

ANEXO X

1. **Curso:** Gestión de Alimentos y Bebidas en la Gastronomía
2. **Carga horaria total:** 50 horas
3. **Modalidad de cursado:** Presencial
4. **Unidades temáticas:**

Unidad N°1: Administración Gastronómica

- Contenido:
 - Marketing Gastronómico
 - Identificación de meta
 - Objetivo
 - Publicidad
 - Costo
 - Ceremonial y Protocolo
 - Tipo de mesas
- Carga Horaria: 10 horas.

Unidad N°2: Higiene y seguridad

- Contenido:
 - Manipulación de alimentos.
 - Compra recepción y Almacenamiento
 - Limpieza de la cocina
 - Limpieza del local
 - Contaminación
 - Microorganismos
 - Temperaturas
 - Primeros auxilios
- Carga Horaria: 10 horas.

Unidad N°3: Planificación de fiestas y Servicio de salón

- Contenido:
 - Tipo de evento
 - Cálculo
 - Montaje de platos
 - Léxico del servicio
 - El restaurante
 - Organización
 - Servicios de salón
 - Preparación y armado del salón
 - Planificación del servicio del salón

- Carga Horaria: 18 horas.

Unidad N°4: Bebidas en la Gastronomía

- Contenido:
 - Generalidades del vino
 - Factores de Calidad
 - Elaboración de vinos tintos
 - Elaboración de vinos blancos
 - El champagne
 - Vinos especiales
 - La degustación y sus objetivos
- Carga Horaria: 12 horas.