



CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN
PROVINCIA DEL NEUQUÉN

C.D.E

RESOLUCIÓN N° 1266
EXPEDIENTE N° 2500-33272/00.-

NEUQUÉN, 27 AGO. 2003

VISTO:

La presentación efectuada por la "Escuela Superior de Cocineros Patagónicos", de Neuquén Capital, mediante la cual solicita realizar cambios en el Plan de Estudios N° 278 de la carrera "Técnico Superior en Cocina"; y

CONSIDERANDO:

Que la "Escuela Superior de Cocineros Patagónicos", es un Establecimiento Incorporado a la Enseñanza Oficial bajo el Orden I-106, Nivel Terciario, sin Aporte Estatal - Categoría 3^{ra}. Grupo "A";

Que solicita ampliar la carga horaria de la carrera "Técnico Superior en Cocina" que se dicta en ese establecimiento educativo;

Que dicha determinación se sustenta en el convenio suscripto con el Instituto Argentino de Gastronomía (I.A.G.);

Que es necesario desafectar el citado Plan de Estudios del Nomenclador Curricular y aprobar un nuevo Plan con la modificación de la carga horaria propuesta para las asignaturas;

Que la presente solicitud cuenta con el informe técnico- pedagógico favorable de la Dirección General de Nivel Superior;

Que corresponde dictar la norma legal pertinente;

Por ello;

EL CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN DEL NEUQUÉN

R E S U E L V E

1º) **DESAFECTAR** de la "Escuela Superior de Cocineros Patagónicos", Incorporado a la Enseñanza Oficial bajo el Orden I-106, Nivel Terciario, sin Aporte Estatal - Categoría 3^{ra}. Grupo "A", el Plan de Estudios N° 287 del Nomenclador Curricular.

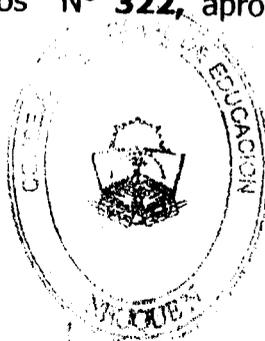
2º) **APROBAR** en la "Escuela Superior de Cocineros Patagónicos" el Plan de Estudios que se detalla en los Anexos I y II, que forman parte de la presente Norma Legal, y que será incluido en el Nomenclador Curricular, bajo el siguiente número:

Plan de Estudios N° 322 "Técnico Superior en Cocina"

3º) **ADOPTAR** para la "Escuela Superior de Cocineros Patagónicos", Nivel Terciario, el Plan de Estudios N° 322, aprobado en el Artículo 1º) de la presente Resolución.

ES COPIA

NORA LIANA BLAZQUEZ
A/C Dirección General
de Despacho
C. P. B.





CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN
PROVINCIA DEL NEUQUÉN

RESOLUCIÓN N° 1266
EXPEDIENTE N° 2500-33272/00.-

- 4º) **DETERMINAR** que los estudios tendrán validez nacional en un todo de acuerdo con lo dispuesto por la Ley N° 19988/72, Decreto N° 493/73, y regímenes provinciales concordantes.-
- 5º) **ESTIPULAR** que por la Dirección de Administración y Gestión de Instituciones Privadas, se cursarán las notificaciones de práctica.
- 6º) **REGISTRAR**, dar conocimiento a la Dirección General de Despacho, Vocafías; Dirección General de Nivel Superior; Dirección Provincial Nivel Medio; Dirección de Documentación e Información Educativa; Junta de Clasificación – Rama Media; Dirección de Títulos; Dirección General Distrito Regional – Zona I – y **GIRAR** el presente Expediente a la Dirección de Administración y Gestión de Instituciones Privadas, a los fines indicados en el Artículo 5º). Cumplido, **ARCHIVAR**.

ES COPIA


NORA LIANA BLAZQUEZ
A/C Dirección General
de Despacho
C. P. E.



Lic. MARIO ALBERTO PILATTI
SECRETARIO DE ESTADO DE EDUCACIÓN
A/C. Presidencia del
Consejo Provincial de Educación
Prof. EVA OLGA CHAQUIREZ
VOCAL RAMA INICIAL Y PRIMARIA
Consejo Provincial de Educación



ANEXO I

PLAN DE ESTUDIOS N° 322

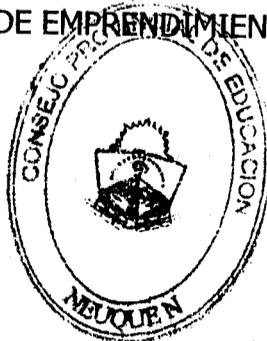
1. **IDENTIFICACIÓN DE LOS PLANES DE ESTUDIOS** de la "ESCUELA SUPERIOR DE COCINEROS PATAGÓNICOS"- de Neuquén, Nivel Terciario, Incorporado a la Enseñanza Oficial bajo el Orden N° I-106, sin Aporte Estatal - Categoría 3^{ra} Grupo "A".-
2. **DENOMINACIÓN:** TECNICATURA SUPERIOR EN COCINA
3. **NIVEL:** Terciario
4. **MODALIDAD:** PRESENCIAL
5. **DURACIÓN:** 2 AÑOS
6. **TÍTULO FINAL QUE OTORGA:** TÉCNICO SUPERIOR EN COCINA
TÍTULO INTERMEDIO: AUXILIAR DE COCINA
7. **CONDICIONES DE INGRESO:** ESTUDIOS SECUNDARIOS COMPLETOS.
8. **PERFIL PROFESIONAL:**

EL MISMO SERÁ CAPAZ DE DAR RESPUESTAS EFICACES EN LOS SIGUIENTES ASPECTOS:

- DESARROLLAR TAREAS EN LAS ÁREAS OPERATIVAS DE LA COCINA Y EL RESTAURANT.
- ORGANIZAR Y ADMINISTRAR EMPRESAS GASTRONÓMICAS.
- COLABORAR EN LA SELECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS EN LAS DISTINTAS ÁREAS OPERATIVAS.
- DETERMINAR UN PLAN DE COMPRAS, SELECCIÓN DE PROVEEDORES, ALMACENAMIENTO, CONTROL DE MERCADERÍA.
- ASESORAR EN LA CONFECCIÓN DE MENÚES.
- ASESORAR EN LA CARTA DE VINOS.
- ACTUAR COMO CONSULTOR DE EMPRENDIMIENTOS GASTRONÓMICOS.

ES COPIA


NORA LIANA BLAZQUEZ
A/C Dirección General
de Despacho



Lic. MARIO ALBERTO PILATTI
SECRETARIO DE ESTADO DE EDUCACIÓN
A/C. Presidencia del
Consejo Provincial de Educación

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



CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN
PROVINCIA DEL NEUQUÉN

RESOLUCIÓN Nº **1266**
EXPEDIENTE Nº 2500-33272/00.

ANEXO II - PLAN DE ESTUDIOS Nº 322

"TÉCNICO SUPERIOR EN COCINA"

□ 1º AÑO - FORMACIÓN GENERAL-

CÓDIGO PRIVADA			PRIMER CUATRIMESTRE		M. CORRELATIVA	
PLAN	AÑO	MATERIA	DESCRIPCIÓN	HS. CÁTEDRA CUATRIM.	AÑO	MATERIA
322	01	01	COCINA I	165	-	-
322	01	02	INTRODUCCIÓN A LA EMPRESA	90	-	-
322	01	03	COSTOS	90	-	-
322	01	04	EVOLUCIÓN DE LA GASTRONOMÍA	90	-	-
322			SEMINARIO: ORGANIZACIÓN DE EVENTOS	45		
-				TOTAL HORAS CÁTEDRA	480	- -

CÓDIGO PRIVADA			SEGUNDO CUATRIMESTRE		M. CORRELATIVA	
PLAN	AÑO	MATERIA	DESCRIPCIÓN	HS. CÁTEDRA CUATRIM.	AÑO	MATERIA
322	01	05	COCINA II	165	01	01
322	01	06	NUTRICIÓN	90	-	-
322	01	07	PSICOLOGÍA LABORAL	90	-	-
322	01	08	ENOLOGÍA	90	-	-
322	01	09	HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	90		
322			SEMINARIO: TECNOLOGÍA DE LA COCINA	45		
322			PASANTÍAS	75	-	-
-				TOTAL HORAS CÁTEDRA	645	- -

□ 2º AÑO - FORMACIÓN ESPECIALIZADA-

CÓDIGO PRIVADA			TERCER CUATRIMESTRE		M. CORRELATIVAS	
PLAN	AÑO	MATERIA	DESCRIPCIÓN	HS. CÁTEDRA	AÑO	MATERIA
322	02	10	COCINA III	165	01	05
322	02	11	COMPRAS Y ALMACENAS	90	-	-
322	02	12	CEREMONIAL Y PROTOCOLO	90	-	-
322	02	13	MARKETING	90		
322			SEMINARIO: GESTIÓN DE CALIDAD	60	-	-
322			PASANTÍAS	150		
-				TOTAL HORAS CÁTEDRA	645	- -

CÓDIGO PRIVADA			CUARTO CUATRIMESTRE		M. CORRELATIVAS	
PLAN	AÑO	MATERIA	DESCRIPCIÓN	HS. CÁTEDRA	AÑO	MATERIA
322	02	14	COCINA IV	165	02	10
322	02	15	RECURSOS HUMANOS	90	-	-
322	02	16	PLANIFICACIÓN, PROYECTO Y DISEÑO DE ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS	90	-	-
322	02	17	ÉTICA Y DEONTOLOGÍA	90		
322			SEMINARIO: ELABORACIÓN DE MENÚES	45		
322			PASANTÍAS	150	-	-
-				TOTAL HORAS CÁTEDRA	630	- -

FRANCS OPCIONAL: CURSADO 1 AÑO -

2 Horas reloj semanales = 64 horas reloj anuales = 96 horas cátedras

TOTAL HORAS CÁTEDRA DE LA CARRERA + SEMINARIOS + PASANTÍAS + TESIS:	2400
TOTAL HORAS RELOJ DE LA CARRERA + SEMINARIOS + PASANTÍAS + TESIS:	1600

5 COPIA

LIANA BLAZQUEZ
C Dirección General
de Despacho



Lic. MARIO ALBERTO PILATTI
SECRETARIO DE ESTADO DE EDUCACIÓN
A/C. Presidencia del
Consejo Provincial de Educación
Prof. EVA OLGA CHAQUIREZ
VOCAL RAMA INICIAL Y PRIMARIA
Consejo Provincial de Educación