CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN
NEUQUÉN

RESOLUCIÓN Nº 0832'
EXPEDIENTE Nº 2533-38225 /2002.
NEUQUEN
4 JUL. 2002

VISTO:

La presentación del Proyecto Escuela de Hotelería y Gastronomía "Una propuesta Didáctico-Productiva", realizada por el Centro Educativo para el Hogar Nº 12 (CEPAHO Nº 12) de San Martín de los Andes, a través de la Dirección General de Enseñanza Técnica, Agropecuaria y Formación Profesional y;

CONSIDERANDO:

Que la propuesta educativa se inserta en el marco de formación profesional, tendiente a lograr la capacitación integral de los beneficiarios ofreciendo en el proceso diversas alternativas;

Que este proceso educativo se vincula al mundo del trabajo a través de la formación de recursos humanos ligados a las demandas de las organizaciones empresariales y acordes con un diagnóstico actualizado de manera permanente;

Que los destinatarios, jóvenes y adultos de la región de los lagos, pueden recorrer diferentes circuitos de capacitación que le permiten obtener acreditación para el desempeño en un puesto de trabajo determinado o sumar acreditaciones para un área definida de servicio turístico;

Que dichos circuitos se ajustan a los diferentes niveles de instrucción de los beneficiarios, posibilitando ingresar a las capacitaciones de acuerdo a ellos, y estimula a los alumnos a completar los circuitos del sistema educativo formal, fortaleciendo en estos casos, el centro de formación profesional la integralidad entre formación profesional y los niveles primario y/o medio;

Que la Dirección General de Educación Técnica, Agropecuaria y Formación Profesional, avala la propuesta, y responde a la política educativa del Consejo Provincial de Educación;

Que este proyecto no demanda erogación presupuestaria adicional al Consejo Provincial de Educación;

Que corresponde en consecuencia emitir la correspondiente norma legal;

Por ello;

EL CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN DEL NEUQUEN

ES COPIA

RESUELVE

CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN
NEUQUÉN

//2

RESOLUCIÓN Nº 0832
EXPEDIENTE Nº 2533-38225 /2002.

1º) **APROBAR** el Proyecto Escuela de Hotelería y Gastronomía "Una propuesta didáctico-productiva" presentado por la Dirección General de Educación Técnica, Agropecuaria y Formación Profesional destinado a jóvenes y adultos con diferentes niveles de instrucción, que como Anexo I forma parte de la presente.

2º) **ESTABLECER** que por la Dirección General de Educación Técnica, Agropecuaria y Formación Profesional se cursarán las comunicaciones de práctica.

3º) **REGISTRAR** y dar conocimiento a Vocalías; Dirección Provincial de Administración; Dirección General de Despacho; Dirección de Sueldos; Dirección General de Recursos Humanos; Dirección General de Distrito Regional – Zona IV; Dirección de Documentación e Información Educativa; Dirección General de Educación Técnica, Agropecuaria y Formación Profesional y **GIRAR** el presente Expediente a la Dirección General de Educación Técnica, Agropecuaria y Formación Profesional a los fines determinados en el Artículo 2º). Cumplido. **ARCHIVAR.-**

ES COPIA

ELENA RENEE QUAGLIA
DIRECCION GRAL. DE DESPACHO
Consejo Provincial de Educación

CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN NEUQUÉN

Prof. CRISTINA ADRIANA STORIONI
VICEPRESIDENTA
Consejo Provincial de Educación

Prof. GUILLERMO CESAR VIOLA
Vocal Rama Media, Técnica y Superior
Consejo Provincial de Educación

Prof. EVA OLGA CHAQUIREZ
VOCAL RAMA INICIAL Y PRIMARIA
Consejo Provincial de Educación

RESOLUCIÓN Nº 0832
EXPTE. Nº 2533-38225/02

FOLIO Nº 04

ANEXO I

Proyecto: Escuela de Hotelería y Gastronomía
Una Propuesta Didáctico-Productiva

FUNDAMENTACIÓN

Este proyecto adopta hoy esta definición como parte de un proceso didáctico productivo desarrollado desde el año 1997 y que en su etapa original consistía solo en una serie de cursos destinados a la prestación del servicio turístico.

