

DIPLOMATURA EN “CALIDAD, INNOVACION Y GESTION EN GASTRONOMIA”

1. MARCO INSTITUCIONAL

La diplomatura en: **CALIDAD, INNOVACION Y GESTION EN GASTRONOMIA**, es fruto de un convenio de formación entre la Agencia Córdoba Turismo y la Facultad de Turismo y Ambiente de la Universidad Provincial de Córdoba.

2. FUNDAMENTACIÓN DE LA PROPUESTA

La importancia de los alimentos en el ámbito turístico radica en que al hacer un viaje, es la comida uno de los factores que más se recordará aun cuando se hayan visto y disfrutado paisajes espectaculares o impresionantes monumentos; definitivamente el lugar va a ser permanentemente recordado, por lo que se comió, incluyendo, no solo la calidad de los alimentos y bebidas, sino también por la higiene, el servicio, el ambiente; todo esto en su conjunto hará grata e inolvidable la experiencia de viajar.

Por lo anteriormente expresado, la búsqueda de la excelencia es hoy la preocupación primordial de los establecimientos turísticos, hoteleros y gastronómicos. Y este anhelo tiene sus fundamentos en la propia concepción de la Empresa: producir bienes u otorgar servicios para satisfacer las necesidades de los turistas.

El grado en que dichas necesidades sean cubiertas dependerá, no solo de las expectativas de los clientes, sino también de la calidad y el valor agregado a estos satisfactores. El máspreciado de los valores agregados es la entrega de un servicio de nivel superior; en otras palabras, la excelencia.

La excelencia en el servicio más que un concepto y un bello slogan, debe ser una filosofía que debe aplicarse en las Empresas Hoteleras y Gastronómicas y se debe ser prioritaria.

3. OBJETIVOS

General

- ✓ Lograr una visión global e innovadora de concepto y gestión en el desarrollo de la oferta gastronómica.

Específicos

- ✓ Diferenciar al turismo gastronómico, como una herramienta para la revalorización del patrimonio cultural.
- ✓ Identificar las nuevas tendencias en el sector gastronómico.

- ✓ Conocer como plasmar una oferta gastronómica en un proyecto viable.
- ✓ Comprender la creación y conceptualización de la oferta y el producto gastronómico
- ✓ Interpretar el mundo y la filosofía del servicio
- ✓ Tomar conciencia de la importancia de la aplicación de las buenas prácticas higiénicas
- ✓ Interpretar los sistemas de gestión de la calidad aplicables al sector gastronómico
- ✓ Diseñar estrategias para fortalecer el desarrollo del capital humano en el sector.

4. DESTINATARIOS

Esta propuesta, está dirigida a: Micro-emprendedores, propietarios, gerentes, encargados de empresas gastronómicas de todo tipo (restaurantes, comedores, etc.) Personal de cocina y/o de servicios (maîtres, meseros, cocineros, hostess, mandos medios), responsables de A&B, que desempeñen sus tareas en el ámbito gastronómico. Personal que trabaje en gastronomía de hotelería familiar, cabañas, aparts hotel, complejos turísticos, etc.

5. REQUISITOS MÍNIMOS: Secundario completo.

6. ORGANIZACIÓN Y ESTRUCTURA DEL PLAN DE ESTUDIOS

Módulo	Temática	Contenidos mínimos	Carga horaria
1	Turismo gastronómico.	Turismo y gastronomía. Tendencias Gastronómicas. Gastronomía sustentable. Rutas Gastronómicas. Slow Food. Cocina de vanguardia. Patrimonio cultural alimentario.	8 hs.
2	Diseño estratégico de la oferta gastronómica.	Planificación y concepto de menú. Factores predominantes que influyen en la planificación. Segmentación del mercado.	8 hs.

		Tipos de menú. Merchandising. El diseño gráfico aplicado a las herramientas de venta	
3	Desarrollo de la oferta gastronómica.	Revalorización de productos locales. Utilización en recetas. Métodos de cocción. Técnicas culinarias clásicas e innovadoras.	8 hs.
4	Los servicios en gastronomía.	Organización del salón comedor, brigadas de servicio y puestos de trabajo. Técnicas básicas a tener en cuenta. FOH (Front of House) Estaciones. Montado de mesas. Protocolo del servicio. Mise en place. Toma de comanda. Manejo de conflictos o reclamos. Secuencia del servicio. Cafetería.	8 hs.
5	Calidad higiénica en producción y servicios de A&B.	Seguridad Alimentaria. Inocuidad. Calidad. Atributos Requisitos legales. Pautas de higiene personal. Factores a tener en cuenta para evitar desarrollo de MO. Buenas prácticas para la elaboración de alimentos. POES- MIP.	8 hs.
6	Gestión de RRHH.	Previsión y provisión de RRHH. Desarrollo de RRHH. Planificación, análisis de puestos. Reclutamiento. Motivación.	8 hs.
7	Gestión de la producción y de los servicios.	Gestión de aprovisionamiento de materias primas. Materias primas, requisitos,	8 hs.

		Características. Control cualitativo y cuantitativo. Almacenamiento. Regla PEPS Refrigeración, congelación. Gestión de la calidad.	
8	Evaluación.	Tutorías de seguimiento a cada grupo, para confección del trabajo final. Corrección de trabajo presentado. Evaluación instancia, presentación oral de trabajo de cierre.	10 hs.

El programa de formación incluye, además, la participación de los alumnos en dos Masters Class de 4 hs. (c/u)

7. DURACIÓN

El programa de capacitación, tiene una duración de 74 horas, distribuidas en 7 Módulos (8 hs. c/u), que se desarrollarán, en dos jornadas de 4 hs. (viernes a la tarde y sábado por la mañana). Se suman además 10hs., que serán utilizadas en la planificación, desarrollo, confección, presentación escrita y exposición oral de un trabajo final integrador, que abordará la resolución de situaciones problemáticas aplicables en su entorno laboral.

Se complementará la formación con la asistencia de los participantes a dos Master Class de 4 hs. cada una.

8. CARGA HORARIA: Total 74 hs reloj.

9. MODALIDAD: Presencial.

10. METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA

El curso se desarrollara, aplicando metodología de taller, caracterizados por la interrelación entre la teoría y la práctica. Se expondrán los fundamentos teóricos y procedimentales, para que los participantes, obtengan herramientas que los conduzcan a desarrollar su comprensión y vincularlos directamente con la práctica en sus ámbitos de trabajo.

La modalidad a utilizar permitirá generar actividades con alta participación, transmitiendo conocimientos aplicables en el entorno laboral de los participantes.

Cada módulo irá acompañado por su material de estudio en formato digital, el cual será cargado en el Campus virtual de capacitaciones de la Agencia Córdoba Turismo.

11. PLANIFICACIÓN Y DIRECCIÓN OPERATIVA DE LA PROPUESTA

Estará a cargo de la Coordinadora de la Carrera de Producción Gastronómica de la Facultad de Turismo y Ambiente de la UPC, que trabajaran en coordinación con un representante por la Agencia Córdoba Turismo.

12. DESARROLLO DE LOS MÓDULOS DE APRENDIZAJE

Docentes de la Facultad de Turismo y Ambiente de la Universidad Provincial de Córdoba.

Enfoque multidisciplinario, a cargo de Profesores especialistas en cada uno de los módulos propuestos.

13. CERTIFICACIÓN

Se extenderá certificación en dos modalidades: a) de participación; b) de aprobación (con trabajo final aprobado).

14. ASISTENCIA

Se aprueba con el 70% de asistencia y la presentación final de un trabajo integrador.