BEBIDAS

OBJETIVOS

Capacitar al alumno para que:

- . Distinga los diferentes tipos de vinos, regiones y países productores.
- . Sepa sugerir licores y bebidas para acompañar los diferentes platos.
- . Sepa manejar el bar, su mobiliario y equipo.

CONTENIDOS

- . El vino: definición.
- . Historia del vino.
- . Elaboración del vino.
- . Clasificación de los vinos.
- . Servicio y temperatura de los vinos.
- . Relación de los vinos con los alimentos.
- . Principales países productores de vino.
- . Aguardientes y licores.
- . La cerveza.
- . Distribución del bar.
- . Equipos y utensilios de bar.
- . La cristalería.
- . Personal de bar.
- . La coctelería.
- . Políticas de control de la bebida.
- . Disposiciones legales.

ORIENTACIONES PEDAGOGICAS

El aprendizaje de estos contenidos ofrece una información básica para el desempeño en servicios de primera categoría, y en los trabajos prácticos el alumno tendrá oportunidad de ejercitarse.

URP
A
Z
A



Ministerio de Educación y Justicia

6.7. LEGISLACION LABORAL

OBJETIVOS

Capacitar al alumno para que :

- . Conozca los derechos y deberes del trabajador así como las condiciones y normas de trabajo específicas del sector de alojamientos, o de actividades particulares dentro del sector.
- . Conozca el porqué de las normas y su carácter evolutivo.

CONTENIDOS

- . Nociones básicas sobre: condiciones y duración del trabajo. Descanso y feriados. Remuneración. Propinas. Reglamento interno del hotel. Sindicatos o el derecho colectivo del trabajo. Protección del trabajador. Seguridad e higiene de trabajo en la hotelería.
- . Convenciones intersindicales y otros acuerdos.
- . El contrato de trabajo hotelero a partir del análisis de las condiciones colectivas específicas.
- . Organización profesional del sector alojamiento.

ORIENTACIONES PEDAGOGICAS

El profesor se apoyará siempre en :

- . Las normas generales (Consolidación de las leyes del trabajo).
- . La realidad de las actividades hoteleras.

6.8. COMERCIALIZACION

OBJETIVOS

Capacitar al alumno para que:

- . Maneje el concepto de mercadotecnia en la industria turística.
- . Identifique las técnicas de promoción y ventas necesarias para la comercialización del producto turístico.
- . Ubique correctamente el desarrollo de la mercadotecnia y su aplicación dentro de la industria turística.
- . Diferencie e identifique los elementos que conforman el mercado turístico, sus características y formas de segmentación.

VRD
J
A
A



Ministerio de Educación y Justicia

- . Identifique y precise los diferentes tipos de análisis en los que se apoya la mercadotecnia para el mejor logro de los objetivos de una empresa.
- . Identifique las actividades de promoción, material promocional, así como su importancia.
- . Comprenda la importancia de las ventas. Maneje las diferentes técnicas para lograrlas e identifique las estrategias promocionales para alcanzarlas con mayor éxito.

CONTENIDOS

- .. Evolución y aplicación de la mercadotecnia en la industria turística.
- . Definición y conceptos.
- . Surgimiento de la mercadotecnia.
- . Antecedentes históricos.
- . Evolución del mercado.
- . Situación actual del mercado.
- .. Elementos y características del mercado.
- . Mercado industrial y de consumo.
- . Mercado de servicio y su clasificación.
- . La segmentación del mercado turístico
- . Canales de distribución.
- . El análisis como instrumento de apoyo del que se vale la mercadotecnia para el logro de los objetivos empresariales.
- . Concepto y definición de empresa.
- . Análisis del producto, del mercado y de la competencia.
- .. Promoción.
- . Importancia de la promoción
- . Diferencias básicas entre promoción y publicidad.
- . Actividades promocionales
- . Métodos promocionales más comunes.
- . Concepto de campaña promocional
- . Promociones para distribuidores y para el público en general.
- . Promociones conjuntas con otros prestadores de servicios
- . Material promocional

URD
A



- .Eventos promocionales particulares del área turística.
- . Cócteles y presentaciones
- . Viajes de familiarización.
- . Ventas: Generalidades y definiciones
- . La importancia de vender.
- . Las ventas como medio de alcanzar los objetivos de la empresa
- . Diferentes aspectos de la venta. Venta personal, por intermedio, por teléfono, por catálogo, de mostrador.
- . La promoción de ventas.

ORIENTACIONES PEDAGOGICAS

- . Técnica expositiva, estudio de casos.
- . Utilización de material de apoyo
- . Asistencia o visita a eventos turísticos promocionales.

6.9. RELACIONES HUMANAS EN LA EMPRESA

OBJETIVOS

Capacitar al alumno para que:

- . Comprenda los distintos tipos de comportamiento de los individuos y de los diversos grupos sociales, más específicamente en el ambiente general de la empresa, percibiendo los posibles problemas de relación en el ambiente de trabajo.
- . Tenga nociones de las técnicas psico-sociales, la comprensión del fenómeno de la comunicación empresarial y adquiera actitudes adecuadas de coordinación.

CONTENIDOS

- . Normas y reflexiones relativas a las relaciones con los subordinados, superiores, colegas y con los clientes.
- . Nociones sobre técnicas psico-sociales:
 - . Entrevistas
 - . Cuestionarios
 - . Investigaciones
 - . Técnicas de trabajo en grupo y de composición de grupos.
- . Relaciones humanas en la empresa
 - . La información y las comunicaciones en la empresa.
 - . Importancia del clima empresarial
 - . Actitudes y problemas de coordinación

VRD
J
@Z
7
H



ORIENTACIONES PEDAGOGICAS

La responsabilidad por la asimilación por parte de los alumnos, de los diversos aspectos y problemas de relación social, dentro y fuera de la empresa, será de todos los docentes que deberán evidenciarlos en cada oportunidad durante todo el periodo de su relación pedagógica y humana con los alumnos.

6.10. HIGIENE GENERAL (AMBIENTAL, PROFESIONAL Y PERSONAL)

OBJETIVOS

Capacitar al alumno para que:

- . Conozca las normas de higiene ambiental y personal debido a las características específicas de las actividades y a la naturaleza de las prestaciones.
- . Conozca las consecuencias graves de la no observación de estas reglas, tanto para la salud de los huéspedes como para el personal y para la economía de la empresa (sanciones administrativas generales, evasión de clientes, etc.)

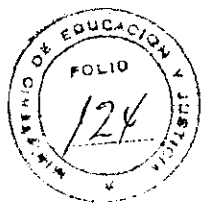
CONTENIDOS

- . Microbios y virus.
- . Asepsia y antisepsia.
- . Principales dolencias transmisibles.
- . Contaminación . Prevención.
- . Principios y normas básicas de higiene corporal.
- . Principios y normas básicas de higiene ambiental (iluminación, ventilación, ruidos, temperatura, etc.).
- . Principales causas y métodos de prevención de dolencias profesionales en la hotelería (el ambiente de trabajo, el pues to de trabajo, la organización del trabajo, los instrumentos de trabajo)
- . Papel y responsabilidad del personal hotelero respecto a prevención y profilaxis.
- . Legislación general y específica, relativas a la higiene de la producción y del trabajo: Normas y sanciones.
- . Control de observancia de las normas de higiene ambiental, personal y profesional en el hotel.

ver
x
[Firma]



Ministerio de Educación y Justicia



- . La farmacia del hotel.

ORIENTACIONES PEDAGOGICAS

Las clases serán ilustradas con ejemplos reales. El profesor ilustrará las clases con documentos procurados en parte por los alumnos.

Se realizarán trabajos prácticos que respondan a los principios formulados en los contenidos.

6.11 INGLES II (ANUAL)

OBJETIVOS

Capacitar al alumno para que:

Adquiera destreza en el manejo de estructuras y vocabulario para desempeñarse correctamente en la expresión de diversas funciones comunicativas, y en la interpretación y redacción de notas, esquelas, cartas y pequeños informes.

CONTENIDOS

- . Revisión de las funciones comunicativas estudiadas en el curso anterior.
- . Viajes. Medios de transporte. Comidas y bebidas. La casa.
- . Llamadas telefónicas. Fechas. Invitaciones y sugerencias. Opiniones.
- . Integración de los contenidos mencionados.
- . Planes para el futuro inmediato. Saliendo de compras. Formas de pago. Formulación de pedidos.
- . Ordenes. Lenguaje directo e indirecto. Acciones realizadas en el pasado. Ofreciendo colaboración.
- . Acontecimientos pasados. Expresión de sorpresa e interés. Pedidos amables.
- . Predicciones con respecto al futuro. Descripción e identificación de objetos. El pasado reciente.

ORIENTACIONES PEDAGOGICAS

Reproducción de diálogos. Dramatizaciones. Lectura de textos. Redacción de notas, esquelas e informes.

CRD
[Firma manuscrita]



6.12. COMPOSICION DE MENUS

OBJETIVOS

Capacitar al alumno para que:

- . Conozca las diferentes calidades y sabores de comidas.
- . Conozca las guarniciones ideales, comidas y ensaladas especiales.
- . Conozca al armado y composición de menús.

CONTENIDOS

- . Clasificación de los diferentes alimentos, calidades y tipo.
Proporciones alimentarias.
Niveles vitamínicos y proteínicos.
Distinción entre las carnes, hortalizas, verduras y legumbres.
Su utilización.
- . Conocimiento y distinción de los sabores.
- . Evaluación de la acción ácida-dulce-semi.
Condimentos simples y especiales. Sabores fuertes y sabores suaves.
- . Conocimiento de aceites y aderezo.
- . Comidas compuestas. Guarniciones simples, mixtas y combinadas.
- . Composición de salsas. Clasificación de sus componentes.
Guarniciones ideales para cada una de las comidas.
- . Salsas líquidas y salsas espesas.
- . Comidas especiales. Su composición.
Conocimiento del uso de bebidas espirituosas, leche y cremas en las comidas.
- . Diagramas de armado y compaginación de menú.
Coordinación de sabores. Intercalación y ensamble de menú.
Menú dietético y para enfermos.
- . Economato. Objetivos del economato.
El economato en función gastronómica.

