



INSTITUTO DE EDUCACION SUPERIOR N° 6.012
Pellegrini N°295 - El Carril (Salta) – Rep. Argentina
FAX - T.E.N° 4-908015 - www.ies6012.edu.ar Email: isfd6012@gmail.com

CARRERA	TECNICATURA EN TURISMO CON ORIENTACIÓN EN TURISMO ALTERNATIVO		
DOCENTE	PROF. ANA VALENTINA CHÁVEZ		
UNIDAD CURRICULAR	Año	Régimen	Hs. Cátedra
SISTEMATIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN LOCAL Año : 2024	3°	1" Cuatrim	5 Semanales

FUNDAMENTACIÓN

Partiendo de la riqueza productiva de nuestra Salta, es menester interiorizar conocimientos productivos, de defensa de desarrollo local y Soberanía Alimentaria, respetando la estacionalidad, la producción limpia y el cómo guardar, procesar, transformar, reutilizar y aprovechar los alimentos base de la alimentación humana.

Necesitamos conocer cómo produce nuestra tierra, dónde, quien produce, cómo se producen nuestros alimentos, nuestras conservas, nuestros panes, necesitamos volver a lo simple, a la tierra, a lo natural, aprovecharlo, consumirlo, transformarlo, y compartirlo.

Y de ser posible, emprender un camino de producción artesanal o de proyecto productivo y comercial.

OBJETIVOS

Del alumno:

- Reconocer regiones fitogeográficas de Salta, como sustento de las actividades productivas.
- Identificar los sectores productivos de Salta y sus actividades.
- Registrar las producciones de acuerdo a las regiones agroeconómicas.
- Identificar producciones características del Valle de Lerma y Valle Calchaquí.
- Adquirir conocimientos de principios básicos de Bromatología y Conservación.



- Adquirir conocimientos de procesos productivos locales: lácteos, conservas, dulces, embutidos, panes.

Del docente:

- Introducir a los alumnos en el ámbito concreto del turismo y su participación directa con procesos productivos locales.
- Concientizar a los alumnos de la importancia de conocer los ciclos productivos de cultivos y su posibilidad de industrialización o manufactura a diferentes escalas.
- Generar instancias de aprendizaje grupal vinculadas con la cultura general.
- Promover el intercambio inter institucional e inter localidad con alumnos de carreras afines.
- Generar espacios de reflexión y sistematización de sectores, actividades y procesos productivos.

Competencias Socioemocionales:

- Asertividad
- Pro-actividad
- Trabajo en equipo
- Comunicación efectiva
- Liderazgo
- Emprendedurismo.



UNIDADES PROGRAMÁTICAS

UNIDAD 1: PRODUCCION

Sistematización: concepto, alcances. Producción, producto.

Actividad productiva de Salta. Estructura productiva.

Sectores económicos.

Regiones Agroeconómicas. Aspectos geográficos, hidrográficos, climáticos,
de división política y económicos de la Provincia de Salta.

El Turismo como actividad económica. Productos turísticos: ruta del vino,
spa, turismo rural, turismo aventura, agroturismo, noche,
artesanías.

Infraestructura y servicios turísticos.

Turismo Rural. Programa Nacional de Turismo Rural. Ratur.

El Nuevo Turismo, claves a contemplar.

BIBLIOGRAFÍA ESPECÍFICA UNIDAD 1

AUTOR	TITULO	EDITORIAL	LUGAR Y AÑO DE EDICIÓN
CFI (Consejo federal de Inversiones)	SALTA Oferta productiva	Artes Gráficas Corin Luna SA	Buenos Aires 1999
Ministerio de Desarrollo Económico(Gob. de Salta)	SALTA Produce Oferta Productiva		Salta 2011



Ministerio de Cultura y Turismo (Gov. de Salta)	Plan Estratégico de Turismo Sustentable Salta SI		Salta 2012
	El Nuevo Turismo Y su desglobalización. Claves a contemplar	Ponle cara al Turismo.blogspot En Facebook Carrera de Turismo. El Carril	ONG Brindar

UNIDAD 2: BROMATOLOGÍA E HIGIENE

Bromatología: concepto. Normas básicas de seguridad alimentaria. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): inocuidad de alimentos, gestión de calidad, beneficios de implementación, requisitos.

Las conservas. Generalidades. Objetivos.

Condiciones de multiplicación de microorganismos. Temperaturas: Zonas segura, de latencia, peligrosa.

Cadena de frío: concepto, orígenes, características, requisitos.

Métodos de conservación: concepto, objetivos.

Métodos tradicionales, físicos, químicos.

Conservación por energía ionizante.

Conservación por vacío: concepto, características, objetivos, envases utilizados, ventajas.

Secado, salazón, ahumado, uso de azúcar, alcohol, ácidos, aceites. Pasteurización. Ebullición. Esterilización. Ultrapasteurización. Uperización. Tindalización. Refrigeración. Congelación. Ultracongelación. Liofilización.

Uso de aditivos. Vedación.



INSTITUTO DE EDUCACION SUPERIOR N° 6.012
Pellegrini N°295 - El Carril (Salta) – Rep. Argentina
FAX - T.E.N° 4-908015 - www.ies6012.edu.ar Email: isfd6012@gmail.com

BIBLIOGRAFÍA ESPECÍFICA UNIDAD 2

AUTOR	TITULO	EDITORIAL	LUGAR Y AÑO DE EDICIÓN
Adriana Noemí Ramón y otros	Buenas Prácticas de manufactura Cap 5	Imprenta Gráfico	Salta 2005
Laura Robert y otros	Programa de Buenas Prácticas de Manufactura en la industria alimenticia	INTI (Instituto Nacional de Tecnología Industrial)	Rafaela (Sta Fe) 2010
Gilberto Lira V.	Conservación. generalidades	Correo.cch.unam.mx(pdf)	
Autores varios	Envasado y conservación de Alimentos	www.usmp.edu.pe/.../pdf	
Laura Domínguez Magalí Parzanese	Luz UV en la conservación de alimentos	www.alimentosargentinos.gov.ar	
Autores varios	Principales causas de alteración de alimentos	www.exa.unicen.edu.ar/catedras/tecnoambiente.pdf	
Área Tecnología de Alimentos - Univ. de Vigo	Agentes causales de la alteración de alimentos	www.webs.uvigo.es/sidonia/Tema%202.pdf	
Autores varios	Alteración - Conservación- Aditivos	www.aula21.net/Nutriweb/conservac2.htm	
Autores varios	Conservación alimentos - ahumados	www.uhu.es/prochem/wiki/index.php/A-_Ahumados	
Jesús F. Gallego - Ramón Peyrolón M.	Diccionario de Hostelería	Editorial Paraninfo	Madrid 2004
Soledad Barruti	Mal Comidos	Booket	Bs Aires 2016
Soledad Barruti	Mala Leche	Editorial Planeta	Buenos Aires 2018



Sebastian Oddone - Martin Piña	Mitos y Verdades de los Alimentos	Ediciones B	Buenos Aires 2017
Harold McGee	La buena cocina	Debate	Buenos Aires 2010

UNIDAD 3: CONSERVAS

La técnica de la conserva. Ingredientes claves. Materiales y utensilios.

Tipos de conservas: confituras, mermeladas, jaleas, chutneys y relishes, frutas en almíbar, confitadas o escarchadas, arropes, licores y bebidas de frutas, cordiales, frutas en aguardiente. Aceites y mantequillas. Condimentos, mostazas, salsas, y ketchup.

Estabilizado. Esterilizado.

Secretos de éxito. Posibles problemas. Causas y soluciones.

Elaboraciones de licores, conservas dulces y conservas saladas que serán la base de

Examinación final de la materia.

BIBLIOGRAFÍA ESPECÍFICA UNIDAD 3

AUTOR	TITULO	EDITORIAL	LUGAR Y AÑO DE EDICIÓN
Choly Berreteaga	Dulces, conservas, embutidos. Pgs9-11.15-16. 79-80. 101-103	Ed. Atlántida	Buenos Aires 2003
Alejandra Chacón - Noemí Sartori	Industria Casera	Sandler publicaciones	Buenos Aires 2010
Autores varios	Conservas y mermeladas Pgs 7-33	RBA Libros S.A.	Barcelona 2006
Bridget Jones	Jaleas y Mermeladas Pgs 7-31	Ed. Paidotribo	Barcelona 2001



INSTITUTO DE EDUCACION SUPERIOR N° 6.012

Pellegrini N°295 - El Carril (Salta) – Rep. Argentina

FAX - T.E.N° 4-908015 - www.ies6012.edu.ar Email: isfd6012@gmail.com

Jesús Felipe Gallego - Ramón Peyrolón Merendo	Diccionario de Hostelería	Ed.Paraninfo	Madrid 2004
Claudia Daiber - Manfred Hailer	Licores Pgs 6-25	Ed. Albatros	Buenos Aires 2007

UNIDAD 4: PRODUCTOS LÁCTEOS

Leche: definición, composición. Calidad de la leche. Tipos de leche: pasteurizada, homogeneizada, ultrapasteurizada, esterilizada. Leches especiales: fortificadas, orgánicas, modificadas, deslactosada, con fibras, aromatizada y saborizada, condensada, evaporada, concentrada. Leche en polvo. Envasado de leches.

Derivados de leche. Utensilios y equipamiento necesario. Materias primas.

Proceso de elaboración de productos lácteos: queso, dulce de leche, quesillo.

Derivados lácteos fermentados: yogurth, kéfir, ricota de leche, requesón, queso cottage.

Ingredientes, recipientes, control de temperaturas, proceso de incubación, maduración.

BIBLIOGRAFÍA ESPECÍFICA UNIDAD 4

AUTOR	TITULO	EDITORIAL	LUGAR Y AÑO DE EDICIÓN
Pablo Battro	Quesos artesanales Cap 1-3.pgs 43-105	Ed. Albatros	Buenos Aires 2010
María Angélica Dianda	Elaboración de quesos artesanales Pgs 5-15. 43-45.151.179-191	Ed. Hemisferio Sur	Buenos Aires 2005
Beatrice Trum Hunter	Yogur y Kéfir Pgs 37-44. 71-84. 89-96. 103-108 127-131	Gráficas Cofas SA	Madrid 2003



Sociedad Argentina de Nutrición	Lácteos y derivados	www.sanutrucion.org.ar	
---------------------------------	---------------------	--	--

UNIDAD 5: EMBUTIDOS

Embutidos y chacinados. Historia. BPM en productos cárnicos. Variedades: frescos, estacionados, cocidos escaldados, cocidos untables, crudos, cocidos y pre-cocidos. Charcuterie de cocina.

Materias primas. Aditivos: razones de uso. Dosis diaria recomendada. Clases y tipos. conservantes- antioxidantes- resaltadores de sabor- estabilizantes- colorantes- condimentos. Proceso de elaboración: etapas, requisitos.

BIBLIOGRAFIA ESPECÍFICA UNIDAD 5

AUTOR	TITULO	EDITORIAL	LUGAR Y AÑO DE EDICIÓN
José Antonio Pérez García	Elaboración artesanal de embutidos	www.cedoc.magfor.gob.ni/documentos/cedoc/Q02-0059.pdf	El salvador 2003
Alberto Monín	Embutidos caseros	Editorial Albatros Pgs 11-52	Buenos Aires 2009

UNIDAD 6: PANES

Los componentes de un buen pan.



Harinas: Harina de trigo, composición. Otras harinas.

Aditivos. Agua. Sal. Levaduras. Azúcares. Materias Grasas.

Utensilios.

Etapas de la elaboración de la masa: Hidratación. Amasado. Fermentación.

Torneado y cocción: Torneado. Corte. Pinturas de masa.

Horneado: tipos de horno, temperaturas, uso de vapor.

Prefermentos: Masa madre. Biga. Polish.

Tipos de panes. Elaboraciones.

BIBLIOGRAFÍA ESPECÍFICA UNIDAD 6

AUTOR	TÍTULO	EDITORIAL	LUGAR Y AÑO DE EDICIÓN
Berreteaga Choly Vallejo, Marcelo	Panadería Casera	Atlántida	Buenos Aires 1998
Trujillo Ruiz, Dante	Panadería Artesanal	Lexus	España 2011
Garriga Ramón Koppmann, Mariana	Masa madre	Grijalbo	Buenos Aires 2019

EVALUACIÓN

CRITERIOS

Para la regularización en esta unidad curricular, tendremos en cuenta:

- Participación fundamentada en todas las clases prácticas.
- Trabajo en equipo y nivel de responsabilidad en la tarea asignada.
- Presentación de los trabajos en tiempo y en forma.



- Dominio, comprensión y transposición de los contenidos del programa.
- Capacidad de resolución de problemáticas presentadas.
- Capacidad de organizar, coordinar y elaborar la tarea encomendada.
- Participación pertinente en el desarrollo de las clases.
- Concurrencia a talleres, cursos, charlas, eventos relacionados con los contenidos básicos de la cátedra.
- Asistencia y participación de circuitos productivos relacionados a los núcleos curriculares.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

- Evaluaciones escritas.
- Evaluaciones orales
- Coloquios
- Informes de experiencias
- Búsqueda de información y producción.
- Elaboraciones referentes a circuitos productivos.

PARA OBTENER LA REGULARIDAD

- 80% de Asistencia a clases teóricos - prácticas
- 80% de presentación de los trabajos prácticos.
- 90 % de asistencias al trabajo de campo institucional.
- Un examen parcial aprobado con nota no inferior a 6 (seis). Divido en dos instancias, la primera una presentación con soporte gráfico y la segunda una evaluación escrita u oral.
- Un examen parcial recuperatorio.

PARA RENDIR LA UNIDAD CURRICULAR EN CALIDAD DE LIBRE

Los alumnos que no cumplan con las acreditaciones previstas para regularizar la materia, deberá presentar un trabajo escrito, y aprobado éste deberá presentarse a mesa de examen con dos instancias de evaluación, una escrita y otra oral.



INSTITUTO DE EDUCACION SUPERIOR N° 6.012
Pellegrini N°295 - El Carril (Salta) – Rep. Argentina
FAX - T.E.N° 4-908015 - www.ies6012.edu.ar Email: isfd6012@gmail.com

Ambos se aprueban con un mínimo de 4(cuatro). De no superar la instancia escrita, no podrá presentarse en la instancia oral.

En ambos casos los exámenes incluirán la totalidad de los contenidos del programa de la cátedra sin excepción, debiendo cumplimentar con un nivel de profundidad y especificidad mayor que para los alumnos regulares.

MATERIALES PARA EL APRENDIZAJE

- Notebook - Computadoras personales
- Retroproyector
- Afiches
- Fibrones
- Internet
- Módulos bibliográficos - Material bibliográfico de la Cátedra
- Tiza y borrador
- Filmadora
- Cámara Digital
- Aplicación Zoom
- Aplicación Whats App y Whats App Web
- Google Classroom



INSTITUTO DE EDUCACION SUPERIOR N° 6.012
Pellegrini N°295 - El Carril (Salta) – Rep. Argentina
FAX - T.E.N° 4-908015 - www.ies6012.edu.ar Email: isfd6012@gmail.com

Distribución en el tiempo de las actividades y contenidos programados

Núcleo/Actividades	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio
UNIDAD 1					
UNIDAD 2					
UNIDAD 3					
UNIDAD 4					
UNIDAD 5					
UNIDAD 6					

.....

PROF. ANA VALENTINA CHÁVEZ