



**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN**

**RESOLUCIÓN Nº 0216
EXPEDIENTE Nº 5721-006524/14**

NEUQUÉN, 05 MAR 2015

VISTO:

La Ley de Educación Nacional Nº 26.206, la Ley de Educación Técnico Profesional Nº 26.058, el Decreto del Poder Ejecutivo Nacional Nº 144/08, las Resoluciones del Ministerio de Educación de la Nación Nº 1019/09, Nº 1120/10, Nº 2083/11, Nº 1588/12, Nº 2372/12 y Nº 2603/13 y las Resoluciones Nº 47/08, Nº 200/13 y Nº 209/13 del Consejo Federal de Educación; y

CONSIDERANDO:

Que el Decreto Nº 144/08, estableció las condiciones y requisitos para otorgar la validez nacional de los títulos y certificaciones de estudios;

Que por las Resoluciones del Ministerio de Educación de la Nación Nº 1019/09, Nº 1120/10, Nº 2083/11, Nº 2372/12 y Nº 2603/13, se otorga validez nacional a los títulos y certificados emitidos por entidades educativas públicas, de gestión estatal y de gestión privada;

Que la Resolución Nº 1588/12 del Ministerio de Educación de la Nación aprueba el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de validez nacional de los títulos y certificaciones correspondientes a estudios presenciales de Educación Superior y modalidades del sistema educativo nacional;

Que la Resolución Nº 47/08 del Consejo Federal de Educación establece los Lineamientos Curriculares Nacionales para la Educación Superior Técnica;

Que la Resolución Nº 209/13 del Consejo Federal de Educación, sustituye el párrafo 68 del Anexo I de la Resolución Nº 47/08, modificando los porcentajes de los campos de formación;

Que las mencionadas Resoluciones sugieren adecuar los diseños curriculares a la normativa vigente y crear un único Plan de Estudio Jurisdiccional;

Que es necesario crear el Plan de Estudio de la Tecnicatura Superior en Gastronomía;

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 la adecuación fue realizada con el acompañamiento de la Dirección General de Nivel Superior;

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

Que corresponde dictar la norma legal pertinente;



ES COPIA

DANIEL EDUARDO PAVLALET
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



Por ello:

EL CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN DEL NEUQUÉN

RESUELVE

- 1º) **CREAR** a partir de la firma de la presente norma legal, en el Nomenclador Curricular Provincial, el **Plan de Estudio Nº 587** correspondiente a la **"Tecnatura Superior en Gastronomía"**.
- 2º) **APROBAR** el Diseño Curricular que como ANEXO ÚNICO forma parte de la presente norma legal.
- 3º) **ESTABLECER** que el título a otorgar correspondiente a la carrera creada en el Artículo 1º, con una duración de dos y medio (2 1/2) años, será el de **"TÉCNICO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA"**.
- 4º) **ESTIPULAR** que por la Dirección General de Nivel Superior se cursen las notificaciones de práctica a la Dirección General de Títulos y Equivalencias y se de continuidad a los trámites de obtención de la validez nacional de los Títulos ante el Ministerio de Educación (Departamento de Validez Nacional de Títulos y Estudios).
- 5º) **INDICAR** que por la Dirección de Enseñanza Privada se cursarán las notificaciones pertinentes.
- 6º) **REGISTRAR**, dar conocimiento a las Vocalías; Dirección General de Despacho; Dirección General de Nivel Superior; Dirección General de Títulos y Equivalencias; Junta de Clasificación Rama Media; Dirección de Planeamiento Educativo; Departamento Centro de Documentación; Dirección General de Distrito Regional Educativo I a X y **GIRAR** el expediente a la Dirección de Enseñanza Privada a los fines indicados en el Artículo 5º. Cumplido, **ARCHIVAR**.

ES COPIA

DANIEL EDUARDO PAVLALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



Téc. OSCAR JAVIER COMPAÑ
Subsecretario de Educación y Presidente
del Consejo Provincial de Educación
Prof. MARISA YASMIN MONTAÑE
VOCAL RAMA RUDIAL Y PRIMARIA
Consejo Provincial de Educación
Prof. BERNARDO S. OLIVOS FOITZICK
Vocal Rama Media Técnica y Superior
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN



ANEXO ÚNICO
PLAN DE ESTUDIO N° 587

CARRERA: TECNICATURA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

TÍTULO A OTORGAR: TÉCNICO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

NIVEL: Terciario

MODALIDAD: TÉCNICA

MODALIDAD DE DICTADO: PRESENCIAL

CICLO: SUPERIOR

DURACIÓN: Dos y medio (2 1/2) años, dos mil quinientas sesenta (2560) horas cátedra.

CONDICIONES DE INGRESO: Poseer estudios secundarios completos.

PERFIL PROFESIONAL:

El Técnico Superior en Gastronomía, tendrá un desempeño protagónico en el desarrollo del sector GASTRONÓMICO, tanto en su rol de *Emprendedor* (a través de un proyecto personal elaborado a partir de un Plan de Negocios, redundando a futuro en generador de empleo), como en la actividades de difusión cultural, intercambio, crítica, creación en todo aquello que esté relacionado con la expresión de la Gastronomía como fenómeno cultural.

Sus campos de acción estarán orientados al fortalecimiento y creación de nuevas técnicas en la gastronomía regional y nacional. Investigación del patrimonio gastronómico y promoción de productos/productores a nivel local, nacional, regional. Innovación culinaria: diseño, elaboración y ejecución de platos, menús y/o productos alimenticios de alta calidad, respetando los estándares sanitarios, ya sea para el consumo directo o en forma industrializada.