URP
9
a
g
#



ORIENTACIONES PEDAGOGICAS

Las prácticas de esta asignatura se realizarán en la cocina del Instituto, y se complementará con visitas a hoteles y restaurantes.

Los alumnos realizarán modelos de:

- .Compaginación de menús.
- .Menú dietético.
- .Menú para enfermos.

6.13. CONTABILIDAD HOTELERA

OBJETIVOS

Capacitar al alumno para que:

- . Con el bagaje de conocimientos que se le imparten tenga una base amplia para entender y aplicar los fenómenos económico-contables que tienen lugar en las empresas hoteleras.

CONTENIDOS

- .Repaso de las cuestiones más importantes de la asignatura Contabilidad.
- .La empresa hotelera:concepto y características generales.
- .La contabilidad hotelera:concepto,clasificación y etapas que comprende.Plan contable.Organización contable.Diagramas de cuentas.Clasificación general de las cuentas.
- .Descripción de las cuentas fundamentales de un hotel,restaurante,bar,etc.
- .Cuentas de clientes proveedores y terceros en general.
- .Cuentas de caja,banco,agencias,edificios,instalaciones,mobiliarios,menaje economato,bodega,impuestos seguros.
- .Cuentas de explotación y resultados:gastos,consumos,alquiler de habitaciones,restaurantes,bar,teléfonos,lavado de ropa,cafetería,cocina pastelería,etc.Estudios particular de estas fuentes de rendimiento y coste.

URD
x
C
L
F



- .La contabilidad como instrumento de control en cantidades y valores .Diferentes formas de control.Formas a efectuar el control en hoteles,restaurantes,bares,etc.
- .La organización contable en las empresas hoteleras:hotel con restaurante,hotel sin restaurante,restaurante,bar,cafetería,etc. Diagramas de cuentas de estas modalidades.
- .Balances de empresas hoteleras.Interpretación de la realidad económica de la empresa por medio de la contabilidad hotelera. Análisis económico,patrimonial y financiero.
- .Investigación del "punto muerto" en las empresas hoteleras:

ORIENTACIONES PEDAGOGICAS

Las clases deberán ser ilustradas con ejemplos reales en base a documentos procurados en parte por los alumnos.
Se realizarán trabajos prácticos

6.14. TECNOLOGIA DE SERVICIOS (ANUAL)

OBJETIVOS

Capacitar al alumno para que:

Se familiarice con la actividad que se desarrolla en los establecimientos hoteleros en lo que respecta a servicios a los clientes.

CONTENIDOS

- . Mantener limpio el sector de trabajo.
- . Mantener limpio equipos y utensilios.
- . Preparar el menaje.
- . Preparar aparadores y mesas especiales.
- . Preparar mesas de salones para servicio de comidas.
- . Preparar mesas de salones para servicio de cafetería.
- . Organizar el carrito de postres y fríos.
- . Preparación de servicio y cierre.
- . Preparar el servicio de buffet.
- . Preparar y ejecutar el servicio de mostrador.
- . Preparar y ejecutar el servicio de auto-servicio("Self service")

URD
4
[Firma manuscrita]



- . Planificación detallada de servicios; diarios, homenajes, bodas, cócteles.
- . Sistemas de control del servicio: Facturación, fichas, tickets, etc.
- . Normas sobre relaciones humanas en el servicio a la clientela y entre los propios compañeros de trabajo.
- . Nociones sobre decoración de mesas.
- . Nociones sobre protocolo: tratamientos primeras autoridades, precedencias, colocación en los banquetes.

ORIENTACIONES PEDAGOGICAS

Estos contenidos se desarrollarán en forma teórico-práctica. Las prácticas consistirán en preparar el menaje, aparadores, mesas de salones, organizar el carrito, preparar servicio de buffet y decoración de mesas

6.15. CONTROL DE COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

OBJETIVOS:

Capacitar al alumno para que:

Tenga una visión clara de los problemas y actividades relacionados con el control de costos de alimentos y bebidas, y de sus implicaciones.

CONTENIDOS

- . Preparación
- . Servicio
- . Ventas
- . Operaciones sujetas a programas específicos de control.
 - . Carnicería: Producción de cortes. Rendimiento. Precio/kilo carne preparada.
 - . Banquetes: Recetas. Control de lo vendido contra lo producido. Control de devoluciones. Almacén especial para banquetes y bebidas.
 - . Control de ventas: Análisis de ventas. Chequeo de consumo.
 - . Botellas llenas a cambio de botellas vacías.
 - . Salidas directas de bebidas del almacén.

URD
A



Ministerio de Educación y Justicia

- . Etiquetado de botellas.
- . Ajuste de ventas de botellas llenas.
- . Hoja de control por bar.
- . Toma de inventarios de bebidas en los bares.
- . Ventas potenciales: Objetivos. Cálculos. Consumo de funcionarios. Roturas.
- . Reporte del contralor de costos: Reporte de costos departamentales de fin de mes conciliación del costo de alimentos. conciliación del costo de bebidas.
- . Rotación de inventarios de alimentos y bebidas. Reporte de variación de inventarios de alimentos y bebidas. Hoja de inventarios mensuales de alimentos y bebidas. Reportes especiales.

ORIENTACIONES PEDAGOGICAS

Se realizarán trabajos prácticos sobre:

- a) Desglose de costos fijos y variables, en el sector de Alimentos y Bebidas.
- b) Diseño y llenado de hojas de inventario.

6.16. SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

OBJETIVOS

Capacitar al alumno para que:

- . Conozca las situaciones propias del departamento de Room-Service (Servicio en las Habitaciones)
- . Conozca las funciones de los empleados del Room-Service.

CONTENIDOS

- . Organización del Departamento. Su dependencia de la Gerencia de Alimentos y Bebidas.
- . Empleados: relación directa al número de cuartos y porcentaje ocupación real o pronosticado.
- . Descripción de puestos: Gerente de Room Service. Capitán, mesero.
- . Preparación previa al servicio de alimentos y bebidas en las habitaciones. Equipos. Suministros.

CRP
A
B
Z
7
P



- . Toma de órdenes en Room Service. Servicio de desayuno.
- Problemas frecuentes. Secuencia del servicio en la habitación

ORIENTACIONES PEDAGOGICAS.

Enseñar en forma práctica los pasos principales del método de entrenamiento en el trabajo: preparación, presentación, aplicación y seguimiento.

6.17. TECNICAS DE SERVICIO

OBJETIVOS

Capacitar al alumno para que:

Valore la importancia de la eficiencia que debe caracterizar el buen manejo y productividad de los servicios, especialmente en los que se operan en las áreas de alimentos y bebidas, en las empresas hoteleras.

CONTENIDOS

- . Lo que el cliente desea y espera recibir.
- . Qué es servicio:
 - . Servicio de limpieza del hotel.
 - . Limpieza del personal.
 - . Rapidez en atender.
 - . Variedad en la comida.
 - . Calidad en las materias primas.
 - . Presentación de platillos.
 - . Ambiente agradable.
 - . Seguridad
 - . Atmósfera adecuada
 - . Cortesía del personal.
 - . Capacidad del administrador.
- . Elementos tangibles e intangibles para lograr un buen servicio
- . Mejoramiento del servicio: qué se debe hacer, cómo, dónde, en qué tiempo.
- . Mejoramiento de la calidad.
- . Servicios adicionales.

URP
g
a
7



Ministerio de Educación y Justicia

.Resumen de un servicio.

ORIENTACIONES PEDAGOGICAS

Estos contenidos se desarrollarán en forma teórico-práctica.

Se proyectarán películas didácticas.

Se visitará hoteles y restaurantes, para conocer "in situ", los variados problemas que deben afrontar los operadores de los establecimientos hoteleros.

6.18. SERVICIO DE BAR

OBJETIVOS

Capacitar al alumno para que:

Se familiarice con las tareas propias del sector: hacer lo preparativos del servicio, preparar cócteles, servir bebidas, atender reclamaciones.

CONTENIDOS

- .Limpieza de equipo y utensilios del bar.
- .Preparativos en los salones de bar: distribución de mesas; limpieza de mesas y sillas; colocación de manteles, ceniceros; disponer la lista de consumiciones y de precios en las mesas.
- .Hacer los preparativos en el mostrador del bar.
- .Requerir las bebidas y otros productos de consumo del bar y conservarlos adecuadamente.
- .Mantener limpio el sector de trabajo.
- .Preparar los ingredientes que entran en la composición de las bebidas en cantidades adecuadas.
- .Preparar jugos de consumo usual, colocándolos en recipientes adecuados y conservándolos en la heladera. Cortar limones para uso inmediato. Cortar porciones de queso.
- .Preparar la ropa para la ejecución del servicio.
- .Tomar el pedido de bebidas del bar.
- .Servir las bebidas en el bar. (Salón y mostrador).
- .Presentar la cuenta al cliente y cobrar
- .Servir las bebidas en cócteles y buffet.
- .Atender las reclamaciones del cliente del bar

VRP
✓
AL
J
OJ

k



- .Operar la caja registradora del bar.
- .Preparar batidos,cócteles.
- .Hacer inventarios y controles de los equipos y utensilios del bar.
- .Administrar el "stock" de bebidas y de productos de consumo del bar.
- .Entrenamiento del personal en el ambiente de trabajo.

ORIENTACIONES PEDAGOGICAS

Se alternarán clases teóricas con prácticas en hoteles,restaurantes,confiterías.

6.19. OPERACIONES Y CONTROL DE CAJA

OBJETIVOS

Capacitar al alumno para que:

- .Sepa tratar acerca de los problemas relacionados con la existencia y el ingreso de dinero,y valores asimilados a la empresa.
- .Tenga una visión clara de las necesidad de la caja y sus implicaciones.

