

## 1. PLANIFICACIÓN DE LA CÁTEDRA

### 1.1.- DATOS DE LA CÁTEDRA EN RELACIÓN A LA CARRERA:

CARRERA: LICENCIATURA EN GERENCIAMIENTO GASTRONÓMICO - PLAN Nº 553/11 - COD: .....

### 1.2.- EQUIPO DE LA CÁTEDRA: (En primer lugar colocar el encargado de Cátedra)

APELLIDO Y NOMBRES	LEGAJO	CARGO Y DEDICACIÓN
Mg. Fabiana Andrea Quadrini	54.547	Profesora Adjunta Exclusiva
Lic. Patricia Roxana Hernandez	59.629	Ayudante de Primera Simple
Mg. Cristian Oscar Falquemberg	56.897	Ayudante de Primera Parcial

### 1.3.- PROGRAMA DE CÁTEDRA

#### FUNDAMENTACIÓN

La asignatura CIRCUITOS GASTRONÓMICOS, de duración cuatrimestral, pertenece al Área Servicios Turísticos, Orientación Prestaciones Turísticas del Departamento de Servicios Turísticos de la Facultad de Turismo, y se ubica en el cuarto año de la carrera Licenciatura en Gerenciamiento Gastronómico.

El diseño del Plan de estudio de la carrera Licenciada/o en Gerenciamiento Gastronómico, procura tu formación como profesional con competencias que te hagan capaz de dirigir negocios en el ámbito culinario desde el surgimiento de una idea hasta su realización, pudiendo además desarrollar capacidades para dar consultoría y asesorar a empresas de alimentos y bebidas para contribuir exitosamente al logro de sus objetivos, diseñando y ejecutando creativamente productos gastronómicos. Esto coadyuvará a la promoción de la cultura, la historia y tradiciones gastronómicas de la zona de influencia, zona geográfica, provincia o país; buscando siempre preservar la identidad.

Bajo esta perspectiva, la asignatura CIRCUITOS GASTRONÓMICOS te propone retomar, resignificar e integrar algunos conceptos y procedimientos de otras asignaturas de la carrera, a los efectos de aproximarlos en la elaboración de un circuito concreto. Este consistirá en el diseño y /o rediseño de un producto u oferta gastronómica actual y/o potencial, teniendo en cuenta los componentes que integran un **programa y/o circuito gastronómico**, y la aplicación de estas propuestas en relación al destino elegido.

**Las empresas de servicios en forma conjunta con el sector público** deberían participar en modo permanente en procesos que agreguen valor a efectos de sostener el desarrollo del lugar y mantener el VIGENCIA (AÑOS): 2020

impulso una vez que éste comience. Contar con recursos, no es suficiente. La actividad turística a desarrollarse en un país o región debe estar enmarcada en la organización y gestión de políticas y estrategias que guíen los **esfuerzos tanto del Estado como del sector privado**, para poder optimizar los recursos disponibles y reducir al máximo los posibles impactos negativos que cualquier actividad económica, incluyendo al turismo, puede generar.

La diagramación y puesta en práctica de los CIRCUITOS GASTRONÓMICOS requiere siempre del acompañamiento de los estados locales, provinciales y nacionales, mediante un compromiso real y efectivo que permita sostener estas iniciativas e incentivar la integración de las poblaciones locales en red. En este sentido, es clave la acción estatal para superar las dificultades y promover acciones de mediano y largo plazo para estimular un desarrollo turístico sostenible.

Los CIRCUITOS GASTRONÓMICOS contribuyen a la mejora de la imagen del destino, diversificando la oferta mediante la diferenciación de productos, generando una ventaja competitiva frente a la competencia, permitiendo alcanzar mayores cuotas de mercado. En tal sentido, la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE)<sup>1</sup> indica que 25% de los viajeros considera la comida en el momento de seleccionar un destino y uno de cada dos muestra interés en los paseos gastronómicos.

Sin duda, el Turismo Gastronómico, como fenómeno turístico, según la Organización Mundial del Turismo (OMT)<sup>2</sup>, ha crecido considerablemente y se ha convertido en uno de los más dinámicos y creativos segmentos del turismo. Tanto destinos como empresas turísticas consideran a la gastronomía como de suma importancia a fin de diversificar el turismo y por ende estimular el desarrollo económico local, regional y nacional.

**La programación de circuitos gastronómicos puede plantearse a través de paquetes turísticos, visitas guiadas, itinerarios y rutas turísticas.** El diseño de tales programas implica un trabajo profundo, de análisis por parte de quienes lo diseñan, con el objeto de ofrecer un producto competitivo y sustentable, tanto a los mercados internos como a los internacionales. Conocer esta labor a través de su práctica, resulta una herramienta muy útil a los estudiantes, quienes descubren entre otras cosas, una importante relación teoría-práctica. Podrás elegir para trabajar en determinados destinos de tu lugar de origen, según principales productos turísticos- gastronómicos de la Argentina.

Entendemos como “*actuales*” aquella diversidad de productos que contiene la Argentina y la gran potencialidad de desarrollo de su aprovechamiento que la mayoría aún requiere. Por “*potenciales*” aquellos que son incipientes y que por sus características pueden ser desarrollados para transformarlos en actuales.

Los circuitos turísticos en los destinos seleccionados, deberán visualizar con claridad los roles que desempeñan en la economía local, nacional e internacional.

Por otro lado, las nuevas tecnologías de la comunicación y la información –TIC– han potenciado el aspecto comunicativo en la educación y en la sociedad. Diferentes tipos de discursos, imágenes fijas o en movimiento, distintos emisores y receptores: el mundo de la comunicación en las universidades es amplísimo, y puede convertirse en un objeto de análisis y reflexión para mejorar las comunicaciones tradicionales e incorporar otras a partir de la tecnología. Nuestro propósito es brindarte los recursos necesarios para que puedas integrar las nuevas tecnologías de la información y de la comunicación a la actividad de aprendizaje, favoreciendo así la transformación y construcción del conocimiento, mediante

<sup>1</sup> <https://www.oecd.org/centrodemexico/laocde/>

<sup>2</sup> <http://www2.unwto.org/es>

la apropiación de lenguajes del mundo digital y la posibilidad de convertirse en productores de contenidos en línea, promoviendo la integración de las TIC en el proceso de aprendizaje.

## OBJETIVOS

### OBJETIVO GENERAL

Elaborar circuitos gastronómicos actuales y/o potenciales en destinos y /o regiones de la Argentina, tendiente al logro de productos innovadores y sustentables a partir de la interacción demanda-recursos naturales-culturales- emprendimientos-

### OBJETIVOS PARTICULARES

- ☞ Aprender a crear CIRCUITOS GASTRONÓMICOS de interés turístico - recreativo de índole receptivo para ampliar la oferta de nuestro país.-
- ☞ Implementar, las etapas/pasos metodológicos para la confección de un circuito gastronómico, teniendo en cuenta la combinación de distintos servicios.
- ☞ Adaptarse a las nuevas tendencias de mercado para la elaboración de circuitos gastronómicos, en función del perfil de la demanda y la oferta.-

**CONTENIDOS** (Programa analítico organizado en ejes conceptuales o temáticos)

#### Contenidos

##### **UNIDAD I: PRODUCTO TURÍSTICO GASTRONÓMICO.**

El producto: concepto y alcances. Tipos de productos: Terminología y clasificación utilizada para definir el programa y/o producto turístico: ruta turística, itinerario personal, visita guiada, paquete turístico. Tipos y subtipos de rutas. Particularidades del producto gastronómico. Los circuitos gastronómicos. Escenarios y accesibilidad. Antecedentes y análisis de las principales tendencias de los programas turísticos - gastronómicos de Argentina que se ofrecen en el mercado. Productos memorables. Innovación en el diseño de productos.

##### **BIBLIOGRAFÍA BASICA**

- **Apallonio, Adriana; Nélica, Balmaceda; Marcela, Mercuri.** “Accesibilidad al Turismo cultural”. Comisión para la preservación del patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires. “Turismo Cultural”.Buenos Aires. 2005

-**Asociación de Hoteles, Restaurantes, Confeiterías y Cafés: AHRCC** “Cómo integrar la Oferta gastronómica agregando valor al turismo de la Ciudad de Buenos Aires” ISBN: 978-987-3898-03-7 – Fundación ProTurismo - Edición 2015 –

-**Bacigalupo, María:** “Estrategias para el desarrollo de emprendimientos gastronómicos vinculados al turismo y a la economía del microemprendedor agropecuario. Universidad Nacional de Quilmes. 2019

-**Barrera, Ernesto; Bringas Alvarado, Olivia.** “Las Rutas Alimentarias: Una arquitectura turística basada en la identidad de los alimentos”. Gastronomic Science: Food for thought. 2008

VIGENCIA (AÑOS): 2020

-**Chan, Nélica.** “Circuitos turísticos. Programación y Cotización”. 4ta Edición. Ediciones Turísticas. Argentina 2005. ISBN 978 -987-9473-72-6

-**Guía para el Desarrollo del Turismo Gastronómico (OMT)** -  
[file:///C:/Users/Fabiana/Downloads/OMT%20Gu%C3%ADa%20para%20el%20Desarrollo%20del%20Turismo%20Gastron%C3%B3mico%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Fabiana/Downloads/OMT%20Gu%C3%ADa%20para%20el%20Desarrollo%20del%20Turismo%20Gastron%C3%B3mico%20(1).pdf)

-**Hernández Ramírez, Javier.** Pasos 24 Revista de Turismo y Patrimonio Cultural. Volúmen 9. Nº2. 2011

- **Manual del Turismo Gastronómico – CocinaAR, Cocina Argentina**  
**Secretaría de Turismo – Subsecretaría de Desarrollo Turístico**  
<https://www.yvera.tur.ar/cocinar/documentos/9f6b722f-1b8f-4adc-b631-e84b4083442a.pdf>

-Plan de Marketing de Turismo gastronómico de la República Argentina – 2017/2020  
<http://www.eldiariodeturismo.com.ar/2016/09/15/exitoso-encuentro-para-potenciar-la-gastronomia-chaquena-argentina/>

-**Schluter, Regina.** “Turismo y Patrimonio Gastronómico: una perspectiva”. Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos. Buenos Aires. 2006

## **UNIDAD II: EL PROCESO DE DISEÑO DEL PRODUCTO GASTRONÓMICO**

El proceso de producción de Programas Gastronómicos: determinantes del producto. Descripción del proceso de producción: programación y diagramación del circuito: la investigación de la zona, el análisis de accesibilidad, la selección de centros de pernoctes y atractivos. La confección del itinerario.

### **BIBLIOGRAFÍA BASICA:**

-**Chan, Nélica.** “Circuitos turísticos. Programación y Cotización”. ”. 4ta Edición. Ediciones Turísticas. Argentina 2005. ISBN 978 -987-9473-72-6

-**Guía para el Desarrollo del Turismo Gastronómico (OMT)** -  
[file:///C:/Users/Fabiana/Downloads/OMT%20Gu%C3%ADa%20para%20el%20Desarrollo%20del%20Turismo%20Gastron%C3%B3mico%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Fabiana/Downloads/OMT%20Gu%C3%ADa%20para%20el%20Desarrollo%20del%20Turismo%20Gastron%C3%B3mico%20(1).pdf)

- **Manual del Turismo Gastronómico – CocinaAR, Cocina Argentina**  
**Secretaría de Turismo – Subsecretaría de Desarrollo Turístico**  
<https://www.yvera.tur.ar/cocinar/documentos/9f6b722f-1b8f-4adc-b631-e84b4083442a.pdf>

## **UNIDAD III: LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA GASTRONÓMICO**

La redacción del Programa/Resultado. Narrativa e identidad local. La elaboración del material promocional. Promoción y distribución. Control de calidad del programa.

### **BIBLIOGRAFÍA BASICA:**

- **Chan, Nélida.** “Circuitos turísticos. Programación y Cotización”. ”. 4ta Edición. Ediciones Turísticas. Argentina 2005. ISBN 978 -987-9473-72-6
- **Fischman, Fernando.** “Mostrar la ciudad, relatar el pasado: la narrativa y la memoria en la actividad turística”. Comisión para la preservación del patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires. “Turismo Cultural”. Buenos Aires. 2005

#### **BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:(con número de ISBN)**

Título: “Accesibilidad al Turismo cultural”

Autor(es): **Apallonio, Adriana; Nélida, Balmaceda; Marcela, Mercuri.-**

Editorial: Comisión para la preservación del patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires. “Turismo Cultural”. Buenos Aires

Edición: 2005.-

Biblioteca: (SI/~~NO~~)

Título: “Cómo integrar la Oferta gastronómica agregando valor al turismo de la Ciudad de Buenos Aires”

Autor(es): AHRCC: **Asociación de Hoteles, Restaurantes, Confiterías y Cafés**

Editorial: ISBN: 978-987-3898-03-7 – Fundación ProTurismo - Edición 2015 –

Edición: -

Biblioteca: (SI/~~NO~~) Consta en formato digital en PEDCO-

Título: “Estrategias para el desarrollo de emprendimientos gastronómicos vinculados al turismo y a la economía del microemprendedor agropecuario.

Autor(es): **Bacigalupo, María Julia**

Editorial:

Edición: 2019.-

Biblioteca: (~~SI~~/NO) – Consta en formato digital en PEDCO

Título: “Las Rutas Alimentarias: Una arquitectura turística basada en la identidad de los alimentos”.

Autor(es): **Barrera, Ernesto; Bringas Alvarado, Olivia.-**

Editorial: Gastronomic Science: Food for thought. 2008

Edición:

Biblioteca: (~~SI~~/NO) Consta en formato digital en PEDCO.-

Título: “Circuitos turísticos. Programación y Cotización”

Autor(es): **Chan, Nélida**

Editorial: ISBN 978-897-9473-72-6. Ediciones Turísticas. Argentina 2005

Edición: 4ta Edición.-

Biblioteca: (~~SI~~/NO). Consta en formato digital en PEDCO

Título: Guía para el Desarrollo del Turismo Gastronómico (OMT) -

Autor(es): OMT – Organización Mundial del Turismo -

Editorial: -

Edición: -

Biblioteca: (~~SI~~/NO) Consta digitalizado

[file:///C:/Users/Fabiana/Downloads/OMT%20Gu%C3%ADa%20para%20el%20Desarrollo%20del%20Turismo%20Gastron%C3%B3mico%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Fabiana/Downloads/OMT%20Gu%C3%ADa%20para%20el%20Desarrollo%20del%20Turismo%20Gastron%C3%B3mico%20(1).pdf)

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL COMAHUE      FECHA   /   /   FOJA Nº 6  
FACULTAD DE TURISMO - ASENTAMIENTO NEUQUÉN -  
DEPARTAMENTO: SERVICIOS TURÍSTICOS  
AREA: SERVICIOS TURÍSTICOS  
PROGRAMA DE: CIRCUITOS GASTRONÓMICOS

COD.: .....  
COD.: .....  
COD.: .....  
COD.: .....

Título: Manual del Turismo Gastronómico – CocinaAR, Cocina Argentina -  
Autor(es): **Secretaría de Turismo – Subsecretaría de Desarrollo Turístico**  
Editorial:  
Edición: Biblioteca: (SI/NO) Consta digitalizado <https://www.yvera.tur.ar/cocinar/documentos/gf6b722f-1b8f-4adc-b631-e84b4083442a.pdf>

Título: Pasos 24 Revista de Turismo y Patrimonio Cultural  
Autor(es): **Hernández Ramirez, Javier**  
Editorial:  
Edición: Volúmen 9. N°2. 2011  
Biblioteca: (SI/NO)

Título: “Turismo y Patrimonio Gastronómico: una perspectiva”  
Autor(es): **Schluter, Regina**  
Editorial: Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos. Buenos Aires.  
Edición: 2006  
Biblioteca: (SI/NO) Consta digitalizado en PEDCO

Título: Plan de Marketing de Turismo Gastronómico de la República Argentina – 2017/2020  
Autor(es):  
Editorial:  
Edición:  
Biblioteca: (SI/NO) Consta digitalizado <http://www.eldiariodeturismo.com.ar/2016/09/15/exitoso-encuentro-para-potenciar-la-gastronomia-chaquena-argentina/>

Título: “Mostrar la ciudad, relatar el pasado: la narrativa y la memoria en la actividad turística”. Comisión para la preservación del patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires.  
Autor(es): **Fischman, Fernando**  
Editorial: Comisión para la preservación del patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires. “Turismo Cultural”. Buenos Aires. 2005  
Edición: 2005  
Biblioteca: (SI/NO) Consta digitalizado en PEDCO

#### **BIBLIOGRAFÍA DE CONSULTA:** (con número de ISBN)

Título: “Asistencia y Guía de grupos”.  
Autor(es): **Cabo Nadal, Mónica.**  
Editorial: Thomson Paraninfo - España  
Edición: 2004.-  
Biblioteca: (SI/NO) - Obra en formato digital [https://www.google.com.ar/webhp?sourceid=chrome-instant&rlz=1C1CHNU\\_enAR346&ion=1&espv=2&ie=UTF-8#q=%E2%96%BA+Cabo+Nadal%2C+M%C3%B3nica.+%E2%80%9CAsistencia+y+Gu%C3%ADa+de+grupos%E2%80%9D.+Editorial+Thomson+Paraninfo.+Espa%C3%B1a+2004.-](https://www.google.com.ar/webhp?sourceid=chrome-instant&rlz=1C1CHNU_enAR346&ion=1&espv=2&ie=UTF-8#q=%E2%96%BA+Cabo+Nadal%2C+M%C3%B3nica.+%E2%80%9CAsistencia+y+Gu%C3%ADa+de+grupos%E2%80%9D.+Editorial+Thomson+Paraninfo.+Espa%C3%B1a+2004.-)

Título: “Ciclo Ampliar destinos”  
Autor(es): **CAT – Cámara Argentina de Turismo -**  
Editorial: -  
Edición: 2020  
Biblioteca: (SI/NO) - Obra en formato digital <https://youtu.be/OLoh9oc2pfc>

VIGENCIA (AÑOS): 2020

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL COMAHUE      FECHA   /   /   FOJA Nº 7  
FACULTAD DE TURISMO - ASENTAMIENTO NEUQUÉN -  
DEPARTAMENTO: SERVICIOS TURÍSTICOS  
AREA: SERVICIOS TURÍSTICOS  
PROGRAMA DE: CIRCUITOS GASTRONÓMICOS

COD.: .....  
COD.: .....  
COD.: .....  
COD.: .....

Título: “La disciplina de la innovación”

Autor(es): **Peter Druker**

Editorial:

Edición:

Biblioteca: (~~\$~~/NO) Consta digitalizado [www.inn-edu.com/Innovacion/InnovacionDruker.pdf](http://www.inn-edu.com/Innovacion/InnovacionDruker.pdf). 2004.

Título: “Organización de eventos”.

Autor(es): **Sánchez, Rosario**

Editorial: Ugerman Editor – Argentina.

Edición: Segunda – 2007.-

Biblioteca: (~~\$~~/NO)

Título: La moda de los circuitos gastronómicos

Autor(es): -

Editorial: Planeta JOY

Edición: Consta en formato digital <https://www.lycee.com.ar/media/la-moda-los-circuitos-gastronomicos/>

Biblioteca: (~~\$~~/NO)

**Artículos seleccionados** de publicaciones periódicas por medios electrónicos y/o gráficos, **páginas web y material bibliográfico** adicional a ser provisto por la Cátedra y/o estudiantes durante todo el año lectivo en función de los temas a tratar. Es de destacar que la utilización de los sitios web seleccionados para la realización de las Actividades Prácticas, pueden presentar modificaciones, debido a la permanencia o no de los mismos en Internet.

### **PROPUESTA METODOLÓGICA: (Incluir las salidas, eventos, visitas, etc.)**

La asignatura tiene una duración cuatrimestral, durante la cual se realizarán encuentros presenciales y virtuales a través de la Plataforma de Educación a Distancia – PEDCO-.

Como parte de las actividades propuestas para el diseño de Circuitos Turísticos se implementarán diferentes recursos didácticos de trabajo con el objeto que puedas analizar textos desarrollados en formato power point, textos complementarios, la elaboración de un glosario con los términos específicos de la actividad, actividades prácticas y guías de lecturas confeccionadas para cada unidad.

Para el desarrollo del Producto/Circuito Gastronómico a diseñar brindaremos una [Guía metodológica formal no concluyente.doc](#) . La misma contiene las diversas etapas para el desarrollo del producto a trabajar, de acuerdo al cronograma establecido. En la misma, también encontrarás los aspectos formales y requisitos para la presentación final del Circuito Gastronómico.

Cada etapa, en forma consecutiva, deberá ser subida al Foro de la Plataforma de la Universidad Nacional del Comahue – [www.pedco.uncoma.edu.ar](http://www.pedco.uncoma.edu.ar) -, para ser socializada con el resto de tus compañeros/as, donde puedan valorar la utilidad, la pertinencia y la aplicabilidad de las actividades prácticas, teóricas y recursos utilizados en cada tema haciendo uso de herramientas sincrónicas (en el mismo tiempo como el caso del chat) como asincrónicas (foros, contenidos en diversas presentaciones, glosarios, tareas, etc.).

