

PROGRAMA NACIONAL DE FORMACIÓN EN TURISMO			
Unidad Curricular: Historia y Evolución del Patrimonio Gastronómico Nacional (Específica)			Unidades crédito: 7
Institución/sede: CUC, CUJLPR, UPTBAL, IUTJAA, IUTDM, UPTPLMR, IUTPC, UNEY, UPTAEB, IUTET, UPTMKR.			
Trayecto: III	Fecha de elaboración: Julio 2013	Horas Semanales: 5	Código: TGA3HP68
Autores: Comité Interinstitucional y Mesa Técnica del PNFT		Perfil Docente: Licenciado en: Historia, Ciencia y Cultura de la Alimentación, Turismo.	
<p>Justificación: Le permite al participante la construcción y apropiación de conocimientos relacionados con la evolución histórica que ha tenido la alimentación como hecho cultural desde la Prehistoria hasta la actualidad, así como también, la influencia de otras culturas gastronómicas (cocina asiática, hindú, greca, romana, medieval, mediterránea, maya, azteca, inca, entre otras) en el desarrollo del acervo gastronómico venezolano.</p> <p>Asimismo, está orientada a describir las características de cada una de las cocinas incorporando sus aportes a la gastronomía venezolana, además de la descripción de los alimentos producidos en Venezuela, así como también los métodos de preparación utilizados. Finalmente, analiza las tendencias gastronómicas actuales y sus aportes a la gastronomía nacional.</p>			
Habilidades, Destrezas y Saberes	Contenidos Emergentes Articulados		Referencias
<p>Investiga analíticamente lo relacionado con la evolución histórica de la gastronomía en la edad antigua, a través de la aplicación de técnicas de investigación con la finalidad de reconocer los cambios significativos por los que han pasado los alimentos desde épocas primitivas hasta la actualidad.</p> <p>Analiza los aportes significativos hechos por los cultores gastronómicos de la edad media, a través de la valoración de los manjares más representativos de la época, que le permitan reconocer los aportes de los mismos al acervo gastronómico Venezolano.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La gastronomía en la época Antigua. <ul style="list-style-type: none"> - Principales características. - Alimentos primitivos - Formas y métodos de consumo de alimentos. - Aportes más importantes. - Descubrimiento del fuego como método de cocción. • La gastronomía en la edad Media. <ul style="list-style-type: none"> - Principales características. - Formas de producción (siembra, caza, pesca y cría de especies animales) - Aportes más importantes. - Primeros métodos de conservación. - primeros uso de las especies y condimentos. - Personajes más destacados o pioneros. • La gastronomía en la edad Moderna y post-moderna. <ul style="list-style-type: none"> -Principales características. 		<p>Álvarez, M. "La cocina como patrimonio (in) tangible". Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico y Cultural de la Ciudad de Buenos Aires. Secretaría de Cultura, Buenos Aires, 2002.</p> <p>Cerra, J. Curso de Servicios Hoteleros. Gastronomía Internacional. Escuela de Hotelería y Turismo, 1994.</p> <p>Enciclopedia de Turismo, Hoteles y Restaurantes. España, 1998.</p> <p>Fuentes, C. y Hernández, D.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Aparecen los grandes banquetes imperiales. - introducción del aceite de olivo en la cocina. - nuevas técnicas de cocción y preparación de alimentos. - Aportes más importantes. - Intercambios culturales que trajeron consigo la mezcla de ingredientes y por ende nuevos platos. - Uso de nuevos materiales para la elaboración de vajillas e implementos de cocina. Civilizaciones del viejo y nuevo mundo. - Aportes de la cocina oriental (fermentación, cereales, vegetarianismo), griega y romana (pan y banquetes), mediterránea, medieval (especies y monasterios) y prehispánica (maíz). - Personajes más destacados o pioneros. 	<p>Fogones y Cocinas Tradicionales de Venezuela. Ed. Cavendes. Caracas, 1993.</p> <p>Gallego, J. Marketing creativo para el servicio de comidas. Trillas, México, 1994.</p> <p>Juárez, José L. Nacionalismo culinario. La cocina Mexicana en el siglo XX. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. México 2008.</p>
<p>Investiga analíticamente lo relacionado con el patrimonio gastronómico local, regional y nacional de los pueblos, a través de la aplicación de técnicas de investigación con la finalidad de reconocerse en su historia y valorar el patrimonio gastronómico que le pertenece.</p> <p>Promueve con actitud creativa y proactiva el patrimonio gastronómico local, regional y nacional con la finalidad de socializar saberes en las comunidades receptoras del turismo, contribuyendo con el desarrollo sustentable y sostenible de la nación.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La alimentación como elemento histórico y cultural <ul style="list-style-type: none"> -La cocina como patrimonio (in) tangible. -Patrimonializaciones gastronómicas: -La Construcción Culinaria de la Nacionalidad. -Funciones de la alimentación -Alimentación y cultura -Etnicidad y tradiciones alimentarias -Gastronomía y estilos de vida 	<p>Lovera, José R. Gastronauticas. Fundación Bigott. 2006.</p> <p>Lovera, José. Historia de la alimentación en Venezuela: con textos para su estudio. Publicación: Caracas: Monte Avila Editores 1988</p> <p>Manual Práctico de Restaurante. Paraninfo. España.</p>
<p>Conoce y evalúa la importancia y calidad de los principales cultivos en el país.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La agricultura como eje fundamental en la alimentación. <ul style="list-style-type: none"> - Alimentos cultivados en Venezuela. 	<p>Pedreira, R. Dependiente Gastronomito II. Intur. Cuba, 1993.</p>
<p>Evalúa objetivamente el acervo gastronómico de los pueblos para establecer comparaciones entre ellos, que permita definir productos y servicios gastronómicos diversificados en el marco de la integración de los mismos, con el propósito de posicionar el acervo gastronómico.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Evolución histórica de la gastronomía venezolana: local, regional y nacional. <ul style="list-style-type: none"> - Métodos de preparación preponderantes en la cocina venezolana. - Principales manjares de la cocina venezolana. - Dulcería típica venezolana. - Bebidas típicas venezolanas. 	<p>Reay, J. Restauranteria Básica. Trillas. México, 2003.</p>