La propuesta educativa se fue adecuando teniendo en cuenta una serie de factores que interactúan en forma constante a lo largo del proceso educativo.

Desde el punto de vista geográfico "La Región de los Lagos" presenta un potencial en recursos naturales y culturales que le permiten por si solo posicionarse como un destino internacional.

Ante este panorama, nuestra responsabilidad como institución educativa consiste en lograr la capacitación integral de los beneficiarios tendiente a un desarrollo integral y permanente que contemple la necesaria articulación con el mundo del trabajo, estableciendo una coherencia entre el esquema productivo actual y potencial de cada región y nuestra oferta educativa pública.

Este proyecto responde así, a un proceso de formación y capacitación de recursos humanos ligado a la demanda de las organizaciones empresariales y acordes al diagnóstico que nos posibilita la actualización permanente de contenidos, factores estos, que nos han conducido a la modificación de las propuestas curriculares.

La correcta articulación entre educación formal y capacitación para el trabajo con las necesidades del mercado laboral no resuelve la desocupación, pero actúa sobre ella en, por lo menos, dos aspectos:

permite una respuesta más rápida a las demandas de personal calificado y contribuye a evitar la conformación de núcleos de desempleados de largo plazo

Actualmente las condiciones que definen el panorama financiero , pueden favorecer a través de la actividad turística el ingreso de divisas del exterior ampliando y jerarquizando las fuentes de trabajo regional. Para ello, debemos planificar adecuadamente las acciones educativas que nos permitan mejorar la calidad en la prestación del servicio para satisfacer las demandas del mercado internacional por un lado, pero por sobre todas las cosas, garantizando con ello una mejor calidad de vida para los pobladores de la región.-

ES COPIA

ELENA TOMEI GRAGLIA
DIRECCIÓN GRAL. DE DESPACHO
Consejo Provincial de Educación

UNA PROPUESTA EDUCATIVA EN EVOLUCION PERMANENTE

1997

MODIFICACIÓN DEL PROYECTO INSTITUCIONAL

MATRÍCULA FINAL
168 Alumnos

1998

ANÁLISIS DE DEMANDAS

NECESIDAD DE CURSOS VINCULADOS AL SECTOR TURÍSITICOS

PROPUESTA CURRICULAR ORIENTADA AL TURISMO

MATRÍCULA FINAL
481 Alumnos

1999

PENSANDO EN UN HOTEL ESCUELA

SE DEFINE LA PROPUESTA CURRICULAR

MATRICULA FINAL
1133 Alumnos

2000

SE DESESTIMA LA PROPUESTA INSTITUCIONAL

CAMBIO DE CONDUCCIÓN POLÍTICO-EDUCATIVA

MATRICULA FINAL
280 Alumnos

2001

SE RETOMAN LAS ACCIONES EDUCATIVAS

MATRICULA FINAL
470 Alumnos

2002

ESCUELA DE HOTELERIA Y GASTRONOMIA

MATRICULA ACTUAL
900 Alumnos

MAYO

ES COPIA

ELENA RENEÉ QUAGLIA
DIRECCION GRAL. DE DESPACHO
Consejo Provincial de Educación

CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACION NEUQUEN

DIRECCION DE LICITACION
FOLIO

0832

DIRECCIÓN DE ENSEÑANZA TÉCNICA FOLIO Nº 06

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

Este proyecto se inserta en el marco de la formación profesional, como una propuesta integral que apunta a la formación y capacitación de los recursos humanos ofreciendo en el proceso, diversas alternativas.

Los alumnos pueden recorrer diferentes circuitos de capacitación a través de las áreas modulares que le permiten obtener acreditación en un puesto de trabajo determinado o sumar acreditaciones en un área de servicio turístico.