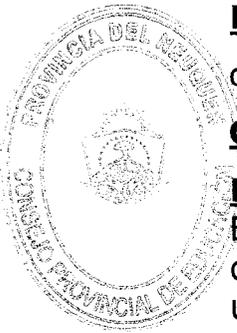
Asesoramiento gastronómico y del sector hotelero en el sector de "Alimentos y Bebidas".

Desarrollo editorial a través de libros gastronómicos, crítica especializada en medios (TV, gráfica, radial, redes sociales).

Asesor Culinario en el sector turístico y otros ámbitos del Medio Gastronómico.

Competencia principal

- Aplicar eficientemente técnicas de servicio en cocina.
- Gestionar, organizar, coordinar y operar las actividades relacionadas con las áreas de producción culinaria regional, nacional como internacional.
- Demostrar habilidades de creatividad en la preparación de sus propias recetas.
- Aplicar procedimientos específicos que satisfagan las necesidades del cliente y de la organización.
- Conocer las variedades existentes en la cocina regional, nacional e internacional.
- Conocer las normas, estándares y procedimientos de seguridad, conservación y sanidad alimentaria.
- Planificar menús y cartas de cocina regional y nacional con creatividad, planificando los presupuestos correspondientes.
- Preparar proyectos de cocina, los que podrá aplicar en su propia microempresa.



ES COPIA



Análisis de necesidades

Teniendo en cuenta la ampliación de ésta área a nivel regional, nacional e internacional, el Instituto realiza periódicamente un trabajo de campo a los efectos de analizar las necesidades de éste perfil profesional. Esto da como resultado la necesidad de contar con técnicos superiores gastronómicos a los efectos de brindar a la sociedad calificados profesionales gastronómicos ya que cada vez es más exigente el mercado al que pasarían a cubrir.

El Técnico Superior en Gastronomía, tendrá un alto desempeño en el sector GASTRONÓMICO.

Emprendedor en su proyecto de vida profesional en la actividad de difusión cultural, intercambio, crítica, creación y todo aquello que tenga que ver con la expresión de la Gastronomía como fenómeno artístico y cultural. Fortalecimiento y creación de nuevas técnicas de fabricación de la gastronomía regional y nacional. Elaboración y producción de alimentos de alta calidad, para el consumo directo o industrializado.

Asesor Culinario en el sector turístico y otros ámbitos del Medio Gastronómico.

Investigador del patrimonio gastronómico local, nacional, regional, orientado a solucionar las demandas sociales y retroalimentar la academia.

Generador de empleo, a través de emprendimientos, haciendo realidad el plan de negocio que pueda elaborar para desarrollar empresas de carácter local, nacional, como: restaurante temático, cocina rápida, cocina fusión, slow food, cocina sana.

Área ocupacional

Competencia

- Aplicar eficientemente técnicas de servicio en cocina.
- Gestionar, organizar, coordinar y operar las actividades relacionadas con las áreas de producción culinaria regional, nacional como internacional.
- Demostrar habilidades de creatividad en la preparación de sus propias recetas
- Aplicar procedimientos específicos que satisfagan las necesidades del cliente y de la organización.
- Conocer las variedades existentes en la cocina regional, nacional e internacional.
- Conocer las normas, estándares y procedimientos de seguridad, conservación y sanidad alimentaria.
- Planificar menús y cartas de cocina regional y nacional con creatividad, planificando los presupuestos correspondientes.
- Preparar proyectos de cocina, los que podrá aplicar en su propia microempresa.

El Técnico Superior en Gastronomía podrá desenvolverse en los niveles operacionales de las organizaciones públicas o privadas del sector turístico y hotelero, tales como: Hoteles, Hosterías, Áreas de alimentación de Hospitales, Áreas de alimentación de industrias y empresas, Restaurante, Bares, Casinos, Centros de convenciones, Cruceros, Clubes, Resorts, Centros Gastronómicos, Empresas de Catering, Casa de Eventos y Banquetes, Organizaciones de cuidado estético, Su propia microempresa de servicios gastronómicos.

Corresponde concretamente a todo lo que compete en la planificación, elaboración y gerenciamiento de comidas, con el propósito de satisfacer las crecientes demandas de la comunidad.

ES COPIA

DANIEL EDUARDO PAYLLELES
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



PLAN DE ESTUDIO N° 587

PRIMER AÑO

Código de Materia	Asignatura	Hs. Cát. Sem.	Hs. Cát. Cuatrim.
Régimen Cuatrimestral			
Primer Cuatrimestre			
587 01 01	Cocina I	6	96
587 01 02	Seguridad e Higiene de los Alimentos	6	96
587 01 03	Cocina Fría	4	64
587 01 04	Panadería	6	96
587 01 05	Inglés I	4	64
587 01 06	Seminarios	4	64
	Total de horas cátedra	30	480
Segundo Cuatrimestre			
587 01 07	Servicio de Mesa	4	64
587 01 08	Pastelería I	6	96
587 01 09	Enología	6	96
587 01 10	Pastas y Salsas	6	96
587 01 11	Inglés II	4	64
587 01 12	Seminarios	4	64
	Total de horas cátedra	30	480
	Total de horas cátedra de Primer Año	-	960
	Total de horas cátedra a imputar de Primer Año	60	-