Aplica responsablemente estrategias para el diseño de productos y servicios gastronómicos diversificados de calidad, utilizando técnicas y/o herramientas adecuadas y de vanguardia para la mejora continua de los mismos orientados al fortalecimiento del turismo sustentable.

- **La gastronomía en la época Contemporánea.**
- Tendencias gastronómicas:
- Gastronomía Molecular.
Definición, características, ventajas y desventajas, aportes.
- Cocina de Autor.
Definición, características, ventajas y desventajas, aportes.
- Cocina Fusión.
Definición, características, ventajas y desventajas, aportes.
- Slow food.
Definición, características, ventajas y desventajas, aportes.
- Macro gastronomía.
Definición, características, ventajas y desventajas, aportes.
- Ecogastronomía.
Definición, características, ventajas y desventajas, aportes.
- Cocina Exótica.
Definición, características, ventajas y desventajas, aportes.
- Cocina Gourmet.
Definición, características, ventajas y desventajas, aportes.
- Mixología
Definición, características, ventajas y desventajas, aportes.

Experiencias de formación

- El desarrollo de los contenidos se realizará desde un enfoque teórico y práctico.
- Ponencias.
- Foros
- Conferencias.
- Visitas guiadas
- Talleres
- Video conferencias.
- Elaboración de platillos o manjares autóctonos en laboratorios o espacios acondicionados para tal fin.

Evidencias de saberes productivos

- Debates
- Exposiciones
- Evaluaciones escritas
- Análisis y ensayos
- Presentación de productos terminados en ferias gastronómicas u otras actividades organizadas por el colectivo de la unidad curricular.

