

1
8984 AR



Planes Estudio

EXPTE Nro. 33911/82



70

~~Ministerio de Educación y Justicia~~

MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

BUENOS AIRES, 24 ENE 1992

VISTO las presentes actuaciones por las que las autoridades del Instituto Superior " CENCAF - CENTRO DE CAPACITACION HOTELERA " , (en trámite de incorporación), solicitan autorización para aplicar, con carácter experimental, el plan de estudios de nivel terciario técnico para las carreras de "TECNICO SUPERIOR EN ADMINISTRACION DE EMPRESAS HOTELERAS Y GASTRONOMICAS" y "PROFESOR EN HOTELERIA Y GASTRONOMIA", a partir del ciclo lectivo 1992 y

CONSIDERANDO:

Que con el nuevo plan presentado se ha de cubrir un área que, en la actualidad, requiere personal especializado tanto técnico como docente, como es el de servicio en hoteles y empresas gastronómicas.

Que permite incrementar las opciones que ofrece el sistema educativo nacional en el nivel terciario técnico y docente.

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

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

md
CAS

EL MINISTRO DE CULTURA Y EDUCACION

RESUELVE:

by
12/1



Ministerio de Educación y Justicia

MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

70

ARTICULO 19.- Aprobar, con carácter experimental, el plan de estudios de nivel terciario técnico para las carreras de "TECNICO SUPERIOR EN ADMINISTRACION DE EMPRESAS HOTELERAS Y GASTRONOMICAS" y "PROFESOR EN HOTELERIA Y GASTRONOMIA" que, como Anexo, forma parte de la presente Resolución.

ARTICULO 29.- Autorizar la aplicación del plan aprobado en el artículo precedente en el Instituto SUPERIOR " CENCAP - CENTRO DE CAPACITACION HOTELERA " (en trámite de incorporación) de Capital Federal, a partir del término lectivo 1992.

ARTICULO 39.- Encar. endar a la SUPERINTENDENCIA NACIONAL DE LA ENSEÑANZA PRIVADA el seguimiento, orientación y evaluación de la experiencia para proceder a los ajustes que pudieran corresponder.

ARTICULO 49.- Regístrese y pase a la SUPERINTENDENCIA NACIONAL DE LA ENSEÑANZA PRIVADA a sus efectos.-

MD
CAS

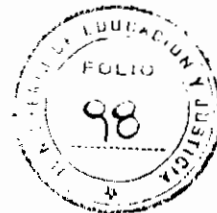
[Firma]

[Firma]

ANTONIO R. SALONIA
MINISTRO DE CULTURA Y EDUCACION



KM 70/92



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

A N E X O

PLAN DE ESTUDIOS PARA LA CARRERA DE "TECNICO SUPERIOR EN
ADMINISTRACION DE EMPRESAS HOTELERAS Y GASTRONOMICAS"

1. IDENTIFICACION DEL PROYECTO

1.1. Denominación: "Formación de Profesionales en Hotelería y Gastronomía".

1.2. Nivel: Terciario.

1.3. Modalidad: Técnica.

1.4. Especialidad: Hotelería y Gastronomía.

1.5. Duración de los estudios: 7 (siete) cuatrimestres.

1.5.1. "Técnico Superior en Administración de Empresas Hoteleras y Gastronómicas ": 5 (cinco) cuatrimestres.

1.5.2. "Profesorado en Hotelería y Gastronomía": 2 (dos) cuatrimestres.

1.6. Títulos que otorga:

1.6.1. Parciales: De aprobación de cursos.

1.6.2. Final: "Técnico Superior en Administración de Empresas Hoteleras y Gastronómicas".

CAS

Perz



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

1.6.3. Optativo: "Profesor en Hotelería y Gastronomía".

1.7. Condiciones de ingreso:

1.7.1. Al plan de "TECNICO SUPERIOR EN ADMINISTRACION DE EMPRESAS HOTELERAS Y GASTRONOMICAS".

1.7.1.1. Certificado de estudios secundarios completos.

1.7.1.2. Entrevistas personales.

1.7.1.3. Presentación del certificado de buena salud y aptitud física expedido por la autoridad nacional que corresponda.

1.7.2. Al plan de "PROFESOR EN HOTELERIA Y GASTRONOMIA" podrán inscribirse egresados "TECNICOS SUPERIORES EN ADMINISTRACION DE EMPRESAS HOTELERAS Y/O GASTRONOMICAS", de este plan o de otros planes de formación en el área de hotelería y gastronomía, con títulos oficiales y una duración mínima de dos años.

1.8. Responsable directo del PROYECTO.

INSTITUTO SUPERIOR " CENCAP - CENTRO DE CAPACITACION--HOTELERA" (Incorporación en trámite).

-Equipo docente del CENCAP.

unp
CAS
per
2. ESTRUCTURA DEL PROYECTO

2.1. CARACTERIZACION DEL EGRESADO.



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

EL TECNICO SUPERIOR EN ADMINISTRACION DE EMPRESAS HOTELERAS Y GASTRONOMICAS, es un profesional capacitado para:

- Desempeñarse eficazmente en cualquier puesto de trabajo que integra un hotel o una empresa gastronómica.
- Diseñar, implantar y controlar estrategias de conducción empresarial en cualquier empresa hotelera-gastronómica.
- Desempeñarse en la conducción de empresas hoteleras y gastronómicas en su administración, planificación, conducción, organigramas, evaluación y control.
- Coordinar acciones y colaborar con otros miembros de la empresa hotelero-gastronómica para el logro de los fines de la empresa.

EL PROFESOR EN HOTELERIA Y GASTRONOMIA, podrá además:

- Planificar, conducir y evaluar el proceso de enseñanza y aprendizaje en el sistema educativo formal (niveles medio y superior) para asignaturas hoteleras y gastronómicas.
- Planificar, conducir y evaluar el aprendizaje en la enseñanza no formal para actividades hoteleras y gastronómicas.

CAS

2.1.1. CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES PROFESIONALES

2.1.1.1. "EL TECNICO SUPERIOR EN ADMINISTRACION DE EMPRESAS



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

HOTELERAS Y GASTRONOMICAS", deberá poseer los siguientes conocimientos y habilidades.

- Conocimiento integral de cualquier empresa gastronómica.
- Evaluación de la marcha de cualquier empresa gastronómica a efectos de su desarrollo comercial.
- Conducción empresarial de cualquier establecimiento gastronómico.
- Conocimiento integral de cualquier empresa hotelera.
- Evaluación de las estrategias de desarrollo empresarial del establecimiento hotelero.
- Conducción gerencial de cualquier empresa hotelera.
- Conocimiento integral de estrategias de planificación, ejecución, desarrollo y evaluación empresarial para su puesta en marcha.
- Evaluación de cada una de las etapas en el desarrollo empresarial, incluyendo los requerimientos de recursos humanos.
- Conducción del área en toda empresa hote-

uno
CAS

Bm



Ministerio de Educación y Justicia
 XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
 MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION



lera y gastronómica.

-Conocimiento integral de los aspectos financiero, contable y administrativo de la empresa hotelero-gastronómica.

-Evaluación de los distintos elementos de apoyatura empresarial para conducir su ejecución.

-Manejo básico de la lengua inglesa en las habilidades de lectura y diálogo para su uso en la actividad hotelera y gastronómica.

-Manejo fundamental de la lengua francesa en las habilidades de lectura y escritura para su uso en la actividad gastronómica.

-Conocimiento fundamental de la lengua portuguesa en el vocabulario de uso en la actividad hotelera y gastronómica.

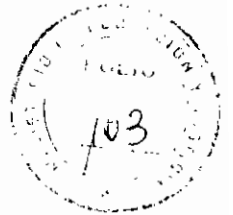
-Evaluación de las características psicológicas propias de una actividad que requiere la comunicación constante con el pasajero.

und
CAS

2.1.1.2. EL PROFESOR EN HOTELERIA Y GASTRONOMIA, deberá poseer los siguientes conocimientos y habilidades:

1-Conocer los principios pedagógicos y di-

Gerz



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

dácticos de la labor educativa en el
área hotelera y gastronómica.

2-Planificar, conducir y evaluar el proce-
so de enseñanza-aprendizaje en las acti-
vidades Hoteleras y Gastronómicas.

3-Desempeñar eficazmente el rol docente es-
pecífico en el área hotelero-gastronómica

2.1.2. VALORES PERSONALES EN RELACION CON
EL DESEMPEÑO EN LA PROFESION

- Actitud de respeto por la dignidad
humana.
- Compromiso con los valores de nuestra
nacionalidad.
- Actitud de servicio hacia sus colegas
y la comunidad.
- Honestidad profesional manifiesta en
la búsqueda del bien y la verdad.
- Actitud de diálogo y comprensión.
- Solidaridad para participar en equipos
de trabajo cooperativo.
- Firmeza y perseverancia en el logro de
los objetivos propuestos.

uno
CAS

Bay



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION



- Actitud de discreción en el manejo de la información y de situaciones personales en su ámbito laboral.
- Actitud crítica ante los conocimientos.
- Valoración positiva del pensamiento y el trabajo ordenado.

