



Provincia de Río Negro  
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

ANEXO I – RESOLUCION N° 01

## **ORGANIZACIÓN CURRICULAR**

### **CICLO BÁSICO**

### **“TECNICO EN HOTELERIA Y GASTRONOMIA”**

## **MAPA CURRICULAR Y CONTENIDOS**

<b>CARGA HORARIA TOTAL (ciclo básico)</b>	<b>Formación ética, ciudadana y humanística general.</b>	<b>Formación científico- tecnológica.</b>	<b>Formación técnico específica.</b>	<b>Practicas profesionalizantes.</b>
<b>95 HC / 2280 HR</b>	<b>40 HC / 960 HR</b>	<b>31 HC / 744 HR</b>	<b>24 HC / 576 HR</b>	<b>0 HC / 0 HR</b>



### MAPA CURRICULAR DEL CICLO BÁSICO DE TÉCNICOS EN HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA.

AÑO	Formación Ética, Ciudadana y Humanística General	HC	HR	Formación Científico Tecnológico	HC	HR	Formación Técnica Especifica	HC	HR	P.P.	HC	HR
1º AÑO	Educación para la ciudadanía	3	72	Biología	3	72	TALLER*					
	Educación artística	2	48	Diseño Grafico	3	72	Conserjería	12	288			
	Educación Física	3	72	Físico-Química	3	72	Panificación					
	Geografía	3	72	Matemática	5	120						
	Historia	3	72									
	Inglés	3	72									
	Lengua y Literatura	4	96									
	<b>TOTALES PRIMERO</b>	<b>21</b>	<b>504</b>		<b>14</b>	<b>336</b>		<b>12</b>	<b>288</b>			
2º AÑO	Educación para la ciudadanía	3	72	Biología	3	72	TALLER*					
	Educación Física	3	72	Diseño Grafico	3	72	Técnicas Culinarias	12	288			
	Geografía	3	72	Físico-Química	3	72	Mantenimiento					
	Historia	3	72	Origen y producción de alimentos	3	72	Tecnología de la información y comunicación					
	Inglés	3	72	Matemática	5	120						
	Lengua y Literatura	4	96									
	<b>TOTALES SEGUNDO</b>	<b>19</b>	<b>456</b>		<b>17</b>	<b>408</b>		<b>12</b>	<b>288</b>			

Observaciones: (\*) Contra Turno



Provincia de Río Negro  
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

# ORGANIZACIÓN CURRICULAR

## CICLO SUPERIOR

### “TECNICO EN HOTELERIA Y GASTRONOMIA”

## MAPA CURRICULAR Y CONTENIDOS

CARGA HORARIA TOTAL (ciclo básico + ciclo superior)	Formación ética, ciudadana y humanística general.	Formación científico- tecnológica.	Formación técnico específica.	Practicas profesionalizantes.
295 HC / 7180 HR	93 HC / 2232 HR	97 HC / 2428 HR	96 HC / 2304 HR	9 HC / 216 HR



### MAPA CURRICULAR DEL CICLO SUPERIOR DE TÉCNICOS EN HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA.

AÑO	Formación Ética, Ciudadana y Humanística General	HC	HR	Formación Científica Tecnológica	HC	HR	Formación Técnica Específica	HC	HR	P.P.	HC	HR
1º AÑO	Educación para la ciudadanía	2	48	Teoría de las organizaciones	3	72	TALLER*					
	Educación Física	3	72	Manipulación de alimentos	2	48	Servicios turísticos	4	96			
	Geografía	3	72	Química aplicada	3	72	Cocina I	4	96			
	Historia	3	72	Matemática	5	120	Servicio de salón I	4	96			
	Inglés	3	72	Producción Gastronómica I	3	72						
	Lengua y Literatura	4	96									
	<b>TOTALES PRIMERO</b>	<b>18</b>	<b>432</b>		<b>16</b>	<b>384</b>		<b>12</b>	<b>288</b>			
2º AÑO	Educación Física	3	72	Bromatología	3	72	TALLER*					
	Inglés Técnico	3	72	Producción Gastronómica II	3	72	Servicio de salón II	6	144			
	Comunicación oral y escrita I	3	72	Administración Hotelera I	3	72	Cocina II	6	144			
	Trabajo y Pensamiento Crítico	3	72	Matemática	4	96	Recepción de Hotel I	4	96			
				Tecnología de Gestión	3	72	Lavandería	4	96			
				Ceremonial y Protocolo	2	48						
	<b>TOTALES SEGUNDO</b>	<b>12</b>	<b>288</b>		<b>18</b>	<b>432</b>		<b>20</b>	<b>480</b>			
3º AÑO	Educación Física	3	72	Nutrición	2	48	TALLER*					
	Inglés Técnico	3	72	Producción Gastronómica III	3	72	Servicio de Salón III	6	144			
	Comunicación Oral y Escrita II	4	96	Administración Hotelera II	3	72	Cocina III	6	144			
	Portugués	2	48	Contabilidad	2	48	Recepción de Hotel II	4	96			
				Economía	2	48	Ama de llaves	4	96			
				Marco Jurídico	2	48						
				Matemática	3	72						
				Costos	3	72						
	<b>TOTALES TERCERO</b>	<b>12</b>	<b>288</b>		<b>20</b>	<b>480</b>		<b>20</b>	<b>480</b>			
4º AÑO	Educación Física	3	72	Marketing	2	48	TALLER*					
	Inglés Técnico	3	72	Legislación Laboral	2	48	Desarrollos Gastronómicos	6	144	(**)	9	216
	Comunicación Oral y Escrita III	3	72	Seguridad e Higiene	3	72	Pastelería	4	96			
	Portugués	2	48	Desarrollo de micro emprendimientos	2	48	Chocolatería	4	96			
				Organización de Congresos y Convenciones	3	72	Servicio de bar y enología	6	144			
	<b>TOTALES CUARTO</b>	<b>11</b>	<b>264</b>		<b>12</b>	<b>288</b>		<b>20</b>	<b>480</b>		<b>9</b>	<b>216</b>

