

1243
RESOLUCIÓN N°
EXPEDIENTE N° 7210-003146/2017
NEUQUÉN, 20 SEP 2018

VISTO:

Las Leyes 26.206 y 26.058, las Resoluciones N° 047/2008 y N° 209/2013 del Consejo Federal de Educación y las solicitudes de los Municipios de implementar tecnicaturas superiores en el interior de la Provincia del Neuquén; y

CONSIDERANDO:

Que las Resoluciones N° 047/2008 y N° 209/2013 del Consejo Federal de Educación establecen los campos de formación y sus porcentajes mínimos, como así también los porcentajes mínimos de actividades formativas de la Educación Técnico Profesional correspondiente a la Educación Secundaria y a la Educación Superior;

Que las mencionadas Resoluciones sugieren adecuar los diseños curriculares a dicha normativa vigente y crear un único plan de estudio jurisdiccional;

Que de acuerdo a lo exigido por el Ministerio de Educación de la Nación, la presente carrera debe ser adecuada a la citada normativa nacional a fin de no perder la validez nacional de los títulos;

Que una de las líneas de acción de la Dirección Provincial de Educación Superior es el fortalecimiento de la Educación Técnico Profesional en articulación interinstitucional e intersectorial en los territorios de demanda;

Que las demandas de las comunidades del interior de la provincia se vinculan con el sector productivo asociado a su territorio y solicitan tecnicaturas superiores;

Que es necesario crear un plan jurisdiccional de tecnicatura superior para el sector productivo;

Que se cuenta con el aval de la Dirección Provincial de Educación Superior;

Que corresponde dictar la norma pertinente;

Por ello:

EL CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN DEL NEUQUÉN

RESUELVE

- 1º) CREAR** en el Nomenclador Curricular Provincial el Plan de Estudio N° 678 correspondiente a la carrera "Tecnicatura Superior en Gastronomía" que como Anexo I integra la presente norma.
- 2º) ESTABLECER** que el título a otorgar es el de "Técnico Superior en Gastronomía", con una formación de tres (3) años y una carga horaria de 2448 horas cátedra, equivalente a 1632 horas reloj.

ES COPIA

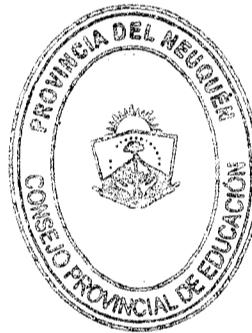

ADRIANA BEATRIZ PORTO
Directora Provincial de
Despacho y Mesa de Entradas
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACION



- 3º) **APROBAR** el **Diseño Curricular Jurisdiccional de la Tecnicatura Superior en Gastronomía**, Plan de Estudio N° 678, que como Anexo II integra la presente norma.
- 4º) **DISPONER** que el Consejo Provincial de Educación del Neuquén, definirá el Régimen de Correlatividades del Plan de Estudio N° 678.
- 5º) **INDICAR** que por la Dirección Provincial de Educación Superior se efectuarán las comunicaciones de práctica.
- 6º) **REGISTRAR**, dar conocimiento a las Vocalías, Dirección Provincial de Despacho y Mesa de Entradas; Dirección Provincial de Administración; Dirección Provincial Centro de Documentación e Información Educativa; Coordinación de Gestión de Recursos Humanos; Dirección Provincial Técnico Operativa; Dirección General de Sueldos; Dirección Provincial de Títulos y Equivalencias; Dirección Provincial de Planeamiento, Estadística y Evaluación y **GIRAR** el Expediente a la Dirección Provincial de Educación Superior a fin de cumplimentar el Artículo 5º de la presente. Cumplido, **ARCHIVAR**.

ES COPIA

ADRIANA BEATRIZ PORTO
Directora Provincial de
Despacho y Mesa de Entradas
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACION



Prof. CRISTINA A. STORIONI
Ministra de Educación y
Presidente del
Consejo Provincial de Educación
Provincia del Neuquén

Prof. MARCELO S. JENSEN
Vocal Nivel Secundario,
Técnica y Superior
C.P.E. - Ministerio de Educación
Provincia del Neuquén

Prof. MARIA ALEJANDRA LI PRETI
Vocal Nivel Inicial y Primario
C.P.E. - Ministerio de Educación
Provincia del Neuquén

ANEXO I

PLAN DE ESTUDIO N° 678

TECNICATURA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

IDENTIFICACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIO

Denominación: TECNICATURA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA.

Nivel: Superior.

Modalidad: Técnica.

Ciclo: Superior.

Familia Profesional: Turismo, Hotelería y Gastronomía.

Especialidad: Gastronomía.

Duración: 3 años; 1408 horas reloj; 2112 horas cátedra.

Cursado: Presencial.

Título: TÉCNICO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA.

Condiciones de Ingreso: Estudios secundarios completo.

PERFIL PROFESIONAL

Conceptualmente, el perfil profesional expresa el conjunto de realizaciones profesionales que una persona hace efectivas en las diversas situaciones de trabajo a las que se puede enfrentar en el dominio de su área ocupacional, siendo entonces el perfil profesional, el conjunto de los desempeños de un área ocupacional delimitada, tomando en cuenta los conocimientos, habilidades, destrezas, valores y actitudes profesionales en distintas posiciones ocupacionales.

El perfil profesional permite definir la profesionalidad de un técnico al describir el conjunto de actividades que puede desarrollar.

COMPETENCIA GENERAL

El Técnico Superior en Gastronomía podrá aportar conocimientos, habilidades y creatividad en el campo de la gastronomía en general y en particular en la gastronomía local, en clave a estándares de calidad propios de la gastronomía. Se lo define como emprendedor y vehículo de transmisión cultural, en tanto propone un rescate de la cultura gastronómica local, a partir de los recursos de la producción local e histórica.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

La carrera desarrolla capacidades que le permiten, una vez completada la trayectoria formativa, hacer desempeños competentes en las siguientes áreas de competencias:

ES COPIA

- ✓ Concebir la gastronomía local como dimensión del patrimonio cultural local.
- ✓ Recuperar insumos y materia prima local y ancestral.
- ✓ Proponer comidas y bebidas típicas y originarias del lugar.
- ✓ Desarrollar tareas en las áreas operativas de la cocina y el restaurante.
- ✓ Confeccionar menús y cartas de bebidas.
- ✓ Elaborar cocina saludable y sanitaria con insumos locales.
- ✓ Desarrollar todas las tareas que se requieran en un servicio a tercero, sea como empleado o emprendedor.
- ✓ Promover la cultura local gastronómica en las fiestas populares.
- ✓ Brindar al visitante una oferta gastronómica como atractivo local.
- ✓ Organizar y prestar servicios gastronómicos.
- ✓ Proveerse del sistema productivo local a la vez de ponerlo en valor.
- ✓ Favorecer prácticas agroecológicas en la selección de insumos o productos.
- ✓ Formular y administrar su propio emprendimiento.



JUSTIFICACIÓN DEL PERFIL PROFESIONAL

La Provincia del Neuquén es un espacio geopolítico propicio para la formación académica de nuevos profesionales que puedan desempeñarse en su territorio y que logren también insertarse en el mercado laboral a nivel local. Dicha situación deviene de sus potencialidades turísticas y el desarrollo e impulso que se ha dado a las comidas y bebidas locales.

Para el logro de estos propósitos se requiere formar a los alumnos en materias teóricas y prácticas, brindándole al mismo tiempo las técnicas necesarias para desempeñarse en el campo laboral. Este es el fundamento de instrumentar en la carrera un alto porcentaje de prácticas formativas y profesionalizantes.

De este modo, se contará con las herramientas básicas necesarias para que cada egresado se comience a manejar con eficiencia y eficacia en su profesión, estando en posesión también de las nociones teóricas que sustentan dichas prácticas.

En el año 1998, la Organización Mundial del Turismo, reunida en la ciudad de San Carlos de Bariloche, acuña dos frases que define claramente el concepto de esta propuesta.

*"La respuesta social al fenómeno de la globalización es el refuerzo de lo local"
y, "El límite al desarrollo local es la formación de su recurso humano"*

Esta carrera, colabora con el desarrollo provincial en tanto asiste al sector del turismo como cliente e interesado en esta gastronomía; además del mismo residente.