PROGRAMA NACIONAL DE FORMACIÓN EN TURISMO			
Unidad Curricular: Desarrollo del Acervo Gastronómico Nacional. (Específica)			Unidades crédito: 7
Institución/sede: CUC, CUJLPR, UPTBAL, IUTJAA, IUTDM, UPTPLMR, IUTPC, UNEY, UPTAEB, IUTET, UPTMKR.			
Trayecto: III	Fecha de elaboración: Julio 2013	Horas Semanales: 5	Código: TGA3DG56
Autores: Comité Interinstitucional y Mesa Técnica del PNFT.		Perfil Docente: Licenciado en: Ciencia y Cultura de la Alimentación, Turismo, Hotelería.	
<p>Justificación: Propiciar en el participante la valoración del legado gastronómico que dejaron nuestros antepasados, con la finalidad de proyectar las riquezas gastronómicas del país, producto de las fusiones culinarias de cocinas extranjeras.</p> <p>Favorecer la divulgación del acervo gastronómico, fundamentado en el patrimonio etnoalimentario para perpetuar las costumbres y tradiciones alimentarias ancestrales.</p> <p>Reconocer la evolución histórica de la comida venezolana, como elemento determinante en la cultura nacional.</p> <p>Permite desarrollar habilidades para el reconocimiento, documentación y elaboración de platillos de la gastronomía tradicional venezolana, desde las buenas prácticas en el servicio de alimentación.</p>			
Habilidades, Destrezas y Saberes	Contenidos Emergentes Articulados		Referencias
Investiga analíticamente lo relacionado con el patrimonio gastronómico local, regional y nacional de los pueblos, a través de la aplicación de técnicas de investigación con la finalidad de reconocerse en su historia y valorar el patrimonio gastronómico que le pertenece.	<ul style="list-style-type: none"> • Expresiones gastronómicas de Venezuela: <ul style="list-style-type: none"> - Costumbres y tradiciones. - Antropología de sabores autóctonos. - Memoria gastronómica y El gusto de comer venezolano. - El rescate de los sabores venezolanos. - La yuca y el maíz como base inicial de la gastronomía venezolana (cazabe y arepa). 		<p>Cartay, R. Entre gustos y sabores. Costumbres gastronómicas de Venezuela. Fundación Bigott 2010.</p> <p>Cartay, R. El pan nuestro de cada día. Fundación Bigott Venezuela, 2003.</p>
Planifica los eventos gastronómicos con el firme propósito de aprovechar la estacionalidad de los diferentes rubros alimentarios del país y al mismo tiempo promocionar el acervo gastronómico	<ul style="list-style-type: none"> • Estacionalidad de los rubros alimenticios propios de nuestro país. • Denominación de Origen de los productos autóctonos venezolanos. 		<p>Fuentes, C y Hernández, D. Fogones y cocinas tradicionales de Venezuela. Edit. Cavendes. Caracas, 1993</p>

<p>nacional, tanto el ancestral como el actual.</p>		<p>Lovera, J. Gastronauticas. Fundación Bigott 2006</p>
<p>Reconoce con criterio de pertenecía el enfoque etnoalimentario del pueblo venezolano con el objeto de socializarlo para garantizar la perpetuación del mismo en la memoria de la colectividad.</p> <p>Promueve con actitud creativa y proactiva el patrimonio gastronómico local, regional y nacional con la finalidad de socializar saberes en las comunidades receptoras del turismo, contribuyendo con el desarrollo sustentable y sostenible de la nación.</p>	<p>Recetarios ancestrales Vs. recetarios actuales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recetario mantuano - Recetario central (Asado negro, ensalada de gallina, albóndigas de carne, suspiros, empanadas variadas, negro en camisa, pabellón, entre otros manjares). • Recetario andino. (Pizca andina en sus diferentes presentaciones, Arepas andinas, carabinas, dulces brillantados, pabellón andino, pastelitos andinos, mojito andino, chicha andina, entre otros) • Recetario llanero. (Pastel de morrocoy, picadillo, palometa frita, pabellón, chicha, carne en vara, mazamorra, carato de maíz, arepa pelada, pisillo de chiguire o de rabo de babo, entre otros manjares.) • Recetario oriental. (Sancocho de pescado, pastel de chucho, arroz con chipichipi, pabellón margariteño, funche, pescado frito, escabeche de pescado, cabeza de cochino horneada o asada, bola de cambur o plátano, fosforera, crema de jaiba, entre otros manjares). • Recetario zuliano. (Tumba rancho, yoyos, buñuelos, patacón, bola de plátano, mojito en coco, huevos chimbo, entre otros) • Recetario de panadería y dulcería tradicional. (panes andinos, acemitas tocuyanas, golpeados, arroz con coco, conservas y besitos de cocos, jalea de mango, arroz con leche, majaretes, rosquillas, gofio, naiboa, dulce de leche, torta de auyama, torta de plátano, torta de maíz, pan de coco, torta borracha, torta de pan, panelitas de san Joaquín, entre otros) 	<p>Vélez B. Valery, G. Plantas alimenticias de Venezuela.1990.</p> <p>Recetarios tradicionales de cada región.</p>

