



PROVINCIA DEL NEUQUÉN  
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN Nº 1355  
EXPEDIENTE Nº 2500-033272/00

NEUQUÉN, 30 OCT 2013

**VISTO:**

La presentación efectuada por la Escuela Superior de Cocineros Patagónicos de Neuquén Capital; y

**CONSIDERANDO:**

Que mediante la misma se solicita la aprobación y autorización para el dictado del curso de Profesional Gastronómico;

Que solicita la adopción del curso Pastelero Nivel II aprobado por Resolución Nº 149/11 Anexo XV del Consejo Federal de Educación y homologado por Resolución Nº 1683/11 del Consejo Provincial de Educación del Neuquén;

Que a través de la Educación no Formal la Escuela Superior de Cocineros Patagónicos, brindará una propuesta educativa tendiente a dar respuestas a las demandas y exigencias laborales de nuestra sociedad, desarrollando contenidos y habilidades de requerimiento actual;

Que la Escuela Superior de Cocineros Patagónicos, Nivel Terciario, es un instituto incorporado a la Enseñanza Oficial bajo el Orden I-106, sin aporte estatal, mediante Resolución Nº 1792/01;

Que corresponde dictar la norma legal pertinente;

Por ello:

**EL CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN DEL NEUQUÉN**

**RESUELVE**

- 1º) **AUTORIZAR** a la Escuela Superior de Cocineros Patagónicos, Nivel Terciario, sin aporte estatal, de la ciudad de Neuquén, inscripta en el Registro Oficial bajo el Orden I-106, según Resolución Nº 1792/01, el dictado del curso Profesional Gastronómico detallado en el Anexo Único de la presente norma legal.
- 2º) **ADOPTAR** en la Escuela Superior de Cocineros Patagónicos, nivel Terciario, sin aporte estatal, de la ciudad de Neuquén, el curso Pastelero Nivel II aprobado por Resolución Nº 149/11 Anexo XV del Consejo Federal de Educación y homologado por Resolución Nº 1683/11 del Consejo Provincial de Educación del Neuquén.
- 3º) **ESTIPULAR** que por la Dirección de Enseñanza Privada se cursarán las notificaciones de práctica.

ES COPIA

DANIEL EDUARDO PAYLLALEF  
Director General de Despacho  
Consejo Provincial de Educación

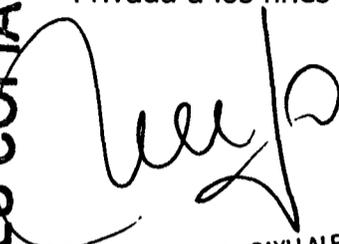


PROVINCIA DEL NEUQUÉN  
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

**RESOLUCIÓN N° 1355**  
**EXPEDIENTE N° 2500-033272/00**

- 4°) **REGISTRAR**, dar conocimiento a Vocalías: Dirección General de Despacho; Dirección de Formación Profesional; 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 y **GIRAR** el expediente a Dirección de Enseñanza Privada a los fines establecidos en el Artículo 3°. Cumplido, **ARCHIVAR**.

ES  
COPIA

  
DANIEL EDUARDO PAYLLALEF  
Director General de Despacho  
Consejo Provincial de Educación



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

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

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



PROVINCIA DEL NEUQUÉN  
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

**RESOLUCIÓN N° 1355**  
**EXPEDIENTE N° 2500-033272/00**

**ANEXO ÚNICO**

**DENOMINACIÓN** Escuela Superior de Cocineros Patagónicos

**CURSO:** PROFESIONAL GASTRONÓMICO

**NIVEL:** FORMACIÓN PROFESIONAL

**MODALIDAD DE DICTADO:** PRESENCIAL

**DURACIÓN:** DOS (2) AÑOS

**CONDICIONES DE INGRESO:** Documento Nacional de Identidad y Planilla de Inscripción.

**CURSO: PROFESIONAL GASTRONÓMICO**

**OBJETIVOS**

- Lograr una formación teórico – práctica en la especialidad profesional de las artes culinarias profesional, que responda a las necesidades y requerimientos del recurso humano para el sector gastronómico del país y en el exterior.
- Lograr una alta preparación académica de los recursos humanos que asuman con una actitud profesional y de calidad, su función dentro de la especialidad y actividad gastronómica.
- Preparar al alumno para dirigir su propio emprendimiento gastronómico o cubrir la demanda laboral de estos servicios en hoteles, restaurantes, clubes, empresas de salud, servicio de catering.

**MÉTODO DE ENSEÑANZA**

La metodología de enseñanza, está basada en programas evolutivos que permiten descubrir y dominar los fundamentos de este arte de una manera completa y sistemática.

Está sustentado en el principio de la demostración, seguida por una práctica taller, aplicando las técnicas aprendidas, bajo la supervisión de un docente.