2.1.3 DEBERES PROFESIONALES

- Desempeño ético de la profesión.
- Responsabilidad y dedicación en el desempeño de sus tareas.
- Regulación prudente de sus hábitos, acciones y operaciones.
- Responsabilidad para asumir su propio perfeccionamiento.
- Realizar las actividades profesionales con lealtad, responsabilidad y capacidad.
- Solidaridad constante en la tarea emprendida.

2.1.4. POSIBLES PUESTOS DE TRABAJO

2.1.4.1. " TECNICO SUPERIOR EN ADMINISTRACION DE EMPRESAS
HOTELERAS Y GASTRONOMICAS ".

Este egresado estará capacitado para desempeñarse
con eficacia profesional:

W
CAS

Bey



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

1- En establecimientos gastronómicos, en los si -

guientes niveles y áreas:

- Gerencia de Restaurante
- Dirección Restaurateur
- Salón-Maitre Principal

2- En establecimientos hoteleros, en los siguien-

tes niveles y áreas:

- Gerencia General
- Gerencia Residente
- Gerencia de Abastecimiento
- Gerencia de Marketing
- Gerencia de Personal
- Gerencia de Relaciones Humanas
- Gerencia de Alojamiento:
 - Recepción
 - Housekeeping
- Gerencia de Alimentos y Bebidas:
 - Steward
 - Banquetes
 - Bares

3- En ambos tipos de establecimientos:

- Gerencia de Compras
- Gerencia de Relaciones Públicas
- Gerencia de Ventas

und
 CAS

Bey



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

- Administración Contable
- Asistente de Gerencia
- Cocina
- Relaciones Públicas y Ceremonial
- Banquetes

2.1.4.2. "PROFESOR EN HOTELERIA Y GASTRONOMIA"

Este egresado estará capacitado para desempeñarse con eficacia profesional como:

- 1- Profesor en el sistema educativo (niveles medio y superior) y en la enseñanza no formal en actividades hoteleras y gastronómicas.
- 2- Asesor en establecimientos educativos para actividades hoteleras y gastronómicas.

2.2. COMPETENCIA DEL TITULO

2.2.1. El título de " TECNICO SUPERIOR EN ADMINISTRACION DE EMPRESAS HOTELERAS Y GASTRONOMICAS

Habilita para trabajar en la administración de cualquier empresa hotelera y gastronómica, en las tareas establecidas en el rubro 2.1.4.1.

2.2.2. El título de " PROFESOR EN HOTELERIA Y GASTRONOMIA."

Habilita para desempeñarse como DOCENTE para el dictado

W
CAS

Berz



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION



de asignaturas que hacen a las actividades hoteleras y gastronómicas, en establecimientos de nivel medio y superior y para desempeñarse en actividades hoteleras y gastronómicas en el área de educación no formal.

2.3. ORGANIZACION CURRICULAR

2.3.1. OBJETIVOS TERMINALES DEL PLAN DE ESTUDIOS

a) Formación de un TECNICO SUPERIOR EN ADMINISTRACION DE EMPRESAS HOTELERAS Y GASTRONOMICAS, que sea capaz:

- 1: desempeñarse eficazmente en su rol de conducción gerencial en empresas hoteleras y gastronómicas;
- 2: cumplir su función de manera autónoma sin olvidar el compromiso social que supone toda actividad hotelera y gastronómica;
- 3: integrar los distintos aspectos de su formación para suplir cualquier puesto de trabajo en la empresa hotelera o gastronómica en la que colabora.

b) Formación de un PROFESOR EN HOTELERIA Y GASTRONOMIA que además de los objetivos seleccionados en el apartado (a), deberá alcanzar los siguientes:

- 1: Planificar, conducir y evaluar el proceso de enseñanza-aprendizaje en el área de hotelería y

UND
CAS

[Firma]



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

gastronomía.

- 2: desempeñarse eficazmente en su rol docente en actividades hoteleras y gastronómicas en función de un momento histórico-social de demandas de servicios;
- 3: cumplir su misión con un compromiso social inherente a las actividades hotelero-gastronómicas;
- 4: estar en condiciones de formar técnicos superiores y técnicos en administración de empresas hoteleras y gastronómicas;
- 5: estar en condiciones de guiar en la conducción de actividades hoteleras y gastronómicas pertenecientes al área de educación no formal.

2.3.2. ESTRUCTURA DEL PLAN DE ESTUDIOS

El plan para la formación del "TECNICO SUPERIOR EN ADMINISTRACION DE EMPRESAS HOTELERAS Y GASTRONOMICAS" está organizado en seis áreas curriculares; en lo que respecta al plan para el "PROFESOR EN HOTELERIA Y GASTRONOMIA", posee tres áreas curriculares. Se engloban conocimientos y actividades que posibilitan el logro de los objetivos terminales del mismo plan en las siguientes áreas:

UN
CAS

Perz



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

2.3.2.1. AREA GASTRONOMICA

Comprende disciplinas que estudian la actividad gastronómica y abarca las siguientes asignaturas:

- 1- Empresa Gastronómica Básica
- 2- Alimentos y Bebidas
- 3- Organización de Banquetes
- 4- Administración de Restaurantes y Empresas Gastronómicas.

El objetivo del área es proporcionar al alumno conocimientos sobre la actividad gastronómica, como ámbito de trabajo.

2.3.2.2. AREA HOTELERA

Comprende todas las disciplinas que estudian la actividad hotelera. Abarca las siguientes asignaturas:

- 1- Recepción
- 2- Pisos
- 3- Administración Hotelera

El objetivo del área es proporcionar al alumno conocimiento sobre la actividad hotelera como ámbito de trabajo.

CAS

[Firma]



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION



2.3.2.3. AREA ADMINISTRATIVA

Comprende todas las disciplinas que estudian las estructuras administrativas y su interrelación en la empresa hotelero-gastronómica.

Abarca las siguientes asignaturas:

- 1- Hotelería y Gastronomía Básicas
- 2- Contabilidad
- 3- Marketing I
- 4- Marketing II
- 5- Administración Contable de Hotel

El objetivo del Área es proporcionar al alumno conocimientos teórico-prácticos acerca de la empresa hotelero-gastronómica, como ámbito de acción desde el punto de vista técnico y humano.

2.3.2.4. AREA DE RELACIONES HUMANAS Y PUBLICAS

Comprende todas las disciplinas dirigidas a los aspectos dinámicos de la vida empresarial, en la actividad hotelero-gastronómica.

Abarca las siguientes asignaturas:

- 1- Relaciones Públicas y Ceremonial Empresarial
- 2- Relaciones Humanas y Gerencia de Personal
- 3- Congresos y Convenciones

CAS

[Handwritten signature]



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

4- Geografía Turística

El objetivo del área es conocer cómo se implementan las Relaciones Humanas y Públicas en cualquier empresa hotelero-gastronómica.

2.3.2.5. AREA DE COMUNICACION Y EXPRESION

Comprende disciplinas que fundamentan la interacción socio-lingüística en la actividad hotelero-gastronómica.

Abarca las siguientes asignaturas:

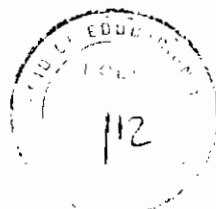
- 1- Psicología
- 2- Etica Profesional
- 3- Inglés I
- 4- Francés I
- 5- Inglés II
- 6- Francés II
- 7- Inglés III
- 8- Portugués

El objetivo del área es proporcionar al alumno conocimientos del vocabulario fundamental de idiomas modernos en la medida en que se utilizan en la actividad hotelero-gastronómica.

cas

2.3.2.6. AREA DE INTEGRACION PRACTICA

my



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

Comprende actividades de carácter integrativo que conforman una verdadera aplicación de las propuestas teóricas de las restantes áreas.

Abarca las siguientes asignaturas:

- 1- Observación y visitas
- 2- Residencia gastronómica
- 3- Residencia Hotelera en Recepción (Conserje, Reservista, Recepcionista)
- 4- Práctica Gastronómica
- 5- Práctica Hotelera en Pisos (Mucama, Gobernanta)
- 6- Observación de Congresos y Convenciones.
- 7- Observación de Banquetes
- 8- Residencias en Cocina, Recepción, Pisos, Salón, Bar.

El objetivo del área es permitir al alumno la aplicación de sus conocimientos teórico-prácticos en la realidad de las empresas hotelero-gastronómicas.

2.3.2.7. AREA TECNICO-PEDAGOGICA

Comprende disciplinas que estudian los fundamentos del proceso educativo como una realidad socio-cultural y la escuela como la institución.

Abarca las siguientes asignaturas:

W
CAS

B



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

- 1- Teoría de la Educación
- 2- Didáctica de la Enseñanza Técnico-Profesional
- 3- Diseño Curricular I
- 4- Etica y Deontología Docentes
- 5- Diseño Curricular II

El objetivo del Área es proporcionar al futuro profesor el conocimiento pedagógico y didáctico fundamental para su quehacer educativo.

2.3.2.8. AREA PSICO-SOCIAL

Comprende disciplinas que estudian los fundamentos psico-sociales, del proceso educativo y de la tarea de educar.