Observaciones: (\*) Contra Turno

(\*\*) Corresponde a 4 para hotelería 5 para cocina



Provincia de Río Negro  
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

## **IDENTIFICACIÓN DEL TÍTULO**

Sector/es de actividad socio productiva: **Hotelería y Gastronomía**

Denominación del Título de referencia: **Técnico en Hotelería y Gastronomía**

Familia Profesional: **Hotelería y Gastronomía**

Nivel y ámbito de la trayectoria formativa: **Nivel Secundario. Ámbito de la Educación Técnica de la modalidad Educación Técnica Profesional.**

## **FUNDAMENTACION DE LA ESPECIALIDAD**

Para enfrentar los cambios producidos en la sociedad, en la industria de la hospitalidad se nos plantea el reto de garantizar que las próximas generaciones de profesionales sean competentes en éste sector. La competitividad existente en todos los niveles, junto a la calidad exigida cada vez más por la sociedad debe erigirse como los pilares básicos del nuevo modelo de formación de la industria. Los emprendimientos hoteleros gastronómicos requieren una mayor profesionalización de su actividad, tanto en el manejo técnico como en la gestión de recursos humanos. De este modo se hace necesario capacitar al personal que se desempeña en forma permanente o temporal según el tipo emprendimiento o empresa de servicio.

Ante el incremento de un campo altamente exigente y competitivo, en el cual el profesionalismo en las diferentes instancias de servicio es de suma importancia, es necesario brindar a los alumnos los conocimientos y las herramientas necesarias para la formación profesional efectiva que tenga como eje fundamental el fortalecimiento de los mismos en su rol, tanto en los aspectos técnicos como en el desarrollo humano.

Esta situación genera una demanda selectiva de técnicos con competencias vinculadas a la administración y gestión de recursos humanos interno y externo, en la recepción y atención del huésped, comercialización, ventas y reservas en hotelería y servicio en restaurant. Así mismo los avances, cambios y variaciones producidos en la oferta gastronómica, generan la demanda de personal especializado en las áreas servicio y cocina optimizando los recursos.

La Educación Técnica Hotelero Gastronómica, deberá brindar a través de la formación, la capacitación y la promoción de actividades cooperativas y emprendedoras formando jóvenes técnicos, con sólidos conocimientos teóricos y competencias prácticas que den respuestas a la industria de servicios, que exige una mayor profesionalidad de su actividad, tanto en el manejo técnico requerido en los emprendimientos hotelero gastronómico, como en la gestión de sus explotaciones, permitiéndoles a los jóvenes el acceso a un empleo o trabajo independiente convirtiéndolos en generadores de oportunidades laborales y en micro emprendedores.

Los espacios curriculares correspondientes a los campos de Formación General y Científico Tecnológico se desarrollarán en entornos áulicos y laboratorios. Para el campo Técnico Específico, las actividades serán realizadas en entornos formativos bajo la modalidad de Talleres; organizados a partir de diferentes secciones.



Provincia de Río Negro  
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

## **PERFIL PROFESIONAL**

El Técnico en Hotelería y Gastronomía está capacitado para manifestar conocimientos, habilidades, destrezas, valores y actitudes en situaciones reales de trabajo conforme a criterios de profesionalidad propios de su área.