Las clases demostrativas se llevan a cabo en aulas equipadas con espejos, pantalla, video y todo el material necesario para su realización. Los docentes trabajan ante los alumnos, explicando detalladamente a medida que se van desarrollando las recetas. Estos observan, interrogan, y aprenden habilidades.

Finaliza la clase con una degustación destinada a educar el paladar de los estudiantes, parte esencial del aprendizaje.

En las clases prácticas los alumnos realizan las recetas presentadas en la demostración, aplicando las técnicas aprendidas.

Estas prácticas están organizadas en pequeños grupos de cuatro alumnos y tienen lugar en el Aula-Taller.

Al finalizar cada práctica, el docente comenta a los estudiantes los platos preparados.

Prácticas Libres es el espacio con que cuenta el alumno para poder practicar determinadas técnicas – en el caso de no haber alcanzado su objetivo en las clases prácticas – fuera del horario de clases.



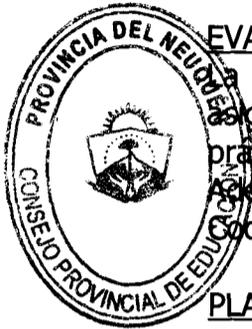
**ES COPIA**

  
DANIEL EDUARDO PAYLLA LEF  
Director General de Despacho  
Consejo Provincial de Educación



Además, los estudiantes reciben conferencias, seminarios, charlas, talleres, visitas, que son actividades formativas colaterales, que le permiten un mayor dinamismo en su preparación y capacitación.

El alumno recibe una guía didáctica la cual se revisa y analiza constantemente para adaptarlos a las nuevas necesidades del sector culinario.



**EVALUACIÓN**

La evaluación en cada estudiante es integral, acorde al total de las temáticas o asignaturas recibidas, procurando confeccionar exámenes teóricos y evaluaciones prácticas en forma sistemática.

Además, se tendrán en cuenta las Normas Académicas de la Escuela Superior de Cocineros Patagónicos.

**PLAN DE ESTUDIO**

Consta de un total de dieciséis asignaturas. Diez de ellas están referidas al arte culinario y se desarrollan en forma eminentemente práctica, representando el 70% de las clases.

Las seis restantes enfocan otras disciplinas necesarias para completar la formación profesional y abarcan el 30% de las clases.

**Desarrollo del Plan de Estudio**

<b>1º AÑO</b>				
Nº	Asignatura	Horas reloj	Horas cátedra	correlativas
01	Cocina I	110	165	-
02	Seguridad e Higiene de los Alimentos	60	90	-
03	Cocina Fría	110	165	-
04	Panadería	90	135	-
05	Servicio de Mesa	60	90	-
06	Pastelería I	90	135	-
07	Enología	60	90	-
08	Pastas y Salsas	50	75	-
-	Seminarios	90	135	-
-	<b>Pasantías-P.P. (a partir del 2º cuatrimestre)</b>	50	75	-
	<b>Total horas 1º año</b>	<b>770</b>	<b>1155</b>	-

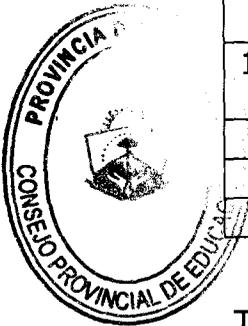
<b>2º AÑO</b>				
09	Panadería Dulce	110	165	-
10	Introducción a las técnicas de Conservación y Regeneración	60	90	-
11	Costos y Marketing Gastronómico	60	90	-
12	Pastelería II	90	135	06

ES COPIA

DANIEL EDUARDO PAYLLALEF  
Director General de Despacho  
Consejo Provincial de Educación



13	Presentación de prestigio para Buffets	60	90	-
14	Cocina II	110	165	01
15	Las bebidas y la gastronomía	60	90	-
16	Organización de fiestas y catering	60	90	-
-	Seminarios	90	135	-
-	Pasantías. P.P.	200	300	-
	<b>Total horas 2º año</b>	<b>900</b>	<b>1350</b>	



Total general: 1670 horas reloj / 2505 horas cátedra

### **CONTENIDOS MÍNIMOS**

#### **Cocina I**

Las cualidades y distinciones de la función del cocinero. El registro y el manejo de herramientas, batería y utensilios dentro de una cocina. La mise en place. El reconocimiento de las materias primas básicas y sus cualidades. Los cortes y la preparación de papas y verduras. Preparaciones elementales de arroz y huevo. Técnicas para el manejo de aves, carnes, pescados y mariscos; su aplicación en recetas. Procedimientos específicos de cortes, bridado, trozado, deshuesado, fileteado y despinado. Aplicaciones adecuadas de los distintos tipos y modos de cocción. Los puntos de cocción en las carnes. Los fondos, sopas y la clarificación. Las salsas madres y sus derivados. Las emulsiones en caliente. Espesantes y ligaduras. Guarniciones clásicas. Postres tradicionales Masas básicas.