CONTENIDOS

- . Principales sectores de ingreso en la empresa hotelera.
- . Principales documentos de ingreso,específicos y generales.
- . Análisis de varios tipos de caja manual y ejercicios simples de operación.
- .El cierre de caja y la transferencia de ingresos.
- .Responsabilidad de caja.
- .Análisis de varios tipos de esquema de organización del sistema de cajas en relación al tamaño,estructura y categoría de la empresa.
- .Seguridad,control y normas administrativas básicas,en la relación entre cajas.
- .Responsabilidades de la caja central.
- .Formas y condiciones de pago.
- .Responsabilidades y delegaciones de caja.

no
A
O
F



- .Estudio específico de las operaciones de cambio en el hotel.
- .Principales divisas extranjeras.
- .Cotizaciones.
- .Ingresos de uso compulsorio.
- .Legislación, disposiciones administrativas y responsabilidad del hotel, de la caja.

ORIENTACIONES PEDAGOGICAS

La enseñanza deberá basarse esencialmente en la presentación análisis y discusión de documentos y de aplicaciones, simples y de corta duración.

6.20. INGLES III

OBJETIVOS

Capacitar al alumno para que:

- . Se exprese fuidamente con pronunciación correcta.
- . Utilice el vocabulario específico inherente a su carrera.
- . Se comunique adecuadamente en situaciones propuestas.

CONTENIDOS

Revisión de las cuestiones gramaticales más importantes de los cursos anteriores.

Grammar:

- . Relative clauses with who, whose and where.
- . Clauses of purpose with infinitive with "so that".
- . Relative clauses with "which".
- . Comparison of adjectives.
- . Too and not enough.
- . Modal verbs: should, have to, needn't
- . Comparative of irregular adverbs.
- . Past simple and Past continuous.
- . Time clauses. Time markers. Used to
- . Do you think you could...? Would you mind...?
- . First conditional. Second conditional.
- . Reporting

Todas las unidades incluyen la lecturas de temas relacionados

WRP
A
A
H

✓



con la actividad hotelera en sus distintos sectores.

ORIENTACIONES PEDAGOGICAS

Los alumnos serán motivados para practicar el idioma de a dos o en grupos, donde tendrán igual oportunidad para preguntar y contestar. Dramatizaciones.

6.21. GESTION Y CONTROL DE EXISTENCIAS

OBJETIVOS

Capacitar al alumno para que:

- . Conozca calidades, tipos y clasificación de materiales y mercaderías.
- . Sepa cómo ejercer control de almacenamiento de materias primas.
- . Conozca los sistemas para una gestión eficaz.

CONTENIDOS

- . Calidad, tipo clasificación de los materiales de uso.
- . Elementos y uniformes de uso en cada uno de los departamentos del hotel.
- . Su control y conservación. Fuentes de abastecimiento.
- . Calidad, tipos y clasificación de materiales de consumo.
- . Mercaderías de uso diario. Materias primas para elaboración.
- . Fuentes de abastecimiento. Proveedores mayoristas y minoristas. Fabricantes. Conservación de alimentos.
- . Frigometría. Cámaras frigoríficas. Sistema frizzer.
- . Operaciones sujetas a programas de control. Compras. Economía en las compras. Sistemas de control de existencias. Cómo descubrir fraudes en las compras.
- . Cómo conseguir un buen control. Inventario. Instrucciones para el uso apropiado de fichas de inventario.
- . Banquetes de lo rendido contra lo producido. Control y estadística de devoluciones.
- . Gambúza especial para banquetes. Bodega para banquetes.
- . Control de ventas y análisis previos. Control "stewart".

inf
A
Q
Z
P



Ministerio de Educación y Justicia

- . Salida directa de bebidas del almacén . Aprovechamiento de remanentes. Hoja o ficha del control del bar.

ORIENTACIONES PEDAGOGICAS

Las clases serán teórico-prácticas.

Consistirá la práctica en :

- . Verificar inventarios
- . Conocer las formas de almacenamiento necesarias para un buen control.
- . Controlar el almacenamiento y la información procedentes de los registros del control almacenamiento.

6.22. ORGANIZACION DE BANQUETES

OBJETIVO

Capacitar al alumno para que se familiarice con esta importante tarea de organizar banquetes que aseguran la rentabilidad hotelera y un óptimo servicio a los comensales.

CONTENIDOS

- . Relaciones Interdepartamentales.
 - . Recepción
 - . Cocina
 - . Costos
 - . Maitre d'Hotel: Determina el plan de montaje y servicio, según los requerimientos de la orden de servicio.
 - . Personal. Se autoriza la provisión de personal extra.
 - . Seguridad: distribución de elementos de vigilancia y control de entrada y salida de equipos ajenos al hotel.
 - . "Steward" : determina la cantidad de loza, cristales y auxiliares.
 - . Bares: comunicación al jefe de bar de las bebidas que se servirán y forma de control y operación de las barras.
- Utilización de recursos humanos necesarios.

URP
9
[Firma manuscrita]



Ministerio de Educación y Justicia

136

- . Mantenimiento. Mantenimiento de equipos.
- . Montajes: se monta mesas, estrados, pistas de baile; se decora.
- . Organización del departamento de banquetes.
- . Actividades del vendedor de banquetes.
- . Eventos y montaje de salones.
 - . Montajes de salones. Cócteles y recepciones. Desayuno, comida y cena. Cena baile, juntas de trabajo. "Coffee-break" . Conferencias, seminarios y proyecciones.
 - . Montaje auditorio. Montaje escuela. Montaje recepción. Montaje banquetes.

ORIENTACIONES PEDAGOGICAS

Los trabajos prácticos de esta asignatura se organizarán teniendo en cuenta: la utilización racional del espacio, la afluencia de personas, y el desempeño coordinado de varias actividades.

6.23. ORGANIZACION DE SERVICIOS HOTELEROS

Capacitar al alumno para que:

Tenga un conocimiento global y con cierto detalle de la actividad que se desarrolla en los establecimientos hoteleros desde el punto de vista de su organización.

CONTENIDOS

- . Actividad y organización de la empresa hotelera.
- . Aspectos que comprende la organización. Funciones, órganos y enlaces.
- . Esquemas de organización y organigramas atendiendo a los distintos tipos de empresa y al tamaño de las mismas.
- . La dirección y sus problemas. Niveles de dirección. Centralización y descentralización de servicios.
- . La empresa hotelera y el factor humano. Métodos de trabajo. Los puestos de trabajo. Valoración de puestos. Selección de personal.
- . Métodos de dirección y expedición de órdenes. Cooperación

URP
[Firma manuscrita]



- con superiores, subordinados y con otros jefes.
- . Estudio de los departamentos de un hotel. Misiones de cada departamento. Relaciones interdepartamentales.
 - . La dirección del hotel: Funciones. Jefes de Departamentos
 - . La recepción. Control de viajeros y habitaciones. Reservas.
 - . La conserjería: Funcionamiento y misiones. Relación con los demás departamentos.
 - . La facturación y la caja. Funcionamiento. Controles manuales y mecánicos. Impresos y libros registro.
 - . El lavadero y la lencería. Funcionamiento y misiones.
 - . Los pisos: funcionamiento y organización del servicio.
 - . El economato y la bodega. Control y salida de existencias. Problemas del aprendizaje.
 - . La cocina: Organización y relaciones con los demás departamentos.
 - . El comedor: Organización y relación con otros departamentos.
 - . El bar: Organización. Sistemas de control del bar.

ORIENTACIONES PEDAGOGICAS

Al principio, el programa se refiere a temas de carácter general para luego hacer un estudio más pormenorizado de cada uno de los departamentos fundamentales.

Las explicaciones deber ir acompañadas de esquemas en aquellos temas que lo requieran.

Al finalizar el curso se propondrá un supuesto general de organizacion de una empresa de características dadas, a fin de hacer un estudio de su organización en todos los aspectos.

6.24. CONTABILIDAD DE COSTOS

OBJETIVOS

Capacitar al alumno para que:

- . Tenga una idea clara del campo de actuación y de la impor-

URP
[Firma manuscrita]



tancia de la contabilidad dentro del sistema general de informaciones de la empresa.

- . Conozca el significado básico de las palabras claves de la contabilidad financiera y gerencial y la naturaleza fundamental de las informaciones producidas por la Contabilidad.
- . Comprenda las explicaciones suministradas por el Contador, ya que la asignatura no tiene como objetivo preparar auxiliares de Contabilidad o Contadores de hoteles.
- . Sépa dialogar con el Contador del hotel respecto a las principales informaciones contables.

CONTENIDOS

- . Nociones de patrimonio de empresa a través de simples balances.
- . Destacar los grandes grupos de elementos del patrimonio a través del balance y caracterizarlos.
- . Nociones de resultado de empresa a través de la investigación de lucros y pérdidas.
- . Características generales de las cuentas a través del examen de varios tipos de cuenta.
- . Presentación de las principales cuentas en hoteles.
- . Importancia de los inventarios contables y su relación con los inventarios físicos.
- . Nociones de costos a través de ejercicios simples.
- . Descripción de cuentas y su adecuación al tamaño, la estructura, de la empresa y de las exigencias gerenciales.
- . Significado, contenido y empleo de las principales cuentas hoteleras.
- . Importancia de los trabajos de inventarios.
- . Amortización y depreciación del patrimonio.
- . Aspectos básicos de corrección de los activos.
- . Frecuencia de la presentación de datos contables.
- . La determinación de los resultados.
- . Modelos demostrativos de ingresos y gastos; de lucros y pérdidas.
- . Definición del punto equilibrio.

URP
[Firma manuscrita]



Ministerio de Educación y Justicia

138

- . Interpretación gráfica de los resultados.
- . Ejercicios de previsión.
- . Determinación y análisis de costos unitarios.

ORIENTACIONES PEDAGOGICAS

Contenido eminentemente práctico basado en la presentación, análisis y discusión de los diversos documentos reales, observando la progresión en el grado de dificultades y complejidad. Podrán ser introducidos ejercicios de aplicación.

6.25. PRACTICA PROFESIONAL HOTELERA

OBJETIVOS

Capacitar al alumno para que:

- . Sume a su formación teórico-práctica, una enriquecedora experiencia dentro de un importante establecimiento hotelero, lo que contribuirá al logro de una formación integral que le asegurará un correcto desempeño profesional.
- . Ponga en evidencia además de sus conocimientos, la capacidad creativa y de adaptación para adecuar su aprendizaje a las características de la empresa hotelera.

CONTENIDOS

La información que se utiliza en esta asignatura es la que el alumno ha adquirido en el transcurso de su carrera.

ORIENTACIONES PEDAGOGICAS

Estas prácticas se realizarán exigiendo a los alumnos la identificación y resolución de los diversos problemas con que se enfrenten los operadores de servicios de alimentos en la administración cotidiana de sus operaciones, con respecto a compras, medidas sanitarias, incluyendo recepción de provisiones, almacenamiento, menús, alimentos congelados, disposición de la cocina, controles, entrenamiento de empleados y comunicación

6.26. QUESOS Y VINOS

OBJETIVOS

Capacitar al alumno para que:

ver
[Firma manuscrita]



Ministerio de Educación y Justicia

- .Conozca la diversidad y variedad de quesos que justifican una información básica acerca de los mismos, necesaria para un buen desempeño en los servicios de primera categoría.
- .Ello implica, además, un grado de especialización inherente al perfil del Primer Maitre.
- .Conozca los vinos tanto nacionales como importados, productos de consumo usual durante las comidas.
- .Sepa que un buen vino representa una importante fuente de lucro para el restaurante y una indiscutible satisfacción para el cliente.
- .Comprenda la importancia del arte de servir los vinos, lo que se relaciona con las actividades del "sommelier" y las responsabilidades del Primer Maitre.

CONTENIDOS

- .Principios generales de clasificación y composición de los quesos.
- Clasificación general de los quesos.
- .Reglas básicas de conservación de los quesos.
- .Los quesos de consumo más usual en el país. Forma y condiciones de consumo.
- .Quesos finos importados: Denominación, origen, características de consumo.
- .Eventos especiales para consumo de quesos.
- .Principio y composición de los vinos.
- .Clasificación de los vinos.
- .Reglas básicas de conservación de los vinos.
- .Conservación de los vinos y los platos.
- .Degustación: Técnica. Cualidades y defectos de los vinos.
- .Estudio sistemático de los principales Vinos internacionales: origen, características, conservación, armonía con los platos, etc.

ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Después o paralelamente a las clases expositivas, serán presentados y degustados, los principales quesos, tratando de desarrollar la capacidad de identificación por parte de los alumnos.

URP
S
QZ
F



Ministerio de Educación y Justicia

El alumno utilizará bibliografía especializada, especialmente extranjera, además de participar en el aula, de degustación de los principales vinos.

6.27. PREVISION Y CONTROL GENERAL EN LA HOTELERIA

OBJETIVOS

Capacitar al alumno para que:

- . Evalúe el desempeño sectorial y general de la empresa, y la elaboración de previsiones, la toma de decisiones básicas y correctivas relativas a los objetivos de la empresa.
- . Se familiarice con la lectura e interpretación de documentos sectoriales.
- . Tienda a las técnicas de previsión y control a nivel central de empresa.

CONTENIDOS

- . Discriminación de las informaciones más significativas para una gerencia:
 - . Análisis y evolución de la facturación.
 - . Márgenes de lucro y resultados.
 - . Evolución del capital de giro.
 - . Análisis de los deudores en función del plazo de vencimiento.
 - . Previsión de Tesorería.
 - . Análisis específicos de los resultados departamentales.
- . Varias formas de presentación de documentos para el uso de Dirección. Periodicidad de la presentación.
- . Previsiones y técnicas reglamentarias en la hotelería.

ORIENTACIONES PEDAGOGICAS

Se utilizará abundantemente la técnica de estudio de casos.

Se exigirá a los alumnos la aplicación de los demás conocimientos de administración general y hotelera, teniendo en cuenta la experiencia por ellos adquirida.

6.28. ETICA Y DEONTOLOGIA PROFESIONAL

URP
A



OBJETIVOS

Capacitar al alumno para que:

- . Desarrolle un conjunto de valores con los cuales pueda juzgar las acciones correctas e incorrectas.
- . Aplique los conocimientos adquiridos en función de su práctica profesional.
- . Fundamente juicio crítico sobre situaciones concretas.
- . Asuma la responsabilidad ético-profesional como una respuesta libre y consciente del hombre.
- . Valore la dignidad y la honestidad profesional respecto a la transmisión de la verdad.

CONTENIDOS

- . El problema ético. Concepto de lo ético o moral. Definición etimológica y real. Delimitación dentro de la Filosofía. Distinción y relación con el Derecho, la Sociología y la Psicología. Dimensiones de la Etica: como estructura normativa y como contenido de valor.
- . La persona humana: corporeidad y espiritualidad.
- . Estructura moral del acto libre y voluntario.
- . El fin último y la realización de lo moral.
- . El orden natural, moral y trascendente.
- . Deontología profesional. El trabajo y la profesión como medio de perfeccionamiento personal y de servicio social. Requisitos necesarios para el recto ejercicio de la profesión. La vocación. Vocación de servicio.

ORIENTACIONES PEDAGOGICAS

Se aplicará técnicas grupales para la utilización del material teórico; diálogo para promover la participación de todos los alumnos.

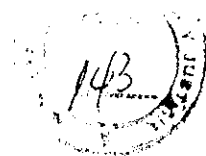
Se elaborarán trabajos prácticos grupales e individuales.

6.29. CIENCIAS APLICADAS A LA HOTELERIA

OBJETIVOS

Capacitar al alumno para que:

URP
A
Ortiz



Ministerio de Educación y Justicia

Adquiera someros conocimientos de las ciencias relacionadas con la industria hotelera y comprenda los fundamentos de los dispositivos, máquinas o instalaciones que han de encontrarse en su vida laboral.

CONTENIDOS

- . Movimiento, sus clases. Velocidad y aceleración.
- . Estática: composición de las fuerzas, equilibrio, gravedad, centro de gravedad, masa y peso de los cuerpos.
- . La dinámica: trabajo y potencia. Leyes de las máquinas simples. Aplicación a las máquinas y utensilios utilizados en la hotelería. Acoplamientos de movimientos circulares: correas y engranajes. Revoluciones por minuto y velocidad periférica. Conversión del movimiento circular en rectilíneo y viceversa. Ejemplos aplicados a las máquinas usadas en hotelería.
- . La atmósfera. Presión atmosférica. Aplicaciones del vacío.
- . Calor y temperatura. Instalaciones productoras del calor y su aplicación a la calefacción de edificios hoteleros. Hornos, calderas y ollas a presión. Prevención de accidentes.
- . Protección y precauciones contra incendios de instalaciones de calefacción, instalaciones eléctricas, cocinas, etc.
- . Circuitos elementales de calefacción y de refrigeración.
- . Idea general de los principios y elementos de un circuito de aire acondicionado.

ORIENTACIONES PEDAGOGICAS

Los conocimientos deberán ser impartidos sin excesivos tecnicismos y con la finalidad de que se sepa prevenir peligros y accidentes. Trabajos prácticos sobre calor, temperatura, refrigeración.

6.30. LEGISLACION HOTELERA

OBJETIVO

Capacitar al alumno para que tenga una visión global, más ordenada y más jurídica de los distintos aspectos de responsabilidad contractual y general del hotelero y sus derechos.

URP

[Firma manuscrita]



CONTENIDOS

- . Normas que definen las responsabilidades del hotelero en relación a los bienes del cliente y con el cliente mismo.
- . Problemas específicos de cada departamento.
- . Análisis de contrato hotelero: Derechos y obligaciones del hotelero y del cliente.
- . Responsabilidad del hotelero.
- . Relaciones contractuales con las agencias de viajes.

ORIENTACIONES PEDAGOGICAS

El contenido podrá ser enseñado a partir de la presentación de una serie simple de situaciones reales.

El profesor estimará la lógica y buen sentido de los alumnos limitándose a orientaciones y conclusiones a lo largo de debates. Las normas legales serán profundizadas durante el aprendizaje de contenidos, de tecnología y de técnica relativos a todos los departamentos.

6.31. CONTROL Y GESTION DE EXISTENCIAS

OBJETIVOS

Capacitar al alumno para que:

- . Conozca calidades, tipos y clasificación de materiales y mercaderías.
- . Sepa cómo ejercer control de almacenamientos de materias primas.
- . Conozca los sistemas para una gestión eficaz.

CONTENIDOS

- . Calidad, tipo, clasificación de los materiales de uso.
- . Elementos y uniformes de uso de cada uno de los departamentos del hotel.
- . Su control y conservación. Fuentes de abastecimiento.
- . Calidad, tipos y clasificación de materiales de consumo.
- . Mercaderías de uso diario. Materias primas para elaboración.
- . Fuentes de abastecimiento. Proveedores mayoristas y minoristas. Fabricantes. Conservación de alimentos.

WRP
C.R.
27A



Ministerio de Educación y Justicia

- .Frigometría.Cámaras frigoríficas.Sistema frizzer.
- .Operaciones sujetas a programas de control.Compras.Economía en las compras.Sistema de control de existencias.Cómo descubrir fraudes en las compras.
- .Cómo conseguir un buen control.Inventario.Instrucciones para el uso apropiado de fichas de inventario.
- .Banquetes de lo rendido contra lo producido.Control y estadística de devoluciones.
- .Gambuza especial para banquetes.Bodega para banquetes.
- .Control de ventas y análisis previos.Control "stewart".
- .Salida directa de bebidas del almacén .Aprovechamiento de remanentes. Hoja o ficha del control del bar.

ORIENTACIONES PEDAGOGICAS

Las clases serán teórico-prácticas.

Consistirá la práctica en:

- Verificar inventarios.
- Conocer las formas de almacenamiento necesarias para un buen control.
- Controlar el almacenamiento y la información procedente de los registros del control almacenamiento.