- **Recetario de bebidas a base de ron, cocuy y licores artesanales.**

(Licores de frutas, ron de ponsigue, miche andino, cocuy de pecaya, chinguirito, canelita, ron florida, anís, rones venezolanos, entre otros)

Experiencias de formación

- Conferencias
- Discusiones socializadas
- Talleres
- Prácticas en laboratorios de cocina con el apoyo de especialistas en gastronomía nacional desarrollando los recetarios de cada región.
- Presentaciones audiovisuales
- Dinámicas Grupales.

Evidencias de saberes productivos

- Trabajo grupal e individual dentro de la cocina
- Evaluaciones escritas (pruebas, ensayos, informes)
- Participación activa del participante en las actividades de formación continua.
- Exposiciones gastronómicas.
- Presentaciones temáticas según las regiones desarrolladas.

PROGRAMA NACIONAL DE FORMACIÓN EN TURISMO

Unidad Curricular: Higiene, Seguridad e Ingeniería de los Insumos Gastronómicos. (Específica)		Unidades crédito: 4	
Institución/sede: CUC, CUJLPR, UPTBAL, IUTJAA, IUTDM, UPTPLMR, IUTPC, UNEY, UPTAEB, IUTET, UPTMKR.			
Trayecto: III	Fecha de elaboración: Julio 2013	Horas Semanales: 6	Código: TGA3HG64
Autores: Comité Interinstitucional y Mesa Técnica del PNFT.		Perfil Docente: Licenciado en: Ciencia y Cultura de la Alimentación, Hotelería, Tecnología de los alimentos, Nutrición y Dietética.	
<p>Justificación: Suministrar a los y las participantes herramientas teórico prácticas sobre la Higiene, Seguridad e Ingeniería de insumos gastronómicos como parte fundamental en la Producción de Alimentos, que le permitan tener una visión objetiva de la administración efectiva de los recursos alimenticios en la prestación del servicio de alimentos y bebidas.</p> <p>Propiciar la reingeniería de menús y recetas estándares en establecimientos de expendio de alimentos y bebidas.</p> <p>Proporcionar al participante las técnicas para la transformación de insumos y materias primas alimentarias aptas para el consumo humano, en productos terminados cuya vida útil sea más prolongada, basándose en la comprensión de fenómenos de la química de los alimentos, la biología y la física.</p>			

Habilidades, Destrezas y Saberes	Contenidos Emergentes Articulados	Referencias
Aplica eficientemente las normas de higiene y manipulación de los alimentos, el manejo de los desechos orgánicos, así como también el uso adecuado de los recursos e insumos gastronómicos que permitan el aprovechamiento racional de los mismos.	<ul style="list-style-type: none"> • HIGIENE ALIMENTARIA: <ul style="list-style-type: none"> -Definición -Características -Importancia y Objetivos -Alteración de los Alimentos -Normativas y Estándares en la Manipulación de Alimentos. -Contaminación Cruzada -Higiene Personal 	<p>Bravo M. El manejo higiénico de los alimentos. Editorial LIMUSA Noriega Editores – México – 2002.</p> <p>De Esesarte G. Higiene en alimentos y bebidas. Serie TRILLAS Turismo. México – 2002.</p>
Conoce los postulados teóricos sobre la microbiología alimentaria y los socializa en las comunidades procesadoras de alimentos con el objeto de garantizar la prestación eficiente y bajo estándares de salubridad de servicios de alimentos y bebidas.	<ul style="list-style-type: none"> • MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA <ul style="list-style-type: none"> -Introducción a la microbiología alimentaria. -Microbiología Alimentaria (carnes, lácteos, frutas, cereales, verduras y vegetales). -Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Signos y síntomas. -Microorganismos y sus tipos. 	<p>Laza P., y Laza J. Elaboraciones y productos culinarios. Ediciones THOMSON PARANINFO - 1ª edición. España – 2003</p>

<p>Diseña ruedas de menús y/o recetas estándar partiendo de la composición nutricional de cada ingrediente con el firme propósito de lograr un equilibrio alimenticio tanto en los consumidores como en las comunidades procesadoras de alimentos.</p> <p>Identifica la gran variedad y calidad de rubros alimenticios con los que cuenta el país para la producción alimentaria y propicia la difusión de las composiciones químicas, organolépticas y sensoriales que permiten la utilización efectiva y eficiente de los recursos etnoalimentario en la planificación y elaboración cotidiana de los manjares a nivel local, regional y nacional.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ALIMENTOS Y ALIMENTACION -Manejo tabla de Composición. -Definición – Clasificación -Balance de los alimentos. -Nutrición Salud y Enfermedad -Propiedades Organolépticas -Trompo de la alimentación • Manejo de Desechos Orgánicos • Productos agrícolas, pesqueros, ganaderos y avícolas para transformarlos en alimentos con mayor vida útil. • El proceso de obtención de productos alimenticios y su conservación. • Secuencia del proceso para obtener un producto determinado. • Condiciones óptimas de operación de cada equipo utilizado en el proceso de producción. • Procesos de fabricación, envasado y conservación de insumos tanto crudos como elaborados. • La higiene y manipulación de los alimentos antes, durante y después del proceso de fabricación. • Control de calidad de productos alimenticios terminados o semiterminados. <p>Procesos de fabricación y conservación de alimentos para la obtención de productos de máxima calidad al menor costo de la manera más eficiente.</p>	<p>Organización Mundial de la Salud (OMS). Higiene y manipulación de alimentos. 2008.</p>
<p>Experiencias de formación Presentaciones. Prácticas de laboratorio y aula didáctica. Visitas guiadas. Prácticas dirigidas en empresas de alimentos y bebidas. Foros. Video conferencias. Talleres</p>		
<p>Evidencias de saberes productivos Dramatizaciones. Elaboración de productos terminados. Exposiciones. Evaluaciones escritas (informes, exámenes, ensayos). Debates. Conversatorios y/o conferencias a comunidades organizadas. Reflexiones, socialización</p>		