Abarca las siguientes asignaturas:

- 1- Psicología Evolutiva
- 2- Clínica Docente I
- 3- Historia de la Educación
- 4- Psicología de la educación
- 5- Clínica Docente II
- 6- Sociología de la Educación

El objetivo del Área es proporcionar al futuro profesor el conocimiento psicológico y sociológico fundamental para el desempeño de su rol.

WAD

CAS

BZ



114

Ministerio de Educación y Justicia
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

2.3.2.9. AREA DE ACCION COMUNITARIA

Comprende actividades que conforman una verdadera integración de las propuestas brindadas en este profesorado, para un eficaz desempeño docente.

Abarca las siguientes asignaturas:

- 1- Observación en niveles medio y superior
- 2- Prácticas en niveles medio y superior

El objeto del Área es permitir al futuro profesor la aplicación de sus conocimientos teórico-prácticos en la realidad del quehacer docente.

La propuesta curricular queda configurada de la siguiente manera:

TECNICO SUPERIOR

1. PRIMER AÑO

1.1. PRIMER CUATRIMESTRE Horas semanales

1.1.1.-AREA ADMINISTRATIVA

1.1.1.1. Hotelería y Gastronomía Básicas 4

1.1.1.2. Contabilidad 2

1.1.2.-AREA DE RELACIONES HUMANAS Y PUBLICAS

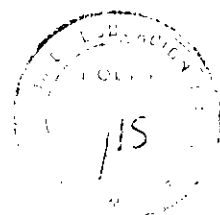
1.1.2.1. Relaciones Públicas y Ceremonial

Empresarial 4

1.1.2.2. Geografía Turística 2

UP
CAS

M



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

1.1.3.-AREA DE COMUNICACION Y EXPRESION	
1.1.3.1.Psicología	2
1.1.3.2.Inglés I	4
1.1.3.3.Francés I	2
1.1.4.-AREA DE INTEGRACION PRACTICA (Taller)	
1.1.4.1.Observación y visitas	3
TOTAL HORAS	23

1.2.SEGUNDO CUATRIMESTRE	Horas semanales
--------------------------	-----------------

1.2.1.-AREA GASTRONOMICA	
1.2.1.1.Empresa Gastronómica Básica	6
1.2.2.-AREA HOTELERA	
1.2.2.1.Recepción	4
1.2.3.-AREA ADMINISTRATIVA	
1.2.3.1.Marketing I	2
1.2.4.-AREA DE COMUNICACION Y EXPRESION	
PUBLICAS	
1.2.4.1.Ingles II	2
1.2.4.2.Francés II	2
1.2.5.-AREA DE INTEGRACION PRACTICA (Talleres)	
1.2.5.1.Residencia Gastronómica	3
1.2.5.2.Residencia Hotelera en Recepción:	

W
CAS

Bz



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

116

„Conserjería	2
„Reservista-Recepcionista	2
TOTAL HORAS	23

2. SEGUNDO AÑO

2.1. PRIMER CUATRIMESTRE	Horas semanales
2.1.1. -AREA GASTRONOMICA	
2.1.1.1. Alimentos y Bebidas	4
2.1.2. -AREA HOTELERA	
2.1.2.1. Pisos	4
2.1.3. -AREA ADMINISTRATIVA	
2.1.3.1. Marketing II	2
2.1.4. -AREA DE RELACIONES HUMANAS Y PUBLICAS	
2.1.4.1. Relaciones Humanas y Gerencia de Personal	3
2.1.5. -AREA DE COMUNICACION Y EXPRESION	
2.1.5.1. Inglés III	2
2.1.6. -AREA DE INTEGRACION PRACTICA (Talleres)	
2.1.6.1. Práctica Gastronómica	4
2.1.6.2. Práctica Hotelera en Pisos:	
„Mucama	2
„Gobernanta	2
TOTAL HORAS	23

W
CAS



117

~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

2.2.SEGUNDO CUATRIMESTRE Horas semanales

2.2.1.-AREA GASTRONOMICA

2.2.1.1.Organización de Banquetes 2

2.2.1.2.Administración de Restaurantes y

Empresas Gastronómicas 3

2.2.2.-AREA HOTELERA

2.2.2.1.Administración Hotelera 3

2.2.3.-AREA ADMINISTRATIVA

2.2.3.1.Administración Contable de Hotel 3

2.2.4.-AREA DE COMUNICACION Y EXPRESION

2.2.4.1.Etica Profesional 4

2.2.4.2.Portugués 2

2.2.5.-AREA DE RELACIONES HUMANAS Y PUBLICAS

2.2.5.1.Congresos y Convenciones 2

2.2.6.-AREA DE INTEGRACION PRACTICA (Talleres)

2.2.6.1.Observación de Congresos y
Convenciones 2

2.2.6.2.Observación de Banquetes 2

TOTAL HORAS 23

und
CAS

My



118

~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

3. TERCER AÑO

3.1. UNICO CUATRIMESTRE Horas semanales

3.1.1. -AREA DE INTEGRACION PRACTICA

3.1.1.1. Residencias (Taller):

„Cocina 4

„Recepción 4

„Pisos 4

„Salón-Bar 4

3.1.1.2. Proyecto de investigación

(Trabajo Final) 7

TOTAL HORAS 23

PROFESOR

4. CUARTO AÑO

4.1. PRIMER CUATRIMESTRE Horas semanales

4.1.1. -AREA TECNICO-PEDAGOGICA

4.1.1.1. Teoría de la Educación 2

4.1.1.2. Didáctica de la Enseñanza

Técnico-Profesional 3

4.1.1.3. Diseño Curricular I 3

4.1.2. -AREA PSICO-SOCIAL

4.1.2.1. Psicología evolutiva 3

4.1.2.2. Clínica Docente I 3

W
CAS

M



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

4.1.2.3. Historia de la Educación 3

4.1.3.-AREA DE ACCION COMUNITARIA

4.1.3.1. Observación en niveles medio 6

y Superior

TOTAL HORAS 23

4.2. SEGUNDO CUATRIMESTRE Horas semanales

4.2.1.-AREA TECNICO-PEDAGOGICA

4.2.1.1. Etica y Deontología Docentes 4

4.2.1.2. Diseño Curricular II 3

4.2.2.-AREA PSICO-SOCIAL

4.2.2.1. Psicología de la Educación 3

4.2.2.2. Clínica Docente II 3

4.2.2.3. Sociología de la Educación 4

4.2.3.-AREA DE ACCION COMUNITARIA

4.2.3.1. Prácticas en niveles medio 6

y Superior

TOTAL HORAS 23

2.3.3. FINALIDAD, CONTENIDOS FUNDAMENTALES Y ARTICULACION

DE LAS ASIGNATURAS DEL PLAN DE ESTUDIOS

1. PRIMER AÑO

1.1 PRIMER CUATRIMESTRE

1.1.1. AREA ADMINISTRATIVA

W
CAS

M



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

1.1.1.1. HOTELERIA Y GASTRONOMIA BASICAS

= FINALIDAD

Comprender la actividad hotelero-gastronómica, su organigrama y las plantas funcionales de los mismos. Desempeñarse eficazmente como Asistente Gerencial o Auxiliar de Gerente en cualquier empresa hotelera y gastronómica. Dominar las Relaciones Públicas y Humanas y el trato con el huésped. Conocer la responsabilidad del hotel frente al pasajero. Conocer la responsabilidad del restaurante frente al comensal. Conocer la legislación y ordenanzas vigentes que rigen la hotelería y la gastronomía.

= CONTENIDOS FUNDAMENTALES

Introducción al turismo: concepto. Gravitación. El alojamiento turístico en el país.

Introducción a la hotelería: historia. La hotelería en Argentina. La estacionalidad en el turismo. Organismos.

Introducción a la gastronomía: diferentes cocinas. Evolución y tendencias actuales.

UND
CAS

M



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

La cocina profesional.

Los establecimientos: categorización del alojamiento turístico, de restaurantes y de bares. Nuevas formas de emprendimientos. Administración y organización de la empresa de servicios: distintos modelos. Área hotelera: Recepción - Fijos - Administración - Informática. Área gastronómica: Cocina - Salón - Banquetes

= ARTICULACION

Es previa a las asignaturas del área administrativa, gastronómica y hotelera del segundo cuatrimestre.

1.1.1.2. CONTABILIDAD

= FINALIDAD

Introducir a los cursantes en el conocimiento teórico-práctico de los principios de la información contable imprescindibles para la toma de decisiones empresarias.

= CONTENIDOS FUNDAMENTALES

LMD
 CAS

[Handwritten signature]



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

Concepto de circuito económico. Actos de comercio. Comerciante.

Circuito de información contable: documentación básica. Uso de remitos. Facturas, pagarés, recibos, etc.

Cuenta corriente mercantil y cuenta corriente bancaria. El uso del cheque: libramiento, endoso, leyes que lo reglamentan.

Concepto de partida doble: activo y pasivo. Libros. El ejercicio. Clasificación de cuentas: su análisis.

Mayorización. Balance de comprobación.

Balance general y cuadro de resultados.

Orientación hotelera.

= ARTICULACION

Es previa a las asignaturas de Relaciones Humanas y Gerencia de Personal y Administración Contable de Hotel.