SEGUNDO AÑO

Código de Materia	Asignatura	Hs. Cát. Sem	Hs. Cát. Cuatrim.
Régimen Cuatrimestral			
Primer Cuatrimestre			
587 02 01	Panadería Dulce	4	64
587 02 02	Conservas y Embutidos	6	96
587 02 03	Costos y Marketing	6	96
587 02 04	Pastelería II	6	96
587 02 05	Francés Gastronómico	6	96
587 02 06	Seminarios	4	64
587 02 07	Práctica Profesionalizante I	4	64
	Total de horas cátedra	36	576
Segundo Cuatrimestre			
587 02 08	Presentación de prestigio para Buffets	4	64
587 02 09	Cocina II	8	128
587 02 10	Las bebidas y la gastronomía	6	96

ES COPIA

DANIEL EDUARDO PAYLLEN
Secretario General de Despacho
Consejo Provincial de Educación





PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

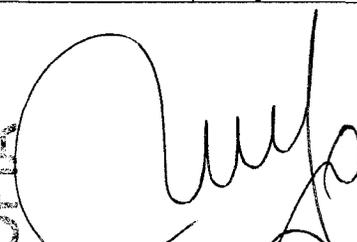
RESOLUCIÓN N° 0216
EXPEDIENTE N° 5721-006524/14

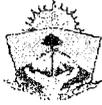
587 02 11	Organización de fiestas y catering	4	64
587 02 12	Práctica Profesionalizante II	8	128
	Total de horas cátedra	30	480
	Total de horas cátedra de Segundo Año	-	1056
	Total de horas cátedra a imputar de Segundo Año	66	-

TERCER AÑO

Código de Materia	Asignatura	Hs. Cát. Sem	Hs. Cát. Cuatrim.
	Régimen Cuatrimestral		
	Primer Cuatrimestre		
587 03 01	Práctica Profesionalizante III	14	224
587 03 02	Ética y Deontología Profesional	6	96
587 03 03	Seminario	4	64
587 03 04	Trabajo Final	10	160
	Total de horas cátedra	34	544
	Total de horas cátedra de Tercer Año	-	544
	Total de horas cátedra a Imputar de Tercer Año	34	-
	Total de horas Cátedra de la Carrera	-	2560
	Total de horas cátedra a Imputar de la Carrera	160	

ES COPIA


DANIEL EDUARDO PAVILALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



PORCENTAJES CAMPOS DE FORMACIÓN Y PRÁCTICAS FORMATIVAS						
Carrera: Tecnicatura Superior en Gastronomía						
CAMPO	MÓDULO	HS	HS.	Práctica Forma- tiva	HS	%
		CÁT	CAT.			
		SEM	CUAT	%	HS CAT	
General	Inglés I	4	64	33%	21,1	8,75%
	Inglés II	4	64	33%	21,1	
	Ética y Deontología Profesional	6	96	33%	31,7	
	Total campo formación general	14	224	33%	73,9	
Fundamento	Seguridad e Higiene de los Alimentos	6	96	33%	31,7	22,50 %
	Servicios de Mesa	4	64	33%	21,1	
	Costos y Marketing	6	96	33%	31,7	
	Francés Gastronómico	6	96	33%	31,7	
	Presentación de Prestigio para Buffets	4	64	33%	21,1	
	Las Bebidas y la Gastronomía	6	96	33%	31,7	
	Organización de Fiestas y Catering	4	64	33%	21,1	
	Total campo formación de fundamento	36	576	33%	190	
Específica	Cocina I	6	96	33%	31,7	52,50 %
	Cocina Fría	4	64	33%	21,1	
	Panadería	6	96	33%	31,7	
	Seminarios	4	64	33%	21,1	
	Pastelería I	6	96	33%	31,7	
	Enología	6	96	33%	31,7	
	Pastas y Salsas	6	96	33%	31,7	
	Seminarios	4	64	33%	21,1	
	Panadería Dulce	4	64	33%	21,1	
	Conservas y Embutidos	6	96	33%	31,7	
	Pastelería II	6	96	33%	31,7	
	Seminarios	4	64	33%	21,1	
	Cocina II	8	128	33%	42,2	
	Seminario	4	64	33%	21,1	
	Trabajo Final	10	160	33%	52,8	
	Total campo formación específica	84	1344	33%	444	
Prácticas Profesionalizantes	Práctica Profesionalizante I	4	64			16,25 %
	Práctica Profesionalizante II	8	128			
	Práctica Profesionalizante III	14	224			
	Total campo prácticas profesionalizantes	26	416			
Total de horas cátedra de la carrera			2560			100%
Total de horas reloj de la carrera			1707			



ES COPIA

[Handwritten Signature]
DARIÍ EDUARDO PATOLALEF
Dirigente General de Despatche
Provincia Provincial de Educación



CONTENIDOS MÍNIMOS

COCINA I

- Identificar las herramientas y utensilios de cocina para asimilar su correcto uso.
- Adquirir y manejar vocabulario técnico básico.
- Reconocer y evaluar tipos y calidades de las diferentes materias primas más usuales para su posterior utilización.
- Aprender y aplicar adecuadamente técnicas básicas de manipulación, métodos de cocción y presentación de platos según el producto con el fin de lograr óptimos resultados.

Contenidos

Reconocimiento de materias primas y sus aplicaciones. Limpieza y manipulación. Tipos, modos y puntos de cocción. Manejo de vocabulario técnico. Técnicas: Cortes y torneado de vegetales. Cortes de carnes, deshuesado, bridado, trozado. Pescados redondos y planos: limpieza y fileteado. Preparaciones: salsas bases. Guarniciones clásicas y modernas a base de vegetales.

SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Objetivos

- Aplicar correctamente las normas de higiene en la manipulación de los alimentos y conocer la reglamentación en materia de seguridad.