PROGRAMA NACIONAL DE FORMACIÓN EN TURISMO			
Unidad Curricular: Legislación de la Gastronomía (Básica y Transdisciplinaria)			Unidades crédito: 4
Institución/sede: CUC, CUJLPR, UPTBAL, IUTJAA, IUTDM, UPTPLMR, IUTPC, UNEY, UPTAEB, IUTET, UPTMKR.			
Trayecto: III	Fecha de elaboración: Julio 2013	Horas Semanales: 6	Código: TGA3LG64
Autores: Comité Interinstitucional y Mesa Técnica del PNFT.		Perfil Docente: Abogados con experiencia en el área Gastronómica, Licenciado en Tecnología de los Alimentos, Licenciado en Ciencia y Cultura de la Alimentación.	
Justificación: Sensibilizar a los participantes sobre la importancia de diseñar una propuesta gastronómica respetando los parámetros establecidos en la legislación venezolana, partiendo desde la ley marco como es la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela, hasta las buenas prácticas en la elaboración, almacenamiento y expendio de alimentos y bebidas.			
Habilidades, Destrezas y Saberes	Contenidos Emergentes Articulados	Referencias	
<p>Analiza los componentes de la legislación turística nacional e internacional, con el firme propósito de internalizar la importancia que la misma reviste en el desarrollo del ciclo gastronómico.</p> <p>Reconoce la importancia del marco jurídico en la elaboración de alimentos y bebidas, así como las Normas de buenas prácticas de fabricación, almacenamiento y transporte de alimentos para consumo humano, en la gestión eficiente y efectiva de la gastronomía, local, regional, nacional e internacional.</p>	<p>Marco normativo de la actividad gastronómica en Venezuela:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fuentes legales. • Interpretación de la legislación. • Influencia de la OMS. • Tipos de ley: Obligatorias y voluntarias que rigen los servicios de alimentos y bebidas. • Inocuidad y salubridad de los alimentos: Elaboración, envasado, almacenamiento y transporte. • Alimento adecuado, contaminado, manufacturado, elaborado. • Higiene de los alimentos: Manipulación de alimentos. Certificado de salud. Certificado de aprobación del Curso para Manipuladores de alimentos. 	<p>Constitución de la República Bolivariana de Venezuela. Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela. 5908 (Extraordinaria), Marzo 5, 2000</p> <p>Decreto con Rango Valor y Fuerza de Ley Orgánica de Turismo (2012). Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela, 39945, véase 6009 (Extraordinaria), Junio 15, 2012</p> <p>Fundación POLAR. La calidad en el sistema alimentario venezolano: Marco regulatorio e instituciones. Caracas.</p> <p>Normativa relacionada con la alimentación balanceada</p> <p>Normas de la Comisión Venezolana de Normas Industriales (COVENIN).</p> <p>Normas de buenas prácticas de fabricación, almacenamiento y transporte de alimentos para consumo humano</p> <p>Líneas Generales del Plan de la Patria Proyecto Nacional Simón Bolívar, segundo Plan Socialista de Desarrollo Económico y Social de la Nación 2013-2019. Gaceta Oficial de</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> • BPF: Buenas prácticas de fabricación. • BPA: Buenas prácticas de almacenamiento. • BPM: Buenas prácticas de manipulación. PCC: Puntos críticos de control. • APPCC: Sistema de análisis de los puntos críticos de control. • POE: Prácticas óptimas de envasado. • Áreas críticas. Barreras higiénicas. Contaminación. Desinfección. Descontaminación. Diseño Sanitario. Infección. Intoxicación. Toxiinfección. • Requisitos de diseño y construcción de las áreas de preparación de alimentos y/o bebidas • Iluminación. Ventilación. Manejo de residuos. • Detección de delitos • Acción legal: sanciones. 	<p>la República Bolivariana de Venezuela No. 40308, diciembre 2013.</p> <p>Ley para la Defensa de las Personas en el Acceso a los Bienes y Servicios. Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela No. 39.165 del 1 de febrero de 2010.</p> <p>Ley Orgánica del Trabajo para los trabajadores y trabajadoras. Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela No. 40157 del 30 de abril de 2012</p> <p>Ley de Impuesto sobre la Renta. Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela No 38628 del 16 de febrero de 2007.</p> <p>Ley de Impuesto al Valor Agregado (IVA). Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela No 38263 del 1 de septiembre de 2005.</p> <p>Ley de Alimentación para los trabajadores. Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela No 39666 del 4 de mayo de 2011.</p> <p>Ley Orgánica de Prevención, condiciones y media ambiente de trabajo. Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela No 38236 del 26 de julio de 2005.</p> <p>Ley Orgánica de Salud. Gaceta Oficial de la República de Venezuela No 36579 del 11 de noviembre de 1998.</p>
<p>Experiencias de formación</p>		
<p>Foros – ponencias. Charlas. Conferencias. Visitas de campo a empresas del sector alimenticio a nivel de producción, almacenamiento, expendio y servicios.</p>		
<p>Evidencias de saberes productivos</p>		
<p>Análisis e interpretación de artículos. Debates. Trabajos grupales. Exposiciones. Evaluaciones escritas (pruebas, ensayos). Informes sobre visitas de campo. Charlas y/o conferencias a comunidades organizadas.</p>		

