

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

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

(Desde el 01 de abril al 13 de abril de 2020)

**ASIGNATURA: PRINCIPIO DE GASTRONOMIA Y ENOLOGIA**

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

**DIA: (01/04/2020)**

**HORARIO: 20:40 HASTA 23 hs.**

**CONTENIDO O TEMA A DESARROLLAR**

**UNIDAD 2:** Introducción a la gastronomía: su importancia y el enfoque de su estudio. Factores culturales, sociales y psicológicos que influyen en los hábitos alimentarios. Rango social y régimen alimentario. Deberes sociales y Régimen alimentario.

**GUIA O ACTIVIDADES**

**Actividad 1:**

- a) Les propongo que lean el artículo seleccionado.  
b) Identifiquen al menos tres conceptos o ideas que consideren centrales en el texto. Escribanlas y expliquen brevemente el sentido de las mismas en el texto trabajado.

Recursos tecnológicos

- ✓ Entornos virtuales; sitios web
- ✓ Conectividad a través de: tablets, celulares (grupos de whatsapp) y computadoras (e-mail)

**BIBLIOGRAFIA**

- [www.estudiosenturismo.com.ar › search › PDF, Estudio y Perspectiva en Turismo., Somos lo que comemos. Identidad cultural, hábitos alimentarios y turismo](http://www.estudiosenturismo.com.ar/search/PDF/Estudio_y_Perspectiva_en_Turismo.,_Somos_lo_que_comemos._Identidad_cultural,_hábitos_alimentarios_y_turismo)
- <http://www.estudiosenturismo.com.ar/search/PDF/V16/v16n2a06.pdf>

**Prof. Adriana Grossberger**  
**FIRMA DEL DOCENTE**

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

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

(Desde el 01 de abril al 13 de abril de 2020)

**ASIGNATURA: PRINCIPIO DE GASTRONOMIA Y ENOLOGIA**

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

**DIA: (03/04/2020)**

**HORARIO: 20:40 HASTA 23 hs**

**CONTENIDO O TEMA A DESARROLLAR**

**UNIDAD 2:** Rango social y régimen alimentario. Deberes sociales y Régimen alimentario.

**GUIA O ACTIVIDADES**

**Actividad:**

- ✓ Lectura asistida y compartida.
- ✓ Esquemas explicativos. Mapas conceptuales
- ✓ Trabajo en pequeños grupos de discusión

Recursos tecnológicos

- ✓ Entornos virtuales; videos y sitios web
- ✓ Conectividad a través de: tablets, celulares (grupos de whatsapp) y computadoras (e-mail)

**BIBLIOGRAFIA**

- [www.estudiosenturismo.com.ar › search › PDF, Estudio y Perspectiva en Turismo., Somos lo que comemos. Identidad cultural, hábitos alimentarios y turismo](http://www.estudiosenturismo.com.ar/search/PDF/Estudio_y_Perspectiva_en_Turismo.,_Somos_lo_que_comemos._Identidad_cultural,_hábitos_alimentarios_y_turismo)
- <http://www.estudiosenturismo.com.ar/search/PDF/V16/v16n2a06.pdf>

**Prof. Adriana Grossberger  
FIRMA DEL DOCENTE**

# INSTITUTO SUPERIOR DEL PROFESORADO DE SALTA Nro. 6005

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

(Desde el 01 de abril al 13 de abril de 2020)

ASIGNATURA: PRINCIPIO DE GASTRONOMIA Y ENOLOGIA

APELLIDO Y NOMBRE DEL DOCENTE: Prof. ADRIANA GROSSBERGER

DIA: (08/04/2020)

HORARIO: 20:40 HASTA 23 hs.

### CONTENIDO O TEMA A DESARROLLAR

**Unidad 2:** Valor simbólico de los alimentos. Creencias y prejuicios. Aspectos psicológicos de la alimentación. Modificación de los hábitos alimentarios. Factores de popularidad: el medio ambiente, el individuo, los alimentos.

#### GUIA O ACTIVIDADES

##### Actividad 2:

- Defina con sus términos que es el valor simbólico de los alimentos.
- Este concepto influye en los hábitos alimentarios de las personas. Fundamente
- Exponer ejemplos de valor simbólico relacionados con la cultura, religión y/o creencias.

- ✓ Lectura asistida y compartida.
- ✓ Esquemas explicativos. Mapas conceptuales
- ✓ Trabajo en pequeños grupos de discusión

##### Recursos tecnológicos

- ✓ Entornos virtuales; videos y sitios web
- ✓ Conectividad a través de: tablets, celulares (grupos de whatsapp) y computadoras (e-mail)

#### BIBLIOGRAFIA

- <https://dieteticaynutricionweb.wordpress.com/2018/04/03/valor-simbolico-de-los-alimentos/>
- [www.estudiosenturismo.com.ar › search › PDF , Estudio y Perspectiva en Turismo., Somos lo que comemos. Identidad cultural, hábitos alimentarios y turismo](http://www.estudiosenturismo.com.ar/search/PDF/V16/v16n2a06.pdf)  
<http://www.estudiosenturismo.com.ar/search/PDF/V16/v16n2a06.pdf>

Prof. Adriana Grossberger  
FIRMA DEL DOCENTE

# INSTITUTO SUPERIOR DEL PROFESORADO DE SALTA Nro. 6005

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

(Desde el 01 de abril al 13 de abril de 2020)

ASIGNATURA: PRINCIPIO DE GASTRONOMIA Y ENOLOGIA

APELLIDO Y NOMBRE DEL DOCENTE: Prof. ADRIANA GROSSBERGER

DIA: (10/04/2020)

HORARIO: 20:40 HASTA 23 hs

### CONTENIDO O TEMA A DESARROLLAR

**Unidad 2:** Modificación de los hábitos alimentarios. Factores de popularidad: el medio ambiente, el individuo, los alimentos.

### GUIA O ACTIVIDADES

- 1) Valoración y devolución en término de los trabajos solicitados
  - 2) Pertinencia y claridad en las explicaciones
- ✓ Lectura asistida y compartida.
  - ✓ Esquemas explicativos. Mapas conceptuales
  - ✓ Trabajo en pequeños grupos de discusión

Recursos tecnológicos

- ✓ Entornos virtuales; videos y sitios web
- ✓ Conectividad a través de: tablets, celulares (grupos de whatsapp) y computadoras (e-mail).

### BIBLIOGRAFIA

- <https://dieteticaynutricionweb.wordpress.com/2018/04/03/valor-simbolico-de-los-alimentos/>

Prof. Adriana Grossberger  
FIRMA DEL DOCENTE