1.1.2. AREA DE RELACIONES HUMANAS Y PUBLICAS

1.1.2.1. RELACIONES PUBLICAS Y CEREMONIAL

EMPRESARIAL

=FINALIDAD

Introducir a los cursantes en la interacción

un
CAS

121



123

~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

social de la empresa hotelero-gastronómica y en las normas que el ceremonial indica para la acción específica de los distintos eventos.

=CONTENIDOS FUNDAMENTALES

Relaciones Públicas: su ubicación en las relaciones humanas. Su necesidad en la empresa moderna.

Funciones: acciones específicas y de apoyo a otros departamentos. La imagen de la empresa.

Público externo: clientes, comunidad, opinión pública.

Comunicación: acción en la organización de servicios. Medios masivos y selectivos.

Conferencias de prensa.

Ceremonial Empresarial: principios básicos. Importancia y personal.

Invitaciones: manejo de los distintos tipos de invitaciones.

Mesas: cabeceras, arreglos, comportamiento de los asistentes.

Reglas sociales. La gastronomía y el ceremonial.

un
CAS
BZ



For. 124

Sistema de seguridad.

=ARTICULACION

Se integra a las otras asignaturas del área de relaciones humanas y públicas y es previa al área respectiva del tercer cuatrimestre.

1.1.2.2. GEOGRAFIA TURISTICA

=FINALIDAD

Introducir a los cursantes en los principios de la geografía mundial y argentina para el reconocimiento de los aspectos relevantes de las culturas cuyos representantes nos visitan.

Aprender modales, costumbres y modos de vida típicos de los turistas en general.
Información turística del país. Saber el movimiento de agencias de viajes, entidades turísticas, publicaciones, guías.

=CONTENIDOS FUNDAMENTALES

Culturas predominantes en los continentes cuyos representantes nos

uno
CAS
/M



~~XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

visitan. Países del mundo. Principales accidentes geográficos. Itinerarios. Circuitos turísticos argentinos. Estadísticas.

=ARTICULACION

Con todas las materias del cuatrimestre.

1.1.3. AREA DE COMUNICACION Y EXPRESION

1.1.3.1. PSICOLOGIA

=FINALIDAD

Introducir a los cursantes en los conocimientos psicológicos básicos para comprender los aspectos dinámicos de la empresa hotelero-gastronómica en lo que hace al servicio al pasajero.

=CONTENIDOS FUNDAMENTALES

Qué significa una empresa de servicio. Disposiciones personales de los distintos integrantes de la empresa. El trabajo en grupo.

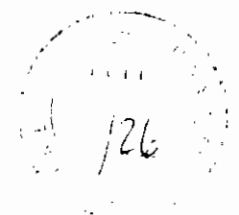
=ARTICULACION

Se integra a las otras asignaturas del área de relaciones humanas y públicas.

WAD

CAS

Bm



1.1.3.2. INGLES I

=FINALIDAD

Introducir a los cursantes en los principios de pronunciación y vocabulario mínimo del inglés en el quehacer del área hotelero-gastronómica, para la comprensión de las necesidades de los pasajeros.

=CONTENIDOS FUNDAMENTALES

Identificación What, Who, Your. To be.

Where

Profesiones: my. to do.

Saludos: this is, his, her, here, there

Información personal.

Lugares en la ciudad. The, to want.

El alfabeto. Números hasta el 100.

Información turística: to reserve, to work, to remember.

Nacionalidad: to meet, to guess, to look.

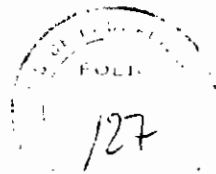
Descripción del hotel: this, that, how much

En el restaurante: fórmulas para ofrecer, aceptar y rechazar. Nombres de alimentos y bebidas.

LD

CAS

[Firma manuscrita]



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

=ARTICULACION

Es previa a Inglés II

1.1.3.3. FRANCES I

=FINALIDAD

Introducir al alumno en el uso de la lengua francesa para su identificación en elementos y términos técnicos empleados en la cocina y actividad gastronómica.

=CONTENIDOS FUNDAMENTALES

Saludos. Días de la semana y meses del año.

La numeración ordinal del 1 al 100.

Medidas de peso.

La cocina: sus partes. Heladeras, cámaras, maquinarias.

La vajilla: sus elementos. Fuentes y platos. Vasos, copas, jarras. Cafetería: vajilla usual y ropas de cocina.

La gambusse: elementos que la componen.

Nombres de las bebidas y alimentos.

Parrilla: carnes utilizadas.

Nombres de platos internacionales

=ARTICULACION

END
CAS

321



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

Es previa a Francés II.

1.1.4.1. AREA DE INTEGRACION PRACTICA (TALLER)

=FINALIDAD

Introducir a los cursantes en la faz práctica de las asignaturas vistas en el cuatrimestre para su juicio crítico.

=CONTENIDOS FUNDAMENTALES

Observación en distintos establecimientos hotelero-gastronómicos en el nivel de las asignaturas del cuatrimestre, a través de visitas a distintos emprendimientos.

=ARTICULACION

Integra todas las asignaturas del cuatrimestre y es previa al área de integración práctica del cuatrimestre siguiente.

1. PRIMER AÑO

1.2. SEGUNDO CUATRIMESTRE

1.2.1. AREA GASTRONOMICA

1.2.1.1. EMPRESA GASTRONOMICA BASICA

un
CAS

Am



~~Ministerio de Educación y Fomento~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION



=FINALIDAD

Al concluir la asignatura, los asistentes estarán en condiciones de:

- Reconocer los distintos elementos de la actividad gastronómica.
- Reconocer las distintas clases de comidas y bebidas que se brindan en los servicios gastronómicos.
- Diferenciar los distintos servicios de acuerdo con la oportunidad de la actividad gastronómica.
- Participar de un liderazgo democrático ante el personal bajo sus órdenes en las tareas integrales de la empresa gastronómica.
- Desenvolverse en todo momento con espíritu profesional ante los problemas que puedan surgir en la actividad gastronómica.

=CONTENIDOS FUNDAMENTALES

- Visión empresarial del restaurante:
organigrama.

WV
 CAS

[Handwritten signature]



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION



- La cocina: sus secciones. Alimentos y bebidas. Del entremés al postre: vinos, otras bebidas, los cocktails y el bar.
- Planificación del menú. Cómo servir.
- Vademecum del vino. Cómo se organizan los alimentos. Cómo se sirve la bebida.
- Conducción del personal: tareas del líder en la empresa gastronómica.
- Relaciones entre los distintos sectores del restaurante. Sus ajustes como empresa.

=ARTICULACION

Es previa a la asignatura " Restaurantes y Empresas Gastronómicas "

1.2.2. AREA HOTELERA

1.2.2.1. RECEPCION

=FINALIDAD

Al finalizar el curso, los asistentes estarán en condiciones de:

- identificar los campos profesionales de los distintos responsables del Área de recepción en los roles de Recepcionista,

Uso
CAS

[Firma manuscrita]



Ministerio de Educación y Justicia
 XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
 MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

Telefonista, Reservista, Conserje de hotel y Cajero Principal.

-Emplear adecuadamente los registros de movimientos de pasajeros de hotel.

-Atender al pasajero en todas las operaciones que surjan de su tránsito en el hotel.

-Desenvolverse en todo momento con espíritu profesional ante los problemas que puedan surgir en su actividad de recepción.

=CONTENIDOS FUNDAMENTALES

-El área de recepción en el hotel actual. Cómo se relaciona con los restantes departamentos del hotel.

-Departamento Recepción: perfil profesional del recepcionista, del reservista, del telefonista y del conserje.

-Documentación a cargo de Recepción: registros, fichas y otros. Relaciones con la Caja Principal.

-Legislación actual en la actividad hotelera.

W
 CAS



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

=ARTICULACION

Se completa con el área de integración práctica y es previa a las asignaturas del tercer año.

1.2.3. AREA ADMINISTRATIVA

1.2.3.1. MARKETING I

=FINALIDAD

Al concluir la asignatura, los asistentes estarán en condiciones de:

-Comprender los principios del marketing relacionándolo con todas las actividades de la empresa.

-Evaluar la acción del marketing dirigida a la satisfacción del cliente.

-Considerar el marketing como una actividad creativa cuyo campo de acción aumenta permanentemente aplicándolo en la propia empresa.

=CONTENIDOS FUNDAMENTALES

-Concepto de circuito económico. Oferta y demanda. Variables controlables e incontrolables. Estado.

-Producto. Ciclo de vida. Marcas.

ms
CAS

by
T



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

Familia de marcas.

-Mercado: concepto. Identificación.
Segmentación. Investigación de mercado.
Proceso general: planificación,
ejecución y control.

Cuestionarios.

-Precio: concepto. Tipos. Publicidad y
promoción. Servicio post venta.

-Estrategias. Toma de decisiones.
Síntesis final del proceso.

=ARTICULACION

Es previa a Marketing II.

1.2.4. AREA DE COMUNICACION Y EXPRESION

1.2.4.1. INGLES II

=FINALIDAD

Permitir que el cursante entienda y sea
entendido en el manejo básico de las
estructuras lingüísticas necesarias para
las situaciones en que se desarrollará su
tarea.

=CONTENIDOS FUNDAMENTALES

Numeración hasta el 1000.

uno
CAS
Mj



Ministerio de Educación y Justicia
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

La hora: preguntar e informar.

To like. Terminación ing.

Información sobre medios de transporte.

What time. Verbos to leave, to arrive,
to start, to finish.

How many, which.

Fechas: informar sobre días de la
semana y meses del año. When.

Información sobre lo que se quiere
hacer: what, who.

Conversación telefónica: cómo desarro-
llarla.

En el bar: fórmulas, nombre de las
bebidas.

En el restaurante: fórmulas, nombre de
las comidas, lectura de la carta y pago
de la cuenta.

=ARTICULACION

Es previa a Inglés III.

1.2.4.2. FRANCES II

=FINALIDAD

Desarrollar en los alumnos los aspectos
técnicos de la lengua francesa en los

UD
CAS



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

términos empleados en la cocina y la actividad gastronómica.

=CONTENIDOS FUNDAMENTALES

Actividades de los jefes de partida para las distintas especialidades:

-Cocina Caliente:

le saucier: concepto, utensilios y alimentos que prepara;

l'entremetier: concepto, utensilios, y alimentos que prepara;

le rotisseur: concepto, utensilios y alimentos que prepara.

Cortes de carnes.

le poissonnier: concepto, utensilios y nombre de los pescados y mariscos con que trabaja.

le potager: concepto, utensilios y alimentos que prepara.

-Cocina Fría:

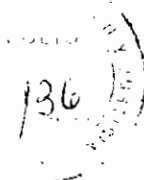
l'hors d'oeuvrier: utensilios y alimentos que prepara.

le garde-manger: utensilios y alimentos que prepara.

LM

CAS

M7



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

-Pastería y Pastelería:

le patissier: utensilios y productos
que prepara.

le boulanger: utensilios y productos
que prepara.

le glacier: utensilios y productos que
prepara.

le farineur: utensilios y productos que
prepara.

=ARTICULACION

Es previa a Alimentos y Bebidas del
primer cuatrimestre del segundo año.

1.2.5. AREA DE INTEGRACION PRACTICA: (TALLERES)

1.2.5.1. PRACTICA GASTRONOMICA

1.2.5.2. PRACTICA HOTELERA EN RECEPCION

=FINALIDAD

Introducir a los cursantes en la faz
práctica de las asignaturas vistas en el
cuatrimestre a efectos del eficaz
desempeño profesional.

W
CAS

BM



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

=CONTENIDOS FUNDAMENTALES

Prácticas en establecimientos hotelero-gastronómicos en relación con las asignaturas vistas en el cuatrimestre.

=ARTICULACION

Integra las asignaturas del cuatrimestre y es previa al área de integración práctica del cuatrimestre siguiente.

2. SEGUNDO AÑO

2.1. PRIMER CUATRIMESTRE

2.1.1. AREA GASTRONOMICA

2.1.1.1. ALIMENTOS Y BEBIDAS

=FINALIDAD

Al finalizar el curso, los asistentes estarán en condiciones de desempeñarse profesionalmente como Jefe de Partida en las especialidades de Cocina Caliente, Cocina Fría y Pastelería/Pastería.

= CONTENIDOS FUNDAMENTALES

- Cocina Caliente:

Actividades de los distintos Jefes de partidas

un
CAS

BM

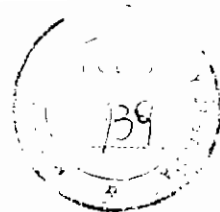


~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

- Salsero.
- Legumbrero.
- Rotisero.
- Pescadero.
- Potager.
- Cocina Fría:
 Actividades de los distintos Jefes de
 partidas
- Fiambrero
- Carnicero
- Pastelería/Pastería
 Actividades de los distintos Jefes de
 partida:
- Pastero
- Repostero
- Pastelero
- Panadero
- Heladero
- = ARTICULACION
 Es previa a las materias del área
 gastronómica del segundo cuatrimestre
 del segundo año.

W
 CAS

M



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

2.1.2. AREA HOTELERA

2.1.2.1 FISOS

= FINALIDAD

Al finalizar la asignatura, los asistentes estarán en condiciones de:

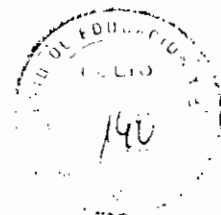
- Identificar la tarea que la organización del hotel dispone en los Pisos.
- Evaluar la labor de la Gobernanta.
- Evaluar la labor de la Mucama.
- Evaluar la labor de los empleados en las áreas públicas del hotel.
- Desarrollar una eficaz acción como integrante del equipo hotelero a cargo de los pisos.

= CONTENIDOS FUNDAMENTALES

- Relación de la tarea en pisos con los restantes Departamentos del hotel.
- La Gobernanta: su actividad. Perfil ocupacional. Personal a su cargo.
- La Mucama: su actividad. Perfil ocu -

W
CAS

M



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

pacional. Cómo realiza su labor. Sus materiales de trabajo.

- Decoración de un hotel en las habitaciones y áreas públicas.
- Room Service: cómo se trabaja.
- Formularios administrativos: descripción y uso.

= ARTICULACION

Es previa a las asignaturas del tercer año.

2.1.3. AREA ADMINISTRATIVA

2.1.3.1. MARKETING II

= FINALIDAD

Al término de la asignatura, los cursantes estarán en condiciones de aplicar los principios del marketing a la actividad hotelero-gastronómica.

= CONTENIDOS FUNDAMENTALES

- Planeamiento: A quién, dónde, cuándo y cuánto vender para el área hotelero-gastronómica.

CAS

[Firma]



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

- Precios: niveles y política. Márgenes de ganancias.
- Canales de distribución: directamente a huéspedes, a agentes de viaje, a mayoristas y venta personal.
- Cómo organizar la venta personal.
- Publicidad: tamaño del mercado, política de publicidad, medios a utilizar
- Promoción: planes y elementos de promoción.
- Packaging: presentación del hotel o del restaurant.
- Exhibición del package.
- Programa de marketing en el área hotelero - gastronómico: Análisis de casos prácticos.

= ARTICULACION

Se completa con las restantes asignaturas del área. Es previa al tercer año.

2.1.4. AREA DE RELACIONES HUMANAS Y PUBLICAS

UNP
CAS

BZ



~~Ministerio de Educación y Fomento~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

2.1.4.1. RELACIONES HUMANAS Y GERENCIA DE
PERSONAL

= FINALIDAD

Al concluir la asignatura, los asistentes estarán en condiciones de desempeñarse profesionalmente en la gerencia de personal de un establecimiento hotelero-gastronómico.

= CONTENIDOS FUNDAMENTALES

- La Gerencia de Personal en los establecimientos hoteleros y gastronómicos. Perfil de sus integrantes.
- Administración del personal: selección, instrucción y evaluación.
- Análisis de la autoridad: relación con los subordinados.
- Legislación nacional y provincial en la industria hotelera y gastronómica. Ley 20.744.
- Convenio gastronómico 125/90.
- Remuneración. Salario mínimo, vital y

lud
CAS

My



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION



móvil. Liquidación de sueldos y jornales.

- Derechos del trabajador.

- Ley 1688 de accidentes de trabajo (y las nuevas que las complementan).
 Ley de Higiene y Seguridad del trabajador.

- Seguridad en hoteles y empresas gastronómicas.

= ARTICULACION

Es previa a las asignaturas del tercer año.

2.1.5 AREA DE COMUNICACION Y EXPRESION

2.1.5.1. INGLES III

= FINALIDAD

Al concluir la asignatura, los asistentes lograrán fluidez en conversación y práctica en la escritura del idioma.

= CONTENIDOS FUNDAMENTALES

- Daily situations.
- Getting to know others cultures.
- Traveling our country.

LAD

CAS

Am



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

- Reading comprehension: Passages, News papers, Magazines.
- Writing letters.

= ARTICULACION

Es previa a las asignaturas de tercer año.

2.1.6. AREA DE INTEGRACION PRACTICA (TALLERES)

2.1.6.1 PRACTICA GASTRONOMICA

2.1.6.2. PRACTICA HOTELERA EN PISOS.

= FINALIDAD

Introducir a los cursantes en la faz práctica de las asignaturas vistas en el cuatrimestre a efectos del eficaz desempeño profesional.

= CONTENIDOS FUNDAMENTALES

Práctica en establecimientos hotelero-gastronómicos en relación con las asignaturas vistas en el cuatrimestre.

= ARTICULACION

Integra las asignaturas del cuatrimestre y es previa al área de integración práctica del cuatrimestre siguiente.

UAD
CAS

bm



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

2. SEGUNDO AÑO

2.2 SEGUNDO CUATRIMESTRE

2.2.1. AREA GASTRONOMICA

2.2.1.1. ORGANIZACION DE BANQUETES

= FINALIDADES

Al término de la asignatura, los asistentes estarán en condiciones de:

- Desempeñarse como organizador de distintos tipos de banquetes.
- Estar en condiciones de controlar el desempeño de todo el personal en los distintos tipos de banquetes.
- Evaluar la realización del banquete una vez concluida la reunión.

= CONTENIDOS FUNDAMENTALES

- Banquetes: Distintos tipos. Su desarrollo en una estructura hotelera y en una empresa independiente. Su venta.
- Principios del ceremonial en la organización del banquete: puesta de me-

LAP

CAS

BT

was e invitaciones.

- = ARTICULATION

2.2.1.2. ADMINISTRACION DE RESTAURANTES
Y EMPRESAS GASTRONOMICAS

III. FINALIDAD

LAD
CAS

127



Ministerio de Cultura y Educación
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

147

Al concluir la asignatura, los asistentes estarán en condiciones de desempeñarse profesionalmente en la administración de empresas gastronómicas.

= CONTENIDOS FUNDAMENTALES

- Diversos sistemas de operaciones comerciales de alimentos y bebidas.
- Apertura, operación y análisis de empresas gastronómicas independientes. El caso del restaurant en un hotel.
- Administración de restaurant independiente: manejo de las operaciones.
- Administración del servicio de alimentos en negocios, industrias y establecimientos relacionados con la salud.
- El departamento de compras.
- Producción y comercialización de postres.

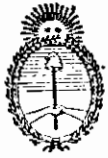
100

CAS

MS

= ARTICULACION

Es previa a Alimentos y Bebidas I.



Ministerio de Educación y Justicia
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

2.2.2. AREA HOTELERA

2.2.2.1. ADMINISTRACION HOTELERA

= FINALIDAD

Al concluir la asignatura, los asistentes estarán en condiciones de desempeñarse profesionalmente en la administración de establecimientos hoteleros.

= CONTENIDOS FUNDAMENTALES

- La acción del gerente en una empresa hotelera. Perfil profesional. Negociaciones estratégicas y administración por resultados.
- Sistemas aplicables a una organización hotelera. Sistemas de comercialización.
- La relación entre la empresa de servicios y su mercado.
- Planeamiento: concepto, tipos.
- Presupuesto: Cash-flow estimado y real. Previsiones. Control de gestión.
- Dirección por objetivos.
- La comunicación con el personal.

END
 CAS

[Firma]



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION



- Estrategias de desarrollo en una empresa de servicios. La innovación. El posicionamiento en los servicios.
- Precisiones fundamentales en el diseño y arquitectura de un hotel.
- Informática: control de la gestión empresarial por sistemas informatizados.

= ARTICULACION

Se relaciona íntimamente con las restantes asignaturas del área y es previa a las del tercer año.

2.2.3. AREA ADMINISTRATIVA

2.2.3.1. ADMINISTRACION CONTABLE DE HOTEL

= FINALIDAD

Al concluir la asignatura, los asistentes estarán en condiciones de desempeñarse profesionalmente en los puestos de trabajo que se requieren para la administración contable de hotel.

= CONTENIDOS FUNDAMENTALES

- Principios básicos de contaduría y finanzas en hotelería. Informes finan-

us
CAS

Bm



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

cieros, presupuestos de efectivo y análisis financiero aplicados a los establecimientos hoteleros.

- Contabilidad financiera: análisis de transacciones, flujo de datos contables, informes financieros y consideraciones sobre rentas, expensas, activos, pasivos y los beneficios de propietarios.

- Finanzas: Flujo de efectivo, el valor tiempo del dinero y presupuesto capitales. Análisis de la información contable y toma de decisiones en el establecimiento hotelero.

- El uso de la información contable para planeamiento administrativo.

- Comportamiento de costos. Preparación de presupuestos y análisis de variantes.

= ARTICULACION

Integra las asignaturas de las distintas áreas técnicas de los cuatrimestres anteriores y es previa a todas las asignaturas del tercer año.

UND
CAS
[Firma]



Ministerio de Educación y Justicia
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

2.2.4. AREA DE COMUNICACION Y EXPRESION

2.2.4.1. ETICA PROFESIONAL

= FINALIDAD

Al concluir la asignatura, los asistentes estarán en condiciones de profundizar el conocimiento de los valores esperados por la sociedad en el desempeño de su puesto de trabajo en establecimientos hoteleros y gastronómicos, en relación a su honestidad y solidaridad.

= CONTENIDOS FUNDAMENTALES

- Aspectos éticos de los puestos de trabajo en una empresa de servicios
- Valores esperados por la sociedad: honestidad profesional.
- Aspectos sociales de los perfiles profesionales: la solidaridad como valor en todos los puestos de trabajo.
- Perfil profesional: requerimientos en relación con la cortesía.

LPD
CAS
[Firma]



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

= ARTICULACION

Como asignatura de corte filosófico, puede decirse que sus principios atañen a todas las asignaturas de la carrera.

2.2.4.2. PORTUGUES

= FINALIDAD

Introducir a los cursantes en los principios de pronunciación y vocabulario mínimo del idioma portugués en el quehacer del área hotelero-gastronómico.

= CONTENIDOS FUNDAMENTALES

- Normas básicas de pronunciación del idioma.
- Mini léxico en el área hotelera y gastronómica.
- Saludos, días de la semana, meses del año.
- Principales comidas y bebidas.

CAS

[Firma]



Ministerio de Educación y Justicia
 XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
 MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

153

= ARTICULACION

Es previa a las asignaturas del tercer año.

2.2.5. AREA DE RELACIONES HUMANAS Y PUBLICAS

2.2.5.1. CONGRESOS Y CONVENCIONES

= FINALIDAD

Al término de la asignatura, los asistentes estarán en condiciones de desempeñarse profesionalmente como organizador de congresos y convenciones en empresas hoteleras.

= CONTENIDOS FUNDAMENTALES

- Distintos tipos de congresos y convenciones nacionales o internacionales.
- La preparación del evento: marketing, publicidad. Planificación del evento.
- Desarrollo del evento: recepción de invitados o participantes, secuencia de acciones del evento, cierre del mismo.
- Evaluación del evento. Informe final.

CAS

[Firma]



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

= ARTICULACION

Es previa a las asignaturas del tercer año.

2.2.6. AREA DE INTEGRACION PRACTICA (TALLERES)

2.2.6.1. OBSERVACION DE CONGRESOS Y
CONVENCIONES

2.2.6.2. OBSERVACION DE BANQUETES

= FINALIDAD

Introducir a los cursantes en la faz práctica de las asignaturas vistas en el cuatrimestre a efectos del eficaz desempeño profesional.

= CONTENIDOS FUNDAMENTALES

Práctica en establecimientos hotelero-gastronómicos en relación con las asignaturas vistas en el cuatrimestre.

= ARTICULACION

Integra las asignaturas del cuatrimestre y es previa a las asignaturas del tercer año.

un
CAS

Per



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

3. TERCER AÑO

3.1. UNICO CUATRIMESTRE

3.1.1. AREA DE INTEGRACION PRACTICA:

3.1.1.1. RESIDENCIAS (TALLER)

= FINALIDAD

Capacitar a los cursantes en la faz práctica de la tarea de conducción de las actividades hotelero-gastronómicas vistas en los dos primeros años de la carrera.

= CONTENIDOS FUNDAMENTALES

Prácticas en establecimientos hotelero-gastronómicos en distintos cargos, de preferencia en mandos medios.

= ARTICULACION

Integra las asignaturas vistas en dos años de estudios y permite comprometerse con la tarea de conducción del establecimiento hotelero y gastronómico.

Al mismo tiempo, brinda la base empírica para el desarrollo del trabajo final de investigación.

uno
CAS

[Firma]



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

3.1.1.2. PROYECTO DE INVESTIGACION

= FINALIDAD

El cursante desarrollará un trabajo final como proyecto de investigación de un establecimiento hotelero o gastronómico. Este planificará este emprendimiento para una comunidad y una región turística determinada.

= CONTENIDOS FUNDAMENTALES

- Planificación de una empresa hotelera o gastronómica a desarrollar en una comunidad a elección.

= ARTICULACION

Integra toda la actividad curricular del cursante y es requisito previo para ingresar a la carrera docente.

4. CUARTO AÑO

4.1. PRIMER CUATRIMESTRE

4.1.1.1. TEORIA DE LA EDUCACION

= FINALIDAD

CAS

[Firma]



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

El cursante encuadrará la enseñanza de la hotelería y la gastronomía en el contexto de una problemática pedagógica integral.

= CONTENIDOS FUNDAMENTALES

- La educación: conceptualización. Tipos.
- El conocimiento pedagógico.
- Problemas de la educación:
 - El problema del sujeto de la educación.
 - El problema de los fines de la educación.
 - El problema de los medios de educación.

= ARTICULACION

Es previa a las asignaturas del segundo cuatrimestre.

4.1.1.2. DIDACTICA DE LA ENSEÑANZA TECNICO-
PROFESIONAL

= FINALIDAD

Los futuros docentes podrán capacitarse en las técnicas específicas de planeamiento, conducción y evaluación del aprendizaje en las áreas de la hotelería

W
CAS

127



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

y la gastronomía.

= CONTENIDOS FUNDAMENTALES

- La educación sistemática o formal. El currículo.
- Planeamiento del currículo: aspectos especiales para el área hotelera o gastronómica.
- Conducción de las experiencias curriculares: Objetivos. Contenidos. Actividades. Medios auxiliares. Aspectos especiales en el área hotelero-gastronómica.
- Evaluación del proceso de enseñanza-aprendizaje. Evaluación y acreditación. Aspectos especiales de las técnicas susceptibles de aplicar en el área hotelero-gastronómica.

= ARTICULACION

Fundamenta la tarea práctica y es previa a las asignaturas del segundo cuatrimestre.

uno

CAS

4.1.1.3 DISEÑO CURRICULAR I

=FINALIDAD



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

Los futuros docentes podrán capacitarse en el análisis, construcción y evaluación de propuestas curriculares en el área de la hotelería y gastronomía para el nivel medio.

= CONTENIDOS FUNDAMENTALES

- Diseño curricular: pasos en su construcción.
- El diseño a nivel sistema: el mundo del trabajo los perfiles ocupacionales del área hotelero-gastronómica en el nivel medio.
- El trabajo del docente a nivel aula: adaptación del diseño curricular del nivel medio.

= ARTICULACION

Fundamenta la tarea práctica.

4.1.2. AREA PSICO-SOCIAL

4.1.2.1. PSICOLOGIA EVOLUTIVA

= FINALIDAD

Al término de la asignatura, los asistentes estarán en condiciones de

W
CAS

by



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

conocer las principales características evolutivas de sus educandos en los niveles medio y superior.

= CONTENIDOS FUNDAMENTALES

- La psicología evolutiva en un abordaje genético.

- El período de la inteligencia sensorio-motriz: conquistas de los dos primeros años de vida.

- El período de preparación de las operaciones formales.

- Primera etapa: la vida del niño antes del pensamiento operatorio

- Segunda etapa: el pensamiento operatorio. La vida moral.

- El período de las operaciones formales. La adolescencia. La madurez.

= ARTICULACION

Fundamenta la mayoría de las asignaturas del cuarto año.

4.1.2.2. CLINICA DOCENTE I

= FINALIDAD

uno
CAS

C21



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

Al concluir con la asignatura, el cursante, futuro docente, podrá tomar conciencia de la significación social y afectiva de la tarea docente.

= CONTENIDOS FUNDAMENTALES

- El rol mediatizador docente en nuestra sociedad.
- Conductas adecuadas e inadecuadas en el desempeño de la tarea docente en los niveles medio y superior: casos prácticos.

= ARTICULACION

Presenta una íntima relación con la asignatura "Observación en los niveles medio y superior".

4.1.2.3. HISTORIA DE LA EDUCACION

= FINALIDAD

El futuro docente evaluará críticamente la evolución del proceso educativo formal e informal a lo largo de las épocas, a efectos de comprender la naturaleza interdependiente en relación con las sociedades.

UN
CAS

AL



~~Ministerio de Educación y Fomento~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

= CONTENIDOS FUNDAMENTALES

- Los hitos de la historia de la educación antes de la Edad Moderna: el tradicionalismo de las sociedades orientales, la consideración social de la educación en Grecia a través del ideal de la paideia, la humanista romana, el ideal cristiano.
- El hombre de la Edad Moderna: el Renacimiento. Su proyección.
- El siglo XVII: el realismo pedagógico.
- El siglo XVIII: el naturalismo pedagógico.
- Las corrientes psicológica y filosófica del siglo XIX.
- La multiplicidad ideológica del siglo XX. Corrientes actuales.

= ARTICULACION

Presenta una íntima relación con "Teoría de la Educación".

4.1.3. AREA DE ACCION COMUNITARIA

4.1.3.1. OBSERVACION EN LOS NIVELES MEDIO Y

WMP
CAS

by



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

SUPERIOR

= FINALIDAD

Al concluir la asignatura, el cursante, futuro profesor, podrá conocer la realidad de la tarea docente en el área de la hotelería y gastronomía.

= CONTENIDOS FUNDAMENTALES

Observación de la tarea docente en el área: cómo se planifican las actividades, cómo se conducen, cómo se evalúan.

Observación diferencial de grupos de adolescentes y de adultos como grupos de aprendizaje en el Área.

= ARTICULACION

Es previa a la "Práctica en los niveles medio y superior".

4. CUARTO AÑO

4.2. SEGUNDO CUATRIMESTRE

4.2.1. AREA TECNICO PEDAGOGICA

4.2.1.1. ETICA Y DEONTOLOGIA DOCENTES

= FINALIDAD

LD
CAS

Bey



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

Al concluir la asignatura el futuro docente podrá:

- Conocer las características éticas del proceso educativo.
- Analizar la fundamentación filosófica de la acción educativa.
- Asumir actitudes creadoras que le permitan un eficaz desempeño ético en su futuro rol.

= CONTENIDOS FUNDAMENTALES

- El problema ético.
- La persona humana.
- Escuela ética: la ley y la conciencia.
- La realización de lo moral: la moralidad en la vida humana.
- La profesión y el enfoque ético.
- Etica docente: las virtudes morales y la acción docente.

= ARTICULACION

Se integra en especial con las materias "Teoría de la Educación" e "Historia de la Educación".

4.2.1.2. DISEÑO CURRICULAR II

una
CAS

[Firma manuscrita]



~~Ministerio de Educación y Fomento~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

= FINALIDAD

Los futuros docentes podrán capacitarse en el análisis, construcción y evaluación de propuestas curriculares en el área de la hotelería y gastronomía para el nivel superior.

= CONTENIDOS FUNDAMENTALES

- El diseño curricular a nivel sistemas: el mundo del trabajo y los perfiles ocupacionales del área hotelero-gastronómica en el nivel superior.
- El trabajo del docente a nivel aulas: adaptación del diseño curricular del nivel superior.

= ARTICULACION

Fundamenta la tarea práctica.

4.2.2. AREA PSICO-SOCIAL

4.2.2.1. PSICOLOGIA DE LA EDUCACION

= FINALIDAD

Al terminar la asignatura, el futuro docente estará en condiciones de:

- Conceptualizar el aprendizaje como una modificación de la conducta.

UD

CAS

(Firma)



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

166

- Caracterizar los distintos tipos de aprendizaje.
- Evaluar los procesos específicos de motivación y transferencia.
- Asumir actitudes creadoras para fundamentar la práctica de la enseñanza con un enfoque de aprendizaje.

= CONTENIDOS FUNDAMENTALES

- El aprendizaje: características.
Diferencias con otros cambios de conducta.
- Aprendizaje en las distintas áreas de la conducta.
- Motivación: proceso. Incentivos.
- Transferencia: distintas teorías.
- El conocimiento del aprendizaje como fundamento de la acción didáctica.

= ARTICULACION

Se integra especialmente con "Didáctica" y "Clínica Docente I y II".

4.2.2.2. CLINICA DOCENTE II

= FINALIDAD

IND
CAS

[Firma]



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

167

Al concluir con la asignatura, el cursante, alumno-docente tomará conciencia de la significación pedagógica, social y afectiva de la tarea docente.

= CONTENIDOS FUNDAMENTALES

- Conductas adecuadas e inadecuadas en el desempeño de la tarea docente en los niveles medio y superior: casos prácticos para el mejoramiento del propio desempeño.

= ARTICULACION

Presenta una íntima relación con la asignatura "Práctica en los niveles medio superior".

4.2.2.3. SOCIOLOGIA DE LA EDUCACION

= FINALIDAD

Al término de la asignatura, el futuro docente estará en condiciones de:

- Comprender los aspectos sociológicos del proceso educativo.
- Reconocer la importancia de los distintos grupos educativos.
- Evaluar la educación como un

ums

CAS

M



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

emergente social.

= CONTENIDOS FUNDAMENTALES

- La educación como un fenómeno social:
educación informal.
- Grupos e instituciones educativas:
organización formal e informal. La
escuela como un sistema social.
- Los roles en la escuela.
- Relaciones educación-sociedad: enfoque
macrosocial.
- Problemas sociales de la educación en
nuestro país.

= ARTICULACION

Se integra a todas las asignaturas del
cuarto año.

4.2.3. AREA DE ACCION COMUNITARIA

4.2.3.1. PRACTICA EN NIVELES MEDIO Y
SUPERIOR

= FINALIDAD

Al concluir la asignatura, el futuro
docente se habrá desempeñado como tal, en

WAD
CAS

My



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

los niveles medio y superior, en el área de la hotelería y la gastronomía.

= CONTENIDOS FUNDAMENTALES

Planificación a nivel aula: su realización.

Conducción del aprendizaje: desarrollo de una unidad didáctica en el nivel medio y otra en el nivel superior.

Aplicación de técnicas de evaluación adecuadas al área de la hotelería y la gastronomía.

= ARTICULACION

Integra todas las asignaturas del cuarto año.

3. ORGANIZACION PEDAGOGICA

3.1. REGIMEN DE REGULARIZACION DE LAS ASIGNATURAS

Para obtener la regularidad, el alumno deberá:

ms

CAS

by



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

- Asistir como mínimo al 75% de las clases teóricas y prácticas dictadas en el cuatrimestre, en cada asignatura.

- Realizar y aprobar el 100% de las evaluaciones previstas en cada cuatrimestre.

Todas las condiciones de regularidad deberán ser cumplimentadas al último día de clase del cuatrimestre en curso.

La regularidad de las asignaturas tendrán validez por el término de ocho (8) turnos de exámenes contados a partir del día en que se obtuvo la regularización; se perderá después del tercer aplazo, aunque quedaran turnos pendientes.

Asistencia:

- El alumno que faltare a una hora de clase, después de haber acumulado el 25% de inasistencias, podrá ser reincorporado.

UND

CAS

Bz



Ministerio de Educación y Justicia
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

- La reincorporación se solicitará una sola vez en cada asignatura. Las condiciones favorables para la reincorporación son:

- a) Que las faltas hayan obedecido a causas de fuerza mayor.
- b) Que el profesor de la asignatura considere que, por su rendimiento y dedicación, el alumno puede recuperar satisfactoriamente las clases perdidas.

- Luego de la reincorporación, una falta más, aún debidamente justificada, dejará libre al alumno sin posibilidad una nueva reincorporación y la asignatura deberá ser recursada.

- Los Jefes de Áreas podrán ante causas graves, debidamente documentadas, ampliar el porcentaje de inasistencias hasta un total del 35% y dispondrán la modalidad para recuperar por medio de trabajos especiales (clases recuperatorias, trabajos prácticos y/o monografías), las clases perdidas.

uno

CAS

by

Evaluaciones:

Las evaluaciones consistirán en Trabajos Prácticos



Ministerio de Educación y Justicia
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

y/o Parciales. La cantidad de los mismos estará en función de las características de cada asignatura.

- Su calificación se efectuará conforme a la escala 0 a 10 puntos, obteniéndose su aprobación con la nota de 4 (cuatro) puntos o más.
- Los alumnos que hubieran sido reprobados o estado ausentes en no más de una evaluación (se computará por separado, trabajos prácticos y parciales), tendrán derecho a rendir sus recuperatorios, que serán integrales.

Los recuperatorios se realizarán con fecha posterior a la última evaluación.

- Se consideran trabajos prácticos: monografías, trabajos de campo, de aplicación, de investigación, y otras actividades afines que significan un real complemento o ampliación de los contenidos teóricos.

- Las evaluaciones parciales serán individuales pudiendo realizarse en forma escrita y/u oral. El contenido estará de acuerdo con las características de cada materia.

un
CAS

(M)



~~Ministerio de Educación y Fomento~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

3.2. REGIMEN DE APROBACION DE LAS ASIGNATURAS

La aprobación de las asignaturas podrán obtenerse mediante evaluaciones finales o por equivalencias.

Evaluaciones finales:

- Podrán rendir la evaluación final de cada asignatura, los alumnos que hayan cumplido con los requisitos de regularización, y aprobado las materias correlativas de la misma.

3.2.2. REGIMEN DE CORRELATIVIDADES:

PARA RENDIR	TENER APROBADA
1. Administración Contable de Hotel	1. Contabilidad
2. Marketing II	2. Marketing I. Hotelería y Gas- tronomía Básicas.
3. Recepción	3. Hotelería y Gas- tronomía Básicas.
4. Pisos	4. Hotelería y Gas- tronomía Básicas.
5. Empresa Gastronómica Básica	5. Hotelería y Gas- tronomía Básicas.

WAD
CAS

BZ



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION



6. Alimentos y Bebidas

6. Empresa Gastro-

nómica Básica

7. Relaciones Humanas y Gerencia
de Personal

7. Contabilidad

Hotelería y Gas-
tronomía Básica.

8. Congresos y Convenciones

8. Relaciones Públi-
cas y Ceremonial

9. Administración Contable de
Hotel

9. Marketing II

Relaciones Huma-
nas y Gerencia de
Personal.

Recepción.

Pisos.

Inglés III.

Francés II.

Empresa Gastronó-
mica Básica.

10. Proyecto de Investigación

10. Todas las asigna-

turas de los cuatro
primeros cuatrimes-
tres.

MD
CAS

BZ



XX
Ministerio de Educación y Justicia
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

3.3. PAUTAS PARA LA INSCRIPCION EN EL CURSO INMEDIATO SUPERIOR

La inscripción para cursar materias es cuatrimestral: marzo y julio.

La inscripción es por materia, debiéndose respetar el sistema de correlatividades impuesto.

Para inscribirse en una materia el alumno debe tener cursadas las correlatividades anteriores y aprobada la evaluación final de las materias correlativas anteriores a éstas últimas.

Para inscribirse en el Trabajo Final se requiere tener regularizadas todas las materias de los cuatro cuatrimestres de la carrera, aprobado los dos primeros años de la carrera y los talleres que correspondan.

3.4. REGLAMENTACION ESPECIAL PARA LOS TALLERES DEL AREA DE INTEGRACION PRACTICA

- La inclusión del régimen de talleres en el Plan de Estudios, tiene por finalidad incorporar activamente a los educados, al estudio de problemas concretos e iniciarlos en el camino de su perfeccionamiento, actualización, e investigación, tan necesarios en este mundo de cambios vertiginosos.

md
CAS

By



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

176

- La evaluación se realizara mediante la presentación de un informe, el que podrá ser realizado en grupos de hasta tres alumnos y la escala sera la misma que para todas las evaluaciones.

3.5. TRABAJO FINAL

3.5.1. CARACTERIZACION DEL TRABAJO FINAL

El Trabajo Final tiene por finalidad brindarle al alumno la posibilidad de tener un contacto con la realidad para aplicar e integrar los conocimientos adquiridos desarrollando todas las actividades involucradas en un proyecto, desde su evaluación de factibilidad y planificación hasta su implementación y administración.

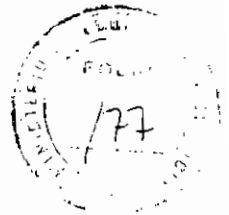
El trabajo final de la carrera consistirá en una aplicación específica de carácter individual o grupal sobre un tema pertinente al campo de la carrera, seleccionado por él o los alumnos, el que deberá ser aprobado por la autoridad que corresponda.

El Trabajo Final debe constituirse en una experiencia de aprendizaje en lo referente a producción intelectual, dentro de la carrera.

ms
CAS
m



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION



3.5.2. REQUISITOS PARA LA PRESENTACION DEL TRABAJO FINAL

El o los alumnos después de regularizar el cuarto cuatrimestre y haber aprobado las asignaturas de los dos primeros años y los talleres correspondientes, podrán presentar una instancia dirigida al Jefe de Área Práctica proponiendo su tema de Trabajo Final y un ante-proyecto del mismo, expresando claramente la finalidad profesional y/o técnica.

Esta documentación deberá ser elevada, cumplimentando las formalidades vigentes para la presentación de este tipo de trabajo.

El Jefe del Área Práctica dictará la resolución pertinente, aprobando la iniciación del Trabajo Final.

El o los alumnos recibirán la comunicación de tal resultado, dentro de un plazo de quince días de haber elevado la solicitud.

A partir de esa fecha y dentro de los dos meses siguientes el o los alumnos deberán entregar el proyecto y tendrán cuatro meses como plazo máximo para la presentación com-

IND
CAS

[Handwritten signature]



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

pleta del Trabajo Final.

El o los alumnos se podrán inscribir en cualquiera de los turnos de exámenes previstos por la institución para exponer el Trabajo Final dentro del plazo establecido cuando lo consideren conveniente.

El o los alumnos deberán presentar cuatro ejemplares del Trabajo Final que deberán ser entregados quince días hábiles antes de la exposición de éste.

3.5.3. COMISION EXAMINADORA

La comisión examinadora del informe y de la exposición del Trabajo Final, estará formada por un representante de cada una de las áreas de las asignaturas relacionadas con el tema del Trabajo Final.

3.5.4. EVALUACION

La exposición del Trabajo Final habrá de hacerse en sesión pública en un plazo máximo de 2 (dos) horas.

La comisión examinadora calificará a los alumnos individualmente con la siguiente

md
CAS

BM



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

escala y su equivalente numérico:

- | | |
|-------------------------|-------|
| A: Aprobado con mención | 10 |
| B: Aprobado | 7-8-9 |
| C: Desaprobado | 0 a 6 |

De no aprobarse el trabajo, la comisión fijará un plazo para su corrección o complementación, entregando por escrito las observaciones que se realicen.

Los criterios de evaluación serán los siguientes:

- a) Aspectos formales: se regirán de acuerdo con lo establecido por el presente reglamento.
- b) Aspectos de contenido: congruencia entre el problema planteado y la solución. Nivel de tratamiento (profundidad) adecuado para el tipo de trabajo. Utilización correcta del lenguaje técnico. Presentación. Claridad.
- c) Aspectos metodológicos: Utilización de metodologías y herramientas.
- d) Aspectos referidos al funcionamiento:

md
CAS

BM



Funcionamiento correcto. Claridad de mensajes, avisos y ayuda. Presentación de Información. Validación de datos. Adecuación de datos. Adecuación de las técnicas al tipo de problema. Evaluación de las técnicas y herramientas utilizadas.

Los puntos no considerados en la organización pedagógica se resolverán por analogía con lo previsto en el Reglamento Orgánico vigente en los Institutos Nacionales del Profesorado Secundario y en las secciones de Profesorado de las Escuelas Nacionales Normales.

CAS

for