Contenidos

Peligros biológicos, físicos y químicos. Microorganismos y factores que afectan su multiplicación. Métodos de conservación de alimentos. Enfermedades transmitidas por alimentos: agentes causantes, prevención y control. Higiene personal. Buenas prácticas de elaboración. Puntos de control aplicado a diferentes tipos de operaciones: compra, recepción, almacenamiento, preparación, cocción, enfriamiento, transporte, regeneración, mantenimiento y servicio. Envases. Instalaciones sanitarias. limpieza y desinfección. Control de plagas. Entidades reguladoras y legislación vigente. Introducción al sistema HACCP (análisis de riesgos y puntos críticos de control).

COCINA FRÍA

Objetivos

- Desarrollar la creatividad para armar una mesa de cocina fría atractiva y acorde a nuestros gustos y tradiciones.
- Aprovechar diferentes productos en la elaboración de un menú original de bocados, pinchos, etc. presentado en bandejas combinando decoraciones tradicionales y modernas.
- Aprender a organizar y planificar los pasos del proceso de elaboración en forma práctica y eficaz.

Contenidos

Técnicas de armado y decoración de canapés fríos y calientes. Variadas combinaciones con distintas carnes, aves, pescados y mariscos. Diferentes acompañamientos y guarniciones. Los vegetales, salsas y aderezos. Las ensaladas simples y combinadas. Pâtés y balotines. Tartas y piononos salados. Clásicos de la cocina fría Argentina e Internacional. Matambre, escabeches, aves rellenas, carnes frías en vinagreta y con salsas. Los dips, el guacamole y humus. Técnicas de cocción y conservación de las distintas materias primas. Métodos para producir y presentar en forma moderna.

ES COPIA



PANADERÍA

Objetivos

- Manejar técnicas de panificación para confeccionar y aplicar preparaciones en recetas clásicas y básicas.
- Identificar y clasificar los diferentes tipos de materias primas para evaluar la variedad y calidad de los panes artesanales.

Contenidos

Materias primas básicas. El trigo y su molienda. Levaduras, aditivos o mejoradores. Etapas de la panificación. El amasado. Distintos métodos de fermentación: directo e indirecto. El horneado. Distintos glaseados y acabados. Panes casero y francés, cremonas, bizcochos con grasa, panes artesanales, integrales, saborizados. Panes de molde (de miga, lácteo), grisines, panes de Viena, pizzas, calzone, focaccia, masa para empanadas, distintos tipos de galletas.

INGLÉS I

Objetivos

- Aprender a utilizar el idioma, para resolver las tareas comunicativas más inmediatas y cumplir las funciones básicas de esas tareas, tanto en clase como en situaciones muy cotidianas presenciales o virtuales.
- Comprender, interactuar y expresarse en esas situaciones de forma incipiente, pero adecuada, en lenguaje oral o escrito y en un registro estándar.

Contenidos

Saludar y despedirse. Pedir (ej. ayuda, información, permiso. Identificar e identificarse. Que alguien haga algo, etc.). Presentarse. Afirmar y negar. Informar (ej. intercambiar información personal, Expresar desconocimiento. Registrarse en un hotel, etc.). Dar permiso. Dar/responder a instrucciones. Denegar (ej. permiso). Expresar gustos y preferencias. Ofrecer algo (ej. ayuda en una tienda). Agradecer. Pedir disculpas. Describir (ej. el trabajo, a una persona, Expresar aprecio a la familia, etc.)

SEMINARIOS

1) ATENCIÓN AL CLIENTE

Objetivos

- Transmitir conceptos básicos ligados al proceso y requerimientos de una adecuada atención al cliente.
- Integrar conceptos relacionados con la gestión personal y organizacional, articulándolos con las ideas centrales de la atención al cliente.

Contenidos

La atención al cliente como modelo de gestión. Aspectos generales del proceso de atención al cliente. Calidad total en la atención al cliente. Creación y gestión de la cadena de valor al cliente. Atender al cliente como trabajo de equipo. Concepto de cliente. Qué es un cliente. Qué compran los clientes. Tipos de cliente según su conducta de compra. Gestionar un modelo de relaciones. El vínculo con el cliente. Recursos para la atención del cliente La gestión integral de la atención al cliente. Actitudes positivas en la atención al cliente. La comunicación como herramienta para la atención al cliente. La gestión de la información al cliente. La importancia del tratar con las emociones del cliente. La atención de quejas y el sostenimiento de la relación con el cliente. Las quejas y las objeciones como paradigmas de la relación con el cliente. La importancia de la evaluación de la satisfacción en la atención a los

ES COPIA



clientes. La mejora continua de los procesos y servicios. El monitoreo de la satisfacción de clientes: objetivos y herramientas.

2) COCINAS DEL MUNDO

Objetivos

- Reconocer y adquirir las bases de las cocinas exóticas mas influyentes del mundo.
- Familiarizarse con las distintas y variadas materias primas que las identifican.
- Adquirir el conocimiento de técnicas de cocción características a cada cocina.

Contenidos

Cocina latinoamericana (México- Perú- Brasil). Afro americana (créole y cajún). Medio oriente (turca, sefaradí). Marroquí. Griega. Cocina del norte de Europa.

Los productos

Guisos, feijoada, moqueca. Tahine de pollo y cordero, cous cous, limones en conserva. Trabajo con masa filo. Salsas, verdes, moles, ceviche, chiles y picantes. Kapi, fatay, Knishes de papa. Creole jambalaya, gumbo ya-ya. Quesadillas, tacos, tortillas. Causa limeña, chupe de camarones, papa a la huancaína.

SERVICIO DE MESA

Objetivos

- Conocer los fundamentos y el desarrollo histórico del Servicio de Mesa.
- Desarrollar competencias procedimentales básicas para la preparación de la mesa.