Dichas áreas están definidas para este proyecto como:

- ADMINISTRACIÓN HOTELERA / GASTRONÓMICA
- *ALOJAMIENTO*
- ALIMENTOS Y BEBIDAS
- ANIMACIÓN Y RECREACIÓN
- *MANTENIMIENTO HOTELERO*

Las asignaturas transversales son:

- INFORMÁTICA
- IDIOMAS
- SERVICIOS
- LEGISLACIÓN
- CEREMONIAL

AREAS DISCIPLINARES

ESPECIFICAS	Nº	GENERALES
ADMINISTRACIÓN	1	INFORMATICA
ALOJAMIENTO	2	INGLÉS
ALIMENTOS Y BEBIDAS	3	PORTUGUÉS
ANIMACIÓN	4	LEGISLACIÓN
MANTENIMIENTO	5	SERVICIOS

Nº	MODALIDAD	DURACION	CERTIFICACIONES
1	*JORNADA/ TALLER*	*Días*	*Asistencia*
2	CURSO	Meses	Aprobación
3	AREA	1 a 2 años	Especialidad por área
4	AREAS INTEGRALES	*3 a 4 años*	*Especialista en Hotelería y Gastronomía*

ES COPIA

CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN NEUQUÉN

ELENA INÉS QUAGLIA
DIRECCION GRAL. DE DESPACHO
Consejo Provincial de Educación

DIRECCION DE ENSEÑANZA TECNICA
FOLIO Nº 07

Dado que este proyecto forma parte de un proceso educativo iniciado en el año 1997, donde los alumnos que actualmente asisten a la escuela han transitado diversos trayectos, se acreditarán los saberes previos ofreciendo así mismo, la posibilidad a aquellas personas idóneas en alguna de las especialidades, la acreditación de sus conocimientos teórico-prácticos.

Para tal fin, el establecimiento educativo fijará los mecanismos adecuados para ofrecer una instancia de evaluación teórico-práctica vinculada al proyecto educativo actual que permita la acreditación pertinente.-

DESTINATARIOS

Desde sus orígenes los beneficiarios del proyecto fueron los jóvenes adultos de la región de los lagos, con diferentes niveles de instrucción predominando aquellos cón ciclo primario completo. Esta situación se fue modificando con la evolución de la propuesta educativa, que fue redefiniendo las condiciones de ingreso para transitar los módulos detallados en la descripción del proyecto.

Existen trayectos dentro de las áreas modulares que se ajustan a los diferentes niveles de instrucción, posibilitando a los beneficiarios ingresar a las capacitaciones de acuerdo a ellos, y estimulando a los alumnos a completar los circuitos del sistema educativo formal, fortaleciendo en estos casos desde la institución la integralidad entre formación profesional y los niveles primario y/o medio.

En la actualidad, de un 30 a 40% de los alumnos son desocupados.

Lo que es notable es el incremento en el tiempo de las edades promedio, cuyo rango actualmente oscila entre los 20 - 50 años.-

OBJETIVOS GENERALES

- Desarrollar una instancia de formación, actualización y/o perfeccionamiento proporcionando una formación profesional con conocimientos y enfoques teóricos y metodológicos que permitan desarrollar capacidad para el buen desempeño con sentido crítico, creativo, transformador y generador.-
- Evaluar en forma continua la propuesta para adecuar la misma a las demandas del mercado.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Desarrollar actividades educativas en situaciones ambientales concretas.
- Actualización permanente de los proyectos educativos tendientes a definir las acciones ajustadas a las normas de calidad definidas por la OMT (Iso 9000 y 14000).-