PROGRAMA NACIONAL DE FORMACIÓN EN TURISMO			
Unidad Curricular: Administración y Calidad en el Servicio Gastronómico (Específica)			Unidades crédito: 4
Institución/sede: CUC, CUJLPR, UPTBAL, IUTJAA, IUTDM, UPTPLMR, IUTPC, UNEY, UPTAEB, IUTET, UPTMKR.			
Trayecto: III	Fecha de elaboración: Julio 2013	Horas Semanales: 6	Código: TGA3AG64
Autores: Comité Interinstitucional y Mesa Técnica del PNFT.		Perfil Docente: Licenciado en: Administración Comercial, Hotelería, Turismo, Sistema de Calidad y Ambiente.	
Justificación: Aporta a los participantes los conocimientos relacionados con los principios administrativos, la relación de la administración con otras ciencias, así como también, un bagaje de conocimientos relacionados con la calidad como elemento inamovible en cualquier institución de prestación de servicios turísticos. Permea la internalización de los saberes relacionados con el sistema de gestión de la calidad aplicada a la prestación de servicios gastronómicos.			

Habilidades, Destrezas y Saberes	Contenidos Emergentes Articulados	Referencias
Reconoce la importancia de los principios básicos de la administración en cualquier institución para lograr el control adecuado de los procedimientos y políticas planteadas por la dirección en aras de lograr consolidar un sistema de gestión eficaz y eficiente.	Administración. <ul style="list-style-type: none"> • Definición • Relación con otras Ciencias • Funciones • Elementos • Recursos Materiales. Talento Humano. 	Dalrymple. Administración de ventas. Editorial LIMUSA, México, 1999. García, J. Matemáticas Financieras con ecuaciones de diferencias finitas Bogotá: Pearson Educativa. 2000 Gitman, L. Fundamentos de administración financiera, México: Pearson. 2000
Aplica responsablemente estrategias para el diseño de productos y servicios gastronómicos diversificados de calidad, utilizando técnicas y/o herramientas adecuadas para la mejora continua de los mismos orientadas al fortalecimiento del turismo sustentable.	Los servicios y la calidad. <ul style="list-style-type: none"> • Calidad concebida vs calidad percibida. • Calidad por procesos. • Cliente externo y cliente interno. 	Padilla, C. Administración Financiera Medellín 2005.
Reconoce los elementos fundamentales del sistema de normalización a nivel nacional e internacional y el alcance las normas en cuanto a los servicios turísticos.	<ul style="list-style-type: none"> • Normalización aplicada a la gestión de los servicios gastronómicos a nivel nacional e internacional. • Sistema de normalización en Venezuela. 	Ramírez R. La empresa y su estructura administrativa. Editorial TRILLAS. México – 1997.

	FONDONORMA, SENCAMER, Viceministerio de Calidad Turística.	Serie Mc Graw Hill. La calidad del servicio. Tomo 3, Bogotá Colombia. 1994.
Diseña crítica y responsablemente instrumentos de medición de los servicios y productos gastronómicos, contribuyendo con el desarrollo de la localidad dentro de un modelo productivo socialista.	<ul style="list-style-type: none"> • Sistemas de gestión de calidad. Fundamentos y principios. • Documentación del sistema de gestión de calidad 	Tejada, B. Administración de servicios de alimentación. Editorial Universidad de Antioquía. Medellín Colombia. 1992
Maneja las herramientas básicas en el sistema de gestión de la calidad, que le permitan diseñar y ejecutar eficientemente planes de desarrollo y medición de gestión de calidad en las diferentes áreas de la prestación de servicios gastronómicos.	<ul style="list-style-type: none"> • Costos de calidad. • Auditorias: Definición, Tipos, Etapas y Plan. 	
<p>Experiencias de formación Discusiones socializadas, debates, trabajos y exposiciones grupales, charlas, foros, video conferencias, talleres, presentaciones audiovisuales, visitas guiadas, presentación de casos.</p>		
<p>Evidencias de saberes productivos Análisis e interpretación de casos. Debates. Trabajos grupales. Exposiciones. Evaluaciones escritas (pruebas, informes, ensayos)</p>		