#### **Seguridad e Higiene de los Alimentos**

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**

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 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 preservar la forma moderna.

**ES COPIA**

DANIEL EDUARDO PAYLLANAEF  
Director General de Despacho  
Consejo Provincial de Educación



### **Panadería**

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, francés, artesanales, integrales y saborizados. Panes de molde (de miga y lácteo), grisines, panes de Viena, pizzas, calzonne, focaccia, masa para empanadas, distintos tipos de galletas.

### **Servicio de Mesa**

Origen de la restauración. Fundamentos culturales del servicio. El protagonismo del servicio en la gastronomía. Materiales: sus usos y manejo. Plegado de servilletas. Transporte de vajilla, cristalería y cubetería. Trinchado. Pinzado. Como se compone la brigada de un restaurante, cargos y funciones. Mise en place y fajinado. Como 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. Como 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 herramienta de venta.

### **Pastelería I**

Manejo de 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. Masas 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.

### **Enología**

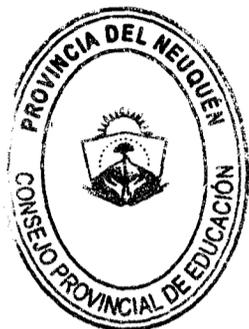
Historia de la vid y el vino. Zonas vitivinícolas nacionales y extranjeras. Establecimientos elaboradores. La uva. Control de maduración. Vendimia. Molienda. El mosto. Fermentaciones. Sistemas de vinificación. Estabilización, maduración y crianza. Clasificación de los vinos. Degustación o cata. El sentido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

### **Pastas y salsas**

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, lasañas, ñoquis y pastas orientales. Masas coloreadas y saborizadas naturalmente. Masas impresas. Masa para crêpes.

### **Panadería Dulce**

Masa única: pan de leche, berlinesas, Xuxu, donas y miguelitos. Jaleas y coberturas. Trenzadas judías dulces y saladas. La bollería. Facturas de grasa o de panadería. Facturas de manteca o de confitería. Masas plunder y vienasas. Distinta formas y rellenos. Panadería festiva. Distintos tipos de pan dulce: milanés, genovés y panettone. Rosca de Reyes y de Pascua. Rosca rellena y Stollen. Ideas para la conservación y el congelado.



ES COPIA

DANIEL EDUARDO PAYLLALEF  
Director General de Despacho  
Consejo Provincial de Educación



### **Introducción a las técnicas de Conservación y Regeneración**

Las conservas: aplicación en frutas y verduras. Productos naturales como conservantes. El azúcar, el alcohol, la sal y el vinagre. Los cuidados bromatológicos. Mermeladas, jaleas y dulces. Puntos de cocción. La acción de la pectina. Los almíbares. Frutas y verduras al natural. Las técnicas de envasado. La esterilización a presión. Embutidos crudos. Selección, armado y limpieza de tripas. Elección de carnes y grasas según los productos a realizar. Chorizos, morcillas y salchichas. El humo como conservante y saborizante. El ahumado en frío y en caliente. La cocina al vacío: conceptos básicos y aplicaciones. Beneficios y riesgos a cuidar. Realización de cocciones. La técnica de regeneración en el plato. Conceptos claves. Sus ventajas en los grandes servicios.

### **Costos y Marketing Gastronómico**

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**

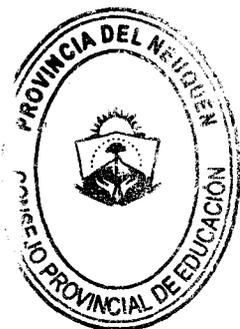
Manejo de materiales y maquinaria moderna. Siliconas y flexipan. Enfriado rápido. Masas especiales: strudel, merengue de chocolate, biscuit de almendras, mousseline, de manteca, de limón. Cremas heladas: parfait, soufflé glacé, semifreddo. Cheese cake. Linzer Torte. Pastelería francesa moderna. Sabayón, mousses frutales y de licores. Chocolates: ganaches, mousses, trufas. Hojaldre inverso, aplicaciones. Milhojas. Biscuits imprimés. Petits 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.

### **Presentaciones de Prestigio para Buffets**

La puesta en escena de los buffets. Técnicas para exponer en altura lechones y pavos. Presentaciones armoniosas para conejos, pâté en crôte, 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, casamientos. Utilización del rechaud para comidas calientes. El montaje y la decoración sobre espejos, vidrios, madera y plata. Las bases del tallado de vegetales.

### **Cocina II**

Técnicas profesionales actualizadas a nivel mundial para el manejo de vegetales, carnes, aves, pescados y mariscos. Elaboración y aplicación en recetas. