



PROVINCIA DEL NEUQUÉN  
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN N° 0399  
EXPEDIENTE N° 5225-001847/10

NEUQUÉN, 10 ABR 2013

**VISTO:**

La Ley de Educación Nacional N° 26.206, la Ley de Educación Técnico Profesional N° 26.058, el Decreto del Poder Ejecutivo Nacional N° 144/08, la Resolución N° 47/08 del Consejo Federal de Educación, la Disposición N° 174/05 de la Dirección General de Nivel Superior del Consejo Provincial de Educación del Neuquén y la necesidad de crear el plan de estudio de la carrera Tecnicatura Superior en Gastronomía; y



**CONSIDERANDO:**

Que es necesaria la creación de un plan de estudio para la carrera Tecnicatura Superior en Gastronomía;

Que para el otorgamiento de la validez nacional de los títulos, la presente resolución debe ser aprobada jurisdiccionalmente y luego remitida al Ministerio de Educación de la Nación –Dirección de la Validez Nacional de Títulos y Estudios;

Que se cuenta con el aval de la Dirección General de Nivel Superior;

Que corresponde dictar la norma legal pertinente;

Por ello:

**EL CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN DEL NEUQUÉN**

**RESUELVE**

- 1º) **CREAR** el Plan de Estudios correspondiente a la carrera "Tecnicatura Superior en Gastronomía" que será incluido en el Nomenclador Curricular Provincial bajo el siguiente número:
  - **Plan de Estudios N° 344 "Tecnicatura Superior en Gastronomía"**
- 2º) **APROBAR** el Perfil Profesional, las Bases Curriculares, el Régimen de Correlatividades que figuran en el ANEXO ÚNICO que forma parte de la presente norma legal.
- 3º) **ESTABLECER** que el título a otorgar correspondiente a la carrera creada en el Artículo 1º, con una duración de dos años y medio, será el de **"TÉCNICO SUPERIOR EN GASTRONOMIA"**.
- 4º) **DETERMINAR** que por la Dirección General de Nivel Superior se cursen las notificaciones de práctica y se de continuidad a los trámites de obtención de la

**ES COPIA**

DANIEL EDUARDO RAYLLALEF  
Director General de Despacho  
Consejo Provincial de Educación



PROVINCIA DEL NEUQUÉN  
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN N° 0399  
EXPEDIENTE N° 5225-001847/10

validez nacional de los Títulos ante el Ministerio de Educación de la Nación (Departamento de Validez Nacional de Títulos y Estudios).

- 5°) **ESTABLECER** que por la Dirección de Enseñanza Privada se cursarán las notificaciones de práctica.
- 6°) **REGISTRAR** y dar conocimiento a las Vocalías; Dirección General de Despacho; Dirección General de Nivel Superior; Dirección General de Títulos y Equivalencias; Junta de Clasificación Rama Media; Dirección de Planeamiento Educativo; Departamento Centro de Documentación; y **GIRAR** el expediente a la Dirección de Enseñanza Privada a los fines establecidos en el Artículo 5°. Cumplido **ARCHIVAR**

**ES COPIA**  
*[Handwritten signature]*  
DANIEL EDUARDO PAYLLALEF  
Director General de Despacho  
Consejo Provincial de Educación



Prof. STELA MARY ANA AMBROSIO  
A.C. de la Subsecretaría de Educación  
A.C. de la Presidencia  
Consejo Provincial de Educación

Prof. MARISA YASMIN MORTACA  
VOCAL RAMA INICIAL Y PRIMARIA  
Consejo Provincial de Educación

Prof. BERNARDO S. OLMOS FOITZIK  
Vocal Rama Media Técnica y Superior  
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN



PROVINCIA DEL NEUQUÉN  
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN Nº 0399  
EXPEDIENTE Nº 5225-001847/10

**ANEXO ÚNICO**  
**PLAN DE ESTUDIOS Nº 344**

**CARRERA:** TECNICATURA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA  
**TÍTULO A OTORGAR:** TÉCNICO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

**NIVEL:** SUPERIOR NO UNIVERSITARIO

**MODALIDAD:** TÉCNICA

**MODALIDAD DE DICTADO:** PRESENCIAL

**CICLO:** TÉCNICO SUPERIOR

**ESPECIALIDAD:** GASTRONOMÍA

**DURACIÓN:** DOS AÑOS Y MEDIO (2 ½). Total dos mil quinientas sesenta (2560) horas cátedra.

**CONDICIONES DE INGRESO:** Poseer estudios Secundarios completos.

**PERFIL PROFESIONAL:**

Es un Técnico con capacidad para desempeñarse en las diferentes empresas gastronómicas acreditando las siguientes competencias profesionales:

**Alcance del perfil profesional**

El Técnico Superior en Gastronomía estará capacitado para trabajar en diferentes tipos de emprendimientos gastronómicos asumiendo funciones de responsabilidad y evolucionando desde sectores parciales de producción hasta conseguir una visión global de la producción y el servicio gastronómico. Para este fin deberá tener un desempeño profesional y sobre todo capacidad para trabajar en equipo. De la misma manera deberá ser flexible para acatar indicaciones y creativo en la resolución de dificultades.

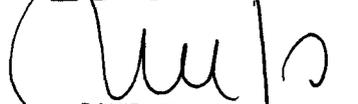
**Funciones que ejerce el profesional**

- Organizar, administrar y operativizar funciones de adquisición, almacenamiento y producción de los diferentes tipos de alimentos (materias primas, perecederas y no perecederas).
- Diseñar y organizar un servicio gastronómico distintivo, aplicando las combinaciones culinarias innovadoras, de diferentes etnias o de las distintas regiones del país.
- Integrarse a un equipo de producción en cocinas de restaurantes y otros servicios gastronómicos desempeñando diferentes roles.
- Brindar un servicio adecuado a la hospitalidad y la calidad en la atención al cliente que el tipo de emprendimiento demanda.

**Son funciones esenciales (o subfunciones en todos los campos de acción)**

- Dominar las diferentes técnicas de limpieza, trozado y cocción de los alimentos frescos y envasados.
- Conocimiento y aplicación de las combinaciones culinarias, su saborización, aderezo y presentación.
- Acreditar habilidades y destrezas técnicas que le permitan producir y elaborar diferentes tipos de platos, fríos y calientes, postres y otras combinaciones o propuestas culinarias.
- Capacidad de autogestión para impulsar en el mercado ofertas gastronómicas variadas.

**ES COPIA**

  
DANIEL EDUARDO PAYLLALEF  
Director General de Despacho  
Consejo Provincial de Educación



- Que domine los conocimientos y práctica para la manipulación de alimentos, según la normativa bromatológica vigente.
- Que puedan elaborar diferentes tipos de menús, teniendo en cuenta el componente nutricional de los alimentos y las demandas del mercado.
- Idoneidad y capacidad para organizar, producir y servir diferentes comidas en los distintos tipos de eventos.



### Área Ocupacional

Los ámbitos de inserción laboral de los Técnicos Superiores en Gastronomía son muy amplios, aunque se identifican, sintéticamente, los siguientes campos:

• el campo hotelero, en el sector de alimentos y bebidas de las empresas de servicios turísticos.

- En todo tipo de restaurantes, sean éstos de categoría familiar, gourmet, alta cocina, étnicos o de comida rápida.
- En el ámbito institucional, entendiéndose como tal aquellas organizaciones que brindan alimentación a grandes grupos de personas y en las que se debe tener en cuenta la composición nutricional. Si bien este ámbito debe contar con un Nutricionista quien es el responsable de las diferentes dietas, la producción gastronómica queda en manos de técnicos y profesionales en gastronomía. A modo de ejemplo son los hospitales, instituciones de niños, tercera edad, albergues, etc.
- En la organización de eventos o servicio gastronómico para todo tipo de recepciones.
- En el campo de la capacitación y el asesoramiento a personas y unidades económicas o educativas.
- En el servicio de catering de las empresas de transporte.
- En estancias, Lodge de Pesca, Gamelas, Residencias de Verano.

### Justificación del perfil profesional

El perfil profesional, detallado en el punto anterior, responde a las exigencias del mercado gastronómico en todas sus manifestaciones, tanto en el país como en el exterior. Este diseño de formación basado en las actuales demandas del mercado ha sido confrontado con las diferentes propuestas que llevan a cabo las entidades educativas consultadas, en la región y el resto del país y de otros lugares del mundo.

La formación de profesionales de la gastronomía, en sus múltiples especialidades, se ha ido transformando desde un adiestramiento eminentemente práctico, logrado a través del desempeño laboral, a una disciplina de desarrollo sistemático, donde no sólo es importante la adquisición de habilidades y destrezas, sino los conocimientos y las técnicas de manipulación respetando las normas bromatológicas.

Los conocimientos de diferentes técnicas y la aplicación creativa de las mismas son las que le otorgarán a los graduados de esta carrera la posibilidad de insertarse en ámbitos y países distintos, expresando a través de sus creaciones y destrezas, las expresiones gastronómicas de las diferentes culturas.

Este plan de estudios de la carrera de gastronomía ha sido diseñado en total acuerdo con las tendencias de formación imperantes en el mundo. En Europa, cuna de la formación gastronómica, existen numerosas instituciones que forman profesionales y técnicos de alto nivel y competitividad y muchas de ellas han sido un marco de referencia en este diseño. En este sentido se referencia a la formación profesional que realiza la Fundación Escoffier de la cual la institución es miembro, Le Cordón Bleu

ES COPIA

  
DANIEL EDUARDO PAYLLALEF  
Director General de Despacho  
Consejo Provincial de Educación



PROVINCIA DEL NEUQUÉN  
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN N° 0399  
EXPEDIENTE N° 5225-001847/10

(Francia – Perú), La Universidad de Gastronomía de México, Bue Trainers (Buenos Aires).

A modo de ejemplo se menciona que en Italia, España, Francia y México se está incorporando al sistema universitario la educación gastronómica por entender que se trata de un arte y una ciencia que afecta a la población en general y que como tal demanda los mayores controles tanto en la provisión y manipulación de sus alimentos como en la formación de quienes tienen la responsabilidad de transformarlos en atractivos platos.

Dado que este diseño curricular está pensado en función de una profunda articulación de los contenidos pedagógicos con las demandas del sector de la producción y del servicio se planificó una carrera de 3 años pero teniendo en cuenta que la práctica gastronómica sea un aspecto fundamental, expresada a través de horas dedicadas a este fin y de un programa de pasantías locales, nacionales y también al exterior.

### **Actividades y sus criterios de realización para cada función que ejerce el profesional**

#### **Función I**

Organizar, administrar y desarrollar servicios gastronómicos adecuados a las nuevas tendencias y normas bromatológicas y del mercado.

Organizar servicios gastronómicos de acuerdo al perfil de los futuros clientes o los clientes buscados. Administrar los recursos humanos y materiales en función del óptimo rendimiento y de acuerdo a las exigencias del servicio. Desarrollar productos y servicios de calidad y de acuerdo a las normas bromatológicas exigidas y buscando la satisfacción del cliente. Aplicar las tecnologías relativas al nivel del emprendimiento y buscar la innovación continua en las propuestas de platos y servicios.

#### **Función II**

Identificar, procesar y utilizar las materias primas adecuadas.

Identificar proveedores adecuados. Aplicar técnicas de conservación de los alimentos frescos perecederos y no perecederos según las normas establecidas. Diseñar y crear platos y servicios innovadores y teniendo en cuenta los componentes nutricionales. Seleccionar y utilizar utensilios adecuados para preservar las condiciones nutritivas de los alimentos.

#### **Función III**

Diseñar, organizar y ejecutar programas y proyectos gastronómicos.

Identificar las necesidades del mercado de eventos sociales, empresariales y de todo tipo a fin de ofrecer servicios acordes a las mismas. Innovar propuestas y ejecutarlas de acuerdo a los diferentes tipos de eventos. Adquirir el equipamiento necesario y adecuado a las demandas actuales y a los requerimientos formales y bromatológicos para el servicio de eventos. Entender la responsabilidad que asumen al realizar servicios a terceras personas.