VIGENCIA (AÑOS): 2020

Este año desde la cátedra les proponemos que desarrollen diferentes circuitos gastronómicos que integren emprendedores cuyo producto/s de elaboración artesanal otorguen identidad territorial a los circuitos diseñados. En tal sentido, para cada circuito gastronómico la idea es rescatar los platos y productos típicos – artesanales que conforman cada una de las propuestas diseñadas.

Sumado a ello, se plantearán - **guías de lecturas y actividades prácticas** - que abordarán el marco teórico de la asignatura. Respecto a las **guías de lecturas**, las mismas, deberán ser desarrolladas, y subidas al Espacio de Tareas habilitado en PEDCO, junto a la correspondiente síntesis personal de cada Unidad. Dicha síntesis deberá tener como máximo una carilla. Los contenidos abordados en cada guía de lectura, deben ser socializados a través de los encuentros a determinar.

Por último, les proponemos construir una base colaborativa – sobre los términos y/o conceptos abordados en la Unidad I, II y III. A dicho GLOSARIO deberán ir incorporando en forma individual, aquellos términos que resulten específico de cada unidad, con sus correspondientes conceptos y definiciones. Para iniciar cada una de las entradas al GLOSARIO e incorporar el término a definir, se procederá a clicar en el sitio “agregar entrada” para allí volcar los términos seleccionados. Recuerden que cada alumno debe registrar dos entradas; las mismas deben hacerse de a una por vez, es decir deben hacer click dos veces en 2 agregar entrada.

Podrán ver los aportes realizados por los otros estudiantes, para no repetir términos y/o conceptos – teniendo en cuenta diversas variables: por fecha en el cual cada estudiante hizo su aporte colaborativo, por autor/es (es decir allí podrán visualizar el apellido de quién de Uds. realizó su aporte), por orden alfabético, etc.

### **¿QUE SE NECESITA PARA LLEVAR ADELANTE EL PROGRAMA ?**

- Usar recursos múltiples: material diseñado para la asignatura, archivos en la web, exposiciones individuales/grupales, salidas de campo, etc.
- Analizar distintos tipos de programas turísticos alternativos.
- Identificar y experimentar fortalezas y debilidades en relación a la propuesta de trabajo de cada alumno.
- Observar los propios sentimientos respecto a dicha propuesta de trabajo
- Interactuar con los propios compañeros/as, intercambiando ideas, compartiendo información, optimizando recursos, etc.

## **5 - CONDICIONES DE ACREDITACIÓN Y EVALUACIÓN**

### **ACREDITACIÓN**

- Asistencia y participación en clases sincrónicas y asincrónicas de acuerdo al calendario establecido por la cátedra.



- La entrega y exposición oral - individual y/o grupal - obligatoria en tiempo y forma - , según lo establecido en el calendario, de **todas** las actividades diseñadas por la cátedra, tanto de las Guías de Lecturas de cada Unidad, las Actividades Prácticas, la participación en la confección del Glosario en PEDCO, como así también de los informes parciales de las etapas de la Guía Metodológica, y del Trabajo Final.
- Los docentes irán realizando correcciones parciales de las etapas de la Guía Metodológica con calificación de:
  - Aprobado
  - Aprobado con modificaciones
  - Desaprobado (rehacer completo el trabajo).

Cada una de las etapas tiene sólo **una** recuperación. En caso que el recuperatorio de dicha etapa, sea desaprobado nuevamente, el alumno **no** podrá seguir cursando la asignatura.

- Aprobación del proyecto final y exposición oral con nota igual o mayor a 7 (siete), para obtener la **promoción** de la asignatura (no se rinde examen final).-
- No se rinden exámenes parciales.

## **EVALUACIÓN**

La evaluación entendida como un proceso permanente, tendrá en cuenta aspectos tales como participación e involucramiento de estudiante en el proceso de elaboración con conceptos innovadores, presentación formal de los trabajos, vocabulario, utilización y aplicación correcta de las herramientas metodológicas para llevar a cabo el circuito como la incorporación del marco teórico necesario

La nota final de la asignatura surge en función de

- ☞ Los propósitos generales de la asignatura y de la ponderación entre los resultados obtenidos en todas las actividades obligatorias
- ☞ El sentido de autonomía para la resolución de situaciones conflictivas
- ☞ La resignificación de contenidos y procedimientos aprehekidos durante la carrera.
- ☞ El esfuerzo de síntesis para expresar conclusiones relevantes para la toma de decisiones asociadas al circuito.
- ☞ La creatividad y pertinencia de la/s propuesta/s presentada/s.

### **ESTUDIANTES LIBRES:**

Los estudiantes podrán rendir **EXAMEN FINAL** en condición de **ALUMNO LIBRE**. Para ello, deberán presentar, con una anticipación de dos semanas previas al examen final, el diseño de un Circuito Gastronómico, de un destino seleccionado, avalado por la cátedra. Para el diseño del circuito, se deberá seguir lo expuesto en la guía metodológica establecida por la cátedra, para la presentación de un Circuito Gastronómico en el programa 2020. El trabajo deberá ser realizado de manera individual. Dicho trabajo, debe estar aprobado antes que se sustancie la mesa de examen final.

Con la aprobación del mismo, el estudiante debe rendir un examen escrito y uno oral con el último programa de la asignatura vigente. El escrito es eliminatorio y su aprobación será con VIGENCIA (AÑOS): 2020

4(cuatro) como mínimo. De ser aprobado se tomará una instancia oral que también deberá ser aprobada con 4(cuatro) como mínimo.

*Nota: los estudiantes libres deberán presentarse en los exámenes finales con el programa vigente correspondiente*

## 6 - CRONOGRAMA TENTATIVO:

**Primer encuentro:** martes, 1 de septiembre

UNIDAD	FECHA DE ENTREGA A LA PEDCO POR PARTE DE LOS ESTUDIANTES
PRESENTACION DEL CIRCUITO GASTRONÓMICO SELECCIONADO	08/09
UNIDAD I: FUNDAMENTACIÓN DE LA ELECCIÓN DEL DESTINO	22/09
UNIDAD II: DIAGNÓSTICO DEL DESTINO	06/10
UNIDAD II: DESARROLLO DEL PRODUCTO	20/10
UNIDAD III: ACCIONES DE PROMOCIÓN – REDACCIÓN DEL PROGRAMA	03/11
REVISIÓN DEL TRABAJO FINAL	17/11
EXPOSICION ORAL Y CIERRE DE CURSADO	01/12

## 7 - DISTRIBUCIÓN HORARIA

a. HORARIO DE CLASES TEÓRICAS/PRÁCTICAS/LABORATORIO

HORA	LUNES			MARTES			MIÉRCOLES			JUEVES			VIERNES			SÁBADO		
	T	P	L	T	P	L	T	P	L	T	P	L	T	P	L	T	P	L
08																		
09																		
10				X														
11				X														
12					X													
13					X													
14					X													
15																		
16																		
17																		
18																		
19																		
20																		
21																		
22																		
23																		
24																		

**b. HORARIO DE CONSULTA DE ESTUDIANTES**

DOCENTE	LEGAJO Nº	DÍA Y HORA	LUGAR
Fabiana Andrea Quadrini	54546	Martes de 13 a 14 hrs	PEDCO
Patricia Roxana Hernandez	59629	Martes de 14 a 15 hrs	PEDCO
Cristian Oscar Falquemberg	56.897	Martes de 14 a 15 hrs	PEDCO

**7- DISTRIBUCIÓN HORARIA**

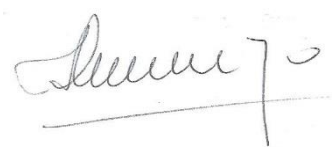
**a. DIAS, HORARIO Y AULA DE CURSADO**  
**MARTES DE 10 A 14 HORAS -**

**b. CANTIDAD DE HORAS SEMANALES DEDICADAS A CLASES TEÓRICAS**  
**2 HORAS**

**c. CANTIDAD DE HORAS SEMANALES DEDICADAS A CLASES PRÁCTICAS**  
**2 HORAS**

**d. DÍAS, HORARIO Y LUGAR DE ATENCIÓN DE ALUMNOS DE CADA INTEGRANTE DE CÁTEDRA**

Prof. Fabiana Andrea Quadrini – Martes de 13 a 14 horas –  
 Prof. Patricia Roxana Hernandez – Martes de 14 a 15 horas –  
 Prof. Cristian Oscar Falquemberg – Martes de 14 a 15 horas -

FIRMA ENCARGADO/A DE CATEDRA: 	FIRMA DIRECTOR/A DE DEPARTAMENTO:
--	-----------------------------------