6.32.TECNOLOGIA DE COCINA

OBJETIVOS

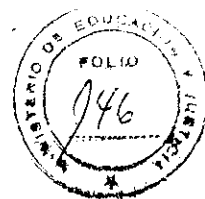
Capacitar al alumno para que:

- . Conozca los principios para el planeamiento de la disposición de la cocina.
- . Conozca mobiliario y equipos de cocina.
- . Se familiarice con las labores propias del personal del sector.
- . Sepa clasificar los elementos y conozca las formas más adecuadas de conservación de los mismos.

CONTENIDOS

- . Descripción de una cocina.Importancia . Condiciones del local. Divisiones del local.
- . Mobiliario y equipos de cocina.Generadores de calor y de frío.

URP
S
EZA



Ministerio de Educación y Justicia

Maquinaria fija y movable. Batería y utensilios de cocina.

- . Organigramas.
- . Personal de cocina.
- . Clasificación de los alimentos de origen animal, vegetal, mineral.
- . Técnicas de cocción de los alimentos.
- . Reglas de higiene y sanidad en los alimentos.
- . Conservación de los alimentos.

ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Se realizarán prácticas en la cocina, sobre técnicas de cocción de alimentos.

6.33. CONTABILIDAD

OBJETIVOS

Capacitar al alumno para que:

- . Identifique el vocabulario técnico contable.
- . Elabore informes escritos relacionados a temas contable, de acuerdo a una empresa de servicios: el hotel.
- . Establezca relaciones entre los distintos rubros del balance general.
- . Aplique pautas establecidas sobre la presentación de los trabajos práctico-técnicos contables.

CONTENIDOS

- . La empresa mercantil. El patrimonio y sus elementos.
- . La contabilidad, concepto y funcionamiento. La teneduría de libros.
- . El capital: los elementos patrimoniales desde el punto de vista contable.
- . Dinámica y estática contable. Los hechos contables y sus clasificaciones.
- . Elementos conceptuales de la Contabilidad: la cuenta y el balance. Elementos materiales: los libros y demás soportes de información. Terminología de iniciación. Sistemas contables y mé-

ure
[Firma manuscrita]



Ministerio de Educación y Justicia

todos de contabilidad .Inventarios,criterios de valoración y apertura de cuentas.Asientos y balances de comprobación.Fase final:regularización, determinación de resultados y cierre. El balance de situación como origen y término de las contabilizaciones.

- . Libro de Contabilidad: clasificación y requisitos.Libro Diario. Libro mayor.Otros libros de contabilidad.
- . Las cuentas: clasificación y leyes de las mismas.Descripción de cuentas: Caja ,bancos,efectos a cobrar y pagar,mercancías,inmuebles,gastos generales,pérdidas y ganancias,clientes y proveedores,capital,etc. Diagramas de cuentas.
- . Las amortizaciones:sistemas de cálculo y contabilidad .Los errores y formas de subsanarlos.La mecanización contable.

ORIENTACIONES PEDAGOGICAS

Esta asignatura sirve de introducción a Contabilidad Hotelera.

Se manejará el vocabulario técnico contable.

Se resolverán situaciones problemáticas.

El profesor seguirá en sus explicaciones un orden lógico y claro, intercalando ejercicios prácticos que aclaren la teoría.

6.34.COMPOSICION DE MENUS

OBJETIVOS

Capacitar al alumno para que:

- . Conozca las diferentes calidades y sabores de comidas.
- . Conozca las guarniciones ideales,comidas y ensaladas especiales.
- . Conozca el armado y composición de menús.

CONTENIDOS

- . Clasificación de los diferentes alimentos,calidades y tipo.
Proporciones alimentarias.
Niveles vitamínicos y proteínicos.
Distinción y utilización de carnes,hortalizas,verduras,legumbres.
- . Conocimiento y distinción de los sabores.

URP
[Firma manuscrita]



Ministerio de Educación y Justicia

- Evaluación de la acción ácida-dulce-semi.
- Condimentos simples y especiales. Sabores fuertes y sabores suaves.
- Conocimiento de aceites y aderezos.
- . Comidas compuestas. Guarniciones simples, mixtas y combinadas.
- . Composición de salsas. Clasificación de sus componentes.
Guarniciones ideales para cada una de las comidas.
- Salsas líquidas y salsas espesas.
- . Comidas especiales. Su composición.
Conocimiento del uso de bebidas espirituosas, leche y cremas en las comidas.
- . Diagrama del armado y compaginación de menús.
- . Coordinación de sabores. Intercalación y ensamble de menú.
Menú dietético y para enfermos..
- . Economato. Objetivos del economato.
El economato en función gastronómica.

ORIENTACIONES PEDAGOGICAS

Las clases serán teórico-prácticas consistirá la práctica en :

- . Verificar inventarios
- . Conocer las formas de almacenamiento necesarias para un buen control.
- . Controlar el almacenamiento y la información procedentes de los registros del control almacenamiento.

6.35. ORGANIZACION DE LA COCINA

OBJETIVO

Capacitar al alumno para que:

- . Pueda situarse físicamente en la cocina y definir con claridad las tareas y relaciones con los demás departamentos.

CONTENIDOS

- . Significado de términos culinarios..
- . Terminología francesa en el arte culinario.
- . Normas del cocinero en cuanto a limpieza, vocación, compostura, puntualidad, previsión y organización.

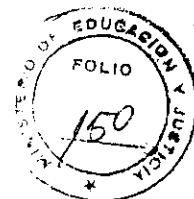
urp
A
O
Z
A



Ministerio de Educación y Justicia

- . Informaciones y referencias de una cocina moderna.
- . División de la cocina en un hotel importante. Sus departamentos.
- . Categorías del personal de la cocina.
- . Distribución del trabajo en la cocina en las partidas de salsero, "rotisseur", pastelero, pescadero y otros.
- . Orden diario del trabajo en la cocina: pedidos a mercado, limpieza y preparación de la cocina con encendidos de fuego, orden de iniciación del trabajo propiamente dicho. El "Servicio", recogida y limpieza del lugar de trabajo.
- . Conocimiento de precios, cálculo de cantidades aproximadas de huevos, hortalizas, pescados, carnes, aves, legumbres, pastas.
- . Maquinaria empleada en la cocina. Recipientes y utensilios necesarios: fogones, cacerolas, cuchillos, mesas y otros.
- . Cuidados que requieren los alimentos secos y su empleo. Almacenamiento de los condimentos frescos, su necesidad y empleo.
- . Fondos de cocina. Su división en fundamentales y auxiliares.
- . Salsas básicas: Aplicaciones y cuidados.
- . Hortalizas. Definición, empleo, preparación, condimentación, épocas.
- . Legumbres secas. Definición, propiedades, preparación y condimentación, clases más usuales.
- . Potajes, cremas, sopas, consomés. Clases más usuales.
- . Entremeses y su clasificación en calientes y fríos, montados simples, compuestos, aperitivos. Composición de cada uno.
- . Guarniciones propias de los platos y aplicables a varios preparados.
- . Fritos. Frituras a base de pescados, a base de pastas de harina. Grasas más apropiadas. Cuidados que requieren.
- . Pastas italianas: propiedades y formas de cocinarlas. Su división en frescas y secas, principales clases.
- . Huevos. Normas básicas de preparación. Sus propiedades ali-

urp
A
A
7A



Ministerio de Educación y Justicia

menticias y digestivas.

- . Pescados. Clase en cuanto a su medio ambiente y a su poder alimenticio. Formas de preparación. Su conservación.
- . Crustáceos y moluscos. Especies y aplicaciones de las más importantes. Precauciones para su conservación.
- . Carnes. División en cuanto a propiedades alimenticias. Formas de elaboración. Conservación.
- . Aves. Clases más usuales en cocina, Preparaciones. Formas de presentación.
- . Postres. División en fríos y calientes: de repostería, de pastelería. de frutas secas, quesos.
- . Confección de menú según el número de comensales. Condiciones de servicio y cocina. Precios. Características de los platos que lo componen.

ORIENTACIONES PEDAGOGICAS

- . Las clases se desarrollarán siempre con utilización de material de apoyo.
- . Los alumnos harán prácticas de: a) preparación de cremas, consomés, entremeses, guarniciones, fritos, pastas, huevos, pescados, aves, postres. b) Confección de menús.

6.36. ORNAMENTACION CULINARIA

OBJETIVOS

Capacitar al alumno para que:

Conozca el dibujo en la hotelería y sus aplicaciones prácticas.

CONTENIDOS

- . La imitación y la invención en el dibujo.
Formas planas y formas en relieve. Simplificación de las formas hasta el límite geométrico. Dibujo lineal y artístico. Croquis y planos. Esquemas y bocetos. Perspectiva y proyecciones.
- . Dibujo geométrico o lineal:
Instrumentos y material de dibujo. Rotulación normalizada.

urp
A
O
2
7



- Trazado de paralelas, triángulos y cuadriláteros.
- Trazado de problemas geométricos.
- Polígonos regulares. Espirales. Elipse. Ovalos.
- Elementos decorativos a base de regla y compás.
- Escala gráfica y aplicadas a casos sencillos. Semejanza.
- Simetría.
- . Dibujo artístico:
 - Instrumentos y material.
 - Rotulación artística.
 - Bocetos de formas sencillas tomados al natural.
 - Ejercicios de decoración de espacios circulares, cuadrados, rectangulares y ovalados.
 - El círculo y el cuadrado como motivos ornamentales.
 - Entrelazamientos.

ORIENTACIONES PEDAGOGICAS

Los trabajos prácticos darán al alumno una visión general de los dibujos geométricos y artísticos de aplicación para la ornamentación culinaria. Al finalizar el curso deberán saber componer decorados atractivos para productos simples, o para aquellos ocasionales, por encargo para fiestas.

6.37. PRACTICA DE COCINA I

OBJETIVOS

Capacitar al alumno para que:

- . Se familiarice con las tareas propias de las distintas áreas de la cocina en el hotel.

CONTENIDOS

- . Encendido, limpieza y conservación de fogones, parrillas, hornos.
- . Limpieza, conservación y manejo de las máquinas, batidoras, ralladora, moledora, peladoras, cortadoras, exprimidor, helador.

uro
A
Z
F



- dera, trinchadora y otros. Manejo de la balanza.
- . Limpieza y conservación de los recipientes de aluminio, acero inoxidable, porcelana, hierro, madera.
 - . Limpieza y conservación de los utensilios manuales, espátulas de acero, cucharillas vaciadoras, cuchillos varios, manga pastelera.
 - . Limpieza y cuidado de los motores e interior de las cámaras frigoríficas.
 - . Colocación adecuada de la leche, carnes crudas y cocidas, pescados cocinados, verduras cocidas, conservas, fiambres, mermeladas, caldos, en las cámaras frigoríficas.
 - . Limpieza del cuarto de verduras y cuidados para la mejor conservación de las hortalizas.
 - . Retirada mediante vale de los artículos de economato y bodega y distribución adecuada en la partida.
 - . Organización previa (o "mise en place") para un buen servicio.
 - . Limpieza total del lugar de trabajo.
 - . Limpieza, remojo y cocción de legumbres secas.
 - . Limpieza de los pescados.
 - . Separación y limpieza de las carnes de segundo y tercera clase de vaca, ternero, cordero y cerdo.
 - . Sacrificio, desplumado, chamuscado de aves, pollos y gallinas.
 - . Despellejado y vaciado de la caza, conejo, liebre, perdiz, etc.

ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Los contenidos serán desarrollados en forma eminentemente práctica.

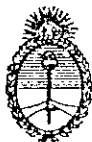
Los principales temas del programa darán lugar a un trabajo práctico, como por ejemplo referencia a la organización previa a un buen servicio.

6.38. LEGISLACION LABORAL

OBJETIVOS

Capacitar al alumno para que:

CRP
A
@
7
A



Ministerio de Educación y Justicia

- . Conozca los derechos y deberes del trabajador así como las condiciones y normas de trabajo específicas del sector de alojamientos, o de actividades particulares dentro del sector.
- . Conozca el porqué de las normas y su carácter evolutivo.

CONTENIDOS

- . Nociones básicas sobre: condiciones y duración del trabajo. Descanso y feriados. Remuneración. Propinas. Reglamento interno del hotel. Sindicatos o el derecho colectivo del trabajo. Protección del trabajador. Seguridad e higiene de trabajo en la hotelería.
- . Convenciones intersindicales y otros acuerdos.
- . El contrato de trabajo hotelero a partir del análisis de las condiciones colectivas específicas.
- . Organización profesional del sector alojamiento.

ORIENTACIONES PEDAGOGICAS

El profesor se apoyará siempre en:

- . Las normas generales (consolidación de las leyes de trabajo).
- . La realidad de las actividades hoteleras.

6.39. RELACIONES HUMANAS EN LA EMPRESA

OBJETIVOS

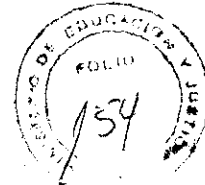
Capacitar al alumno para que:

- . Comprenda los distintos tipos de comportamiento de los individuos y de los diversos grupos sociales, más específicamente en el ambiente general de la empresa, percibiendo los posibles problemas de relación en el ambiente de trabajo.
- . Tenga nociones de la técnicas psico-sociales, la comprensión del fenómeno de la comunicación empresarial y adquiera actitudes adecuadas de coordinación.

CONTENIDOS

- . Normas y reflexiones relativas a las relaciones con los subordinados, superiores, colegas y con los clientes.

us
f
a
27
f



Ministerio de Educación y Justicia

- . Nociones sobre técnicas psico-sociales:
 - . Entrevistas.
 - . Cuestionarios.
 - . Investigaciones.
 - . Técnica de trabajo en grupo y de composición de grupos.
- . Relaciones humanas en la empresa.
 - . La información y las comunicaciones en la empresa.
 - . Importancia del clima empresarial.
 - . Actitudes y problemas de coordinación.

ORIENTACIONES PEDAGOGICAS

La responsabilidad por la asimilación por parte de los alumnos, de los diversos aspectos y problemas de relación social, dentro y fuera de la empresa, será de todos los docentes que deberán evidenciarlos en cada oportunidad durante todo el período de su relación pedagógica y humana con los alumnos.

6.40. HIGIENE GENERAL(AMBIENTAL, PROFESIONAL Y PERSONAL)

OBJETIVOS

Capacitar al alumno para que:

- . Conozca las normas de higiene ambiental y personal debido a las características específicas de las actividades y a la naturaleza de las prestaciones.
- . Conozca las consecuencias graves de la no observación de estas reglas, tanto para la salud de los huéspedes como para el personal y para la economía de la empresa (sanciones administrativas generales, evasión de clientes, etc.)

CONTENIDOS

- . Microbios y virus.
- . Asepsia y antisepsia.
- . Principales dolencias transmisibles.
- . Contaminación. Prevención.
- . Principios y normas básicas de higiene corporal.

urp
/
a27 f-



Ministerio de Educación y Justicia

- . Principios y normas básicas de higiene ambiental (iluminación, ventilación, ruidos, temperatura, etc.)
- . Principales causas y métodos de prevención de dolencias profesionales en la hotelería (el ambiente de trabajo, el puesto de trabajo, la organización del trabajo, los instrumentos de trabajo).
- . Papel y responsabilidad del personal hotelero respecto a prevención y profilaxis.
- . Legislación general y específica, relativas a la higiene de la producción y del trabajo: normas y sanciones.
- . Control de observación de las normas de higiene ambiental, personal y profesional en el hotel.
- . La farmacia del hotel.

ORIENTACIONES PEDAGOGICAS

Los alumnos realizarán trabajos prácticos sobre los temas más importantes del programa.

6.41. CONTABILIDAD DE COSTOS

OBJETIVOS

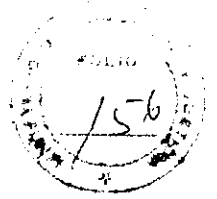
Capacitar al alumno para que

- . Conozca los distintos factores que intervienen en la formación de los costos.
- . Comprenda la importancia del conocimiento del rubro costo, para decisiones administrativas ulteriores.
- . Sepa sistemas de costos y confección de presupuestos así como procedimientos de control y planificación de costos.

CONTENIDOS

- . Estudio de los costos. Registro de los costos globales.
- . Estructura de las cuentas principales de la contabilidad de costos.
- . Métodos y sistemas de costos.
- . Tratamientos de la materia, de la mano de obra y de las cargas sociales.

URP
x
A



- . Tratamiento de carga fabril.
- . Costos históricos. Costos "standard".
- . Costeo variable.
- . Costos de comercialización.
- . Costos para toma de decisiones.
- . Informes de costos.

ORIENTACIONES PEDAGOGICAS

Contenido eminentemente práctico basado en la presentación análisis y discusión de los diversos documentos reales, observando la progresión en el grado de dificultades y complejidad. Podrán ser introducidos ejercicios de aplicación.

6.42. SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

OBJETIVOS

Capacitar al alumno para que:

- . Valore la importancia del servicio de alimentos y bebidas en la organización hotelera.
- . Aprenda a analizar los modos de reducir los costos y a la vez incrementar las ventas.
- . Se interiorice de las operaciones del Departamento.

CONTENIDOS

- . Importancia del servicio de alimentos y bebidas en la hotelería.
- . El personal al servicio de alimentos. Sus tareas y obligaciones.
- . Conservación y distribución de alimentos y bebidas. Lugares de almacenamiento. Precauciones según el tipo de bebidas.
- . Función del departamento de compras y alimentación. Su personal. Control de gastos de dicho departamento.
- . La cocina: personal y funciones. Tipos de menú: "Coffee show", de restaurante, de eventos, etc. Planeación de menús.
- . El servicio en el comedor. Personal y funciones. Tipos de servicios. Desayuno continental y americano. Comidas a la carta. Servicios en los cuartos, en los centros nocturnos, en el bar.
- . Clasificación de bebidas. Breve historia del origen del vino.

un
x
Ar
of



Ministerio de Educación y Justicia

- . La cocina:personal y funciones.Tipos de menú:"Coffee show",de restaurante ,de eventos,etc. Planeación de menús.
- . El servicio en el comedor.Personal y funciones.Tipos de servicios.Desayuno continental y americano.Comidas a la carta.Servicios en los cuartos,en los centros nocturnos,en el bar.
- . Clasificación de bebidas.Breve historia del origen del vino.
- . Combinación de alimentos y bebidas.

ORIENTACIONES PEDAGOGICAS

Se proyectará películas didácticas.

Se visitará hoteles y restaurantes,para verificar "in situ" la importancia del servicio,en las tareas del personal,las precauciones para conservación de alimentos y bebidas; función del departamento de compras;personal y funciones en la cocina y el comedor.

6.43. INSTALACIONES Y MANTENIMIENTO

OBJETIVO

Capacitar al alumno para que:

- . Adquiera los conocimientos fundamentales de organización y programación de las actividades y valore su importancia.

CONTENIDOS

- . Organización y administración del mantenimiento.
 - . Definición del mantenimiento.
 - . Objetivo del mantenimiento.
 - . Organigrama y funciones.
 - . Tipos de mantenimiento.
 - . Principios de organización y políticas.
 - . Contratación de servicios de mantenimiento.
- . Supervisión del mantenimiento.
 - . Energía eléctrica.
 - Tipos de corriente,voltaje y uso.
 - Equipo eléctrico.Distribución de energía,protección de las instalaciones eléctricas,motores electrónicos.
- . Aparatos especializados.

urp
✓
[Firma manuscrita]



Combustibles.

Tipos de tubería: Materiales y propiedades. Defecto. Causa, efecto.

. Agua en distintos estados.

Agua que se consume, agua que circula, agua en reposo. Calidades deseadas.

. Sistema de refrigeración.

. Programa de conservación y seguridad: Áreas de servicio, áreas de huéspedes, áreas públicas.

ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Se visitará hoteles y restaurantes para verificar la organización, administración y supervisión del mantenimiento, aparatos especializados, sistema de refrigeración y programas de seguridad, y se hará un informe al respecto.

6.44. GEOGRAFÍA GASTRONÓMICA

OBJETIVOS

Capacitar al alumno para que:

Conozca una breve historia de la alimentación humana y modificaciones introducidas por los descubrimientos geográficos.

CONTENIDOS

. Los alimentos y su procedencia.

Circunstancias locales y comarcales que influyen en la clase de alimentación.

Descubrimientos de nuevos alimentos .

. La alimentación por zonas geográficas.

. Auge de la cocina francesa, siglos XVIII y XIX.

. Las bebidas elaboradas y su procedencia.

. Breve historia de la bebida en la civilización humana.

. Las bebidas en las distintas zonas geográficas.

ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Estos contenidos se completarán con trabajos prácticos sobre la gastronomía en determinados países.

URD
A. J. A.



6.45. PASTELERIA

OBJETIVOS

Capacitar al alumno para que:

- .Conozca el amplio surtido de productos que ofrece una pastelería bien conducida.
- .Sepa que los productos de pastelería satisfacen necesidades más refinadas que los productos básicos (carne,verdura,pan, leche).
- .Conozca las distintas especialidades de la pastelería .
- .Sepa que la pastelería y confitería(negocio de productos para llevar),ofrecen un amplio campo de trabajo para la preparación de un gran surtido de productos de alto valor.

CONTENIDOS

- . El oficio de pastelero. Su preparación profesional.
- . Campo de trabajo del pastelero :lugar de trabajo,locales de producción,local de venta,negocio,salón - café, cocina.
- . Instalaciones de los ambientes de producción.
 - . Hornos y otros instrumentos para cocción.
 - . Máquinas y aparatos.
 - . Mantenimiento de máquinas.
 - . Instrumentos y herramientas.
 - . Prevención de accidentes.
- . Pastelería y Ciencias Naturales.
 - . Reseña sobre las Ciencias Naturales,Física y Química.
 - . Unidades e instrumentos de medida.
 - . De la calorimetría.
 - . Variación de volumen.
 - . Generación y transmisión del calor.
 - . Efectos de la corriente eléctrica.
 - . Mezclas.Suspensiones.Emulsiones.Espumas.
 - . Procesos químicos. Elementos y compuestos importantes.
- . Alimentos.Efecto de las enzimas.Nutrientes,azúcares,grasas. Proteínas.Sales minerales.Vitaminas.Hormonas.Digestión y

URP

Q

OK



Ministerio de Educación y Justicia

- metabolismo .Preparación de alimentos.
- . Microorganismos y alimentos.Clasificación.Condiciones de vida. Manifestaciones de vida.Tipos:levadura ,bacterias ,bacilos,hongos.
- Lucha contra microorganismos nocivos.
- Conservación de alimentos.
- . Protección al consumidor mediante reglamentaciones alimentarias.
- . Materias primas de confitería y pastelería :Huevos.Lече y productos de leche.Grasas.Harina.Azúcar.Edulcorante y productos de fruta.Condimentos.Colorantes para alimentos.

ORIENTACIONES PEDAGOGICAS

Los alumnos realizarán trabajos prácticos sobre importantes temas del programa,por ejemplo Pastelería y Ciencias Naturales; alimentos;condiciones de vida de microorganismos;conservación de alimentos;reglamentaciones alimentarias.

6.46. PRACTICA DE COCINA II(ANUAL)

OBJETIVOS

Capacitar al alumno para que:

Se familiarice con la elaboración de diversos platos.

CONTENIDOS

- . Huevos rellenos,fritos a la española y al buñuelo,al plato, revueltos,tortillas.
- . Macarrones ,spaghetitis italiana,ravioles al jugo,canelones al graten.
- . Paella valenciana,arroz marinera,arroz blanco,rizzotto.
- . Fondo de alcauciles rellenos, a la italiana,espárragos,berenjenas provenzal,apio a la crema ,coles de Bruselas salteadas con jamón,espinacas a la crema,penaché de verduras a la mantequilla,y otros.
- . Sopa juliana,sopa de cebollas y otros.

ORIENTACIONES PEDAGOGICAS

URP
9
QZJH



Ministerio de Educación y Justicia

La enseñanza de estos contenidos deberá tener una orientación eminentemente práctica. Los platos serán elaborados en la cocina con activa participación de los alumnos.

6.47. NUTRICION

OBJETIVOS

Capacitar al alumno para que:

- . Sepa sobre asunto esencial a su propia subsistencia.
- . Conozca los problemas de alimentación

CONTENIDOS

- . Los alimentos: composición, ración alimentaria. Verros de alimentación y sus consecuencias.
- . Microbiología alimentaria .
- . Nociones de conservación de alimentos.
- . Anatomía y fisiología de la digestión.,
- . Orientaciones para la elaboración de menús, desde el punto de vista de la nutrición, en relación con la edad, la actividad y el estado de salud del individuo.
- . Costumbres alimentarias en la Argentina.
- . Problemas de alimentación en el mundo y en el país.

ORIENTACIONES METODOLOGICAS

El alumno realizará trabajos prácticos sobre: a) Armado y compaginación de menús, teniendo en cuenta la coordinación de sabores.
b) Menús dietéticos y para enfermos.

6.48. ENTRENAMIENTO DE PERSONAL

OBJETIVOS

Capacitar al alumno para que:

- . Conozca la importancia de la función del entrenamiento en el desempeño de las actividades de responsabilidad técnica y de producción.
- . Adquiera conocimientos y técnicas básicas para la práctica de entrenamiento del personal de nivel básico o medio en el ambien-

WRP
J
A
O
F



Ministerio de Educación y Justicia

te de trabajo.

.Adquiera habilidades teórico-prácticas que le permitan orientar y coordinar esa política en relación a su sector de trabajo.

CONTENIDOS

- . Mandar y formar.
- . Evaluación simplificada del desempeño profesional.
- . Determinación de las necesidades básicas y de los objetivos del entrenamiento.
- . Incentivos para el entrenamiento en la empresa.
- . Sistema de aprendizaje y de formación hotelera.

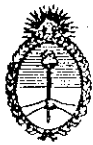
ORIENTACIONES PEDAGOGICAS

Los conocimientos teóricos y la experiencia de técnicas hoteleras permitirá que los contenidos sean desarrollados provechosamente en forma eminentemente práctica y referirse a las experiencias vividas por los alumnos durante su propio entrenamiento.

6.45. CONTENIDOS

- . Materias primas de pastelería y confitería.
- . Huevos: estructura, utilización y conservación.
- . Leche y productos de leche. Composición y valor nutritivo. Utilización. Propiedades y modificaciones. Control. Conservación. Productos de la leche: yoghurt, cuajada, queso.
- . Grasas. Manteca. Composición y valor nutritivo; margarina. Cremas para pastelería y base.
- . Harina: Composición y propiedades tecnológicas. Almidón. Vitaminas. Enzimas. Adecuado almacenamiento. Control de harinas. Elaboración. Harinas especiales, compuestas.
- . Azúcar. Procedencia y elaboración. Propiedades del azúcar, clases comerciales, utilización. Tipos especiales.
- . Edulcorantes y productos de frutas. Tipos y utilización. Conservación de frutas, mermeladas, confituras, jaleas, frutas, castaña, almendra, mazapán, cacao, chocolate, cobertura.
- . Condimentos: sal de cocina, ácidos, bebidas espirituosas, vinos, aguardiente, ron, licores.

iro



Condimentos: comino, hinojo, anís, vainilla, canela, jengibre, clavo de olor, pimienta, nuez moscada, extractos, esencias.
.Colorantes para alimentos.

ORIENTACIONES PEDAGOGICAS

La enseñanza de estos contenidos, deberán tener una orientación eminentemente práctica: Pesadas y mediciones de materias primas según recetas; tamizado de harina, fécula, azúcar impalpable, etc; preparación de productos semiterminados de azúcar (almibar, fondant, caramelos, glaseados); productos semiterminados de frutas (jugo, pulpa, jalea, mermelada, frutas abriillantadas).

6.50. ETICA Y DEONTOLOGIA PROFESIONAL

OBJETIVOS

Capacitar al alumno para que:

- . Desarrolle un conjunto de valores con los cuales pueda juzgar las acciones correctas e incorrectas.
- . Aplique los conocimientos adquiridos en función de su práctica profesional.
- . Fundamente juicio crítico sobre situaciones concretas.
- . Asuma la responsabilidad ético-profesional como una respuesta libre y consciente del hombre.
- . Valore la dignidad y la honestidad profesional respecto a la transmisión de la verdad.

CONTENIDOS

- . El problema ético. Concepto de lo ético o moral. Definición etimológica y real. Delimitación dentro de la Filosofía. Distinción y relación con el Derecho, la Sociología y la Psicología. Dimensiones de la Etica, como estructura normativa y como contenido de valor.
- . La persona humana: corporeidad y espiritualidad.
- . Estructura moral del acto libre y voluntario.
- . El fin último y la realización de lo moral.
- . El orden natural, moral y trascendente.
- . Deontología profesional. El trabajo y la profesión como medio de

CEL
A
af



perfeccionamiento personal y de servicio social. Requisitos necesarios para el recto servicio de la profesión. La vocación. Vocación de servicio.

ORIENTACIONES PEDAGOGICAS

Se aplicará técnicas grupales para la utilización del material teórico; diálogo para promover la participación de todos los alumnos. Se elaborarán trabajos prácticos grupales e individuales.

6.51. PRACTICA DE PASTELERIA II

OBJETIVOS

Capacitar al alumno para que:
Intensifique sus conocimientos sobre la tecnología referida a Pastelería.

