



Asunto: Aprobar programas de las asignaturas de 2º año de las Tecnicaturas de esta Facultad, plan de estudios 2014.

C. D. 1647

CUDAP: EXP-UBA 43.576/15

Cdad. Autónoma de Bs. As., 23 de junio de 2015.

VISTO las presentes actuaciones – CUDAP: EXP-UBA 43.576/15 – mediante las cuales el señor Decano de esta Facultad, Ing. Agr. Rodolfo A. GOLLUSCIO, eleva los programas de las asignaturas de 2º año de las carreras de Tecnicatura en Jardinería, Tecnicatura en Floricultura, Tecnicatura en Producción Vegetal Orgánica y Tecnicatura en Turismo Rural correspondientes al plan de estudios 2014 y,

CONSIDERANDO:

Lo aconsejado por la Comisión de Planificación y Evaluación.

**EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE AGRONOMÍA
RESUELVE:**

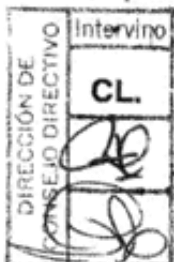
ARTÍCULO 1º. – Aprobar los programas de las asignaturas de 2º año de la carrera de Tecnicatura en Jardinería correspondiente al plan de estudios 2014, según el Anexo I que forma parte de la presente resolución.

ARTÍCULO 2º. – Aprobar los programas de las asignaturas de 2º año de la carrera de Tecnicatura en Floricultura correspondiente al plan de estudios 2014, según el Anexo II que forma parte de la presente resolución.

ARTÍCULO 3º. – Aprobar los programas de las asignaturas de 2º año de la carrera de Tecnicatura en Producción Vegetal Orgánica correspondiente al plan de estudios 2014, según el Anexo III que forma parte de la presente resolución.

ARTÍCULO 4º. – Aprobar los programas de las asignaturas de 2º año de la carrera de Tecnicatura en Turismo Rural correspondiente al plan de estudios 2014, según el Anexo IV que forma parte de la presente resolución.

ARTÍCULO 5º. – Regístrese, comuníquese, pase a las Direcciones de Concursos Docentes, de Ingreso, Alumnos y Graduados y de Biblioteca a sus efectos. Cumplido, archívese.



Ing. Agr. Adriana M. RODRÍGUEZ
Secretaría Académica

Ing. Agr. Rodolfo A. GOLLUSCIO
Decano

RESOLUCIÓN C. D. 1647



Asunto: Continuación de la resolución C. D. 1647/15.

C. D. 1647

CUDAP: EXP-UBA 43.576/15

//..164

1-IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

Nombre de la Asignatura: **GASTRONOMÍA**
Tipo de Asignatura (obligatoria/electiva/optativa): Obligatoria
Cátedra: Área de Turismo Rural
Departamento: Economía, Desarrollo y Planeamiento Agrícola
Carrera: Tecnicatura en Turismo Rural

2. CARACTERÍSTICAS DE LA ASIGNATURA

Ubicación de la materia en el Plan de Estudio: Segundo Año
Asignaturas correlativas:
Duración (anual, cuatrimestral, bimestral, otra): Cuatrimestral
Profesor Responsable de la Asignatura: Lic. Ma. Belén Saint Genez
Carga Horaria para el Alumno (en créditos y en horas reloj): 48 hs, 3 créditos

3. FUNDAMENTACIÓN

El sentido de la inclusión de esta materia a la currícula de la carrera es, otorgar al alumno herramientas que los acerquen a los distintos procesos de elaboración de los alimentos, como a las leyes que los enmarcan, contribuyendo al perfil profesional del Técnico en Turismo Rural, ya que la gastronomía se encuentra íntimamente relacionada a las actividades turísticas, sin dejar de lado la inocuidad alimentarias.

4. OBJETIVOS GENERALES

Que el alumno:
Conozca los diferentes aspectos de la gastronomía.
Logre interpretar y analizar los enfoques socioculturales de la alimentación para emitir juicios de valor al respecto.
Conozca la clasificación de los alimentos, así como su composición, proceso de elaboración y/o industrialización y conservación.
Aplique las normas vigentes para alcanzar la inocuidad en los alimentos.
Tenga la capacidad de interactuar con los técnicos específicos de las distintas áreas de alimentos, sirviendo de nexo entre ellos.

5. CONTENIDOS

Contenidos mínimos:

Buenas prácticas de manufactura. CAA, Código Alimentario Argentino. Registros Alimentarios. Diagramas de flujo de conservas en sus distintas variantes. Equipo humano. Rutas alimentarias. Producción orgánica. HACCP, puntos críticos de control. CEP, control estadístico de procesos.

Programa analítico:

Unidad I : La gastronomía como arte

Concepto de gastronomía y gratro – anomía. Protagonistas de la gastronomía. Transiciones alimentarias. Enfoques socioculturales de la alimentación. Bases elementales de las Rutas Alimentarias.



Asunto: Continuación de la resolución C. D. 1647/15.

C. D. 1647

CUDAP: EXP-UBA 43.576/15

//..165

Unidad II: Grupos de alimentos - Alimentos de origen animal

Leche y derivados: definición, composición, industrialización y conservación.

Carnes y huevos: definición, composición, industrialización y conservación.

Unidad III: Grupos de alimentos - Alimentos de origen vegetal

Hortalizas y frutas: definición, composición, industrialización y conservación.

Cereales y legumbres: definición, composición, industrialización y conservación.

Unidad IV: Reglamentaciones vigentes

Código alimentario argentino. Codex Alimentarius. Buenas prácticas de manufactura.

Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento. Análisis de peligros y puntos críticos de control, diagrama de flujo. Control de procesos. Nociones de Producción orgánica.

Unidad V: Operaciones para el tratamiento de los alimentos

Procedimientos mecánicos, lavado, subdivisión y unión. Procedimientos físicos, aplicación de calor y frío. Procedimientos químicos.

6. METODOLOGÍA DIDÁCTICA

El desarrollo de las clases será teórico práctica.

Exposición oral con apoyo de power point y pizarrón.

Los alumnos realizarán seminarios de lecturas.

Conclusiones y debates sobre las visitas y/o actividades interdisciplinarias que se realicen con el fin de realizar y evaluar los conocimientos adquiridos.

7. FORMAS DE INTEGRACIÓN DE LA PRÁCTICA

La práctica se llevará a cabo en visitas a distintos establecimientos elaboradores, donde se podrá aplicar los conocimientos adquiridos a lo largo de la materia.

8. SISTEMA DE EVALUACIÓN

Materia promocional (siete).

Un parcial teórico individual y un trabajo práctico grupal con presentación escrita y exposición oral.

Promoción: Se requiere 75% de asistencia obligatoria y calificación igual o superior a siete (7) puntos (escala 1 a 10) en cada una de las aportaciones.

Regular: 75% de asistencia obligatoria y entre 4 y menos de 7 puntos (escala 1 a 10) en cada una de las aportaciones.

Asistencia cumplida: 75% de asistencia obligatoria y menos de 4 puntos (escala 1 a 10) en alguna de las aportaciones.

9. BIBLIOGRAFÍA

J. A. Brillat Savarin. La fisiología del gusto, Barcelona, Editorial Óptima, 2001.

Juan Cruz Cruz. Teoría elemental de la gastronomía, Navarra, EUNSA, 2002.

L. Piaggio - A. Solans. Enfoques socioculturales de la alimentación, Buenos Aires, Akadia, 2014.

R. Medin - S. Medin. Alimentos, introducción, técnica y seguridad, Buenos Aires, Ediciones Turísticas, 2011.

P. Aguirre. Del gramillón al aspartamo, Buenos Aires, 2003.



Facultad de Agronomía

Universidad de Buenos Aires

Av. San Martín 4453 - C1417DSE - Argentina

Tel. +54-11-4-524-8000 - www.agro.uba.ar

Asunto: Continuación de la resolución C. D. 1647/15.

C. D. 1647

CUDAP: EXP-UBA 43.576/15

//..166

Ministerio de agricultura, ganadería y pesca. BPM - Boletín de difusión, Buenos Aires, 2014.

Ministerio de agricultura, ganadería y pesca. POES - Boletín de difusión, Buenos Aires, 2014.

Ministerio de agricultura, ganadería y pesca. HACCP - Boletín de difusión, Buenos Aires, 2014.