

Universidad de Buenos Aires
Facultad de Ciencias Económicas
Escuela de Estudios de Posgrado

**CARRERA DE ESPECIALIZACIÓN EN DOCENCIA
UNIVERSITARIA EN CIENCIAS ECONÓMICAS**

TRABAJO FINAL DE ESPECIALIZACIÓN

**Licenciatura en Administración Gastronómica a
distancia 2021: globalización, crisis y gastronomía**

AUTOR: KARINA V. MINERVINI

TUTOR: DIANA SCHULMAN

[OCTUBRE 2020]

Resumen

La finalidad de este trabajo es proponer el diseño de un *curriculum* universitario basado en competencias para la carrera de grado de Administración Gastronómica, bajo la modalidad de e-learning, de la que egresen profesionales con una visión integral de la empresa. Es decir, un currículum que no solo se base en conocimientos científico-culinarios y agroalimentarios, sino también provenientes de las Ciencias Económicas. Que permita al egresado adquirir competencias empresariales (gerenciamiento, dirección, planificación) y aptitudinales (creatividad, liderazgo, resiliencia, compromiso con el medioambiente, etc.) que lo ayuden a responder a las demandas de un sector que ha sido fuertemente golpeado por la crisis de coronavirus. El interés por profesionalizar la educación gastronómica surge hace unos tres años, de la mera observación de estudiantes de gastronomía en una escuela de cocina (de enseñanza no formal y no oficial) de la Provincia de Buenos Aires. La enseñanza culinaria tradicionalmente ha estado más cercana al arte y los oficios que a las profesiones universitarias, pero ante un mundo globalizado cada vez más exigente y los rezagos de una crisis *inimaginable* que aún atravesamos, la gastronomía necesita egresados con capacidades y conocimientos integrales, es decir con un perfil como el que se define en los párrafos siguientes.

Palabras clave: Educación Universitaria – Administración – Gastronomía - e-learning
Código JEL: **A22**

Índice

1. Introducción	4
2. Marco teórico	9
3. Diagnóstico	19
4. Propuesta de intervención	22
5. Conclusiones	23
6. Referencias bibliográficas	24
7. Anexo	25

1. Introducción

1) Fundamentación y planteamiento del problema:

Tal como han publicado los periódicos europeos el 21 de marzo de 2020, El País (Ayuso, 2020), Levante y Expansión, solo por citar algunos, podemos decir que la crisis mundial provocada por el Covid-19 es, según la OCDE, más intensa que la vivida en el año 2008. La económica mundial se ha visto afectada y como ha relevado en julio 2020 la CEPAL (Comisión Económica para América Latina y el Caribe), entre los sectores más afectados se encuentran la hotelería y restaurantes, que además cuentan con una red de pequeñas empresas y microempresas que les prestan servicios, que se verán seriamente golpeadas.

Paradójicamente, como menciona el Banco de Desarrollo de América Latina (CAF) en una reflexión positiva parafraseando a Einstein¹, se han adelantado etapas de desarrollo y adaptación de la humanidad a la tecnología (Casanova, 2020), de repente un día todo tuvo que ser virtual, no ha quedado más opción que atreverse a la actividad digital. Pero comenzamos a percibir la recesión económica mundial, sin considerar por supuesto, porque escapa a este trabajo, las secuelas psicológicas y sociales que la pandemia va a dejar a la humanidad. En lo que respecta a la educación, que es lo que nos ocupa, la mayoría de las instituciones se encontraron obligadas a continuar bajo la modalidad a distancia frente al aislamiento obligatorio. Tal vez aún no hemos salido del asombro y por ello, no hemos reflexionado sobre los posibles cambios que también llegarán a la educación, sin si quiera haber sido proyectados. Tal como dado a conocer el Grupo Atlantis (cuerpo colegiado de 26 exministros de Educación y jefes de Gobierno de todo el mundo) en abril 2020 “el coronavirus es el mayor desafío a la educación desde la Segunda Guerra Mundial” (Varkey Fundation,2020).

Por lo que se viene observando, el 2021 comenzará con una economía mundial fuertemente golpeada y se estima que, el turismo y la gastronomía, se verán seriamente afectados, por ello pareciera, que en este momento es cuando el sector (gastronómico) debiera afianzar el profesionalismo y así contar con más herramientas para salir de la crisis.

¹ “la crisis es la mejor bendición que puede sucederle a las personas y los países, porque la crisis trae progresos”, Albert Einstein.

Tanto en Argentina como en España y México, en el área de turismo, existen desde hace unos años, carreras terciarias y licenciaturas. En cambio, en la gastronomía, ha sido mucho más reciente la implementación de tecnicaturas y algunas ofertas de licenciaturas en administración gastronómica pues siempre ha sido una actividad más relacionada con un oficio que con una profesión. Considerando la época de grandes cambios que atraviesa la humanidad en los últimos años, como la 3er revolución industrial según Jeremy Rifkin². Ya enfrentábamos una economía globalizada frente a la revolución de las tecnologías de la información y la comunicación, a lo que ahora se suma la pandemia con todas sus consecuencias. Por tanto, si bien con los avances de la era moderna ya se vislumbraba la necesidad de profesionalización del oficio gastronómico, que recién daba los primeros pasos en la educación universitaria, como antes comentábamos, ahora más que antes, luego del coronavirus, debería redefinirse el perfil profesional del egresado de la carrera gastronómica.

Esta actividad (la gastronomía) necesita dejar de funcionar intuitivamente, como un oficio, y contar con procedimientos para gerenciar el negocio, permitir al egresado adquirir herramientas y capacidades que le permitan tomar decisiones económicas, financieras y de marketing. Además, acompañada por la tendencia que se está dando a nivel mundial de llevar la enseñanza más allá de las aulas físicas, otorgando al alumno más flexibilidad al acceso a los contenidos (en cualquier momento y lugar), puede pensarse en una carrera terciaria o universitaria sobre administración y gastronomía, bajo la modalidad de e-learning. Así, buscamos aportar un granito de arena para ayudar a la reactivación de la gastronomía, plasmando un proyecto que hace tiempo se viene incubando y que, como contaremos luego, motivó la inscripción de la autora en esta especialización y ahora parece tener *su razón de ser*.

Se busca crear una carrera profesional a distancia, intentando vencer los prejuicios que existen al respecto, sobre esta modalidad (e-learning) aplicada a una actividad tan práctica, es decir, la presunción popular que la gastronomía solo puede estudiarse de forma presencial. Por ello, nos centramos en desarrollar el curriculum de una carrera, con título oficial, en Administración Gastronómica, a distancia, que forme profesionales con un perfil

² Jeremy Rifkin es un sociólogo, economista, escritor, orador, asesor político y activista estadounidense. Investiga los cambios científicos y tecnológicos en la economía, su impacto sobre el trabajo, la sociedad y el medio ambiente, uno de sus libros se llama “La tercera revolución industrial” (2011).

resiliente, para desempeñarse en un sector (el turismo y la hospitalidad) para el que se intuye una situación complicada para los próximos años.

Si bien en las últimas décadas hemos transitado muchas transformaciones que provocaron cambios en el trabajo académico y profesional, “el acelerado avance científico y tecnológico, los grandes cambios producidos en las disciplinas, en el interior de cada una de ellas y entre las fronteras de las disciplinas, la creación de nuevas disciplinas, las mezclas de disciplinas” (Camilloni 2001, p. 31). Hoy más que nunca, la gastronomía, frente a la crisis que dejará la pandemia y a la globalización de la económica, va a necesitar un conocimiento académico más especializado dentro de las ciencias económicas para formar un egresado con un conjunto de valores, aptitudes y capacidades financieras, contables, de planificación, costos y comercialización que le permitan realizar el gerenciamiento de la empresa gastronómica. Desarrollando una carrera con estas características, sumándole las virtudes del e-learning (flexibilidad, acceso al aprendizaje las 24hs, desde cualquier lugar, sin necesidad de movilizarse, adaptable al ritmo y a las otras actividades del alumno, etc.) para cursarla, aspiramos lograr un perfil profesional del egresado de gastronomía, con herramientas para afrontar un mundo cambiante, globalizado, acompañando el crecimiento de la industria del turismo y la hospitalidad, buscando satisfacer a un cliente cada vez más exigente.

2) **Objetivos:**

- **Objetivo general:** Proyectar (dada la extensión del trabajo), el diseño para el desarrollo de una carrera de Administración Gastronómica, con título oficial y dictado virtual, para formar egresados con un perfil proactivo, resiliente, que puedan gerenciar y gestionar empresas gastronómicas en los próximos años, en un mundo globalizado y cambiante.

- **Objetivos específicos:**
 - a) Realizar una investigación sobre las carreras de administración gastronómica que se ofrecen hoy, bajo la modalidad presencial y principalmente a través de distintas plataformas de e-learning en Argentina, España y México.
 - b) Conocer los requisitos de aprobación para el otorgamiento de título oficial según el Espacio Europeo de Educación Superior, pues el proyecto de curriculum diseñado en estas páginas, será ofrecido a una universidad española.

3) Aspectos metodológicos.

Se realizó un estudio descriptivo/comparativo, apoyado en la revisión de fuentes bibliográficas y haciendo un buceo profundo vía web de las carreras similares que se ofrecen en Argentina, España y México, comparando las dimensiones pedagógicas y didácticas de los programas bajo análisis con los requisitos del Espacio Europeo de Educación Superior, transpuestos en la normativa interna española a través del Real Decreto 1.393 de 2007.

Analizando el perfil del graduado que se quiere formar y las estrategias de enseñanza utilizadas, se pondrá énfasis en el diseño de un curriculum que permita formar un egresado capaz de enfrentarse a un mundo cambiante y globalizado. Un licenciado en administración gastronómica que además del *oficio culinario*, adquiera la capacidad de dominio y conocimiento académico suficiente de esta rama del saber (las Ciencias Económicas), enalteciendo así el viejo oficio gastronómico, hasta el momento principalmente comandado por la intuición y el arte creativo.

La utilización de fuentes secundarias, libros, publicaciones especializadas, etc. de autores como Rudduck y Hopkins (2003), Camilloni, A. (2001), Santiváñez Limas, V. (2012), entre otros, va a ser fundamental para poder conocer teóricamente cómo desarrollar un curriculum a distancia como el que aspiramos.

Además, intentamos utilizar fuentes de datos primarias, realizando entrevistas por teléfono a estudiantes de gastronomía, de la denominada “carrera de profesional gastronómico” o como la llaman los alumnos, “chef profesional”. Estudiantes que se encuentren cursando el 1er y 2do año, de la filial de González Catán, del Instituto Gastronómico Internacional (conocido como IGI que brinda educación no oficial) de la cual la autora ha sido directora hasta septiembre del año 2020. No hemos tenido acceso a estudiantes de otras filiales por ello si bien dará un resultado que se analizará, no lo podremos tomar como concluyente ya que el nivel socioeconómico de los alumnos puede influir en sus respuestas.

Nos centramos en los alumnos que continuaron cursando el 2do año (lamentablemente no han quedado cursando más de 11) a pesar de la pandemia (julio y agosto 2020) de la

“carrera de Chef³” (profesional gastronómico). Nos interesaba conocer, si ellos se inscribirían en una carrera de administración gastronómica (con título oficial), si les parecen importante los conocimientos y herramientas que podrían adquirir desde una carrera universitaria vinculada a las ciencias económicas y si la cursarían a distancia. Los integrantes de la muestra fueron, cómo antes mencionamos, los estudiantes de la “carrera” (o mejor dicho curso, ya que no es título oficial, solo la llaman así por ser de mayor duración) de “profesional gastronómico” de la filial de González Catán. En el instituto se dictan otros cursos de menor duración, pero quienes se encuentran dentro del perfil de alumno que podría decidirse por estudiar una carrera universitaria como la propuesta, son principalmente aquellos que se han inscripto en el curso de dos años pues son quienes tienen vocación por la cocina.

Es importante destacar que en esa filial de IGI, este año hubo una deserción de aproximadamente el 70% de los alumnos inscriptos. De 110 alumnos inscriptos al 20 de marzo 2020, cuando recién iniciaban las clases, al mes de junio 2020 quedaban unos 30 alumnos. Focalizándonos en nuestra muestra, 11 alumnos de 2do año, y 2 cursos de 1er año uno con 10 alumnos y otro con 12. La marca franquiciante habilitó a fines del mes de abril de 2020, una plataforma virtual que venía desarrollando desde el año anterior, hasta el mes de marzo los alumnos accedían a la misma para realizar evaluaciones tipo “multiple choice” de las materias teóricas, las evaluaciones practicas se realizaban en la cocina del instituto. En una primera instancia se subió a la plataforma el material teórico (los alumnos tenían hasta este año, un libro de practica y otro de teoría que se entregaba luego de la matrícula con el pago de la 1er cuota) muchos no llegaron a tener los libros por el asilamiento obligatorio entonces, se cargaron en la plataforma. Luego a medida que se extendía el confinamiento domiciliario, se subieron videos con clases prácticas siguiendo el cronograma de temas por clases, pidiendo al alumno que fuera haciendo los exámenes teóricos. También para incentivarlos se agregaron “open class” con cocineros mediáticos. Se designó además un “tutor” improvisado (sin preparación previa) por filial para seguir a los alumnos, motivarlos a ingresar al campus y a hacer las actividades. Los esfuerzos fueron muchos, el seguimiento de los estudiantes constante y hasta se les permitió seguir cursando sin tener las cuotas al día. Pero al mes de junio, la deserción era importante. Con

³ Así la llaman comúnmente, aunque no sea una carrera ya que su programación y dictado es no formal y no oficial.

el listado de alumnos activos a junio de los tres cursos mencionados se realizaron las encuestas.

2. Marco teórico

Primeros pasos

Al problema se arriba, luego de haber realizado hace casi 4 años, una inversión adquiriendo la franquicia para instalar y gerenciar un instituto de enseñanza gastronómica (no formal y no oficial) en el gran Bs.As, de una de las dos marcas más “masivas” (por cantidad de filiales instaladas en Argentina y países limítrofes). Esta experiencia, al contar la autora con una formación en Ciencias Económicas, en paralelo a la capacitación adquirida en e-learning (Diplomatura en Diseño, Gestión y Evaluación de Educación Virtual y Gestión de Proyectos de E-Learning), condujo a analizar los FODA, de los cursos de gastronomía que se dictaban en el instituto. Desde entonces, es decir mucho antes de la pandemia, a partir de la observación de los *informales planes de estudio* que se impartían en la marca antes mencionada (IGI), se comparó con la oferta de cursos similares que había en el mercado, el perfil del *egresado* y la salida laboral que esa capacitación les brindaba. Aunque se trata de enseñanza no formal y no oficial, se siguen objetivos de aprendizaje, existe una programación y cronograma de clases, programas, sistema de evaluación, etc. El análisis realizado llevó a reflexionar sobre la necesidad de profesionalización de la enseñanza gastronómica, que fundamentalmente debería basarse en la incorporación de conocimientos de las Ciencias Económicas. Además, al efecto de facilitar el acceso a la carrera resultaba interesante pensar en la modalidad a distancia. Entonces, se analizaron las carreras terciarias y universitarias que en aquel momento existían en Argentina. Por esos años (2017), la licenciatura en Administración Gastronómica se dictaba en la UADE a través de un convenio con el IAG (Instituto Argentino de Gastronomía) y en la UP, que por su parte lo hacía en conjunto con el Colegio del Gato Dumas, ambas basadas en la presencialidad. Luego, comenzaron a considerar la carrera alguna que otra institución educativa, como por ejemplo la UB que organizó la carrera en convenio con la escuela de cocina Mausí Sebess. Las carreras que hemos tomado conocimiento se diseñaron bajo la modalidad tradicional de enseñanza (presencial), muy probablemente por esa presunción popular sobre la gastronomía, que *entiende* que solo puede estudiarse de esa manera. Hoy

según lo *googleado* existen algunas pocas (no muchas) opciones en las que no resulta claro si se dictan a distancia, si son un *blended* (la teoría dictada de manera virtual y la practica en el aula física) o si es una solución provisoria debida al confinamiento social por la pandemia. Alungas tal vez originadas durante el coronavirus, ya que probablemente las universidades pioneras que antes mencioné, habrán tenido que improvisar clases por plataformas como *Zoom* o el campus universitario si ya utilizaban una plataforma LMS. Se buscó si alguna de las universidades cuya modalidad de enseñanza es el e-learning, particularmente la Universidad Siglo XXI (que es una de las que más oferta de carreras a distancia tiene en el país) había implementado una carrera similar por e-learning, pero solo incorporó un curso de 4 meses de gerenciamiento gastronómico (no oficial). El haber invertido en el rubro permite conocer los planes de estudio no formales y no oficiales para una actividad laboral (la gastronómica) cuyos *egresados* siempre se han considerado vinculados al arte puramente intuitivo del oficio adquirido y no como apoyados en una profesión.

En los últimos meses de asilamiento obligatorio, se han observado estudiantes cercanos, conocidos, más allá de los relacionado con la gastronomía, con quienes se ha logrado conversar, preguntándoles: *¿cómo se sienten frente a las clases a distancia?* De esa investigación casera (sin procedimiento solo por intuición), se puedo extraer, que muchas de las instituciones debieron improvisar una nueva opción de cursada, ya que no estaban preparadas para transitarla mediante la tecnología. Que los estudiantes que se entrevistaron, frente a esta realidad que nos ha jugado una mala pasada, han perdido el miedo a la plataforma de aprendizaje pues, durante la pandemia, se vieron obligados a utilizarla. Hasta un caso en edad adulta que pudo observarse más de cerca aún (por lazos familiares), totalmente ajeno y reacio a la tecnología, que se inscribió en un posgrado bajo la modalidad presencial, y no tuvo más opción que continuar haciéndolo a distancia, confesó que se sorprendió de las bondades de la educación virtual, que ahora que la había probado, entendía qué era e-learning y que tal vez decidiera continuar igual, si la universidad le brindara la opción. Si bien no se ha realizado una observación formal, no se cumplió un protocolo de entrevista, sino que se hicieron las preguntas durante una *conversación casual*, como existe cierta reticencia a estudiar por e-learning, una carrera con gran componente de practica como la que se propone, nos pareció pertinente mencionarlo.

El currículum

Deberíamos comenzar intentando conceptualizar el *curriculum*, tarea nada sencilla que:

Se introduce desde el idioma inglés en casi todas las lenguas del mundo y representa una modificación de criterio respecto de cómo se deben definir, cómo se deben conceptualizar y cómo se deben diseñar los programas de formación en todos los niveles de la educación”. “A comienzos del siglo XX se fue constituyendo un corpus teórico, <<la teoría del Currículo>>, que fue planteando la necesidad de enriquecer el pensamiento y en consecuencia el trabajo de diseño de estos programas de formación (Camilloni 2001, p. 23). Por ello ya no se entiende al plan de estudios como *una secuencia organizada de asignaturas*, sino como un concepto más complejo (Camilloni 2001).

Como reflexionaba Stenhouse en una ponencia del congreso anual de la Association for Study of the Curriculum⁴ (1980), este concepto ha cambiado su significado como consecuencia del movimiento curricular, pues no es una simple acumulación de contenidos, tampoco una mera prescripción de objetivos, métodos y contenidos (Rudduck y Hopkins, 2003).

El plan curricular por objetivos parece ser el tradicional, es decir aquel que se diseña basándose en:

1. Especificar los objetivos de la conducta (destino).
2. Especificar o comprobar la conducta inicial (punto de partida)
3. Diseñar el currículum y enseñar a los estudiantes.
4. Comprobar si han logrado los objetivos de la conducta (Rudduck y Hopkins, 2003, p.31).

L. Stenhouse apostaba más a la formulación del currículum por contenidos que por objetivos, porque consideró que este último limitaba al profesor convirtiéndolo en un “peón intelectual” (Rudduck y Hopkins, 2003).

Pues entonces, si se busca profesionalizar la gastronomía y formar un egresado con capacidades y conocimientos científico-culinarios, agroalimentarios y empresariales, con un perfil integral y resiliente, será necesario trabajar sobre el currículum basado en competencias y sobre resolución de problemas.

⁴ De “Curriculum research and the art of the teacher”, una ponencia presentada en el congreso anual de la *Association for the Study of the Curriculum*, Brighthon, 1980 y publicado en *Curriculum* 1, 1, Primavera, 1980.

Como señala Santiváñez Limas:

En la sociedad de los comienzos del siglo XXI, caracterizada como sociedad del conocimiento, precisamente el sistema educativo no puede permanecer ajeno a los ritmos del cambio actual, por lo que la innovación constituye uno de los retos y así incorporar innovaciones no sólo en su organización y funcionamiento, sino en sus planes curriculares para responder a las aspiraciones de los educandos y de la sociedad plena (Santiváñez Limas, 2012, p. 42).

La innovación en este caso no se daría, como menciona este autor, sobre un curriculum existente de alguna institución educativa, sino sobre uno nuevo a crearse en un contexto educativo en el que no se dispone de él. Aunque el currículo solo puede entenderse si comprende el “el modo históricamente concreto en que la institución educativa se plantea y resuelve la enseñanza y en que los docentes, alumnos y comunidad viven e interpretan la situación y entienden su cometido” (Santiváñez Limas, 2012, p. 42).

Como menciona Camilloni (2001) son muchas las decisiones que deben tomarse respecto del formato curricular: si se diseñará un programa en etapas (con título intermedio), si habrá distintas orientaciones en el título de grado o el plan confluirá en un solo sentido, si en el grado el plan será centrípeto (todos los alumnos reciben la misma formación) o centrífugo (con distintas especialidades), cuáles serán las correlatividades, etc.

El diseño significa “elaborar un plan curricular seleccionando los contenidos curriculares esenciales que permitan al profesional egresado no solo vivir en la sociedad, sino desempeñarse adecuadamente en ella” (Santiváñez Limas, 2012, p. 50). El plan curricular debería tener una tendencia a la innovación constante, contar con docentes actualizados que permitan una educación de calidad y exige la formulación de un perfil específico del egresado en base a competencias y desempeños específicos, según los campos ocupacionales, puestos de trabajo y *dominios del desempeño laboral del futuro profesional* que egrese (Santiváñez Limas, 2012).

Camilloni, considera que el mejor el diseño curricular es el denominado, *en espiral*:

Se enseña esa visión más general de la estructura conceptual y teórica de la disciplina, en el segundo período se retoman esos conceptos fundamentales, pero se agregan campos nuevos mostrando cómo esos conceptos fundamentales se aplican a los nuevos problemas o temas, y cada vez se van aplicando los conceptos fundamentales que se enriquecen por medio del trabajo con mayor profundidad (2001, p.38).

“Una asignatura es ese conjunto de contenidos seleccionados de una disciplina o varias disciplinas que son asignados para ser enseñados en un período lectivo” (Camilloni, A. 2001, p. 39). Con la suma de asignaturas se estructura el diseño curricular. Tenemos distintos grados de relación entre asignaturas, puede ser muy bajo (correlación), o existiendo materias troncales o centrales, otras asignaturas van modificando la secuencia de enseñanza y se programan para contribuir con la materia troncal que servirá para la integración de conocimientos (concentración) y la tercera forma de relación (globalización), en la que existe un centro, que no tiene por qué ser una disciplina, puede ser un tema, un problema o un proyecto que se constituye en el eje del trabajo (Camilloni, A. 2001).

El enfoque curricular a partir de competencias nace en EE.UU. a comienzos del SXX con la intención de acercar a los estudiantes universitarios al mundo laboral real. Aunque se da recién relevancia a las competencias debido a los cambios tecnológicos y económicos recién en los años '70. Buscando así capacitar a los alumnos para que respondan a las exigencias de las empresas, así se busca la vinculación entre la universidad y la empresa priorizando la educación basada en competencias (Santiváñez Limas, 2012).

Santiváñez Limas (2012, p.62) siguiendo a Guardián ejemplifica el siguiente modelo de diseño curricular:

Etapa 1: Formulación del marco teórico y doctrinario del Plan Curricular

Etapa 2: Formulación del perfil profesional de egresado a partir de competencias.

Etapa 3: Establecimiento de la organización del currículo, precisando las áreas, los contenidos transversales y el plan de estudios.

Etapa 4: Determinación de las estrategias didácticas que incluyen las estrategias de enseñanza y las estrategias de aprendizaje.

Etapa 5: Establecimiento de los criterios, técnicas e instrumentos para evaluar el aprendizaje del educando, el Plan Curricular y el desarrollo de las competencias logradas por los educandos y los requisitos para acceder a los grados y título profesional.

Etapa 6: Especificación de las estrategias de aplicación del nuevo Plan Curricular.

El del marco teórico y doctrinario de la carrera de grado en administración gastronómica

El marco teórico es el sustento de nuestro currículum, a partir de éste se desarrolla el plan de la carrera orientado a formar profesionales para desempeñarse en los ámbitos de la

empresa gastronómica comercial y social. La carrera se estructura a partir de tres ramas o áreas:

La *gastronomía* con disciplinas prácticas, principalmente desarrolladas en la cocina, pero también con asignaturas teóricas que permitan al alumno comprender los cambios químicos que ocurren en la cocción, seguridad e higiene alimentaria, para conocer las normas que protejan la salud del comensal. Nutrición y otras materias relacionadas como son idiomas, diseño y equipamiento de locales gastronómicos, servicio, organización de eventos o práctica profesional.

La rama *gerencial* que incluye materias como economía, administración, contabilidad, sociología, derecho y legislación, marketing, gerenciamiento y relaciones humanas en la empresa, que permitan al egresado poder desempeñarse en la Gestión y Administración de la Empresa Gastronómica.

El *área humanística* con asignaturas como historia y sociología o psicología del consumo.

Este diseño busca alcanzar una formación integral del egresado que conjugue profesionales creativos en la gastronomía con una sólida formación académica en ciencias económicas y marketing que responda a las necesidades de profesionalizar cada vez más esta industria (gastronómica) que ha evolucionado tanto en los últimos años.

El perfil profesional del licenciado en administración gastronómica a partir de competencias

El perfil del egresado a partir de competencias es el conjunto de “habilidades” (capacidades) genéricas y específicas que la institución educativa busca formar en el estudiante y que surgen de la revisión o diagnóstico de la profesión y del análisis del contexto de desempeño. En este perfil se describen con precisión las competencias que se quieren lograr en el egresado y es el que conduce el plan curricular, las estrategias didácticas y de evaluación. Definiendo en base a la globalización y la a partir del 2021, la situación en que se estima quedará la economía mundial, el perfil del graduado que se aspira formar.

El currículum se diseña a partir de la “formulación de planes de estudios cuyas asignaturas o cursos son identificados o *se originan* a partir de los contenidos curriculares

que están implícitos en las competencias y desempeños específicos del perfil específico del egresado de la institución educativa superior” (Santiváñez Limas, V.,2012 p.52).

El desarrollo de un plan curricular según Santiváñez Limas, significa:

Enunciar las competencias que el estudiante debería desarrollar al concluir el período de su formación profesional (capacidades mentales que sus alumnos han de desarrollar en el tiempo que dure su formación profesional).

Que el docente aplique las estrategias de enseñanza más adecuadas, priorizando el aprendizaje significativo antes que la enseñanza, cumpliendo el rol de guía, asesor, tutor, mentor, consultor y motivador de sus alumnos, despertando en ellos el apetito por el aprendizaje. Ayudándolos a identificar y utilizar sus propias estrategias de aprendizaje, al efecto que desarrollen competencias relacionadas con las capacidades mentales.

Que el docente seleccione los medios y materiales educativos más eficaces que permitan al alumno aprender sobre la práctica, observando directamente la realidad, utilizando sus capacidades de memoria, atención, abstracción, interpretación e integración de la información que recibe, desarrollando así su capacidad de procesar la información a través sus propios medios.

Que el docente debería establecer los indicadores de logros e identificar las técnicas e instrumentos para evaluar e informar los logros alcanzados o no por el alumno.

Sin olvidarse que la innovación siguiendo el avance de la ciencia y la tecnología en la era de la información y la globalización, significa la actualización constante del docente en el aula, de la infraestructura educativa y de la gestión general de la institución educativa.

Las principales competencias que buscarán formarse en la carrera propuesta serán:

- Mantenerse actualizado, desarrollar una inquietud investigadora y creadora en el profesional;
- Asesorar en el diseño y organización del negocio gastronómico con una visión integral, macro, creativa y resiliente;
- Asistir en los lineamientos gerenciales establecidos por las empresas y aportar ideas innovadoras;
- Operar optimizando las áreas de compra, almacenamiento, producción y servicio de alimentos y bebidas;
- Administrar y optimizar los procesos de gestión internos y externos en el quehacer de la empresa gastronómica;
- Promover la industria de la hospitalidad;

- Desempeñarse en el área de cocina ya sea asistiendo al chef con herramientas de gerenciamiento en una gran empresa o estando al frente de la misma en una PyME;
- Velar por las normas de bioseguridad higiénico-sanitarias;
- Desarrollar una visión integral humanística que le facilitará la relación entre el mundo de la empresa y la sociedad.

Cómo diseñar el curriculum a partir de competencias

Las materias o asignaturas del plan de estudios basado en competencias:

Devienen del análisis de los dominios de desempeño laboral, las competencias y desempeños específicos del futuro profesional, que están plenamente descritas en la matriz de identificación de asignaturas.

Se formula la siguiente pregunta: ¿Qué temas incluye el primer desempeño específico? Luego, se elabora un listado de todos los temas que implica el primer desempeño específico, a manera de *lluvia de temas*, sin orden alguno. Se continúa identificando los temas de cada uno de los demás desempeños específicos, previa formulación de la pregunta antes mencionada.

Identificados los temas de todos los desempeños específicos, correspondiente a cada competencia específica de los dominios laborales, se procede a agrupar o reagrupar dichos temas según su afinidad y/o continuidad. Luego, se busca un *nombre* que englobe o integre a todos los temas o a una gran parte de dichos temas. El *nombre* hallado viene a constituir la nueva asignatura (Santiváñez Limas, 2012, pp. 115-116).

El plan curricular debe contar con cuatro áreas:

Básica que incluye conocimientos de cultura general que corresponden a los ciclos de estudio general;

Formativa o Profesional con contenidos que permiten desarrollar los conocimientos y habilidades necesarios para el ejercicio profesional;

Especializada que incluye contenidos teóricos necesario para la formación profesional;

Complementaria con contenidos que refuerzan las capacidades transversales y permiten una formación integral del profesional egresado.

Debe comenzarse por desarrollar el cuadro de asignaturas, distribuir las en las áreas básica, formativa, especializada y complementaria. Se dividen por área, semestre, condición, tipo (teórica o práctica) y créditos. Luego debe definirse la secuencia de las

materias a través de la carrera. Y se debe realizar una sumilla o síntesis de los temas y alcances de cada asignatura que es lo que permitirá al docente realizar su planificación en el aula. Además, deben formularse los lineamientos generales para la práctica profesional. Desarrollar la planificación o sílabos⁵ de cada materia (objetivos, contenidos o materiales, secuencia didáctica, metodología, forma de evaluación, etc.) que orientará el desarrollo global de cada asignatura materializando *el curriculum* a nivel del aula, logrando el desarrollo de las competencias que se han establecido para el perfil profesional

Luego deben formularse los lineamientos para las prácticas profesionales que:

Consiste en describir, de manera precisa, los contenidos y estrategias para que el futuro profesional, de forma gradual, aplique sus conocimientos teóricos y prácticos en situaciones reales que tienen que ver con el desempeño en los diversos campos ocupacionales, correspondientes a su futura profesión (Santiváñez Limas, 2012, p.124).

Así el estudiante pondrá en práctica las capacidades, habilidades, aptitudes, destrezas que ha adquirido hasta ese momento de su avance académico. “La teoría permite superar el caso individual y específico y la situación particular provee al estudiante de un armazón conceptual que le permite resolver una gran cantidad de situaciones” (Camilloni, A. 2001, p. 45). Deben precisarse las competencias relacionadas con cada uno de los campos o desempeños laborales propios de la profesión y realizar acuerdos estratégicos con instituciones que permitan al alumno realizar las practicas. Será necesario designar docentes tutores que acompañen al alumno en la práctica pre profesional.

El currículum universitario puede ser flexible o no. “El currículo cerrado es aquel que no da opciones a los estudiantes, en el que nada se puede elegir, ni materias, ni tiempos, ni secuencias de materias. Todo está establecido por lo que las decisiones curriculares le están vedadas al estudiante” (Camilloni, A. 2001, p. 46). Este es un curriculum uniforme.

En 1880 en la Universidad de Harvard, quién por entonces era su presidente, “Charles W. Elliott, observó que, según su criterio, la universidad se había convertido en una institución esclerótica, en la que no se desarrollaba capacidad de creatividad” (Camilloni, A. 2001, p. 46). Entonces resolvió que cada docente enseñara lo que quisiera y que cada alumno eligiera lo que quería estudiar, así creó el *curriculum por créditos*. Así se conforma un currículum individualizado, que puede ser uniforme aunque no tenga materias optativas,

⁵ Programación que define las responsabilidades, metas y logros de aprendizaje del estudiante así como también los criterios de evaluación.

porque el estudiante elige las asignaturas que puede cursar por cuatrimestre según su ritmo, y así determina la duración de sus estudios. También puede crearse un currículum individualizado, *uniforme con ramificación remedial*, que se convierte en una verdadera apuesta pedagógica, porque las materias son las mismas para todos los alumnos pero con variaciones según las dificultades, intereses o necesidades de cada alumno. Pues un alumno puede elegir cursar la asignatura de forma intensiva en menos tiempo y otro hacerlo con más extensión. Otra forma de crear un currículum individualizado es con un tronco común de materias obligatorias y otras materias optativas, así los alumnos deben elegir un número determinados de materias o acumular una cantidad de créditos de las asignaturas electivas. El diseño *a medida* es otra versión de la individualización en la que el estudiante recibe un amplio menú de materias que puede seleccionar y debe acumular una cantidad determinada de créditos para graduarse. Asimismo, existe un currículum basado en disciplinas y uno basado en problemas, pero también puede darse también una combinación de ambos, que de hecho cuenta con bastante sustento teórico, porque el únicamente basado en problemas aún se encuentra bajo estudio. (Camilloni, A. 2001).

Otros componentes importantes en el diseño del currículum por competencias

También deben definirse las estrategias didácticas de enseñanza desarrolladas por el docente en el aula (virtual en ese caso). Así como aquellas que permitan el aprendizaje significativo⁶ por parte del estudiante, aquel que hemos analizado en reiteradas oportunidades en esta Especialización y que no desarrollaremos en mérito a la extensión del trabajo que nos ocupa. Este aprendizaje deja atrás la concepción tradicional de la educación en la que el alumno es un mero “receptor” de información que le transmite su docente para enaltecer el “aprender a aprender”, el aprendizaje centrado en la comprensión y la resolución de problemas, con un docente que se transforma en su guía. Estas estrategias se refieren a las relaciones entre docentes y alumnos, flexibles y no unidireccionales como en otros tiempos, así como también a los recursos, métodos o

⁶ Descripto por Ausubel, y actualmente retomado D., Diaz Barriga, F.

procedimientos pedagógicos que se utilizarán para favorecer el pensamiento divergente⁷ o independiente que permita el desarrollo de la creatividad.

Además, habrá que formular las pautas generales de evaluación para comprobar el aprendizaje (adquisición de las competencias) por parte de los estudiantes. También debe evaluarse el plan curricular por parte de la universidad e ir adaptándolo a los cambios sociales, tecnológicos, etc.

La licenciatura en administración gastronómica en España y México

Ya hemos mencionado las opciones analizadas en Argentina. También hemos hecho lo propio en México, que tal vez por sus condiciones naturales, el turismo que arriba a su territorio y la cercanía a Estados Unidos, ha sido pionero en América Latina en la revalorización y profesionalización de la gastronomía. Se ha realizado una investigación profunda en búsqueda de las carreras de gastronomía para analizar en relación con el perfil profesional que aspiramos, sus planes de estudio. Lo mismo hicimos con España que también cuenta con carreras universitarias de gastronomía, siempre con cursada presencial a pesar de ser uno de los países con más avance en la aplicación de tecnología a la educación. Además, luego que iniciamos este trabajo, surgió la posibilidad de ofrecer el proyecto de carrera a una universidad española de educación a distancia, por lo que para su diseño debe tomarse en cuenta el Real Decreto 1.393 de 2007 que realiza la trasposición en España de una norma de la Comunidad (del Espacio Europeo de Educación Superior). En el Anexo, se adjuntan los planes de estudio de las carreras que hemos analizado en los tres países.

3. Diagnóstico

De los alumnos entrevistados, se puede inferir que les interesaría cursar una carrera que les otorgue un título oficial en gastronomía, así como también las herramientas de gerenciamiento (financieras, económicas y de marketing) y las capacidades que les

⁷ Término utilizado por el psicólogo estadounidense Guilford, J. en 1951, profundizado luego por De Bono, E. y renombrado como "pensamiento lateral".

permitieran dirigir la empresa gastronómica. Les genera ciertas expectativas que se dicte a distancia, a pesar que por el coronavirus, pudieron experimentar la posibilidad de cursar de forma virtual, están “muy acostumbrados” a ir a la cocina del instituto, que se les entreguen todos los ingredientes necesarios y tener allí al docente cuando hacen las prácticas. En la filial de IGI González Catán, la experiencia ha sido que resultaron más reacios a cursar por e-learning los alumnos del 2do año de la “carrera de Chef” (ya acostumbrados a la presencialidad), que los que recién comenzaban a estudiar (1er año). La mayoría de los alumnos de 2do año de la “carrera de Chef” se rehúsa a hacer las evaluaciones a través de la plataforma (a distancia) y están ansiosos porque se puedan retomar las clases presenciales.

Pero de lo anterior también se desprende que hay mucho de costumbre, ya que los alumnos inscriptos en el 1er año de la misma “carrera” se muestran más predispuestos a realizar las actividades y evaluaciones propuestas en la plataforma porque es lo único que han conocido, es decir no han experimentado aún las clases presenciales.

Ante las dudas que generaba el e-learning en los entrevistados, se ha solicitado información a Integral (Instituto Superior de Diseño) que desde hace años (más de siete) dicta a distancia, la carrera de Diseño de Interiores, que ha sido aprobada por el Ministerio de Educación de la República Argentina para otorgar título oficial. Al efecto de comparar el dictado por e-learning de la carrera gastronómica con la de diseño, que si bien no tienen puntos en común, la segunda también es muy práctica. Los docentes de Integral, en materias en las que es necesario evaluar el dibujo a mano alzada, lo hacen mediante fotos y toman en cuenta variables cómo, por ejemplo, el “valor de la línea⁸” que el alumno ha realizado. Conociendo algunos alumnos que se han recibido de diseñadores de interiores en el mencionado instituto hemos procedido a consultarles su experiencia como estudiantes de una carrera tan práctica a distancia. Es importante destacar que estos diseñadores, cursaron la carrera en Integral, bajo la modalidad de e-learning en el período lectivo 2013-2015 (algunos se recibieron un poco después) cuando estudiar a distancia no era tan habitual y menos una carrera muy práctica. De las encuestas se desprende que una vez culminada la cursada de una materia como dibujo, reflexionaban y se sentían sorprendidos de haber logrado por ejemplo aprender a realizar a mano un boceto, perspectivas, etc. Por lo que

⁸ El valor de línea está muy relacionado con lo que la misma transmite al observador (si se ha realizado presionando el lápiz contra el papel o muy suave), muestra sensación, idea, sentimiento, y es un elemento fundamental en el dibujo.

hemos podido averiguar, el plan de estudios hoy tiene materias de dibujo digital porque esa es la tendencia mundial, ya que hay muchos programas que se aplican actualmente al diseño de interiores. Pero en aquellos años (2013), los alumnos de la carrera de diseño de interiores de Integral, dibujaban a mano sobre papel y el docente corregía a través de una foto (se exigía calidad de imagen en las tareas a subir a la plataforma). Para que puedan apreciarse mejor los logros y/o resultados de haber convertido a la modalidad virtual, una carrera como la de diseño de interiores que era presencial, solicitamos a Integral, estadísticas sobre los alumnos inscriptos y recibidos. Lamentablemente, nos han respondido que esa información se encuentra en el establecimiento y que por las circunstancias de público conocimiento, no pueden ir para relevarlas. Esperan poder respondernos a la brevedad, pero fue necesario entregar el trabajo por lo que no podré aportar estadísticas.

Realizamos también el análisis comparativo (vía web) de la curricula o planes de estudio de las carreras oficiales en gastronomía en España, Argentina y México (en el país azteca resulta más complicado el acceso a la información detallada, que en los otros dos países), los planes de estudio más completos son los españoles, estimamos que por la influencia del Espacio Europeo de Educación Superior.

En España analizamos los planes de estudio de las carreras de grado gastronómicas de GASMA y de CEU (Universidad Cardenal Herrera), pues comparten el plan. También recurrimos a la carrera de grado interuniversitario creada por la Universidad de Barcelona y la Escuela Superior de Agricultura de Barcelona. En México, accedimos a las carreras de la UVM (Universidad del Valle de México) y la carrera del Instituto Campechano. En Argentina, nos centramos en las carreras dictadas en la UADE (en convenio con el IAG) y de UP (en convenio con el Colegio del Gato Dumas).

En cuanto a la modalidad de dictado, en España son presenciales, lo mismo era en Argentina hasta el asilamiento obligatorio por el coronavirus. Desde abril, se están dictando de forma virtual pero la aprobación es condicional hasta que se retome la presencialidad. Algunas instituciones en sus páginas web informan, que debido al Covid-19 y para que el alumno no pierda el ciclo lectivo, se optó por reemplazar la modalidad presencial de las clases prácticas por la virtual y que cuando finalice el aislamiento, se darán las clases prácticas no realizadas en cocina. Un ejemplo es el Colegio de Gastronomía Gato Dumas, cuyo plan de estudio está armado en conjunto con la

Universidad de Palermo (las practicas se dictan en el Instituto Gato Dumas y la teoría en la UP).

En México existe una institución llamada Gastronomía Internacional, que dicta cursos de cocina, nutrición y gerenciamiento gastronómico, pero no son carreras oficiales. Las carreras oficiales en gastronomía encontradas en el país azteca, son bajo la modalidad presencial.

4. Propuesta de intervención

La propuesta de intervención debe apuntar la resolución o mejoramiento del problema diagnosticado. Debe contener la planificación de la intervención en lo referido a: 1) síntesis del problema a resolver, 2) objetivos de la propuesta, 3) estrategia a implementar (por ejemplo si se va a trabajar con investigación acción participativa, intervención en crisis, plan de mejora de la calidad, etc.), 4) descripción del procedimiento y actividades a desarrollar, 5) acciones previstas para la evaluación de la intervención. Extensión aproximada: 6 a 10 páginas.

Partiendo de la investigación realizada, se diseñará un plan de estudios según los lineamientos del Espacio Europeo de Educación Superior, transpuesto en el Real Decreto 1.393 de 2007. Es decir, por artículo 12 de esta norma los títulos de grado deben tener entre 180 y 240 créditos que contendrán toda la formación teórica y práctica que el estudiante deba adquirir. Los planes de estudio deben contener al menos un 25% del total de créditos de la titulación, de formación básica. El Trabajo de Fin de Grado debe tener un mínimo de 6 créditos y un máximo de 12,5 y debe realizarse en la fase final del plan.

Nos hemos decidido por un currículum basado en competencias ya que nos parece el más adecuado para el perfil profesional del egresado de esta carrera. Es fundamental trabajar la capacidad de resolución de problemas del estudiante así como las competencias aptitudinales que permitan formar un egresado con conocimiento integrado, científico-culinario, agroalimentario y empresarial. Hemos pensado en el establecimiento de convenios entre la universidad y empresas gastronómicas en Latinoamérica y España, al efecto de fomentar las practicas pre profesionales y así permitir que el estudiante se enfrente con la realidad de su futura profesión y desarrolle sus capacidades analíticas, resolutivas y sociales. Además, este tipo de prácticas pueden contribuir con el sector gastronómico, si se realizan en empresas pequeñas con recursos escasos, que de otra

manera no podrían acceder al servicio de un profesional que los asesore. El alumno también aprenderá a trabajar en equipos, a comunicarse con los empleados de las empresas de práctica, entendiendo así la dinámica cotidiana de la empresa gastronómica.

También es cierto, que en gastronomía, no podrá evaluarse a distancia el sabor de un plato preparado por el alumno, pero si puede el docente al dictar la clase (online) explicar como debiera resultar el mismo al paladar del comensal. El estudiante al practicar su plato debería tomar en cuenta la descripción que se le ha dado. En el análisis de los planes de estudio y con la tendencia práctica (cocina) que tienen los primeros años de la carrera, ya puede inferirse que será necesario para las asignaturas de cocina, como por ejemplo Repostería y Panificación (técnicas y producción) tomar el examen en instalaciones adecuadas. Al efecto se ha pensado en realizar un convenio con alguna de las dos marcas de escuelas de gastronomía que hay en Latinoamérica (IGI o IGA) para alquilar la cocina y contratar a uno de sus docentes que recibiría los lineamientos correspondientes, al efecto de evaluar al alumno en el examen final, en la filial más cercana al estudiante. Si luego de la pandemia, continúa siendo obligatorio en las carreras con título oficial, rendir exámenes finales de cada materia de forma presencial, también podría considerarse que se tomen las evaluaciones teóricas en las filiales de estas escuelas gastronómicas. El examen llegaría encriptado al establecimiento donde se toma y lo único que tendrían que asegurar en el sitio es, facilitarle un espacio para rendir y que el alumno no se copie. Una vez finalizado, se escanearía el examen teórico y se corregiría centralizadamente. Si luego de todos estos cambios que dejará el Covid-19 se permitiera rendir de forma virtual (en enseñanza oficial), habrá que diseñar didácticamente el examen más conveniente para cada materia teórica de modo de poder evaluar correctamente el conocimiento adquirido (el alumno en su domicilio tiene a disposición toda la información, y es muy difícil si en cada curso se tienen varios alumnos tomar a cada uno una evaluación por video conferencia). Las materias prácticas, deberían seguir evaluándose de manera presencial, en las instalaciones correspondientes (cocina equipada) de estas filiales de las marcas de escuela gastronómica antes mencionada. aunque no fuera obligatorio según el Ministerio de Educación en un futuro.

5. Conclusiones

Con el diseño de un currículum basado en competencias como el desarrollado en este trabajo, con un plan de estudios con materias que permitan las practicas en empresas desde

la mitad de la carrera, se puede formar un profesional con creatividad y capacidad para innovar, con visión global del proceso gastronómico, habilidades comunicativas, liderazgo y gestión (económica, financiera, de recursos humanos, planificación, aplicación del marco legal, etc.), optimización de todos los procesos y recursos con miras a la protección del medio ambiente (gestión sostenible). Es decir un profesional resiliente capaz de insertarse en un sector en crisis.

6. Referencias bibliográficas

Ayuso, S. (21 de marzo de 2020). La OCDE pide un Plan Marshall para afrontar la crisis del coronavirus. *El país*. Recuperado de: <https://elpais.com/economia/2020-03-21/la-ocde-pide-un-plan-marshall-para-afrontar-la-crisis-del-coronavirus.html>

Camilloni, A. (2001). Modalidades y proyectos de cambio curricular. En N. Schuster (Ed.), *Aportes para un cambio curricular en Argentina 2001* (pp. 23-52). Universidad de Buenos Aires, Facultad de Medicina.

Casanova, H. (24 de mayo de 2020). Covid-19, una oportunidad para la innovación tecnológica. *Visiones* (página del Banco de Desarrollo de América Latina). Recuperado de: <https://www.caf.com/es/conocimiento/visiones/2020/05/covid19-una-oportunidad-para-la-innovacion-tecnologica/>

CEPAL (2020). *Sectores y empresas frente al Covid-19: emergencia y reactivación* (Nº 4). Recuperado de: <https://www.cepal.org/es/comunicados/impactos-la-pandemia-sectores-productivos-mas-afectados-abarcaran-un-tercio-empleo-un>

Crisis del coronavirus: La OCDE advierte de que el impacto del Covid-19 supera su peor previsión económica (21 de marzo de 2020). *Levante (EL MERCANTIL VALENCIANO)*. Recuperado de: <https://www.levante-emv.com/economia/2020/03/21/crisis-coronavirus--ocde-advierte/1992238.html>

La OCDE advierte: el coronavirus supera su peor previsión económica (21 de marzo de 2020). *Expansión*. Recuperado de:

<https://www.expansion.com/economia/2020/03/21/5e75eb44e5fdea7e728b465d.html>

Rudduck, J., y Hopkins, D. (2003). Aportes de L. Stenhouse a la reflexión sobre curriculum. *Docencia, VIII* (21), 28-37.

Santivánez Limas, V. (2012). Diseño curricular a partir de competencias. Bogotá, Ediciones de la U

El coronavirus es el mayor desafío a la educación desde la Segunda Guerra Mundial (29 de abril de 2020). *Varkey Foundation*. Recuperado de:

<https://www.fundacionvarkey.org/noticias/el-coronavirus-es-el-mayor-desaf%C3%ADo-a-la-educaci%C3%B3n-desde-la-segunda-guerra-mundial>

7. Anexo

Planes de Estudio analizados:

1- Universidad de Barcelona y Universidad Politécnica de Cataluña (España):

Universidad de Barcelona (UB) y la Universidad Politécnica de Cataluña			
https://www.cett.es/es/oferta-academica/cursos/grado-de-ciencias-culinarias-y-gastronomicas/presentacion/introduccion			
Curso	Fundamentos	Asignaturas	ECTS
1	Cultura, Comunicación y Sociedad	Antropología y Psicología de la Alimentación y de la Gastronomía	6
		Historia de la Cocina y la Gastronomía /History of Cooking and Gastronomy	6
		Turismo, Gastronomía y Comunicación /Tourism, Gastronomy and Communication	6
	Gestión Empresarial	Fundamentos de la Gestión Económica y Financiera	6
		Economía Aplicada y Sostenibilidad	3
	Ciencia y Tecnología	Principios de Fisiología y Bioquímica	6
		Principios de Nutrición y Dietética	3
		Química de los Alimentos	6
	Cocina y Gastronomía	Bases Físicas y Fisicoquímicas de los Productos y Procesos Culinarios	6
		Sistemas y Procesos de Producción en Cocina / Systems and Processes of Cooking Production	6
		Técnicas y Elaboraciones Culinarias / Systems and Processes of Cooking Production	6
		Arte y Cocina	6
2	Cultura, Comunicación y Sociedad	Cocina Mediterránea y Cocinas del Mundo / Mediterranean Cuisine and Cuisines from Around the World	6
		Marketing y comercialización / Marketing and Commercialization	6
	Gestión Empresarial	Marketing y comercialización / Marketing and Commercialization	6
	Ciencia y Tecnología	Seguridad Alimentaria y Legislación	3
		Cocina Dulce: Técnicas y Fórmulas / Pastries and dessert	6
	Cocina y Gastronomía	Productos de Origen Animal: Elaborados y No Elaborados	6
		Productos de Origen Vegetal: Elaborados y No Elaborados	6
		Evolución Genética y Mejora de los Cultivos de Productos Culinarios	3
		Agrosistemas del Mundo	3
		Prácticas de Iniciación	6
Idiomas	Inglés Técnico Aplicado	9	
3	Gestión Empresarial	Marco legal empresarial y medioambiental	3
		Gestión y Desarrollo de las Personas y Equipos	3
	Ciencia y Tecnología	Alimentación y Salud	3
		Experimentación Culinaria	6
	Cocina y Gastronomía	Elaboración y Cata de Bebidas / Beverage Production and Tasting	6
		La Cocina Tradicional: de la Local a la Global / Local and Global traditional cuisine	6
		Planificación y Diseño de Espacios Culinarios	3
		Producción Certificada y Marcas de Calidad	3
		Pesca y Gastronomía	3
		Materias de especialización en alta cocina e innovación gastronómica	24
Materias de especialización en Dirección Culinaria e Innovación en la industria alimentaria y Colectividades	24		
4	Gestión Empresarial	Estrategia y Emprendimiento Empresarial	6
	Ciencia y Tecnología	Investigación Culinaria y Gastronómica	6
		Innovación y Desarrollo de Productos	6
	Cocina y Gastronomía	Proceso Creativo y Tecnología Culinaria Contemporánea	6
		Análisis Sensorial	6
		Innovación Culinaria en Tecnología de Vanguardia	6
		Gestión de la Producción Culinaria: Planificación y Ejecución	6
		Grandes Producciones Culinarias	6
		Materias de especialización en alta cocina e innovación gastronómica	24
		Materias de especialización en Dirección Culinaria e Innovación en la industria alimentaria y Colectividades	12
TRABAJO DE FIN DE GRADO			12

2- GASMA y CEU (España):

GASMA - ESPAÑA y CEU (Universidad Cardenal Herrera)				
https://www.gasma.es/ y https://www.uchceu.es/estudios/grado/gastronomia				
Detalle	Sem	Area/Conoc	ETCS	Año
Historia y sociología de la alimentación	1	FB/G	6	1
Fundamentos de gastronomía	1	FB/G	8	
Psicología del consumo	1	FB/M	6	
Instalaciones y maquinarias de cocina	1	FB/G	6	
Materias primas y productos en la cocina	2	FB/G	8	
Economía y sociedad de mercado	2	FB/M	6	
Fundamentos de comunicación empresarial	2	FB/M	6	
Procesos de producción culinarios	2	FB/G	8	
Introducción al marketing	2	FB/M	6	
Química y bioquímica de alimentos	1	OB/G	6	
Sistema de gestión del trabajo culinario	1	OB/G	6	
Administración y gestión gastronómica	1	OB/M	6	
Técnicas y producción en repostería y panificación	1	OB/G	6	
Innovación y creación gastronómica	1	OB/G	5	
Inglés avanzado	1	OB/M	5	
Sumillería	2	OB/G	6	
Fundamentos del derecho aplicado	2	OB/M	5	
Contabilidad y análisis financiero	2	FB/M	6	
Gastronomía mediterránea	2	OB/G	6	
Microbiología aplicada	2	OB/G	3	3
Control de costes aplicado a la gastronomía	1	OB/M	6	
Fundamentos de nutrición y dietética	1	OB/G	6	
Técnicas de vanguardia en gastronomía	1	OB/G	8	
Inglés aplicado	1	OB/M	5	
Modelos de negocio y TIC's en gastronomía	1	OB/M	6	
Diseño de eventos y protocolo	2	OB/G	8	
Sumillería y gestión de bodegas	2	OB/G	6	
Gestión turística y hotelera	2	OB/M	6	
Prácticas	2	PR/G	6	
Análisis y planificación financiera (Opt)	1	OPT/M	5	4
Dirección estratégica de empresas gastronómicas (Opt)	1	OPT/M	4	
Emprendimiento aplicado a la gastronomía (Start-up)	1	OPT/M	4	
Gestión de la oferta de Alimentación y Bebidas (Opt)	1	OPT/M	5	
Comprar e identificación del producto (Opt)	1	OPT/G	4	
Dirección de marca y creación de valor añadido (Opt)	1	OPT/M	4	
I+D Gastronomía e Industria Alimentaria	1	OPT/G	4	
Prácticas externas I (Opt)	2	OPT/G	18	
Prácticas externas II (Opt)	2	OPT/G	6	
Trabajo final integrador TFG	2	M	6	

ECTS European Credit Transfer System

Conocimiento: G= Gastronomía M= Management

Áreas: FB= Formación Básica OB= Obligatoria PR= Práctica OPT=Optativa

En el 4to año el alumno puede elegir entre Investigación en Gastronomía o Gastronomic Business - Food & Beverage

A nosotros nos interesa la 2da opción que es más de management

Las Materias optativas pueden ser las detalladas o las que se ofrecen en la otra orientación

3- UADE con el IAG (Argentina):

UADE + IAG			
/www.uade.edu.ar/facultad-de-comunicacion/licenciatura-en-gastronomia/			
Detalle	Cuat	Año	
Técnicas de buffet + pastas y Salsas	1	1	
Técnicas básicas de cocina	1		
Bromatología y análisis sensorial	1		
Materias primas I	1		
Introducción a la hospitalidad	1		
Introducción a la empresa de hospitalidad	1		
Enología I	1		
Servicio de salón y técnicas de venta	1		
Panadería Básica	2		
Pastelería Básica	2		
Gestión de Recursos Humanos	2		
Economía Aplicada	2		
Historia de la gastronomía	2		
Inocuidad alimenticia	2		
Gestión contable de la empresa de hospitalidad	2		
Pastelería y Panadería avanzada	1	2	
Marketing de servicios para la industria de la hospitalidad	1		
Materias primas II	1		
Frances	1		
Aspectos jurídicos y éticos de la gastronomía	1		
Estética e Iconografía de la Alimentación	1		
Nutrición	2		
Técnicas avanzadas de cocina	2		
Cocina para eventos	2		
Organización de eventos	2		
Administración de Operaciones Gastronómicas	2		
Historia de la alimentación	2		
Materia Optativa	2		
Costos y fundamentos impositivos para la Ind. Gastronómica	1		3
Tecnología Culinaria I	1		
Chocolatería y bombonería	1		
Enología II	1		
Gestión de inocuidad alimentaria	1		
Fiananzas	1		
Optativa 2	1		
Costos y fundamentos impositivos para la industria Gastronómica	1		
Instalaciones de cocina	2		
Planificación de oferta gastronómica	2		
Cocina Étnica	2		
Nuevas tecnologías de cocina	2		
Dirección estratégica	2		
Inglés técnico	2		
Optativa 3	2		
TITULO DE TECNICO UNIVERSITARIO EN GASTRONOMIA			
Bebidas espirituosas	1	4	
Tecnología culinaria ii	1		
Cocina de caza	1		
Charcuterie y conservas	1		
Emprendimientos gastronómicos	1		
Diseño del espacio gastronómico	1		
Coctelería y gestión de barra	2		
Gestión de calidad	2		
Cocina saludable	2		
Pastelería superior	2		
Optativa 4	2		
Trabajo integrador final (con tutoría durante 2do catrim)	2		
TITULO LICENCIADO EN GASTRONOMIA			

4- UP con la Escuela Gato Dumas (Argentina):

UP + GATO DUMAS		
https://www.palermo.edu/negocios/licenciatura-gastronomia/index.html		
Detalle	Cuat	Año
Cocina y gastronomía I	1	1
Nutrición y productos I	1	
Introducción a la gastronomía	1	
Administración	1	
Introducción a la investigación	1	
Cocina y gastronomía II	2	
Comunicación oral y escrita	2	
Proyectos gastronómicos I	2	
Comercialización I	2	
Contabilidad I	2	
Cocina y gastronomía III	1	
Enología y bebidas I	1	
Relación públicas	1	
Comercialización II	1	
Fundamentos de economía y finanzas	1	
Análisis de costos	2	
Administración de recursos humanos	2	
Cocina y Gastronomía IV	2	
Ceremonial y protocolo I	2	
Enología y bebidas II	2	
Organización de eventos	1	3
Servicio gastronómico I	1	
Idioma extranjero I	1	
Nutrición y productos II	1	
Proyecto gastronómicos II	1	
Derecho A	2	
Cocina y Gastronomía V	2	
Estrategias empresariales	2	
Idioma extranjero II	2	
Servicio gastronómico II	2	
Idioma extranjero III	1	4
Imagen y ambientación I	1	
Proyectos gastronómicos III	1	
Seminario de integración I	1	
Derecho B	1	
Proyectos gastronómicos IV	2	
Imagen y ambientación II	2	
Seminario de integración II	2	
Idioma extranjero IV	2	
Electiva	2	
Trabajo final		
LICENCIADO EN GASTRONOMIA		

5- Instituto Campechano (México):

Instituto Campechano - MEXICO					
http://instcamp.edu.mx/					
Detalle	Area/Conoc	Area	Sem	ETCS	Ciclo
Ortografía y redacción	Teoria Humanista	Basica	1	4,75	Nucleo Basico
Antropología de los alimentos	Teoria Humanista	Basica	1	4,75	Nucleo Basico
Historia de la Gastronomía	Teoria Humanista	Basica	1	4,75	Nucleo Basico
Bases culinarias	Teoria Humanista	Basica	1	4,75	Nucleo Basico
Química de alimentos I	Teo y Prac Ing de alimentos	Generica	1	4,75	Nucleo Generico
Sanidad e Higiene	Teoria Ing de alimentos	Generica	1	4,75	Nucleo Generico
Bases de repostería	Teoria panaderia reposteria	Basica	2	4,75	Nucleo Basico
Indeficación de carnes y aves de caza	Teoria Artes culinarias	Basica	2	4,75	Nucleo Basico
Indeficación de pescados y mariscos	Teoria Artes culinarias	Basica	2	4,75	Nucleo Basico
Química de alimentos II	Teo y Prac Ing de alimentos	Generica	2	4,75	Nucleo Generico
Microbiología de los alimentos	Teo y Prac Ing de alimentos	Generica	2	4,75	Nucleo Generico
Administración de empresas gastronómicas	Teo Economica Adm	Generica	2	4,75	Nucleo Generico
Conservación de alimentos	Teo y Prac Ing de alimentos	Generica	2	4,75	Nucleo Generico
Contabilidad I	Teo Economica Adm	Tecnico Metodologico	3	4,75	Nucleo Tecnico Metodologico
Derecho laboral y Seg. Social	Teo Economica Adm	Tecnico Metodologico	3	4,75	Nucleo Tecnico Metodologico
Valores y ética profesional	Teoria Humanista	Generica	4	4,75	Nucleo Generico
Contabilidad gastronómica	Teo Economica Adm	Tecnico Metodologico	4	4,75	Nucleo Tecnico Metodologico
Nutrición I	Teoria Ing de alimentos	Tecnico Metodologico	4	4,75	Nucleo Tecnico Metodologico
Inglés intermedio I	Teoria idiomas	Generica	5	4,75	Nucleo Generico
Mercadotecnia culinaria	Teo Economica Adm	Tecnico Metodologico	5	4,75	Nucleo Tecnico Metodologico
Manejo y control de adquisiciones	Teo Economica Adm	Tecnico Metodologico	5	4,75	Nucleo Tecnico Metodologico
Nutrición II	Teoria Ing de alimentos	Tecnico Metodologico	5	4,75	Nucleo Tecnico Metodologico
Recursos humanos y procesos de capacitación	Teo y Prac Servicio	Tecnico Metodologico	5	4,75	Nucleo Tecnico Metodologico
Inglés intermedio II	Teoria idiomas	Generica	6	4,75	Nucleo Generico
Ligislacion sanitaria	Teoria servicio	Generica	6	4,75	Nucleo Generico
Calidad del servicios	Teoria servicio	Generica	6	4,75	Nucleo Generico
Diseño aplicado a la Ind. Gastronómica	Teoria Informática y diseño	Tecnico Metodologico	6	4,75	Nucleo Tecnico Metodologico
Seminario de tesis I	Teoria Metodologia	Tecnico Metodologico	7	4,75	Nucleo Tecnico Metodologico
Seminario de tesis II	Teoria Metodologia	Tecnico Metodologico	8	4,75	Nucleo Tecnico Metodologico
Arquitectura gastronómica	Teoria Informática y diseño	Tecnico Metodologico	8	4,75	Nucleo Tecnico Metodologico

A lo largo de la carrera del Nucleo de Especializacion se seleccionan las materias de especializacion de un amplio avance de opciones de asignaturas

6- UVM (Universidad del Valle de México):

UVM (Laureate International Universities) - MEXICO			
https://www.laureate.net/es/mexico/			
Detalle	Sem	Area/Conoc	Año
Taller de comunicación	1	AHP	1
Fundamentos de matemática		AB	
Técnicas culinarias I		AP	
Adquisición y calidad de alimentos		AP	
Historia de la gastronomía		AP	
Higiene y manipulación de alimentos		AP	
Fundamentos del servicio y la cocina		AB	
Informática		AP	
Inglés I		AI	
Pensamiento crítico		AHP	
Identificación de pescados, mariscos y salsas	AP		
Técnicas culinarias II	AP		
Cocina vegetariana	AP		
Principios de Mercadotecnia	AP		
Control y costos	AP		
Org. de cocina y desarrollo profesional	AP		
Charcutería	AP		
Inglés II	AI		
Bases metodológicas de la investigación	AHP	2	
Identificación de carnes y salsas	AP		
Identificación de lácteos, aves y salsas	AP		
Desayunos	AP		
Pastelería y repostería I	AP		
Costos de alimentos y bebidas	AP		
Comunicación organizacional	AP		
Inglés III	AI		
Responsabilidad social y desarrollo sostenible	AHP		2
Investigación culinaria nacional	AHP		
Cocina latinoamericana	AP		
Nutrición	AP		
Pastelería y repostería II	AP		
Costos y presupuestos	AP		
Planeación del menú	AP		
Recursos humanos y laboral	AB		
Inglés IV	AI		
Liderazgo y negociación	AHP	3	
Cocina mediterránea	AP		
Cocina mexicana I	AP		
Pastelería moderna	AP		
Contabilidad y finanzas	AP		
Asuntos legales	AP		
Mercadotecnia de la industria del servicio	AP		
Inglés V	AI		
Desarrollo emprendedor	AHP		3
Cocina oriental	AP		
Cocina mexicana II	AP		
Bebidas alcohólicas y no alcohólicas	AP		
Habilidades culinarias avanzadas	AP		
Arte y decoración bufet	AP		
Equipamiento e instalaciones de cocina y servicios	AP		
Investigación de mercados	AP		
Ética profesional	AHP	4	
Tendencias gastronómicas	AP		
Ciencias en artes culinarias	AP		
Operación de restaurante	AP		
Sustentabilidad en alimentos y bebidas	AP		
Cultura internacional del trabajo	AHP		
Relaciones públicas en alimentos y bebidas	AP		
Taller de fortalecimiento al egreso	AHP		
Prácticas gastronómicas I	AP		4
Prácticas gastronómicas II	AP		

AHP= Área de Habilidad Profesional AP= Área Profesional
AI= Área Idioma AB= Área Básicas