CONTENIDOS

- . Problemas tecnológicos básicos de la pastelería.
 - . Preparación y mezclado de materias primas.
 - . Diferencias: jalea, crema, masa, levado de cremas, pastas y masas.
- . Calor y frío en la pastelería.
- . Preparación especial del oficio.
- . Productos de hojaldre: tipos de productos. Materias primas.
- . Preparación de la masa.
- . Armado.
- . Horneado.
- . Defectos de masitas.
- . Productos con queso, sal y con relleno de carne.
- . Tipos de productos.
- . Productos de masa de levadura.
- . Preparación de los productos.
- . Masitas grasas. Tipos de masitas.
- . Productos de pastas.
- . Cremas y rellenos.
- . Decoración.
- . Productos de mazapán y nougat.
 - . Trabajo con mazapán.
- . Productos de y con azúcar.

VRP
X
C
A
J
P



- . Soluciones de azúcar.
- . Cocción de azúcar.
- . Productos de azúcar hervido.
- . Glaseado de azúcar.
- . Productos de azúcar derretida.
- . Productos de y con chocolate
- . Trabajos con cobertura
- . Elaboración de bombones.
- . Helados
 - . Tipos de helados.
 - . Materias primas para la elaboración de los helados.
 - . Preparación de helados.
 - . Elaboración de helados y preparación de postres con helados.
- . Reglamentaciones de higiene.

ORIENTACIONES PEDAGOGICAS

Se realizarán trabajos prácticos sobre preparación de productos de hojaldre, masa seca, masas de levadura, pastas (tortas, tartas, postres) y helados.

6.52. PRACTICA DE COCINA III

OBJETIVO

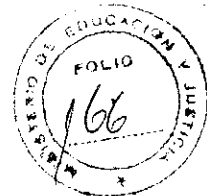
Capacitar al alumno para que:

Se familiarice con la preparación de elaboración de platos.

CONTENIDOS

- . Batido de huevos, espumado de caldos, pelado de huevos duros, pelado de almendras. Engrasado y enharinados de placas, preparación de zumos y otras operaciones que puedan considerarse como de ayuda fácil: colado de caldos, tamizado de purés, corte del bacalao, etc.
- . Limpieza y corte de espinacas, coliflor, acelga, etc.
- . Torneado de patatas, nabos, zanahorias, con cucharilla y en forma de aceitunas. Torneado de fondos de alcachofas y calabacines.
- . Corte y limpieza de cardos. Corte de papas: chips, rejilla, "soufflés".

el
A
L
A



Ministerio de Educación y Justicia

- .Estirado de pastas con el rodillo.
- .Corte y tratamiento de peras,manzanas,píñas,naranjas,bananas,mermeladas,compotas,purés y preparados especiales para repostería.
- .Elaboración de salsas básicas:mayonesa,holandesa,tomate,vinagreta,etc.
- .Conocimiento de las harinas féculas y almidones.
- .Cuidados especiales de conservación de los colores vegetales,levaduras,mermeladas,frutas confitadas,esencias,etc.
- .Confección de cremas pasteleras,inglesa,chantillí,de mantequilla,seca azucarada,fondant,hojaldre con margarina.

ORIENTACIONES PEDAGOGICAS

Los alumnos deberán realizar práctica de batido de huevos,espumado de caldos,engrasados, enharinados de placas,corte de verduras, torneado,estirado de pastas,elaboración de salsas y cremas.

6.53. SEGURIDAD EN EL TRABAJO Y PREVENCIÓN DE INCENDIOS (Anual)

OBJETIVOS

Capacitar al alumno para que:

- . Conozca las normas de seguridad en el trabajo y prevención de incendios,imprescindibles para el buen funcionamiento de cualquier empresa.
- . Se entrene en la lucha contra incendios,no poco frecuentes en empresas hoteleras o de restauración,para garantizar la vida de los clientes y para la conservación del patrimonio físico.
- . Adquiera nociones básicas y generales sobre la seguridad en el trabajo y sobre métodos de prevención y combate de incendios.
- . Conozca las normas específicas de seguridad,relacionadas con los puestos de trabajo existentes.

CONTENIDOS

- . Definición teórica y legal de accidente de trabajo.
- . Principales causas de los accidentes de trabajo y medidas de prevención:
 - .Manipulación de platos y comidas calientes.
 - .Uso de máquinas y utensilios cortantes.

ULO
@
27



- . Quemaduras. Cortes por manipulación de cristalería.
- . Uso inadecuado de productos de limpieza o de detergentes.
- . Efectos de fatiga.
- . Normas y medidas básicas de prevención y de combate de incendios.
- . Nociones básicas de legislación sobre seguridad en el trabajo.
- . Supervisión del trabajo y la seguridad.
- . Equipos y materiales de seguridad.

ORIENTACIONES PEDAGOGICAS

La enseñanza de estos contenidos debe ser eminentemente práctica, utilizándose material ilustrativo existente en el mercado y material didáctico específicamente elaborado.

Es importante que los alumnos realicen ejercicios de entrenamiento de combate del fuego.

6.54. PRACTICA DE SERVICIO

OBJETIVOS

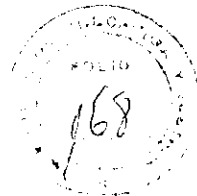
Capacitar al alumno para que:

- . Se familiarice con las técnicas a emplear luego en el ejercicio de sus funciones en el departamento de restaurante y bar.

CONTENIDOS

- . Atenciones a los clientes a su llegada, estancia y despedida del restaurante. Presentación de la carta de platos y vinos y toma de pedidos.
- . Práctica de limpieza y presentación de mariscos, limpieza y racionado de pescados, cortar carnes y trincar aves, con previsión de material en los casos de trabajar en buffet, mesa auxiliar o carro.
- . Servicio de vinos. Funciones del Sommelier.
- . Práctica de servicios a la francesa, a la inglesa, etc.
- . Práctica de montaje de distintos tipos de servicio para banquetes, homenajes, bodas, etc.
- . Ejercicios de terminación de platos o postres a la vista del cliente.
- . Ejercicios de servicios según diferentes sistemas de control: Caja, facturas, vales, etc.

URP



- .Ejercicios de organización de servicio y práctica del mismo.
- .Ejercicios sobre montaje,funcionamiento y previsiones del servicio en la cafetería. Servicio de cafetería en la barra.
- . Ejercicios de preparación de emparedados,tortas,etc.
- . Ejercicios con la batidora y demás elementos de la cafetería.
- . Montaje de platos combinados.

ORIENTACIONES PEDAGOGICAS

Los alumnos realizarán dramatizaciones de situaciones planteadas: atención de clientes a su llegada y estancia en el restaurante, presentación de la carta;toma de pedidos;servicio de vinos ;montaje de distintos tipos de servicio;terminación de postres a la vista de los clientes;práctica de servcios en la cafetería.

7.CALENDARIO OPERATIVO PARA LA REALIZACION DEL ENSAYO.

7.1. Etapas principales del ensayo

Febrero/marzo/88

- . Reunión de ajuste del proyecto.
- . Preparación del curso.
- . Coordinación.

Abril/88

- . Iniciación del curso correspondiente al presente ensayo educativo.

Julio/88

- . Reunión de profesores.
- . Revisión de marcha de los programas.
- . Reajuste de las unidades al cuatrimestre.

Septiembre/88

- . Reunión de profesores.
- . Evaluación parcial del plan de estudios.

Diciembre/88

- . Reunión de profesores.
- . Evaluación concepto de alumnos.
- . Reajuste de unidades al cuatrimestre.

URP
8
A
J



Ministerio de Educación y Justicia

169

. Exámenes finales.

Abril/89

. Iniciación de segundo año.

Julio/89

. Reunión de profesores.

. Revisión marcha de programas.

. Exámenes.

Agosto/89

. Reunión de profesores.

. Evaluación parcial del plan de estudios.

Diciembre/89

. Reunión de profesores.

. Reajuste de unidades al cuatrimestre.

. Exámenes finales.

Abril/90

. Iniciación de tercer año.

Julio/90

. Reunión de profesores.

. Revisión marcha de programas.

. Exámenes.

Agosto/90

. Reunión de profesores.

. Evaluación parcial del plan de estudios.

Diciembre/90

. Reunión de profesores.

. Reajuste de unidades al cuatrimestre.

. Exámenes finales.

. Egreso de la primera promoción de Técnico Superior en Gastronomía Hotelera.

VRP
[Firma manuscrita]

7.2. Plazos de cumplimiento.



Desde abril de 1988 hasta diciembre de 1990 en que finaliza, para evaluar los planes de estudio.

Marzo de 1991 para evaluación final y ajustes correspondientes del plan de Técnico Superior en Gastronomía Hotelera y elevación para su aprobación con carácter definitivo.

8. DISEÑO DEL ESQUEMA DE EVALUACION DEL ENSAYO.

8.1. Objetivos del ensayo (V.p.2)

8.2. Procedimientos o medios (V.p.4)

8.3. Indicadores (V.p.3)

8.4. Instrumentos para la recopilación de estos datos acerca de la marcha del ensayo con respecto a:

8.4.1. Los alumnos.

Entrevistas ,encuestas y otros que surjan de reuniones de profesores.

8.4.2. Los docentes.

Actas de reuniones,encuestas y entrevistas con la Rectora.

8.4.3. La organización del Instituto para la realización del ensayo.

. Organización académica.

. Organización operativa.

8.4.4. La comunidad.

Entrevistas a los especialistas en las áreas.

8.4.5. Los egresados.

Fichas de seguimiento de desempeño en el campo laboral.

8.5. Equipo docente a cargo de la evaluación del ensayo:

. Rectora.

. Coordinador Técnico Profesional.

Se tendrá en cuenta los objetivos del ensayo, los procedimientos derivados de la caracterización del egresado, y los indicadores a tomar en cuenta.

8.5.1. Variable alumnos.

a) Indicadores cuantitativos.

VRP
R



Ministerio de Educación y Justicia



Aptitudes requeridas en las asignaturas de las carreras:

- . Aptitudes detectadas.
- . Rendimiento en las asignaturas específicas.

8.5.2. Variable profesores.

- . Título de los profesores.
- . Aptitudes.

8.5.3. Variable egresados.

- . Aptitudes requeridas.
- . Aptitudes detectadas.
- . Seguimiento.
- . Absorción del mercado laboral.

URP

D

Al
17

J