ES COPIA

ADRIANA BEATRIZ PORTO
Directora Provincial de
Despacho y Mesa de Entradas
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACION

CAJA CURRICULAR

Tecnicatura Superior en Gastronomía
Plan de Estudio N° 678



PRIMER AÑO

REGIMEN CUATRIMESTRAL

PRIMER CUATRIMESTRE

Código	Materia	Horas Cátedra	Horas Imputables
678 01 01	Comprensión de Textos	6	12
678 01 02	Comprensión de Números	6	12
678 01 03	Patrimonio Local	6	12
678 01 04	Introducción a la Gastronomía	6	12
Total horas cátedra del Primer Cuatrimestre		384	
Total horas a imputar para el Primer Cuatrimestre			48

SEGUNDO CUATRIMESTRE

Código	Materia	Horas Cátedra	Horas Imputables
678 01 05	Nutrición	6	12
678 01 06	Higiene de los Alimentos I	6	12
678 01 07	Economía Social Alimentaria	6	12
678 01 08	Cocina I	6	12
Total horas cátedra del Segundo Cuatrimestre		384	
Total horas a imputar para el Segundo Cuatrimestre			48

TOTAL CARGA HORARIA PRIMER AÑO

Total de horas cátedra en el Primer Año:	768
Total de horas reloj en el Primer Año:	512
Total de horas a imputar en el Primer Año:	96

SEGUNDO AÑO

RÉGIMEN CUATRIMESTRAL

PRIMER CUATRIMESTRE

Código	Materia	Horas Cátedra	Horas Imputables
678 02 01	Cocina II	6	12
678 02 02	Administración	6	12
678 02 03	Agroecología Local	6	12
678 02 04	Inglés	6	12

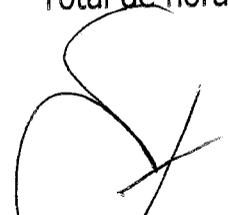
Total horas cátedra del Primer Cuatrimestre

384

Total de horas a imputar para el Primer Cuatrimestre

48

ES COPIA


ADRIANA BEATRIZ PORTO
 Directora Provincial de
 Despacho y Mesa de Entradas
 CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACION

SEGUNDO CUATRIMESTRE

Código	Materia	Horas Cátedra	Horas Imputables
678 02 05	Higiene de los Alimentos II	6	12
678 02 06	Gastronomía y Turismo	6	12
678 02 07	Cocina III	6	12
678 02 08	Prácticas Profesionalizantes I	6	12

Total horas cátedra del Segundo Cuatrimestre

384

Total de horas a imputar para el Segundo Cuatrimestre

48

TOTAL CARGA HORARIA SEGUNDO AÑO

Total de horas cátedra en el Segundo Año:

768

Total de horas reloj en el Segundo Año:

512

Total horas a imputar de Segundo Año:

96

TERCER AÑO

RÉGIMEN CUATRIMESTRAL

PRIMER CUATRIMESTRE

Código	Materia	Horas Cátedra	Horas Imputables
678 03 01	Cocina IV	6	12
678 03 02	Marketing	6	12
678 03 03	Bebidas	6	12
678 03 04	Compras y Almacenes	6	12

Total de horas cátedra del Primer Cuatrimestre: **384**

Total horas a imputar para el Primer Cuatrimestre: **48**

SEGUNDO CUATRIMESTRE

Código	Materia	Horas Cátedra	Horas Imputables
678 03 05	Prácticas Profesionalizantes II	6	12
678 03 06	Emprendimiento Gastronómico	6	12

Total horas cátedra del Segundo Cuatrimestre: **192**

Total de horas a imputar del Segundo Cuatrimestre: **24**

TOTAL CARGA HORARIA DEL TERCER AÑO

Total horas cátedra en el Tercer Año:

576

Total horas reloj en el Tercer Año:

384

Total horas a imputar de Tercer Año:

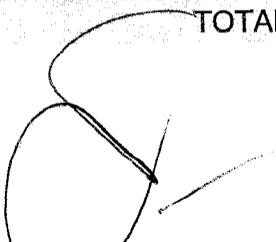
72

TOTAL HORAS CÁTEDRA DE LA CARRERA: 2112

TOTAL HORAS RELOJ DE LA CARRERA: 1408

TOTAL DE HORAS A IMPUTAR PRESUPUESTARIAMENTE: 264

ES COPIA


ADRIANA BEATRIZ PORTO
 Directora Provincial de
 Despacho y Mesa de Entradas
 CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACION

ANEXO II

**DISEÑO CURRICULAR
"TECNICATURA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA"
PLAN DE ESTUDIO N° 678**



FUNDAMENTACIÓN

Se estima que la orientación propuesta, facilitará la inserción laboral teniendo en cuenta que en la región no se aborda el aspecto del desarrollo local gastronómico, y tanto la provincia como la Patagonia requieren de recurso humano gastronómico profesionalizado.

Ser gastronómico tiene un alcance mayor que al mero hecho de cocinar.

Definimos a nuestro profesional como habilitado para cocinar pero también para administrar, comunicar, recuperar, transmitir y emprender.

Actualmente, se verifica en el mercado, una mayor demanda de profesionales gastronómicos, esto es, recurso humano formado y especializado, en un contexto de mercado exigente.

Esta demanda de profesionales claramente se expresa en perfiles profesionales que dominen, recuperen y pongan en valor el rico patrimonio cultural e histórico local, específicamente en la dimensión de la gastronomía.

OBJETIVOS

El objetivo de esta carrera es la formación técnica de recurso humano que rescate y ponga en valor los recursos e insumos locales, fortaleciendo el patrimonio cultural local, en una estrecha vinculación con el sistema agropecuario local.

La gastronomía es un servicio central en la actividad turística; y en este sentido, se observa que más allá de ser un servicio básico del turismo, la gastronomía ha evolucionado en muchos casos hasta alcanzar incluso la categoría de atractivo turístico en sí mismo. Hoy es frecuente hablar de patrimonio gastronómico.

Esto es así y convierte también a la gastronomía como un vehículo más de transmisión cultural.

ANÁLISIS OCUPACIONAL

Este capítulo describe el campo de acción y ámbito de desempeño del Técnico Superior en Gastronomía.

Este técnico domina los procesos de elaboración de alimentos y bebidas.

Además del conocer las actividades del proceso de elaboración, será capaz de realizar las actividades vinculadas con la organización, administración y gestión de dicho proceso con todo lo que ello implica para el propósito de lograr los objetivos planteados.

Por otra parte posee capacidades vinculadas con la planificación, programación, promoción y organización de la empresa gastronómica en su conjunto y del uso de las herramientas, equipos e instalaciones de manera segura y confiable.

Asimismo está preparado para proponer estrategias de vinculación del desarrollo de las actividades con el entorno local y regional del que forma parte.

Por ello, este profesional, puede desempeñarse competentemente en diversas funciones propias de su especialidad, articulando con técnicos de nivel medio y profesionales universitarios en diversos ámbitos de desempeño del sector y de la familia profesional del turismo, la hotelería y la gastronomía, tales como:

ES COPIA


ADRIANA BEATRIZ PORTO
Directora Provincial de
Despacho y Mesa de Entradas
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACION



- ✓ Restaurantes y comedores
- ✓ Bares, confiterías
- ✓ Ferias programadas
- ✓ Servicios de catering y otros servicios a terceros
- ✓ Servicios de alimentación en establecimientos educativos, de salud y otros
- ✓ Organización de eventos gastronómicos públicos y privados
- ✓ Inserción en el ámbito hotelero en el sector gastronomía
- ✓ Comedores rurales de chacras, bodegas y de turismo rural
- ✓ En su propio emprendimiento



ANTECEDENTES

Este documento se enmarca en la Ley 26058, Ley de Educación Técnico Profesional, que tiene por objeto regular y ordenar la Educación Técnico Profesional en el nivel medio y superior del Sistema Educativo Nacional y la Formación Profesional.

Por ello, se formula respetando por un lado los criterios federales y, por el otro, la realidad y diversidad de la Provincia del Neuquén.

Como parte de una formación profesionalizante contiene la formación ética, ciudadana, humanística general, científica, técnica y tecnológica en la rama de actividad de la familia profesional del turismo, hotelería y gastronomía. A su vez, se promueve en las personas el aprendizaje y desarrollo de capacidades, conocimientos, destrezas, habilidades, valores y actitudes relacionadas con desempeños profesionales y criterios de profesionalidad propios del contexto alimentario y, en particular, del contexto gastronómico local.

La propuesta, en tanto estrategia de inclusión social, se formula a partir del documento "Proceso de Homologación y Marcos de Referencia de Títulos y Certificaciones de Educación Técnico Profesional, Resolución del Consejo Federal de Cultura y Educación Nº 261/2006 y de los "Lineamientos y Criterios para la Organización Institucional y Curricular de la Educación Técnico profesional correspondiente a la Educación Secundaria y a la Educación Superior, Resolución del Consejo Federal de Educación Nº 047/2008, Resolución Nº 209/2013 del Consejo Federal de Educación y Resolución Nº 295/2016 del Consejo Federal de Educación.

