**INSTITUTO SUPERIOR DEL PROFESORADO DE SALTA Nro. 6005**

**PLAN PEDAGOGICO: Tecnicatura Superior en Turismo c/o Guía de Turismo**

**(DESDE EL 16 DE MARZO AL 31 DE MARZO de 2020)**

**ASIGNATURA: PRINCIPIO DE GASTRONOMIA Y ENOLOGIA**

**APELLIDO Y NOMBRE DEL DOCENTE: Prof. ADRIANA GROSSBERGER**

**DIA: MIERCOLES Y VIERNES HORARIO: 20: 40 HASTA 23: 00**

|  |
| --- |
| **CONTENIDO O TEMA A DESARROLLAR** |
| **Unidad 1:** Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM). Para que sirven y dónde se aplican. Manipulación de alimentos. Reglamentación. Limpieza y desinfección. Características sobresalientes. Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Higiene personal del manipulador de alimentos. Cuidados de las manos. Hábitos. Vestidos, enfermedad y educación. Higiene de las manos.  |
| **GUIA O ACTIVIDADES** |
| Se pretende abordar la temática de forma tal que el alumno haga suya una modalidad de cuestionamiento permanente sobre los aspectos que se expongan, posibilitar espacios de reflexión y generar su intervención en diferentes contextos, para lo cual se recurrirá a la estrategia del trabajo en grupo y a la capacidad de construcción de aprendizajes significativos. Técnicas a desarrollar:* Lectura asistida y compartida.
* Esquemas explicativos. Mapas conceptuales
* Hábitos y procedimientos para el trabajo a domicilio. (Resúmenes síntesis, ficha de contenidos, lectura, glosario).
* Oralidad. Defensa de trabajos mediante plenarios
* Trabajo en pequeños grupos con roles rotativos por semana

Recursos tecnológicos* Entornos virtuales; videos y sitios web
* Conectividad a través de: tablets, celulares (grupos de whasapp) y computadoras ( e-mail)
 |
| **BIBLIOGRAFIA** |
| Buenas Prácticas de Manofactura. Ramón,N,VargasFerra,E; Cravero, A **Ed Gráfico .** Salta, 2005<https://www.youtube.com/watch?v=LfI8-k29> [TUTORIAL] Buenas Prácticas de Manufacturas | BPM-GMP https://www.youtube.com/watch?v=nW2KR1kyxbk. Buenas Prácticas de Manufactura | Ing Maria Lujan Muñoz |

 **Prof. Adriana Grossberger**

 **FIRMA DEL DOCENTE**