

**EDUCACIÓN MEDIA PROFESIONAL  
BARMAN - PLAN 2004  
(Gastronomía)**

**PERFIL DE INGRESO:**

Educación Media Básica (3er. año de Ciclo Básico en sus distintas modalidades).

Formación Profesional Básica (Plan 2007).

Articulación Educación Media Básica.

1er. año Gastronomía, común a las orientaciones Gastronomía, Barman y Sala - Bar.

**DURACIÓN:**

2 años -conformados de 30 a 36 horas semanales cada uno- (de 1920 a 2304 horas curso).

ESPACIOS	ASIGNATURAS	1º Año			2º Año		
		Trayectos			Trayectos		
		I	II	III	I	II	III
<b>Espacio Curricular de Equivalencia</b>	Análisis y Producción de Textos	3	-	-	-	-	-
	Matemática	-	3	-	-	-	-
	Ciencias Sociales (Historia)	-	-	-	-	-	3
	Ciencias Experimentales (Biología CTS)	-	-	-	3	-	-
<b>Espacio Curricular Tecnológico</b>	Administración y Costos	-	-	-	-	3	-
	Francés	3	-	-	-	-	-
	Enología	-	-	-	-	2	-
	Inglés Aplicado	-	-	-	3	-	-
	Legislación Aplicada al Sector	-	-	2	-	-	-
	Práctica Profesional Gastronomía	-	10	-	-	-	-
	Práctica Profesional Sala - Bar	-	5	-	-	-	-
	Práctica Profesional Barman	-	-	-	-	12	-
	Portugués	-	-	-	2	-	-
	Seguridad e Higiene	-	2	-	-	-	-
	Relaciones Humanas	-	-	2	-	-	-
Química para Gastronomía	-	-	-	-	2	-	
<b>Horas Curriculares por Trayecto</b>		<b>6</b>	<b>20</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>19</b>	<b>3</b>
<b>Total de Horas Curriculares Semanales*</b>		<b>30</b>			<b>30</b>		
<b>Espacio Curricular Optativo</b>	<b>Opciones de Formación General</b> Actividades de Deporte y Recreación Actividades Musicales Biología Control Informático de Proyectos** Elementos de Marketing Espacio Reflexivo Formación Empresarial** Instalación de Software y Control de Virus** Internet y Correo Electrónico** Introducción a Bases de Datos** Introducción al Diseño WEB** Legislación del Trabajo** Literatura Metodología de la Investigación Planilla Electrónica** Presencia Integral Presentaciones Gráficas** Procesador de Textos** Relaciones Humanas y Públicas** Sistema Operativo Linux** Sistema Operativo Windows** Taller Filosófico Taller Literario y Teatral						
	<b>Opciones de Profundización Profesional</b> Cultura de la Hospitalidad (1º 2º) Francés Aplicado a la Gastronomía (1º 2º) Inglés Aplicado a la Gastronomía (1º 2º) Marketing (1º 2º) Protocolo (1º 2º) Pasantías Curriculares (Ley 17.230)	4			4		

<b>Espacio Curricular Descentralizado</b>	<b>Opciones Formativas definidas por el Centro Educativo</b>	2	2
<b>Pasantías Laborales</b>	Artículos 620 a 627 de la Ley 17.926 y 16.873		

\* Hasta 36 horas semanales con 4 hs. de ECO y 2 hs. de ECD.  
CTS: Ciencia, tecnología y sociedad.

Trayecto I Comunicación y Expresión  
Trayecto II Ciencias Naturales y Matemática  
Trayecto III Filosofía y Ciencias Sociales

**CRÉDITO EDUCATIVO:**

Diploma: Operario Calificado Barman  
\*\* Optativo con Certificación

**PERFIL DE EGRESO:**

Las competencias construidas, desarrolladas y consolidadas durante los dos años posibilitarán al egresado:  
 Dominar lenguajes, códigos y principios tecnológicos y técnicos-operativos que le permitan intervenir en sistemas específicos propios de su nivel y orientación.  
 Aplicar conocimientos tecnológicos y técnicos para analizar, colaborar en el diagnóstico y resolución de los problemas propios de su especialidad.  
 Seleccionar, organizar, relacionar, interpretar datos e informaciones representados de diferentes formas, para tomar decisiones frente a situaciones problema.  
 Relacionar informaciones y conocimientos disponibles para construir argumentación consistente y elaborar informes técnicos correspondientes al área de su especialización.  
 Desempeñar su actividad laboral en forma individual o en equipo, en forma autónoma o bajo supervisión en ámbitos productivos de bienes y/o servicios.  
 Trabajar atendiendo las normas de seguridad.  
 Contribuir a gestionar en forma eficiente y eficaz el funcionamiento de la organización en que se desempeña.  
 Desarrollar la capacidad de adaptarse a los nuevos sistemas productivos a través de la formación continua.  
 Ejecutar las tareas profesionales asegurando la calidad de los proceso y/o los productos.

**HABILITACIÓN:**

2do. año de Educación Media Tecnológica o General  
Módulos de Especialización  
Al campo laboral

**Se dicta en:**

**Escuela Superior de Hotelería, Gastronomía y Turismo 2924 6912 - 2924 9609 - 2929 0710 Gral. Aguilar N° 1180 esq. Av. Agraciada**