Contenidos

Origen de la restauración. Fundamentos culturales del servicio. El protagonismo del servicio en la gastronomía. Materiales, sus usos y el manejo. Plegado de servilletas. Transporte de vajilla, cristalería, cubertería. Trinchado. Pinzado. Cómo se compone la brigada de un restaurante, cargos y funciones. Mise en place y fajinado. Cómo aderezar, compartir un plato, barrer la mesa, cambiar ceniceros y desbarazar. Técnicas de flambeado frente al comensal. La comanda inteligente. La carta como elemento de venta. Concepto de la plaza. Cómo interpretar el lenguaje gestual de los comensales. Montaje de mesas especiales. Servicios clásicos: inglés, francés y americano. Manejo de objeciones. Speech vendedor. El servicio como arma de venta.

PASTELERIA I

- Adquirir los conocimientos necesarios para poder realizar los diferentes productos de pastelería.
- Conocer técnicas básicas: batido, emulsión y plegado.
- Reconocer y diferenciar los distintos tipos y calidades de materias primas, y la función de sus componentes con el objetivo de lograr una correcta selección y utilización.
- Identificar los materiales y utensilios específicos para su correcto uso.

Contenidos

Manejo del material específico. Productos base y derivados. Técnicas básicas: batido, emulsión y amasado. Masas friables. Masa para profiteroles. Merengues: francés, suizo e italiano. Cremas básicas: pastelera, bavaois, chiboust, diplomata. Masa batidas: biscuit, genoise, pionono, vainillas. Batidos pesados: budín inglés y marmolado. Muffins. Templado de chocolate. Decoración con manga y cornet. Forrado de tortas con pasta de almendras, fondant y glacé royal. Hojaldre directo; aplicaciones. Masas levadas: brioche, savarin, baba. Clásicos de la pastelería mundial.

ES COPIA



ENOLOGÍA

Objetivos

Lograr los conocimientos de las técnicas y métodos del análisis sensorial de vinos y apreciación organoléptica de los principales vinos nacionales y extranjeros.

Lograr que el alumno conozca la significancia agroeconómica que posee la Industria Vitivinícola en la zona y en el país.

Contenidos

Historia de la vid y el vino. Zonas vitivinícolas nacionales y extranjeras. Establecimientos elaboradores. La uva. Control de maduración. Vendimia. Molienda. El mosto. Fermentaciones. Sistemas de vinificación. Estabilización, maduración y crianza. Clasificación de los vinos. Degustación o cata. El sentido del gusto. Técnicas de degustación y análisis de los vinos. El champagne y los vinos espumosos.

PASTAS Y SALSAS

Objetivos

- Adquirir las bases de la cocina italiana, una de las cocinas con mayor influencia del mundo.
- Identificar los productos propios de la cocina italiana a fin de interpretar recetarios del mismo origen y ampliar la variedad de preparaciones.
- Aprender el manejo de los métodos de cocción específicos para revalorizar una cocina genuina.

CONTENIDOS

Revalorizar la elaboración artesanal de pastas a partir de la obtención de un producto de calidad. Identificar y utilizar adecuadamente las materias primas aplicándolas a diferentes rellenos y recetas.

Aplicar diferentes técnicas de producción que permitan ampliar la variedad de recetas. Manejar los diversos modos de conservación y cocción a fin de diversificar la propuesta y adecuarla a las distintas situaciones. Pastas frescas al huevo con diferentes harinas. Pastas simples y rellenas. Técnicas de armado, cocción de pastas frescas y secas. Técnicas de producción, almacenamiento y conservación para restaurantes y negocios. Los diferentes rellenos y salsas, clásicos y variados. Canelones, lasagnas, ñoquis y pastas orientales. Masas coloreadas y saborizadas naturalmente. Masas impresas. Masa para crepes.

INGLÉS II

Objetivo

- Adquirir una comunicación más fluida del idioma Inglés con sus clientes además de ampliar su currículum y las posibilidades de inserción en el mercado laboral.

Contenidos

La bienvenida, saludos, tratamientos, presentaciones, protocolo gastronómico. gramática posesiva, interrogativa, negativa, afirmativa. Las bebidas. Las frutas: vocabulario. Los diferentes tipos de preguntas. Ejercicios prácticos. Atención al Cliente. Cómo satisfacer sus necesidades. Solución de problemas. Ejercicios prácticos

SEMINARIOS

1) RECURSOS HUMANOS EN GASTRONOMÍA

Objetivos

- Adquirir el conocimiento de técnicas y herramientas que permitan seleccionar, conducir y capacitar al personal de cocina y salón de cualquier establecimiento gastronómico.

ES COPIA



- Conocer las distintas etapas de un proceso de búsqueda y selección de personal gastronómico para elegir las personas más adecuadas a las necesidades operativas y objetivos comerciales del establecimiento.
- Aplicar técnicas de comunicación, creatividad, motivación y liderazgo que posibiliten disminuir el ausentismo, controlar la rotación y crear un clima de trabajo entusiasta y productivo.
- Aprender a transmitir los conocimientos de forma amena y participativa, de tal forma que sean comprendidos y aplicados por la totalidad del personal al momento de abordar la tarea.

Contenido

La gastronomía es "gente". La importancia del personal en gastronomía. Conceptos básicos de Psicología e Inteligencia Emocional en el ámbito laboral. La brigada de cocina y el Personal de Salón. Descripción de Puestos y Perfiles: Relación costo/productividad. Los "vicios" del personal gastronómico. El proceso de Selección. Reclutamiento, Lectura de currículum personal y currículum vitae, Técnicas de entrevista. Herramientas de evaluación de perfiles, Toma de decisión. Conducción de Personal gastronómico. El "clima" de trabajo. Creatividad y resolución de conflictos entre la cocina y el salón.

Motivación y productividad. Liderazgo. Errores más frecuentes y Autodiagnóstico del propio estilo. Asignación de roles y orientación en las tareas. La comunicación y el manejo de las relaciones humanas. Estrategias para el Trabajo en Equipo. Evaluación de desempeño en gastronomía. La capacitación del personal. ¿Cómo aprendemos los adultos? Detección de necesidades de capacitación La planificación de un curso y el dictado de las clases. Técnicas para evaluar lo aprendido.

PANADERÍA DULCE

Objetivos

- Manejar técnicas de panificación de mayor complejidad para aplicar preparaciones en recetas modernas y de panificación europea.
- Incentivar la creatividad a fin de incrementar la variedad de sabores y texturas en el armado de una panera.

Contenidos

Materias primas básicas. Etapas de elaboración. Análisis de fenómenos físico-químicos: la fermentación, amasado, horneado. Masas simples de levadura: panes para restaurante, pancitos integrales, saborizados, grisines, pan de leche, masa de viena. Alfajonería. Masas complejas con leudantes químicos y biológicos. La masa de brioche en todas sus presentaciones. Roscas, soft rolls. Facturas de grasa y manteca.

CONSERVAS Y EMBUTIDOS

Objetivos

- Adquirir las técnicas necesarias para la iniciación en el uso de las conservas a fin de planificar los tiempos en la mise en place.
- Aumentar las cualidades organolépticas de los productos y estandarizar la calidad a partir de la aplicación de las distintas técnicas.
- Familiarizarse con los diferentes procedimientos para ampliar buenas técnicas de trabajo.
- Conocer las nuevas tecnologías y sus beneficios para alcanzar el óptimo aprovechamiento de los productos.
- Iniciar al profesional en las bases de la Charcuterie y la elaboración artesanal de embutidos para desarrollar su propio perfil.

ES COPIA



- Incursionar en la práctica de técnicas alternativas que posibiliten diversificar la propuesta gastronómica generando ventajas competitivas en el mercado.
- Concientizar acerca del correcto tratamiento y manipulación de las diversas materias primas para un mejor aprovechamiento.
- Emplear técnicas de fabricación y conservación a fin de obtener un producto artesanal confiable.
- Aplicar las técnicas de la charcutería tradicional para realizar preparaciones gourmet para una carta actual.

Contenidos

Las conservas: aplicación de frutas y verduras. Mermeladas, jaleas y dulces. La acción de la pectina. Técnicas de envasado. La esterilización a presión. Embutidos. Elección de carnes grasas. El humo como conservante y saborizante. El ahumado en frío y en caliente.

COSTOS y MARKETING

Objetivos

- Adquirir las herramientas del Marketing gastronómico y la necesidad de conocer los costos de los emprendimientos del sector.

Contenidos

Sistema informático para comandas. Clasificación de los costos. Materias primas. Mano de obra. Gastos generales. Impuestos. Casos prácticos. Controles generales y específicos. Costos de recetas y de la operatoria global. Negocios gastronómicos. El producto. La ubicación del negocio. El mercado. Excelencia y calidad total. La búsqueda del cliente. Las ventajas comparativas. Promoción y publicidad. Políticas de venta. Los precios. Evaluación del negocio.

PASTELERÍA II

Objetivos

- Adquirir los conocimientos necesarios para poder realizar los diferentes productos de pastelería con técnicas y preparaciones de mayor complejidad.
- Bases de la pastelería Europea. Bases de la pastelería argentina (productos identificados con nuestra cultura gastronómica).

Contenidos

Manejo de materiales y maquinaria moderna. Siliconas y flexipan. Enfriado rápido. Masas especiales: strudel, merengue de chocolate, biscuit de almendras. Crema de almendras, mousseline, de manteca, de limón. Cremas heladas: parfait, soufflé glacé, semifreddo. Cheese cake. Linzer Torte. Pastelería francesa moderna. Sabayón, mousses frutales y de licores. Chocolate: ganaches, mousses, trufas. Hojaldre inverso, aplicaciones. Milhojas. Biscuits imprimés. Petit fours: secos, húmedos, salados. Madeleines. Palet des dames. Técnicas modernas de montaje de tortas. Decoración de postres emplatados. Conservación y uso racional de productos de pastelería.

FRANCÉS GASTRONÓMICO

Objetivos

- Adquirir las cuatro competencias de comunicación: Comprensión oral y escrita. Expresión escrita y oral.
- Desarrollar competencias de comunicación en diferentes situaciones relacionadas con la gastronomía.

ES COPIA



- Apropiarse de los aspectos gramaticales y lingüísticos en diferentes situaciones relacionadas con la gastronomía.
- Dominar el vocabulario técnico francés para traducir recetas.

Contenidos

El aprendizaje está orientado a la comprensión escrita de recetas y a la comprensión oral de situaciones comunicativas básicas. Nociones básicas: expresarse en clase. Saludos. El Alfabeto. Reconocimiento de palabras del idioma francés utilizado en la vida cotidiana y en el ámbito gastronómico. Presentación personal. Diálogos. Fonética Verbos. Números. La ficha personal Recetas. Distintos aspectos de la gastronomía aplicados al idioma. La cocina. La mesa. El restaurant. El café. El vino.

SEMINARIOS

1) COCINA NATURAL

Objetivo

- Conocer y adquirir las cualidades de la cocina natural.

Contenidos

Pan Básico, prepizza, faina con verduras, grisines, marineras, arrollado dulce con frutos y frutas secos degustación de Tés equilibrantes.
Sopas, Salsas y patés untables (de berenjena, mayonesa de zanahoria, etc.)
Guisos: locro vegetariano y paella vegetariana.
Cafés de cereales.

2) ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES

Objetivos

- Adquirir los criterios de administración gastronómica para lograr una operación rentable.
- Conocer las particularidades de los costos del rubro gastronómico como base indispensable para su control y optimización.
- Analizar los puntos críticos de control y fuga económica en este rubro para maximizar la utilidad de su negocio.
- Conocer los sistemas informáticos que dispone un operador gastronómico para su administración.

Contenidos

Clasificación y análisis de costos. Los costos globales de materias primas y bebidas. La incidencia de la mano de obra. El régimen de propinas y la política salarial. El costeo del menú a partir de las recetas. Los desperdicios, las mermas y el decomiso. El control de inventarios. Los gastos generales. Análisis y control. La amortización de las inversiones iniciales. Los costos financieros por Tarjetas de Crédito, Débito y Tickets de consumo. Los Impuestos y su incidencia sobre los resultados. El Cuadro General de Resultados y los indicadores de control. El Factor de absorción para incluir dentro de las Recetas todos los costos indirectos. El Costeo Directo. Discriminación de Costos Fijos y Variables. Discriminación temporal de las Ventas para la toma de decisiones. El Punto de Equilibrio del negocio (Break Even Point). Sistemas Informáticos específicos.

PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE I. ASPECTOS GENERALES.

La realización de práctica profesional I, es una obligación académica del Plan de Estudios de la Tecnicatura Superior en Gastronomía.

ES COPIA


DANIEL EDUARDO PAVLANI
Director General de Despecho
Consejo Provincial de Educación



Esta actividad tiene como principal objetivo permitir que los alumnos adquieran conocimientos y habilidades propios del ejercicio de la actividad. Esto constituye una posibilidad de reflexión y trabajo durante la cursada tendiente a mejorar sustantivamente el perfil de los egresados y fomentar la participación en la comunidad. De esta manera, se contribuye al desarrollo profesional de los alumnos brindándoles la oportunidad de identificar los desafíos que enfrentarán en el ámbito laboral.

Los alumnos estarán en condiciones de comenzar a realizar esta obligación académica a partir del segundo año como alumnos regulares.

Los alumnos deberán presentar obligatoriamente para el comienzo formal de las P.P. I un Plan de Trabajo relacionado con la actividad y el perfil que desarrollará en la P.P. II como pasante.

Se trabajará con la metodología de Taller, bajo la supervisión de un Profesor Tutor y podrán formar grupos de hasta tres alumnos.

Finalizada la actividad los alumnos deberán presentar un Informe Final Escrito.

Este será evaluado por el Profesor-Tutor a cargo del taller.

PRESENTACIÓN DE PRESTIGIO PARA BUFFETS

Objetivos

- Contar con los conocimientos y técnicas culinarias para organizar, planificar y elaborar el menú "a medida" de cada cliente optimizando los costos operativos.
- Conocer la operatoria de un servicio, las técnicas de emplatado y la regeneración.
- Adquirir un conocimiento amplio de decoración y trabajo en altura sobre distintos materiales para elaborar presentaciones de alto impacto visual.
- Realizar un buffet frío y caliente de alta calidad y sofisticación para jerarquizar el evento.
- Incentivar la creatividad en la presentación de diversas propuestas con el objetivo de satisfacer las necesidades del cliente.

Contenidos

La puesta en escena de los buffets. Técnicas para exponer en altura lechones y pavos. Presentaciones armoniosas para conejos, pâté en croûte, terrinas, salmones y frutos de mar, con sus guarniciones y salsas. Chaud froid y gelatinas. Tablas de quesos, embutidos y fiambres. Los buffets temáticos o para ocasiones especiales: Campestre, Marino, Navideño, de Gala y para casamientos. Utilización del rechaud para comidas calientes. El montanje y la decoración sobre espejos, vidrio, madera y plata. Las bases del tallado de vegetales.

COCINA II

Objetivos

- Reconocer y adquirir las técnicas más complejas en el arte culinario.
- Especialización en el uso de cada uno de los insumos principales (distintas carnes rojas, aves, pescados, mariscos, otros.)
- Conocimiento de las bases de las cocinas exóticas más influyentes del mundo.
- Familiarizarse con las distintas y variadas materias primas que las identifican.
- Adquirir el conocimiento de técnicas de cocción características a cada cocina.

Contenidos

Cocina de vanguardia: confeccionar productos basándose en materias primas no tradicionales, para jerarquizar la propuesta gastronómica y su propio perfil profesional.

ES COPIA

DANIEL EDUARDO PAVLALEZ
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



Incorporar técnicas de elaboración y manipulación innovadoras con el objetivo de lograr una amplia gama de combinaciones de texturas, sabores y colores.
Relacionar la cocina con lo lúdico para sorprender al comensal.
Adquirir un extenso conocimiento de presentación y decoración sobre diversos productos a fin de obtener resultados de alto impacto visual para el cliente.
Conocer los productos locales más reconocidos para aplicarlos en menús gastronómicos, posicionando y revalorizando la cocina Patagónica.

LAS BEBIDAS Y LA GASTRONOMÍA

Objetivos

- Conocer las normas y procedimientos para la preparación de los cócteles y la presentación de la bebida y decoración.

Contenidos

Normas y acordes clásicos entre vinos y comidas. Reglas prácticas para cocinar con vinos. Los enemigos del vino. Combinaciones a partir de las texturas. Influencia de la temperatura en los sabores. El vino en el mundo. Vinos especiales gastronómicos. Confección de carta de vinos y bebidas. Relaciones con el menú. Instalación, administración y operación de bares y bebidas. Responsabilidad del personal en el servicio de bebidas alcohólicas. El café y las infusiones, estudio de las diferentes variedades y formas de elaboración. Tipos de servicios.

ORGANIZACION DE FIESTAS Y CATERING

Objetivo

- Adquirir los conocimientos de diferentes servicios para la organización de fiestas y de catering.

Contenidos

Los diferentes servicios. Diferencia entre eventos empresariales y sociales. Diseño y equipamiento de cocinas, sala y salones. Organización y planificación. Flujo de personal y materia prima. Catering. Tipos de operatorias. Equipamiento y maquinarias específicas. El menú y el presupuesto; creación y diagramación del menú como herramienta de venta. Relación con la ocasión, el cliente y la cantidad de comensales. Relación con el equipamiento, el personal, y los tiempos de preparación. Porciones y cálculo de cantidades. Proveedores. Plan de compras. Envases y transporte. Conservación. Regeneración. Comidas y técnicas específicas para catering. Las bebidas y su manejo. Los servicios colaterales.
Trabajo Final (Organización de un Evento Real o Ficticio).

PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE II Y III

Se considerarán como Pasantías Educativas a las actividades a desarrollar en organizaciones y/o empresas que desarrollen actividades relacionadas a la Gastronomía, que permitirán al pasante aplicar técnicas y conocimientos obtenidos durante la cursada de la Tecnicatura Superior y que contribuyan al desarrollo del mismo como técnico, vinculándolo al mundo del trabajo .

Son una extensión natural del sistema de educación superior

Mediante su implementación el alumno potenciará, a través de prácticas programadas y supervisadas oportunamente, su formación e intereses.

Tendrán carácter individual y obligatorio respecto del plan de estudio.

ES COPIA

DANIEL EDUARDO PAVLALET
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



ÉTICA Y DEONTOLOGÍA PROFESIONAL

Objetivo

- Adquirir y valorar la importancia de los aspectos generales de las disposiciones éticas, de manera que sean incorporadas por el individuo y constituyan al desarrollo personal y profesional.

Contenidos

Generalidades de la Ética. La Ética en la historia. Concepto de Ética. Etimología. Definición de la Ética por un objeto de estudio. Relación y diferencia entre Ética y moral. Rol de la Ética en la sociedad. La Ética profesional. Problemas Éticos. Métodos de fundamentación de la Ética. Cultura Ética. La Ética profesional y los sistemas. Factores de la Ética profesional. Generalidades de la Moral. Conceptualización de moral. Etimología. Elementos esenciales de la moral. La Moral Ética y la profesión. Origen de lo bueno y lo malo en el hombre. Problema de la obligatoriedad moral. Fundamentos y Deberes Profesionales. La formación profesional. El profesional y la Ética. La función Ética del profesional. El deber y los deberes profesionales. La palabra. El valor de la palabra en el profesional. Límites racionales del secreto profesional.

SEMINARIO

1) COCINA MEXICANA

Objetivos

- Adquirir conocimientos profundos para desarrollar una cocina representativa con sello propio.
- Identificar los productos autóctonos de la cocina mexicana y adecuarlos al paladar argentino.
- Conocer las cocciones correctas según el gusto mexicano.
- Aprender el uso correcto de utensilios y la aplicación de métodos de cocción, tanto para realizar presentaciones clásicas como propuestas innovadoras.

CONTENIDOS

Las técnicas de elaboración. Proceso de nixtamalización en el maíz. Distintos métodos de cocción. Salsas aplicadas a las carnes y las aves. Salsas tradicionales y los moles. Presentación de platos. Buffet Mexicano. Tex-mex sus platos tradicionales. Los productos. El maíz. Platos salados a base de tortilla de maíz y trigo. Los chiles y las salsas. El Mole Poblano, cochinita pibil y pozole. El arroz y los frijoles. Los huevos. El cerdo y los pescados. Barbacoas, chile con carne y tamales. Nachos, costillas barbacoa.

TRABAJO FINAL

La elaboración de la Tesina Final tiene como objetivo aunar todos los conocimientos adquiridos durante los dos y medio (2 y ½) años de la carrera. De esta manera, permite al estudiante demostrar que ha logrado los conocimientos necesarios para el ejercicio profesional del título que obtendrá al finalizar la carrera.

En el trabajo final el alumno deberá realizar un análisis real y profesional del tema elegido. Esto incluye evaluar datos, fuentes y procesos sobre el aspecto seleccionado. Deberá ser capaz de formular hipótesis, realizar una propuesta realista y poder comunicar sus resultados por escrito y en forma oral.

ES COPIA

EDUARDO PAVLALEF
Secretario General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN**

**RESOLUCIÓN N° 0216
EXPEDIENTE N° 5721-006524/14**

Como la Tesina es un trabajo final, supone una integración y síntesis de conocimientos, por ello se valorará que se recurra a todas las materias desarrolladas en la etapa de su formación profesional.

La misma puede ser realizada de manera individual o en grupo de hasta dos alumnos.

ES COPIA
DE

DANIEL EDUARDO PAVLALER
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



Téc. OSCAR JAVIER COMPAN
Subsecretario de Educación y Presidente
del Consejo Provincial de Educación

Prof. MARISA YASMIN MONTANA
VOCAL RAMA MEDIO Y SUPERIOR
Consejo Provincial de Educación

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