ES COPIA

CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACION
NEUQUEN

ELENA RENEE QUAGLIA
DIRECCION GRAL. DE DESPACHO
Consejo Provincial de Educación

DIRECCION DE ENSEÑANZA TECNICA
FOLIO Nº 08

- Aumentar la población beneficiaria, contando con un espacio adecuado y propio, para realizar las prácticas en terreno.
- Implementar diferentes estrategias de evaluación que permitan una actualización constante del diagnóstico del sector de servicio turístico.-

SOSTENIBILIDAD EN EL TIEMPO

1. **La propuesta curricular**
2. **Actualización diagnóstica permanente**
3. ***Evaluación del proceso educativo***
4. **Infraestructura**
5. **La institución que acompaña la propuesta educativa**
6. **Las relaciones interinstitucionales**

1. LA PROPUESTA CURRICULAR

La propuesta contiene cinco (5) áreas con una serie de cursos que definen la especialidad por áreas con sus correspondientes asignaturas.

Obtener la acreditación de uno de estos cursos le otorga la posibilidad de un desempeño laboral específico (Ej: Recepcionista) . Aprobar la totalidad de los cursos del área habilita al alumno como especialista en el área seleccionada (Ej: Especialista en Alimentos y Bebidas)

Al completar la totalidad de las áreas obtiene la certificación de "Especialista en Hotelería y Gastronomía".

Para todas las áreas se exige el cursado y aprobación de las siguientes asignaturas transversales:

- Inglés
- Portugués
- Informática
- Legislación
- Servicios

Las Jornadas y Talleres se incorporan a la propuesta como valor agregado para el logro de instancias de perfeccionamiento, las cuales se irán ampliando o modificando acorde a la evolución del proyecto educativo.

En esta instancia se definen los siguientes cursos con sus correspondientes asignaturas:

- Organización de banquetes
- Organización de congresos y convenciones
- R.R.P.P.
- Ceremonial empresarial y social
- Cultura mapuche

ES COPIA

ELENA RENEE QUAGLIA
DIRECCION GRAL. DE DESPACHO
Consejo Provincial de Educación

A continuación se describen las áreas con los cursos correspondientes:

ADMINISTRACIÓN HOTELERA-GASTRONÓMICA

- Auxiliar administrativo hotelero / gastronómico
- Recepcionista
- Compras y suministros

ALOJAMIENTO

- Ayudante de piso
- Mucama
- Gobernanta
- Lavadero

ALIMENTOS Y BEBIDAS

- Comiss
- Mozo y/o camarera
- Cheff de fila
- Maitre de salón
- Barman
- Cafetero
- Sommelier
- Auxiliar de cocina
- Ayudante de cocina
- Cheff de cocina
- Cheff con especialidades

AREA MANTENIMIENTO HOTELERO

- Carpintería
- Electricidad
- Mantenimiento sanitario
- Mantenimiento de gas
- Albañilería y revestimientos

ANIMACIÓN Y RECREACIÓN

- Animador turístico-recreativo

2. ACTUALIZACIÓN DIAGNÓSTICA PERMANENTE

Desde el año 1998 el centro educativo implementa y utiliza diversas herramientas que le permiten ir adecuando de manera constante la propuesta a las necesidades del sector.

ES COPIA

ELENA RENEÉ CUAGLIA
DIRECCION GRAL. DE DESPACHO
Consejo Provincial de Educación

LA PROPUESTA CURRICULAR

AREA	CURSO	ASIGNATURAS	ASIGNATURAS TRANSVERSALES	REQUISITOS DE INGRESO
Administración Hotelera y Gastronómica	- Asistente de Administración Hotelera.	- Administración Contable - Control y Gestión de Existencias - Introducción a la Economía Hotelera - Contabilidad Hotelera - Legislación Hotelera	- Ingles - Portugués - Servicios - Computación - Geografía Turística	-3° año Ciclo Básico
	- Recepción y Conserje de Hotel.	- Recepción - Practicas de Recepción - Geografía Turística Regional		- 3° año Ciclo Básico
	- Compras y Suministros	- Control y Gestión de Existencias - Compras - Almacenamiento		- 3° año Ciclo Básico

ES COPIA

ELENA REYES CUAGLIA
DIRECCION GRAL. DE DESPACHO
Consejo Provincial de Educación

CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACION NEUQUEN

DIRECCION DE ENSEÑANZA SECUNDARIA FOLIO Nº 10

AREA	CURSO	ASIGNATURAS	ASIGNATURAS TRANSVERSALES	REQUISITOS DE INGRESO
-Alojamiento	- Ayudante de Piso y Mucama	- Pisos - Practicas de Piso	- Ingles - Portugués - Servicios - Computación - Geografía Turística	- Primaria completa
	- Gobernanta	- Pisos - Practicas de Piso - Manejo de Personal		- Primaria completa
	- Lavandería			- Primaria completa
	- Lencería			- Primaria completa
- Alimentos y Bebidas	- Comiss- Mozo- Camarera	- Practicas en Salón - Servicio de Restaurante		- Primaria completa
	- Sommelier	- Presentación de Vinos - Catacion de Vinos - Historia de las Bodegas - Servicios en Comunidad		- Primaria completa

ES COPIA

ELENA SANES FRAGLIA
DIRECCION GRAL. DE DESPACHO
Consejo Provincial de Educación

CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACION NEUQUEN

DIRECCION DE ENSEÑANZA TECNICA FOLIO Nº 11

AREA	CURSO	ASIGNATURA	ASIGNATURAS TRANSVERSALES	REQUISITOS DE INGRESO
Mantenimiento de Hoteles, Hosterías y Cabañas	- Carpintero		- Ingles - Portugués - Servicios - Computación - Geografía Turística	- Primaria completa
	- Revestimientos			
	- Electricidad			
	- Instalación de Sanitarios			
	- Mantenimiento de Gas			
Animación y Recreación	- Animación y Recreación	- Técnicas de Recreación - Circuitos Turísticos - Calidad en el Servicio	- Ingles - Portugués - Servicios - Computación - Geografía Turística	- 3° año Ciclo Básico

ES COPIA

ELENA PEREZ PAGLIA
DIRECCION GRAL. DE DESPACHO
Consejo Provincial de Educación

CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACION
NEUQUEN

DIRECCION DE ENSEÑANZA TECNICA
FOLIO Nº 12

AREA	CURSO	ASIGNATURAS	ASIGNATURAS TRANVERSALES	REQUISITOS DE INGRESO
Alimentos y Bebidas	- Cheff de Especialidades 1- Cheff Hors D´Ouvre 2- Cheff Entremetier 3- Cheff Rotisseur 4- Cheff Poissonier 5- Cheff Patissier 6- Ceff Potages 7- Cheff Saucier 8- Cheff Glacier y Repostero 9- Communad o Cocinero de Personal	- Fiambrero - Legumbrero - Roticero - Pescados y Mariscos - Pastas - Caldos y Sopas Crema - Salsero	- Ingles - Portugués - Servicios - Computación - Geografía Turística	- Primaria completa
	- Auxiliar de Cocina	- Lavaplatos - Lavacopa - Cacerolero - Platinero		

ES COPIA

ELENA [illegible] AGUIA
DIRECCION GRAL. DE DESPACHO
Consejo Provincial de Educación

DIRECCION DE ENSEÑANZA TECNICA
FOLIO Nº 13

AREA	CURSO	ASIGNATURAS	ASIGNATURAS TRANSVERASLES	REQUISITOS DE INGRESO
Alimentos y Bebidas	- Maitre de Hotel o Principal	- Introducción a la Hotelería - Introducción a la Gastronomía - Servicios de Salón - Operaciones de Bar - Relaciones Publicas y Comerciales - Francés - Alimentos y Bebidas - Cortes y Fiambres	- Ingles - Portugués - Servicios - Computación - Geografía Turística	- Primaria completa
	- Cheff de Cocina	- Composición de Menúes - Costos Gastronómicos - Etica Profesional - Eventos y Banquete - Nutrición - Marketing - Bromatologia - Francés		- Primaria completa

ES COPIA

ELENA [illegible] JULIA
DIRECCION GRAL. DE DESPACHO
Consejo Provincial de Educación

CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACION NEUQUEN

DIRECCION DE ENSEÑANZA TECNICA
FOLIO Nº 14

AREA	CURSO	ASIGNATURAS	ASIGNATURAS TRANSVERASLES	REQUISITOS DE INGRESO
Alimentos y Bebidas	- Barman	- Operaciones de Bar - Practicas de Bar	- Ingles - Portugués - Servicios - Computación - Geografía Turística	- Primaria Completa
	- Cafetero	- Operaciones de Café - Practicas de Café		- Primaria Completa
	- Cheff de Fila	- Introducción a la Gastronomía - Introducción a la Hotelería - Servicios de Salón - Técnicas de Conducción de Personal		- Primaria Completa

ES COPIA

ELENA [illegible]
DIRECCION GRAL. DE DESPACHO
Consejo Provincial de Educación

CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACION NEUQUEN

DIRECCION DE ENSEÑANZA TECNICA
FOLIO Nº 15

DIRECCIÓN DE ENSEÑANZA TÉCNICA
FOLIO Nº 16

En primer lugar se utilizan diversas fuentes de información local, regional, nacional e internacional a fin de recabar datos confiables, como indicadores de la actualización.

La Encuesta Turística Invernal, que se implementa en la localidad desde hace diez (10) años a través de la Secretaría Municipal de Turismo, representó para el Centro de Formación Profesional un proceso de evolución a través de la búsqueda de nuevos indicadores que pudieran medir el impacto de la capacitación en el sector de servicios turísticos y la calidad del ambiente.

En esta búsqueda el centro adquiere protagonismo ante la Secretaría de Turismo de San Martín de los Andes, quien permitió introducir a la Encuesta modificaciones relacionadas con los aspectos medio-ambientales.

Los alumnos, previa capacitación para realizar el muestreo y comunicar al visitante la importancia del desarrollo turístico sustentable, implementaron la misma, como una estrategia de práctica en terreno.

Para el año 2002 se prevé una experiencia similar.

3. EVALUACIÓN DEL PROCESO EDUCATIVO

La evaluación permite definir, determinar y valorar los procesos, logros, agentes y recursos, tratando de abarcar todos los aspectos de la vida escolar. Reconocer nuestras debilidades y fortalezas nos posibilitan realizar los ajustes necesarios oportunamente. Aprender de la experiencia y compartirla con el otro. Adaptar la acción a las necesidades de la realidad que atiende el Centro y revisar de forma continua nuestro diseño evaluativo.-

En primera instancia realizamos las evaluaciones iniciales de los proyectos, lo que nos permite diagnosticar, conociendo la realidad que se nos presenta introduciendo las modificaciones pertinentes.-

Luego realizamos una evaluación procesual, que nos permite retroalimentar, orientar y animar a las personas comprometidas en el.-

Realizamos una evaluación sumativa, como fruto globalizador de la evaluación continua, dirigida a alumnos, docentes, directivos y recursos.-

En ultimo termino, se realiza una meta-evaluación, en donde se pone el énfasis en evaluar nuestro sistema evaluativo, enriqueciendo el mismo año tras año.-

4.INFRAESTRUCTURA

La infraestructura existente responde a la presente Propuesta Educativa, lo que nos permite optimizar el uso intensivo durante la jornada diaria.

Para realizar las practicas en el **área de hotelería**, se cuenta con una recepción, dos dormitorios y un desayunador ambientados para tal fin.-

Para el **área de gastronomía**, se ha montado un aula-taller, en el cual se desarrollaran los cursos específicos.-

5. LA INSTITUCIÓN QUE ACOMPAÑA LA PROPUESTA EDUCATIVA

ES COPIA

ELENA [illegible]
DIRECCIÓN [illegible] DE DESPACHO
Consejo Provincial de Educación

CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN
NEUQUÉN

DE ENSEÑANZA TÉCNICA
FOLIO Nº 17

Las relaciones intrainstitucionales responden a un trabajo dinámico cuyos objetivos están orientados a la puesta en común de los proyectos educativos, la interacción reflexiva y enriquecedora, animando a los docentes a un trabajo en equipo interdisciplinario, realizando de esta manera una retroalimentación continua y diversa.

Se estimula a los docentes a la participación, investigación y asistencia a Jornadas o Talleres, que favorezcan el crecimiento y fortalecimiento de los mismos.

Dentro de la rama de la Hotelería y Gastronomía, se han realizado capacitaciones en la Provincia del Neuquen, Buenos Aires, San Luis y en el exterior, creciendo de manera conjunta.-

De esta manera, hemos reflexionado y revisado los proyectos en función de las experiencias adquiridas, para favorecer el proceso educativo, implementando una política de investigación, que se constituye en la principal fuente de mejoramiento de los programas académicos y de desarrollo personal de los profesores y alumnos.

6.LAS RELACIONES INTERINSTITUCIONALES

El Centro de Formación Profesional, desarrolla una interacción permanente con los sectores hoteleros y gastronómicos, ya sean empresariales, gubernamentales y académicos, de carácter provincial, nacional e internacional.

Esto nos permite establecer en forma conjunta con otras instituciones, convenios de coparticipación con el objetivo de elaborar, diseñar y evaluar las capacitaciones que se demanden, impulsando políticas de integración institucional.

No solo se planifican las acciones de formación, sino que se realiza el posterior seguimiento en el mundo laboral, constituyendo en la actualidad una estructura definida por:

- Un **sistema de pasantías** no rentadas y rentadas bajo convenio con las empresas hoteleras y/o gastronómicas oferentes.
- Un **observatorio de egresados** que permite el seguimiento de la actividad laboral como fuente de diagnóstico, evaluación y ajustes de los proyectos educativos.
- Una **red de empleo** conformada a través de una base de datos donde los egresados se inscriben de manera voluntaria según las competencias adquiridas, como forma de garantizar la vinculación entre los egresados y las demandas del mercado laboral.

ES COPIA

CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACION NEUQUEN

ELENA [illegible] QUAGLIA
DIRECCION GRAL. DE DESPACHO
Consejo Provincial de Educación

DIRECCIÓN DE ENSEÑANZA TÉCNICA
FOLIO Nº 18

RECURSOS HUMANOS NECESARIOS PARA AMPLIAR LA PROPUESTA

Actualmente están destinados a la implementación de este Proyecto 6 cargos de la Planta Funcional de nuestro establecimiento y por el convenio existente entre *Cámara de Industria, Comercio y Turismo de San Martín de los Andes* - Centro Zonal Pymes, se financian el equivalente a 5 (cinco) cargos.-

Para ampliar la presente propuesta, se requieren un total de 8 (ocho) cargos que se distribuirán de la siguiente manera.

- Administración Hotelera
- Mucama
- Gobernanta
- Lavadero
- Mozos
- Cocina especialidades
- Auxiliar de cocina
- Animación y Recreación

30 horas cátedras que se destinaran a la realización de las Jornadas y Talleres ya explicitados.

ES COPIA

CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN NEUQUÉN

Prof. CRISTINA ADRIANA STORIONI
VICEPRESIDENTA
Consejo Provincial de Educación

Prof. GUILLERMO CESAR VIOLA
Vocal Rama Media, Técnica y Superior
Consejo Provincial de Educación

Prof. EVA OLGA CHAQUIREZ
VOCAL RAMA INICIAL Y PRIMARIA
Consejo Provincial de Educación

ELENA RENÉE QUAGLIA
DIRECCIONAL DE DESPACHO
Consejo Provincial de Educación