Está capacitado para:

- Organizar y gestionar una explotación familiar o empresarial -pequeña o mediana- en función de sus objetivos y recursos disponibles.
- Ejecutar con eficiencia y perfección las tareas de hotelería y gastronomía.
- Organizar y administrar los recursos humanos, financieros y logísticos de los diferentes departamentos de un emprendimiento hotelero gastronómico.
- Participar en la definición de diferentes ofertas gastronómicas.
- Realizar las operaciones o labores de las distintas fases de los procesos de producción en las áreas de cocina, panadería, pastelería, chocolatería en el marco de un equipo de trabajo en el proceso de elaboración de alimentos.
- Diagnosticar y solucionar los problemas organizativos de las distintas áreas de un hotel con solvencia técnica.
- Formular y ejecutar soluciones convencionales para problemas conocidos, desconocidos o emergentes.
- Encontrar soluciones innovadoras ante situaciones adversas, que demuestren creatividad e ingenio personal.
- Priorizar el uso de tecnologías limpias, sanas y blandas y prever los factores que eventualmente puedan dañar a los seres humanos, a los recursos naturales o al medio ambiente.
- Desempeñarse con igual eficiencia ante emprendimientos de distintas disponibilidades de recursos, niveles tecnológicos y escalas de producción.
- Demostrar valores para la inclusión social, las relaciones humanas, la pertinencia al lugar y al entorno, el arraigo, el asociativismo, la sustentabilidad social, ambiental y económica.
- Desarrollar el carácter profesional frente al trabajo en grupo, el liderazgo, las relaciones humanas y las habilidades de gestión directiva.



El dominio de estos saberes posibilita al técnico ejercer su profesionalidad: como micro emprendedor independiente o en relación de dependencia; en un emprendimiento hotelero gastronómico (realizando actividades de manejo gerencial, de manejo de línea o de trabajo productivo directo); en empresas de servicios gastronómicos en cocina, bar, restaurant (realizando actividades de contratación, monitoreo, planificación, organización y producción); en empresas de servicio hotelero en reservas, recepción, lavandería, habitaciones (realizando actividades de contratación, monitoreo, planificación, organización en la prestación del servicio); en agencias gubernamentales o no gubernamentales de desarrollo turístico, hotelero gastronómico; en asociaciones realizando actividades vinculadas a la extensión y la promoción social de la actividad.

### **ORGANIZACIÓN CURRICULAR DE LA ESPECIALIDAD**

La educación técnico profesional introduce a los estudiantes en un recorrido de profesionalización a partir del acceso a una base de conocimientos y de habilidades profesionales que les permitirá: su inserción en áreas ocupacionales cuya complejidad exige haber adquirido una formación general, una cultura científico tecnológica de base a la par de una formación técnica específica de carácter profesional; continuar aprendiendo durante toda su vida y responder a demandas y necesidades del contexto socio productivo en el cual se desarrolla, con una mirada integral y prospectiva que excede a la preparación para el desempeño de puestos de trabajo u oficios específicos.

Las trayectorias formativas contemplan la definición de espacios curriculares claramente definidos que aborden problemas propios del campo profesional específico en que se esté formando, dando unidad y significado a los contenidos y actividades con un enfoque pluridisciplinario, que garanticen una lógica de progresión y que organice los procesos de enseñanza - aprendizaje en un orden de complejidad creciente.

Atendiendo a la formación integral de los estudiantes, la Especialidad contempla en su estructura curricular los cuatro campos de formación establecidos en la Ley de Educación Técnico Profesional: Formación General, Formación científico-tecnológica, Formación Técnica Específica y Prácticas Profesionalizantes.

El presente Plan de Estudio contempla lo establecido en las leyes, Nacional de ETP N° 26.058 y Provincial N° 4819 y las Resoluciones del CFE N° 47/08 y N°84/09.

Los espacios curriculares correspondientes a los campos de la formación general y científico tecnológico se desarrollaran en el entorno áulico y laboratorios. Para el campo Técnico específico la construcción del aprendizaje se realizará en el Hotel Escuela que consta de los talleres de cocina, panadería y repostería, bar, recepción, habitaciones, lavadero, restaurant, ya que se considera que el futuro técnico deberá situarse en situaciones reales de aprendizaje por lo que se habilita el hotel y el restaurant para el público en general. En el Hotel Escuela el docente y alumno tendrán la oportunidad de generar el entrecruzamiento entre lo teórico y lo práctico, brindando un sostén válido a los procesos de enseñanza y de aprendizaje.