En suma, la normativa nacional atendida para la presente formulación fue:

- Ley 26058: Ley de Educación Técnico Profesional
- Resolución Nº 261/2006 del Consejo Federal de Cultura y Educación. Proceso de Homologación y Marcos de Referencia de Títulos y Certificaciones de Educación Técnico Profesional.
- Resolución Nº 047/2008 del Consejo Federal de Educación. Lineamientos y Criterios para la Organización Institucional y Curricular de la Educación Técnico profesional correspondiente a la Educación Secundaria y a la Educación Superior.
- Resolución Nº 209/2013 del Consejo Federal de Educación. Porcentajes mínimos de los campos de formación.
- Resolución Nº 295/2016 del Consejo Federal de Educación. Criterios para la organización curricular.
- Resolución Nº 238/2006 del Consejo Federal de Cultura y Educación. Acuerdo Marco 23 para la Educación Superior No Universitaria.

ES COPIA

CAMPOS DE LA FORMACIÓN

Los campos de formación deben garantizar una formación que proporcione la base de conocimientos necesarios para el desempeño profesional y una ciudadanía activa. Por ello, en la organización curricular de las carreras contemplará la inclusión de los siguientes campos o áreas:

Área de Formación General

Destinado a abordar saberes que posibiliten la participación activa, reflexiva y crítica en los diversos ámbitos de la vida laboral y sociocultural y el desarrollo de una actitud ética respecto del continuo cambio tecnológico y social.

Área de Formación de Fundamento

Destinado a abordar los saberes científicos, tecnológicos y socioculturales que otorgan sostén a los conocimientos, habilidades, destrezas, valores y actitudes propios del campo profesional en cuestión.

Área de Formación Específica

Destinado a abordar los saberes propios de cada campo profesional así como también la contextualización de los desarrollados en la formación de fundamento.

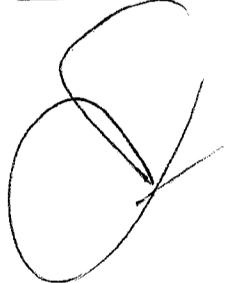
Área de Prácticas Profesionalizantes

Destinado a posibilitar la integración y contrastación de los saberes construidos en la formación de los campos descriptivos y garantizar la articulación teórico-práctica en los procesos formativos a través del acercamiento de los estudiantes a situaciones reales de trabajo. Se deben especificar cada una de las áreas.

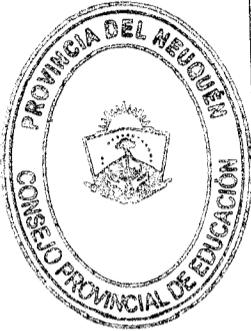
PORCENTAJES DE CAMPOS DE FORMACIÓN Y PRÁCTICAS FORMATIVAS

CAMPO FORMACIÓN	MÓDULO	HS CÁT SEMAN.	HS. CAT. TOTAL	Práctica Formativa		% POR CAMPO
				%	HS CAT	
GENERAL	Comprensión de Textos	6	96	35%	33,60	9%
	Comprensión de Números	6	96	35%	33,60	
	Total campo formación general		192	35%	67,20	
FUNDAMEN-TO	Patrimonio Local	6	96	30%	28,8	27%
	Introducción a la Gastronomía	6	96	30%	28,8	
	Economía Social Alimentaria	6	96	40%	38,4	
	Administración	6	96	40%	38,4	
	Agroecología Local	6	96	60%	57,6	
	Inglés	6	96	40%	38,4	
	Total campo formación fundamento		576	40%	230,4	

ES COPIA



ADRIANA BEATRIZ PORTO
 Directora Provincial de
 Despacho y Mesa de Entradas
 CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACION



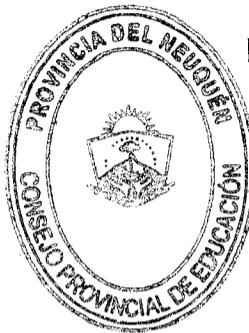
ESPECÍFICA	Gastronomía y Turismo	6	96	40%	38,4	50%
	Higiene de los Alimentos I	6	96	50%	48	
	Marketing	6	96	40%	38,4	
	Cocina I	6	96	60%	57,6	
	Cocina II	6	96	60%	57,6	
	Compras y Almacenes	6	96	30%	28,8	
	Nutrición	6	96	30%	28,8	
	Higiene de los Alimentos II	6	96	60%	57,6	
	Cocina III	6	96	50%	48	
	Bebidas	6	96	60%	57,6	
	Cocina IV	6	96	60%	57,6	
	Total campo formación específica		1056	50%	518,4	
PRÁCTICAS	Prácticas Profesionalizantes I	6	96			14%
	Prácticas Profesionalizantes II	6	96			
	Emprendimiento Gastronómico	6	96			
	Total campo de prácticas profesionalizantes		288			
TOTAL GENERAL HORAS CÁTEDRA		132	2112			100%
TOTAL GENERAL HORAS RELOJ			1408			

Menú de Modalidades para las Prácticas Formativas

1. Trabajos prácticos.
2. Trabajos prácticos integrales.
3. Elaboración de informes.
4. Salidas de campo.
5. Observación y registro.
6. Observación participante.
7. Entrevistas.
8. Simulaciones.
9. Formulación de proyectos.
10. Organización de eventos.
11. Organización de ferias de comidas.
12. Prestación de servicios.
13. Talleres.
14. Talleres con técnicas específicas (lúdicas, expresivas, otras).
15. Análisis de casos.
16. Análisis de contenido.
17. Publicaciones de los alumnos.
18. Disertaciones de los alumnos.
19. Elaboración y atención de columnas de los alumnos para medios de comunicación.

ES COPIA

- 20. Prácticas en la cocina.
 - 21. Otras a propuesta de los alumnos y/o docentes.
- Cada docente definirá el tipo de actividad para desarrollar el porcentaje de práctica formativa.



PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES

MARCO REFERENCIAL

Ley 26058 de Educación Técnico Profesional

ARTÍCULO 11: Las jurisdicciones educativas tendrán a su cargo los mecanismos que posibiliten el tránsito entre la educación técnico profesional y el resto de la educación formal, así como entre los distintos ambientes de aprendizaje de la escuela y del trabajo.

ARTÍCULO 15: El sector empresario, previa firma de convenios de colaboración con las autoridades educativas, en función del tamaño de su empresa y su capacidad operativa favorecerá la realización de prácticas educativas tanto en sus propios establecimientos como en los establecimientos educativos, poniendo a disposición de las escuelas y de los docentes tecnologías e insumos adecuados para la formación de los alumnos y alumnas.

ARTÍCULO 16: Cuando las prácticas educativas se realicen en la propia empresa, se garantizará la seguridad de los alumnos y la auditoría, dirección y control a cargo de los docentes, por tratarse de procesos de aprendizaje y no de producción a favor de los intereses económicos que pudieran haber a las empresas.

En ningún caso los alumnos sustituirán, competirán o tomarán el lugar de los trabajadores de la empresa.

MARCO CONCEPTUAL

Es a partir del marco referencial que el Instituto Nacional de Educación Tecnológica, produce una conceptualización y caracterización de las prácticas profesionalizantes, que a continuación se transcribe.

PROGRAMA DE EDUCACIÓN TÉCNICA - PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES

Las instituciones de educación técnico profesional tienen una larga tradición en el desarrollo de estrategias para vincular a sus alumnos con prácticas y ámbitos ligados al mundo del trabajo.

Estas estrategias formativas asumen distintas formas, aún dentro de una misma institución, y se plasman en propuestas heterogéneas en cuanto a sus objetivos, participantes, carácter institucional, recursos asignados para su desarrollo y el lugar que ocupan dentro del proceso formativo de los alumnos. Multiplicidad de formas que dan cuenta de los distintos y valiosos caminos que pueden seguirse para desarrollar lo que denominamos prácticas profesionalizantes.

Estas prácticas pueden llevarse a cabo en distintos entornos de aprendizaje, tanto dentro como fuera del establecimiento escolar, y organizarse a través de diversas actividades formativas. A su vez, se integran a la propuesta curricular, aunque de un modo dispar, no siempre orgánico y sistemático. Cualquiera sea la forma que adopten y los modos en que se concreten, incluso más allá de sus objetivos explícitos e inmediatos, las prácticas profesionalizantes cumplen un rol fundamental en la educación técnico profesional. Por caso, posibilitan a los alumnos un acercamiento a formas de organización y relaciones de trabajo; experimentar procesos científicos, tecnológicos y socioculturales que hacen a las situaciones de trabajo, reflexionar

ES COPIA

críticamente sobre ellos y proporcionar a la institución educativa insumos para favorecer la relación con el mundo del trabajo.

DEFINICIÓN

Las Prácticas Profesionalizantes son aquellas estrategias formativas integradas en la propuesta curricular, con el propósito de que los alumnos consoliden, integren y amplíen, las capacidades y saberes que se corresponden con el perfil profesional en el que se están formando, organizadas por la institución educativa y referenciada en situaciones de trabajo y/o desarrolladas dentro o fuera de la escuela.

Su objeto fundamental es poner en práctica saberes profesionales significativos sobre procesos sociales productivos de bienes y servicios, que tengan afinidad con el futuro entorno de trabajo en cuanto a su sustento científico, tecnológico y técnico.

Asimismo, pretenden familiarizar e introducir a los estudiantes en los procesos y el ejercicio profesional vigentes para lo cual utilizan un variado tipo de estrategias didácticas ligadas a la dinámica profesional caracterizada por la incertidumbre, la singularidad y el conflicto de valores.

Serán organizadas, implementadas y evaluadas por la institución escolar y estarán bajo el control de la propia institución y de la respectiva autoridad jurisdiccional.

FINALIDAD DE LAS PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES

En tanto las prácticas profesionalizantes aportan elementos significativos para la formación de un técnico que tiene que estar preparado para su inserción inmediata en el sistema socio productivo es necesario, en el momento de su diseño e implementación tener en cuenta algunas de las siguientes finalidades:

- a) Reflexionar críticamente sobre su futura práctica profesional, sus resultados objetivos e impactos sobre la realidad social.
- b) Reconocer la diferencia entre las soluciones que se basan en la racionalidad técnica y la existencia de un problema complejo que va más allá de ella.
- c) Enfrentar al alumno a situaciones de incertidumbre, singularidad y conflicto de valores.
- d) Integrar y transferir aprendizajes adquiridos a lo largo del proceso de formación.
- e) Comprender la relevancia de la organización y administración eficiente del tiempo, del espacio y de las actividades productivas.
- f) Familiarizarse e introducirse en los procesos de producción y el ejercicio profesional vigentes.
- g) Favorecer su contacto con situaciones concretas de trabajo en los contextos y condiciones en que se realizan las prácticas profesionalizantes, considerando y valorando el trabajo decente en el marco de los Derechos Fundamentales de los trabajadores y las condiciones de higiene y seguridad en que se desarrollan.
- h) Reconocer la especificidad de un proceso determinado de producción de bienes o servicios según la finalidad y característica de cada actividad.

CRITERIOS DE LAS PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES

Los siguientes criterios caracterizan las prácticas profesionalizantes en el marco del proyecto institucional:

- Estar planificadas desde la institución educativa, monitoreadas y evaluadas por un docente o equipo docente especialmente designado a tal fin, con participación activa de los estudiantes en su seguimiento.
- Estar integradas al proceso global de formación para no constituirse en un apéndice final adosado a la currícula.

ES COPIA

- Desarrollar procesos de trabajos propios de la profesión y vinculados a fases, subprocesos o procesos productivos del área ocupacional del técnico.
- Poner en práctica las técnicas, normas, medios de producción del campo profesional.
- Identificar las relaciones funcionales y jerárquicas del campo profesional, cuando corresponda.
- Posibilitar la integración de capacidades profesionales significativas y facilitar desde la institución educativa su transferibilidad a distintas situaciones y contextos.
- Poner en juego valores y actitudes propias del ejercicio profesional responsable.
- Ejercitar gradualmente los niveles de autonomía y criterios de responsabilidad propios del técnico.
- Poner en juego los desempeños relacionados con las habilitaciones profesionales.

IMPLICANCIAS DE LAS PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES

Un punto que es necesario atender en el momento de planificar las prácticas profesionalizantes refiere a que las mismas son una clara oportunidad para vincular a la institución educativa con el sistema socio productivo de su entorno. Son una posibilidad de romper el aislamiento y la desconexión entre escuela y organizaciones de diverso tipo del mundo socio productivo.

Con ese propósito las prácticas profesionalizantes, además de sus objetivos formativos para el estudiante, se encaminarán a:

- Fortalecer los procesos educativos a través de instancias de encuentro y retroalimentación mutua con organismos del sector socio productivo y/o entidades de la comunidad.
- Fomentar la apertura y participación de la institución educativa en la comunidad.
- Establecer puentes que faciliten la transición desde la escuela al mundo del trabajo y a los estudios superiores.
- Integrar a los diversos actores de la comunidad educativa y relacionarlos institucionalmente con los del sistema socio productivo.
- Reconocer las demandas del contexto socio productivo local.
- Contar con información actualizada respecto al ámbito de la producción, que pueda servir como insumo para el desarrollo y un eventual ajuste de las estrategias formativas.
- Generar espacios escolares de reflexión crítica de la práctica profesional y sus resultados o impactos.

MODALIDADES

Estas prácticas pueden asumir diferentes formatos, siempre y cuando mantengan con claridad los fines formativos y criterios que se persiguen con su realización, entre otros:

- Pasantías en empresas, organismos estatales o privados o en organizaciones no gubernamentales.
- Proyectos productivos o de servicios articulados entre la escuela y otras instituciones o entidades.
- Proyectos didácticos/productivos institucionales orientados a satisfacer demandas específicas de determinada producción de bienes o servicios, o destinados a satisfacer necesidades de la propia institución escolar.

ES COPIA

- Emprendimientos a cargo de los alumnos.
- Organización y desarrollo de actividades y/o proyectos de apoyo en tareas técnico profesionales demandadas por la comunidad.
- Diseño de proyectos para responder a necesidades o problemáticas puntuales de la localidad o la región.
- Alternancia de los alumnos entre la institución educativa y ámbitos del entorno socio productivo local para el desarrollo de actividades productivas.
- Propuestas formativas organizadas a través de sistemas duales.
- Empresas simuladas.

MARCO ACADÉMICO

Las Prácticas Profesionalizantes, en tanto campo de formación, tienen como objetivo la inserción del alumno en la realidad laboral y profesional de la zona donde se dicta la carrera.

Las mismas se realizarán durante el cursado de la carrera y su duración es la que determina cada plan de estudios en particular. No obstante el alumno puede realizar más horas del mínimo establecido en cada plan de estudio.

Se denomina Práctica Profesionalizante al espacio curricular que tiene por finalidad permitir que el alumno realice desempeños en situaciones reales de trabajo, aplicando los conocimientos adquiridos hasta el momento de la práctica. Este espacio pretende favorecer el saber hacer del futuro técnico.

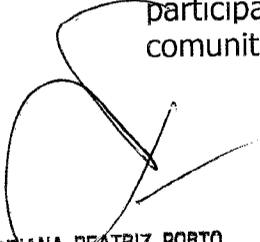
- Aplicar en situaciones reales de trabajo las capacidades desarrolladas en los distintos módulos de la carrera.
- Insertar a los alumnos de la carrera en la realidad laboral y profesional de la zona.
- Adquirir dominios y habilidades técnico - profesionales durante el cursado de la carrera.

Modalidades específicas

Las Prácticas Profesionalizantes podrán asumir las siguientes modalidades:

- Pasantía: sujeta a legislación y reglamentación nacional y provincial vigente.
- Práctica Profesionalizante Institucional:
 - Proyectos productivos articulados entre la escuela y otras instituciones u organizaciones.
 - Proyectos y actividades propuestas por los docentes de los módulos: muestras, ferias, presentaciones, salidas de campo, exposiciones, otras propuestas.
 - Proyectos didácticos / productivos institucionales orientados a satisfacer demandas específicas de determinada producción de bienes o servicios, o destinados a satisfacer necesidades de la propia institución escolar.
 - Proyectos, emprendimientos y actividades propuestas, organizadas y prestadas por los alumnos bajo supervisión correspondiente.
 - Organización y desarrollo de actividades y/o proyectos de apoyo en tareas técnico profesionales demandadas por la comunidad o por los municipios locales u organismos públicos relacionadas a la disciplina de la carrera.
 - Otras modalidades eventuales.
- Práctica Profesionalizante Propia:
 - Propuestas que solicita el alumno en virtud de su vida particular, para la participación y actuación profesional del alumno en procesos locales y comunitarios (ferias vecinales, procesos locales de desarrollo,

ES COPIA


ADRIANA BEATRIZ PORTO
Directora Provincial de
Despacho y Mesa de Entradas
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACION

programas en medios de comunicación, proyectos vecinales y comunitarios, etc.). Esta modalidad particular trata de atrapar las oportunidades que el propio alumno se genera a partir de su vida social.

Nota: para este último caso, el alumno solicita al Coordinador de Prácticas Profesionalizantes que gestione la autorización de la práctica, definiendo el objetivo de la misma y las actividades a realizar por el alumno.



Certificación

La Coordinación de Prácticas Profesionalizantes de la carrera acreditará las Prácticas Profesionalizantes a partir de su propia evaluación, evaluación del docente e informe de la práctica.

Seguros

Los seguros correspondientes corren por cuenta de la institución académica.

El seguro que ampara la responsabilidad civil comprensiva de la institución, rige para quienes efectivamente pertenezcan a la institución académica, de acuerdo a las normativas académicas vigentes. Para el caso de las Prácticas Profesionalizantes, el seguro tiene validez desde el momento y desde el lugar en que tal práctica se inicia y hasta la hora y el lugar de su finalización, momentos y lugares definidos, al igual que el itinerario y cronograma de actividades, por parte de los docentes responsables y debidamente comunicado a las autoridades de la institución a través del correspondiente proyecto de práctica.

Modalidad de cada implementación

Cada Práctica Profesionalizante seguirá la siguiente trayectoria para su conformación e implementación:

Cada práctica profesionalizante deberá estar autorizada por la Coordinación de Prácticas Profesionalizantes y también deberá estar plasmada en un Proyecto Institucional de Práctica que deberá contener mínimamente:

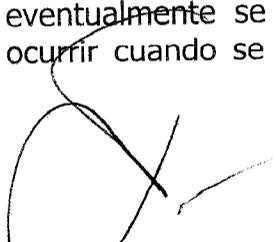
- Especificación del aporte que la práctica le brinda al alumno.
- Descripción de las capacidades desarrolladas en los distintos módulos de la carrera y para facilitar su inserción laboral y profesional.
- Período de duración.
- Organizaciones públicas o privadas involucradas (articulación interinstitucional e intersectorial).
- Cantidad de alumnos que participan.
- Actividades a desarrollar por los mismos y horarios.
- Cantidad de horas a acreditar.

La coordinación autoriza la propuesta teniendo como base de referencia los siguientes criterios:

- Pertinencia de la práctica en relación al perfil profesional de la carrera.
- Interés institucional en tanto la práctica propone articulaciones interinstitucionales, intersectoriales o interorganizacionales.
- Correspondencia entre las capacidades desarrolladas hasta el momento de la práctica, con los desempeños requeridos.
- Otras.

Aclaración: en clave al interés institucional de que se realice una práctica, eventualmente se admite que no se verifiquen las otras condiciones. Esto suele ocurrir cuando se solicita la participación de la institución, en tanto actor social y

ES COPIA


ADRIANA BEATRIZ PORTO
Directora Provincial de
Despacho y Mesa de Entradas
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

comunitario, para acontecimientos que no necesariamente sean de la disciplina de la carrera, sino que tiene que ver con el tejido social y la vida comunitaria. Finalizada la práctica, cada alumno eleva al Coordinador de Prácticas un informe de su desempeño que contendrá cuatro títulos centrales:

- a) Descripción y narrativa de la práctica.
- b) Los desempeños realizados por el alumno o los alumnos.
- c) Autoevaluación.
- c) Observación y crítica a la práctica con propuestas y recomendaciones.

Como cierre del proceso, el Coordinador de Prácticas Profesionalizantes, muñado del Informe de Desempeño del alumno, gestionará la certificación correspondiente. Se incluye en el espacio curricular de prácticas profesionalizantes a las denominadas Jornadas Académicas de lo Local.

Se realizarán Jornadas Académicas Locales, obligatorias para los alumnos y abiertas a la participación de la comunidad, a fin de posibilitar la articulación académica situada en el tiempo y espacio histórico, cultural, social y económico, de los contenidos de la carrera a través de distintas modalidades tales como seminarios, talleres, conferencias, u otras modalidades, durante el período de duración de la carrera.

PROYECTO DE CADA PRÁCTICA

Cada práctica debe tener escrito su correspondiente Proyecto de Práctica. La formulación debe respetar mínimamente los siguientes títulos:

- Nombre del proyecto.
- Responsable del proyecto.
- Tema del proyecto.
- Objetivos del proyecto.
- Instituciones que participan.
- Normas legales que la sustentan.
- Fecha de realización.
- Listado con DNI de los alumnos y docentes involucrados.
- Descripción de la práctica.
- Identificación de los desempeños requeridos y de las capacidades a aplicar.
- Identificación del vínculo entre la práctica y el perfil profesional de la carrera.
- Identificación de módulos que se involucran directa o indirectamente en la práctica.
- Cronograma de actividades.
- Recursos: humanos, materiales y financieros.
- Horarios.
- Horas reloj que acredita.
- Pautas para el informe del alumno.
- Pautas para la elaboración de un trabajo práctico, en caso de corresponder.
- Anexos: en caso de corresponder, copia de los seguros de los servicios de terceros (traslados, alojamiento, alimentación, otros); copia de la habilitaciones de los prestadores de servicios (Verificación Técnica Vehicular, habilitaciones de los organismos correspondientes, otros.).
- Firma del responsable.

CONTENIDOS MÍNIMOS DE LOS MÓDULOS

ES COPIA


ADRIANA BEATRIZ PORTO
Directora Provincial de
Despacho y Mesa de Entradas
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACION

COMPRENSIÓN DE TEXTOS

Carga horaria semanal: **Seis (6) horas cátedra.**

Año: **Primer año**

Régimen: **Cuatrimstral**

Técnicas para interpretar e identificar los textos: estructura lógica. Buscar ideas en un texto. Identificar ideas principales y secundarias. Tomar nota, elaboración de mapas conceptuales. Competencias de escritura y de oralidad. Información paratextual. Lector crítico. Identificar datos, ejemplos, relaciones temporales o causales. Resumir. Revisar el escrito mientras se está produciendo y los distintos borradores al finalizar asegurando así la adecuación, la coherencia y la corrección. Recurrir a distintos materiales de consulta. Utilizar el léxico específico del tema. Planificar una exposición. Exponer. Producción de resúmenes. Redacción de informes. Registro. La información periodística como insumo para la generación de ideas. Organización de las ideas para la producción de un texto. Confección de fichas de lectura. La búsqueda bibliográfica. La revisión bibliográfica. Análisis de los diversos tipos de información secundaria. Consignas: verbos de acción.

Este módulo pertenece al campo de la formación general; contiene un 30% de prácticas formativas; es de cursado cuatrimstral.

COMPRENSIÓN DE NÚMEROS

Carga horaria semanal: **Seis (6) horas cátedra.**

Año: **Primer año**

Régimen: **Cuatrimstral**

Operaciones básicas con números enteros, decimales y fraccionarios. Concepto de porcentaje y su utilización. Determinación de unidades de medidas lineales, de superficie, de volumen y de capacidad, sus usos en la planificación del uso de la tierra y en determinación de presupuestos: el cálculo de materiales. Kilo; gramo; miligramo. Reconocimiento de las nociones de proporcionalidad, ejercicios prácticos. SIMELA (Sistema Métrico Legal Argentino): determinación de fuerzas, energías, trabajos, y potencias. Presión, temperatura y superficie. Equivalencias entre diferentes sistemas de medidas. Este módulo pertenece al campo de la formación general; contiene un 35% de prácticas formativas; es de cursado cuatrimstral.

PATRIMONIO LOCAL

Carga horaria semanal: **Seis (6) horas cátedra.**

Año: **Primer año**

Régimen: **Cuatrimstral**

Patrimonio. Definición, concepto y alcances. Patrimonio cultural. Patrimonio local. Recursos culturales locales. Identificación de variables culturales locales, su puesta en valor y eventualmente su comercialización. Unidades culturales nacionales y de la provincia del Neuquén en particular. Manifestaciones culturales gastronómicas: herramientas de la cocina, formas de elaboración de alimentos y bebidas, historia de las recetas. Insumos, materia prima, farmacopea. Inventario de los elementos del patrimonio gastronómico local.

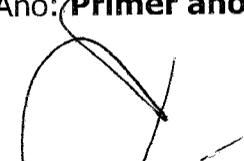
Este módulo pertenece al campo de la formación de fundamento y posee un 30 % de actividades formativas. Perfil profesional: profesor de historia, profesional gastronómico, antropólogo, especialista en patrimonio.

INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA

Carga horaria semanal: **Seis (6) horas cátedra.**

Año: **Primer año**

ES COPIA


ADRIANA BEATRIZ PORTO
Directora Provincial de
Despacho y Mesa de Entradas
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACION

Régimen: Cuatrimestral

Introducción a la gastronomía. La gastronomía y el hombre. Eurocentrismo gastronómico. Gastronomía y cultura. Gastronomía y territorio.

Máquinas y equipos en la gastronomía. Herramientas, utensilios, vajilla, menaje. Gastronomía y hotelería. Sistema de categorización por cubiertos. La gastronomía internacional, nacional y local. Panadería y Repostería. Elementos básicos para la panadería y repostería.

Puestos de trabajo en la gastronomía. Perfiles ocupacionales. Capacitación y gastronomía. La gastronomía en el sistema educativo. Glosario gastronómico. Este módulo forma parte del campo de formación de fundamento y posee un 30 % de actividades formativas. Perfil del docente: egresado superior en gastronomía, historia o turismo.

NUTRICIÓN

Carga horaria semanal: **Seis (6) horas cátedra.**

Año: **Primer año**

Régimen: **Cuatrimestral**

El hombre y los alimentos. Los hábitos alimentarios. Las necesidades del ser humano. Enfoque Psicocultural de los alimentos. La alimentación. Generalidades. Conceptos generales y definiciones fundamentales. El proceso digestivo: órganos y funciones. Tiempos de la alimentación. Los alimentos y su valor nutritivo. Generalidades. Definición de términos. Clasificación de los alimentos. Grupo de alimentos. Funciones de los alimentos según su grupo: alimentos energéticos: alimentos fuentes de hidratos de carbono: contenido promedio, valor calórico, cantidades recomendadas. Alimentos fuente de lípidos: contenido promedio, valor calórico, cantidades recomendadas.

Este módulo pertenece al campo de la formación específica; contiene un 30% de prácticas formativas; es de cursado cuatrimestral. Perfil del docente: nutricionista.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS I

Carga horaria semanal: **Seis (6) horas cátedra.**

Año: **Primer año**

Régimen: **Cuatrimestral**

Origen de los alimentos. Cadenas tróficas. Fotosíntesis. Higiene alimentaria. Introducción a la Bromatología. Microorganismos. Bacterias, virus, parásitos. Condiciones para el desarrollo bacteriano. Temperatura. Humedad. Alimento. Tiempo. Coeficiente del grado de acidez o basicidad (PH). Contaminación de los alimentos. Tipos de contaminación. Contaminación biológica, física y química. Fuentes de contaminación. Contaminación cruzada. Prevención de las intoxicaciones alimentarias. Alimentos de Alto riesgo. Protección de los alimentos de la contaminación. Métodos de conservación. Reglas de Oro de la Organización Mundial de la Salud para la preparación higiénica de los alimentos. Enfermedades transmitidas por los alimentos. Infección. Intoxicación. Causas más frecuentes. Características más habituales. Agentes químicos: peligros, medidas preventivas.

Este módulo pertenece al campo de la formación específica; contiene un 50% de prácticas formativas; es de cursado cuatrimestral. Perfil del docente: egresado superior de carrera gastronómica; egresado superior de carreras de alimentos.

ECONOMÍA SOCIAL ALIMENTARIA

Carga horaria semanal: **Seis (6) horas cátedra.**

Año: **Primer año**

ES COPIA


ADRIANA BEATRIZ PORTO
Directora Provincial de
Despacho y Mesa de Entradas
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACION



Régimen: **Cuatrimstral**

Economía social y solidaria. Introducción. Conceptos básicos; redes. Situación actual de la Economía Solidaria. Red de Economía Alternativa Solidaria. Carta de La Economía Solidaria. Introducción a las dimensiones de la Economía Solidaria: financiación, producción, comercialización y consumo. Financiación de la Economía Solidaria: Banca Ética. Producción de la Economía Solidaria. Empresas sociales y de inserción social. Comercialización de la Economía Solidaria: Redes de trueque, Bancos del Tiempo, Las Minkas y Tiendas gratis. Consumo responsable y Economía Solidaria. Compra Pública Responsable, Mercado Social y Comercio Justo. Características de una empresa de Economía Social Solidaria. Cuidado del medio ambiente, Consumo necesario, Rentabilidad necesaria. El Instituto Nacional de Asociativismo y Economía Social como promotor de la Economía Social. La gastronomía como actividad de la economía social. Formas asociativas de producir, distribuir, promover y vender. Este módulo pertenece al campo de la formación de fundamento; contiene un 40% de prácticas formativas; es de cursado cuatrimstral. Perfil del docente: egresado superior de carrera gastronómica; egresado superior de carreras de alimentos; especialistas en economía social.



COCINA I

Carga horaria semanal: **Seis (6) horas cátedra.**

Año: **Primer año**

Régimen: **Cuatrimstral**

Conceptos básicos. Responsabilidades, experiencia y conocimientos del chef. Utensilios. Misa en place. Medidas. Receta. Cortes básicos. Cambios de temperatura y su relación con la preparación de alimentos. Cocciones. Sensaciones de sabor. La sazón. Condimentos. Especias y hiervas. Agentes de sabor. Harinas. Molienda y procedencia. Usos. Panadería y Repostería. Presentación de la comida. El color, formas y texturas. Las guarniciones. Frutos como vegetales. Los bulbos. Hongos y trufas. Cocción. Preparación. Papas que son tubérculos. Tipos de papas. Cocción. Cortes básicos de papa. El huevo. Composición y característica. Tipos. Cocciones. Diferencia entre grasas y aceites. Grasas ácida, saturada, mono-no- saturadas, poli-no-saturadas. Extracción. Tipos de aceites, grasas, mantecas, mantequilla y margarina. Deterioro y mantenimiento. Los lácteos. Pasteurización y subproductos de la leche. Fermentación. Cocción. Quesos. Clasificación general y usos. Almacenaje. Flanes y Cremas: horneadas, moldeadas, purés de frutas y crema, crema de frutas batidas. Pasteles: clásicos; budines; bizcochuelos y de levadura. Pasta choux. Cremas: pastelera y chantilly Chocolate: estructura, salsas y modelado. Contiene además prácticas de Panadería y Repostería.

Este módulo pertenece al campo de la formación específica; contiene un 60% de prácticas formativas; es de cursado cuatrimstral. Perfil del docente: egresado superior de carrera gastronómica.

COCINA II

Carga horaria semanal: **Seis (6) horas cátedra.**

Año: **Segundo año**

Régimen: **Cuatrimstral**

Salsas: fondos claros y oscuros; caldo de verduras, fumet de pescado; salsas madres y derivadas; salsas semi-coaguladas emulsionada calientes; salsas inestables calientes; basadas en un Roux. Postres de fruta: ensaladas; frutas moldeadas; escalfadas; asadas y fritas; postres de frutas horneadas; postres de pan de frutas y frutas secas. Suflés, mousses y merengues: Suflés fríos; horneados; mousses y

ES COPIA

merengues. Postres de Queso: postres de queso moldeados; pasteles de queso horneados y cuajados. Masas y tortitas: crepes y tortitas; barquillos; budines de masa horneada; buñuelos. Pastas: simples, al huevo y de color; rellenas, al huevo y de color. Arroces y Legumbres: diferenciación, características, historia y origen, cocciones y usos. Carne de achuras: reconocimiento de parte y utilización de las mismas.

Este módulo pertenece al campo de la formación específica; contiene un 50% de prácticas formativas; es de cursado cuatrimestral y posee una carga horaria total de 96 horas cátedra. Perfil del docente: egresado superior de carrera gastronómica.

Este módulo pertenece al campo de la formación específica; contiene un 60% de prácticas formativas; es de cursado cuatrimestral. Perfil del docente: egresado superior en gastronomía.

ADMINISTRACIÓN

Carga horaria semanal: **Seis (6) horas cátedra.**

Año: **Segundo año**

Régimen: **Cuatrimstral**

Concepto de Administración. Los bienes económicos. Factores de producción.

Titularidad de la propiedad de la empresa; tipo de empresas; empresas asociativas.

Aspectos tributarios ordinarios. Constitución formal de una empresa. Trámites.

Gastos. Costos. Costos según su comportamiento: fijos, variables, mixtos. Margen de contribución. Administración Estratégica. Simulación de opciones para la toma de decisiones. Indicadores de inversión e indicadores de funcionamiento operativo.

Punto de equilibrio en ingreso, cantidad y precio. Planificación operativa: presupuesto, metas. Cadena de valor: producción, distribución, venta.

Recursos humanos: introducción. Conceptos básicos. Funciones. Tipos de Organigrama. La Gestión de los Recursos Humanos. La Clasificación Profesional. La Evaluación y Promoción. Administración estratégica de Recursos Humanos.

Planeamiento de los Recursos Humanos. Perfiles de puestos y descripción de las tareas. Selección e incorporación de personal. Elaboración de currículum, entrevista laboral. Asesoramiento, como manejar a los empleados. Legislación laboral. Convenio Colectivo Unión Trabajadores Gastronómicos. Manuales, evaluaciones de desempeño, sanciones disciplinarias. Ausentismo. Higiene y Seguridad. Conceptos de aplicación desde lo laboral.

Este módulo pertenece al campo de la formación fundamento; contiene un 40% de prácticas formativas; es de cursado cuatrimestral. Perfil del docente: egresado superior en administración, marketing, contador.

AGROECOLOGÍA LOCAL

Carga horaria semanal: **Seis (6) horas cátedra.**

Año: **Segundo año**

Régimen: **Cuatrimstral**

Bases Teóricas de la Agroecología: evolución, metodología y práctica de la agroecología. El Agroecosistema: determinantes, recursos, procesos, y sustentabilidad. Los cinco principios de la Agroecología y su aplicación territorial.

El Sistema Agroecológico: sus tecnologías alternativas. Generación de tecnologías sustentables apropiables para la soberanía alimentaria. Buenas Prácticas de manufactura en la transformación de materias primas en alimentos. La intervención en el Agregado de Valor en Origen: la importancia de la tecnología de procesos y los recursos disponibles. Identificación de recursos naturales y culturales estratégicos para el desarrollo de la actividad gastronómica.

ES COPIA



Manejo Ecológico Local de: plagas, enfermedades y malezas. La seguridad en la administración de nutrientes: determinación de residuos en restos vegetales y animales, y dosis oral aguda. Manejo Integrado de Plagas: valoración en la transformación de materia prima en alimentos. Ecología y Manejo de Malezas. Manejo y Ecología de las Enfermedades de Cultivos y de alimentos conservados. Deficiencias de frío, empaque, condiciones de cosecha y traslado. Generación de procesos integrados e integrales: Buenas Prácticas de Manufactura, Trazabilidad, y Normas ISO (Organización Internacional de Normalización) 9000 y 14000 en la generación de calidades de los alimentos. Certificaciones del establecimiento comercial: La importancia de la calidad de los nutrientes en la sostenibilidad del mismo. Las producciones complementarias y suplementarias en apoyo al emprendimiento comercial. Este módulo pertenece al campo de la formación de fundamento; contiene un 60% de prácticas formativas; es de cursado cuatrimestral. Perfil del docente: egresado superior de carrera gastronómica; egresado superior de carreras de alimentos; agrónomo.

INGLÉS

Carga horaria semanal: **Seis (6) horas cátedra.**

Año: **Segundo año**

Régimen: **Cuatrimestral**

Sistema morfológico. Categorías de palabras. Verbo be: Introducción. Forma de verbos: afirmativa, negativa e interrogativa. Interpretación de textos técnicos. Uso del diccionario y del software correspondiente. Análisis del vocabulario. Comprensión de la estructura de la oración. Uso de referencia y conectores. Estructuras gramaticales y tiempos verbales. Detección de ideas principales y secundarias. Traducción. Este módulo pertenece al campo de la formación general; contiene un 40% de prácticas formativas; es de cursado cuatrimestral. Perfil del docente: profesorado de inglés.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS II

Carga horaria semanal: **Seis (6) horas cátedra.**

Año: **Segundo año**

Régimen: **Cuatrimestral**

Materias primas para la elaboración de alimentos. Los aditivos alimentarios. Aditivos colorantes. Coadyuvantes tecnológicos. Estabilización de los alimentos por la adición de sustancias químicas. Estabilización de alimentos por reducción de su temperatura. Estabilización de alimentos por métodos físicos no convencionales. Materiales de envasado. Higiene general. Diseño higiénico de locales e instalaciones. Procedimientos operacionales estandarizados de saneamiento. Programas de limpieza. Proceso de limpieza. Operación higiénica de instalaciones industriales. Empresa y calidad. Disposición de residuos. Manejo y almacenamiento de contenedores y bolsas. Enfermedades transmitidas por la basura. Biodegradación. Sistema de análisis de peligros. Aplicación práctica. Gestión de calidad. Definiciones generales. Empresas y calidad. Leyes relacionadas con los alimentos y la higiene alimentaria. Normas sobre rotulación. Código Alimentario Argentino Ley Nacional 18284. Ley Federal de Carnes Decreto Nº 4238/68.

Este módulo pertenece al campo de la formación específica; contiene un 60% de prácticas formativas; es de cursado cuatrimestral. Perfil del docente: egresado superior de carrera gastronómica; egresado superior de carreras de alimentos.

GASTRONOMÍA Y TURISMO

ES COPIA

Carga horaria semanal: **Seis (6) horas cátedra.**

Año: **Segundo año**

Régimen: **Cuatrimstral**

Turismo: conceptualización, funcionamiento y estructura. El turismo y la recreación de las personas. Geografía del turismo en Argentina, en la Patagonia y en Neuquén. Los servicios básicos y complementarios del sistema turístico. El servicio fundamental de Alimentos y Bebidas para el turismo y la recreación. Desarrollo local: turismo y gastronomía. Oportunidades de emprendimientos gastronómicos en el turismo. La comida y la bebida tradicional y típica del lugar. La gastronomía como atractivo turístico. La calidad en los servicios y la atención al cliente. Aspectos legales y técnicos aplicables a la gastronomía artesanal. Organización de servicios: ceremonial y protocolo. Precedencia. Reglas básicas de protocolo. Normas protocolares generales. Correspondencia: nota, esquila y tarjeta de invitación. Presentación de la mesa. Ubicación de los comensales. Lugar de honor. Modales en la mesa. Cómo servirse. Cómo comer. Servilleta. Mesas y sillas. Mantelería. Cubiertos. Cristalería. Vajilla. Organización y desarrollo de un desayuno de trabajo; menú de desayuno. Almuerzos sociales. Ambiente y servicio. Menú para los almuerzos. Cocktails, recepciones y buffet. Tipos de eventos. Espacios físicos. Operadores. Asociaciones a nivel internacional, nacional. Ámbitos públicos y privados. Comité de trabajo. Listado de necesidades, prioridades, responsables y fechas límite. Tipos de servicios gastronómicos.

Este módulo pertenece al campo de la formación específica; contiene un 40% de prácticas formativas; es de cursado cuatrimestral. Perfil del docente: egresado superior en turismo.

COCINA III

Carga horaria semanal: **Seis (6) horas cátedra.**

Año: **Segundo año**

Régimen: **Cuatrimstral**

La dietoterapia. Alimentación en enfermedades del aparato digestivo. Gastritis: definición. Acción nociva de los alimentos; estudios y análisis. Preparaciones y menús modificados. Precauciones en las formas de preparación.

Menús adecuados Síndrome de mal absorción: Enfermedad Celíaca: características especiales de la alimentación

Constipación: definición. Menús con fibra. Alergias: alimentos alérgenos: clasificación, sustancias alérgenas. Desnutrición. Preparaciones hipercalóricas. Obesidad. Definición. Causas. Menús bajas calorías.

Enfermedades cardiovasculares: definición, clasificación, causas, consecuencias nutricionales, implicancias sociales. La alimentación inadecuada como responsable de aterosclerosis, estudios de alimentos, contenido de colesterol. Hipertensión arterial. Infarto de miocardio: contenido de sodio, cloruro de sodio en los alimentos. Desventajas de sales dietéticas, análisis de composición química Clasificación de dietas según porcentaje de sodio. Diabetes: definición. Menús. Objetivos de la dieta. Farmacopea local.

Este módulo pertenece al campo de la formación específica; contiene un 50% de prácticas formativas; es de cursado cuatrimestral. Perfil del docente: egresado superior en gastronomía, nutricionista.

PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES I

Carga horaria semanal: **Seis (6) horas cátedra.**

Año: **Segundo año**



Régimen: **Cuatrimestral**

Las Prácticas Profesionalizantes se implementarán en forma secuencial con carga horaria creciente a lo largo de la carrera. En este espacio, se propiciarán prácticas que estén vinculadas a los módulos cursados hasta el momento.

Algunas actividades podrán ser: visitas a establecimientos gastronómicos asociados a los módulos de Cocina I, Higiene de los Alimentos I; Nutrición, Cocina II, Gastronomía y Turismo.

Este módulo pertenece al campo de la formación de las prácticas profesionalizantes; es de acreditación cuatrimestral. Su carga horaria es de 96 horas cátedra. Perfil del docente: egresado superior en formación docente y/o disciplinar.

COCINA IV

Carga horaria semanal: **Seis (6) horas cátedra.**

Año: **Tercer año**

Régimen: **Cuatrimestral**

El campo argentino y sus costumbres culinarias. Neuquén y sus configuraciones culturales gastronómicas zonales: zona norte, centro, sur y confluencia. Comidas y bebidas rurales típicas neuquinas. Vinculación con la agroecología. Cocina rural y regional argentina: Patagonia, Cuyo, Litoral, Noroeste Argentina NOA, Rioplatense, de pueblos originarios; de las colectividades de migración; de países vecinos. Panadería y Repostería. Aromáticas y farmacopea local.

Este módulo pertenece al campo de la formación específica; contiene un 60% de prácticas formativas; es de cursado cuatrimestral.

Perfil del docente: egresado superior en gastronomía.

MARKETING

Carga horaria semanal: **Seis (6) horas cátedra.**

Año: **Tercer año**

Régimen: **Cuatrimestral**

Estrategias competitivas y de crecimiento. Ejecutar y controlar las diferentes etapas del operativo comercial. Promoción, plaza, precio. Vinculación con el módulo de comprensión de textos. Comprensión de los aspectos macroeconómicos.

Proceso económico-financiero de la empresa. Metodología de investigación comercial. Elaboración de un plan de marketing asociativo. Estrategias: diferenciación, especialización, precio. Elaboración de material de promoción. Folletería. Cartas. Canales de comunicación directos y locales; indirectos y provinciales.

Este módulo pertenece al campo de la formación fundamento; contiene un 40% de prácticas formativas; es de cursado cuatrimestral. Perfil del docente: egresado superior en administración, marketing.

BEBIDAS

Carga horaria semanal: **Seis (6) horas cátedra.**

Año: **Tercer año**

Régimen: **Cuatrimestral**

Introducción. Antecedentes históricos. Clasificación. Encuadramiento botánico. Cepajes. Conformación de los aromas. Maduración de la vid. Maridaje I. Composición del mosto y del vino. La fermentación alcohólica. Vinificación en blanco, rosado y tinto. Maridaje II. Degustación. Factores fundamentales en la calidad del vino. Carta de vinos. Vinos especiales. Aguardientes y licores. Infusiones: café y té. Práctica de maridajes. Armado y distribución correcta de distintos tipos de barras. Tragos

ES COPIA



aperitivos, refrescantes, nutritivos y bajativos. Tragos de competencia, teoría de destilados, práctica en manejo de barra, creación de cócteles. La cafetería en el bar y restaurante. Aromas de los vinos, descriptores varietales. Asociación de aromas de los vinos en la cocina. Preparación de vinos con esencias, especias. Sabores. Características vinos regionales. Vinos especiales: licorosos, espumantes. Malbec de diferentes regiones vitivinícolas. Maridaje con cordero en sus diferentes cocciones. Tragos con vinos. Cata a ciegas de vinos y comidas. Aguas. Aguas minerales. Definición. Agua natural carbonatada. Agua natural no carbonatada. Agua natural descarbonatada. Agua natural con agregado de dióxido de carbono de la fuente. Composición y factores de calidad. Higiene. Envasado. Etiquetado. Bebidas alcohólicas. Vino. Sidra. Cerveza. Bebidas destiladas. Este módulo pertenece al campo de la formación específica; contiene un 60% de prácticas formativas; es de cursado cuatrimestral. Perfil del docente: sommelier o egresado de carrera de gastronomía.

COMPRAS Y ALMACENES

Carga horaria semanal: **Seis (6) horas cátedra.**

Año: **Tercer año**

Régimen: **Cuatrimstral**

Carnes rojas y cortes de carne argentinos. Almacenamiento y formas de conservación. Carnes conservadas por otros medios. Salmueras. Ahumados. Chacinados. Salazones. Conservación por vacío. El color de las carnes y su alteración. Carnes de vaca. Almacenamiento y temperatura de cocción segura. Factores que afectan el cambio de color. Cambio de color de las carnes. Carne de ave. Almacenamiento y temperatura de cocción. Carne de cerdo. Evaluación del cerdo para su compra. Almacenamiento y temperatura de cocción. Metodología de descongelación. Pescados. Descripción técnica del pescado. Definiciones. Clasificación. Requisitos. Aditivos. Envase y rotulado. Pescado fresco y productos de la pesca. Características de los pescados frescos. Características de los crustáceos vivos. Características de los bivalvos y gasterópodos. Características de los moluscos y cefalópodos. Partes del pescado inspeccionado. Evaluación del pescado fresco. Conservas. Conserva animal. Conserva vegetal. Conserva mixta. Semiconserva. Procesos térmicos de esterilización. Autoclave. Tindalización. Prueba de la estufa. Cambios que afectan el contenido de las conservas. Problemas fisicoquímicos. Problemas microbiológicos. Alteraciones visibles de las conservas. Flujograma general para la elaboración de conservas de frutas al natural. Lácteos y derivados. Definición. Leche pasteurizada. Leche esterilizada. Leche concentrada. Leche condensada. Leche evaporada. Leche en polvo. Leche modificada. Leche ácida y acidificada. Yogurt. Leches ácido-alcohólicas. Leche fermentada o cultivada. Cremas. Manteca. Quesos. Factores a considerar en la compra de quesos. Conservación de los quesos. Clasificación de los quesos según su contenido acuoso. Clasificación de los quesos de acuerdo a su contenido graso. Clasificación de quesos por edad. Cereales. Características. Composición del grano de trigo. Características de las semillas. La molienda del grano. Harinas. Panificación. Mejoradores. Harinas leudantes. Levaduras artificiales. Galletas. Pastelería. Pastas alimenticias. Huevos. Características. Presentaciones comerciales. Formación del huevo. Cáscara. Yema. Clara. Composición química. Peso del huevo. Alteración de los huevos. Contaminación. Microorganismos que afectan al huevo. Factores que favorecen la contaminación. Características del huevo alterado y/o contaminado. Clasificación de los huevos para su comercialización. Aguas minerales. Definición. Este módulo pertenece al campo de la formación de fundamento; contiene un 30%

ES COPIA

ADRIANA BEATRIZ PORTO
Directora Provincial de
Despacho y Mesa de Entradas
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

de prácticas formativas; es de cursado cuatrimestral y posee una carga horaria total de 64 horas cátedra. Perfil del docente: egresado superior en gastronomía.

PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES II

Carga horaria semanal: **Seis (6) horas cátedra.**

Año: **Tercer año**

Régimen: **Cuatrimestral**

En este espacio, se propiciarán prácticas que estén vinculadas a los módulos cursados hasta el momento, pero con una mayor complejidad en las actuaciones de los alumnos en sus prácticas formativas. Es un espacio para la integración de los distintos módulos.

Se evaluarán aquellas capacidades desarrolladas hasta el momento de la práctica. Este espacio integra y se nutre de las prácticas formativas definidas en cada módulo. Contiene además prácticas de Panadería y Repostería. Este módulo pertenece al campo de la formación de las prácticas profesionalizantes; es de acreditación cuatrimestral. Estará a cargo del coordinador de prácticas profesionalizantes.

EMPRENDIMIENTO GASTRONÓMICO

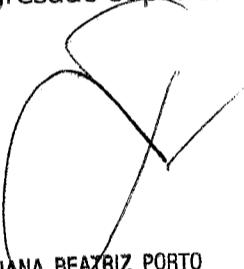
Carga horaria semanal: **Seis (6) horas cátedra.**

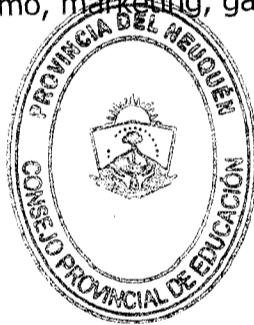
Año: **Tercer año**

Régimen: **Cuatrimestral**

El alumno deberá desarrollar un proyecto gastronómico a elección donde se integren las materias vistas en la carrera. El trabajo deberá ser presentado en una carpeta "A4" tipeado con letra "arial - 12", carátula, y un mínimo de 20 y máximo de 40 hojas. La evaluación será defendiendo el trabajo ante un tribunal docente que disponga la institución. Se podrá apoyar dicha defensa con material anexo (diapositivas, fotos, folletos, etc.). Este módulo pertenece a dos campos de formación de la práctica profesionalizante. Es de cursado cuatrimestral. Perfil del docente: egresado superior en proyectos, turismo, marketing, gastronomía, administración.

ES COPIA


ADRIANA BEATRIZ PORTO
Directora Provincial de
Despacho y Mesa de Entradas
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACION



Prof. CRISTINA A. STORIONI
Ministra de Educación y
Presidente del
Consejo Provincial de Educación
Provincia del Neuquén

Prof. MARCELO S. JENSEN
Vocal Nivel Secundario,
Técnica y Superior
C.P.E. - Ministerio de Educación
Provincia del Neuquén

Prof. MARIA ALEJANDRA LJ PRETI
Vocal Nivel Inicial y Primario
C.P.E. - Ministerio de Educación
Provincia del Neuquén