**ES COPIA**  
  
DANIEL EDUARDO RAYLLEF  
Director General de Despacho  
Consejo Provincial de Educación



Prof. STELA MARY ANA AMBROSIO  
A.C. de la Subsecretaría de Educación  
A.C. de la Presidencia  
Consejo Provincial de Educación

Prof. MARISA YASMIN MORTADA  
VOCAL RAMA INICIAL Y PRIMARIA  
Consejo Provincial de Educación

Prof. BERNARDO S. OLMOS FOITZICK  
Vocal Rama Media Técnica y Superior  
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN



**PRIMER AÑO**



Código de Materia	Asignatura	Hs. Cát. Sem.	Hs. Cát. Cuatrim.
<b>Régimen Cuatrimestral Primer Cuatrimestre</b>			
344 01 01	Introducción a la Actividad Gastronómica: Ciclo Introductorio	2	32
344 01 02	Conocimientos Básicos de Cocina I	9	144
344 01 03	Panadería I	6	96
344 01 04	Higiene Alimentaria	3	48
344 01 05	Materias Primas	3	48
344 01 06	Pastelería y Repostería I	7	112
344 01 07	Práctica I	4	64
	<b>Total de horas cátedra</b>	<b>34</b>	<b>544</b>
<b>Segundo Cuatrimestre</b>			
344 01 08	Administración de Emprendimientos Gastronómicos	3	48
344 01 09	Cocina Fría I (Buffet Froid)	7	112
344 01 10	Nutrición I	5	80
344 01 11	Historia de la Gastronomía	2	32
344 01 12	Francés Gastronómico	3	48
344 01 13	Enología I	3	48
344 01 14	Recursos Humanos	3	48
344 01 15	Práctica II	6	96
	<b>Total de horas cátedra</b>	<b>32</b>	<b>512</b>
	<b>Total de horas cátedra Primer año</b>	<b>-</b>	<b>1056</b>
	<b>Total de horas cátedra a imputar</b>	<b>66</b>	<b>-</b>

**SEGUNDO AÑO**

Código de Materia	Asignatura	Hs. Cát. Sem.	Hs. Cát. Cuatrim.
<b>Régimen Cuatrimestral Primer Cuatrimestre</b>			
344 02 01	Cocina II	9	144
344 02 02	Bromatología	5	80
344 02 03	Costos Gastronómicos	3	48
344 02 04	Marketing Gastronómicos	3	48
344 02 05	Panadería II	7	112
344 02 06	Enología II	3	48
344 02 07	Servicio de Salón	2	32
344 02 08	Práctica III	6	96
	<b>Total de horas cátedra</b>	<b>38</b>	<b>608</b>

**ES COPIA**

DANIEL EDUARDO PAYLLALEF  
Director General de Despacho  
Consejo Provincial de Educación



PROVINCIA DEL NEUQUÉN  
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN Nº 0399  
EXPEDIENTE Nº 5225-001847/10

<b>Segundo Cuatrimestre</b>			
344 02 09	Pastelería y Repostería II	4	64
344 02 10	Cocina Fría II (Buffet Froid)	6	96
344 02 11	Nutrición II	5	80
344 02 12	Organización de Eventos	5	80
344 02 13	Industria de la Hospitalidad	2	32
344 02 14	Práctica IV (Práctica Profesionalizante)	5	80
	<b>Total de horas cátedra</b>	<b>27</b>	<b>432</b>
	<b>Total de horas cátedra Primer año</b>	<b>-</b>	<b>1040</b>
	<b>Total de horas cátedra a imputar</b>	<b>65</b>	<b>-</b>

**TERCER AÑO**

<b>Código de Materia</b>	<b>Asignatura</b>	<b>Hs. Cát. Sem.</b>	<b>Hs. Cát. Cuatrim.</b>
	<b>Régimen Cuatrimestral Primer Cuatrimestre</b>		
344 03 01	Gestión de la Calidad	9	144
344 03 02	Compras y Almacenes	5	80
344 03 03	Cocina Patagónica y Argentina	3	48
344 03 04	Administración de Alimentos y Bebidas	3	48
344 03 05	Cocina Étnica	3	48
344 03 06	Práctica V (Práctica Profesionalizante)	6	96
	<b>Total de horas cátedra de Tercer año a imputar</b>	<b>29</b>	<b>464</b>
	<b>Total de horas cátedra de Tercer año</b>	<b>-</b>	<b>464</b>
	<b>Total de horas cátedra de la carrera a imputar</b>	<b>160</b>	<b>-</b>
	<b>Total de horas Cátedra de la Carrera</b>	<b>-</b>	<b>2560</b>

**ES COPIA**  
  
DANIEL EDUARDO PAYLLALEF  
Director General de Despacho  
Consejo Provincial de Educación



Prof. STELA MARY ANA AMBROSIO  
A.C. de la Subsecretaría de Educación  
A.C. de la Presidencia  
Consejo Provincial de Educación

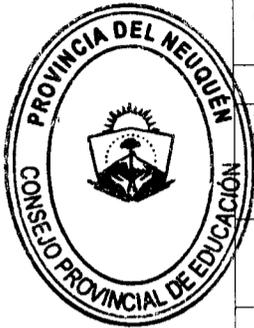
Prof. MARISA YASMIN MORTAGA  
VOCAL RAMA INICIAL Y PRIMARIA  
Consejo Provincial de Educación

Prof. BERNARDO S. OLMOS FOITZICH  
Vocal Rama Media Técnica y Superior  
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN



**CORRELATIVIDADES**

PLAN	AÑO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CURSADOS	EXÁMENES FINALES
<b>PRIMER AÑO</b>					
344	01	01	Introducción a la Actividad Gastronómica: Ciclo Introductorio		
344	01	02	Conocimientos Básicos de Cocina I		
344	01	03	Panadería I		
344	01	04	Higiene Alimentaria		
344	01	05	Materias Primas		
344	01	06	Pastelería y Repostería I		
344	01	07	Práctica I		
344	01	08	Administración de Emprendimientos Gastronómicos		
344	01	09	Cocina Fría I (Buffet Froid)		
344	01	10	Nutrición I		
344	01	11	Historia de la Gastronomía		
344	01	12	Francés Gastronómico		
344	01	13	Enología I		
344	01	14	Recursos Humanos		
344	01	15	Práctica II		
<b>SEGUNDO AÑO</b>					
344	02	01	Cocina II	01/02	01/02
344	02	02	Bromatología	01/04	01/04
344	02	03	Costos Gastronómicos		
344	02	04	Marketing Gastronómicos		
344	02	05	Panadería II	01/03	01/03
344	02	06	Enología II	01/13	01/13
344	02	07	Servicio de Salón		
344	02	08	Práctica III		
344	02	09	Pastelería y Repostería II	01/06	01/06
344	02	10	Cocina Fría II (Buffet Froid)	01/09	01/09



**ES COPIA**

*[Handwritten Signature]*  
DANIEL EDUARDO PAYLLALEF  
Director General de Despacho  
Consejo Provincial de Educación



**PROVINCIA DEL NEUQUÉN  
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN**

**RESOLUCIÓN N° 0399  
EXPEDIENTE N° 5225-001847/10**

344	02	11	Nutrición II	01/10	01/10
344	02	12	Organización de Eventos		
344	02	13	Industria de la Hospitalidad		
344	02	14	Práctica IV (Práctica Profesionalizante)	01/07-15 02/08	01/07-15 02/08
<b>TERCER AÑO</b>					
344	03	01	Gestión de la Calidad	01/04 02/02	01/04 02/02
344	03	02	Compras y Almacenes	02/03	02/03
344	03	03	Cocina Patagónica y Argentina		
344	03	04	Administración de Alimentos y Bebidas		
344	03	05	Cocina Étnica		
344	03	06	Práctica V (Práctica Profesionalizante)	01/07-15 02/08-14	01/07-15 02/08-14

**ES CORIA**

**DANIEL EDUARDO PAYLLALEF**  
Director General de Despacho  
Consejo Provincial de Educación



Prof. STELA MARY ANA AMBROSIO  
A/C. de la Subsecretaría de Educación  
A/C. de la Presidencia  
Consejo Provincial de Educación

Prof. MARISA YASMIN MORTADA  
VOCAL RAMA INICIAL Y PRIMARIA  
Consejo Provincial de Educación

Prof. BERNARDO S. OLMOS FOITZICK  
Vocal Rama Media Técnica y Superior  
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN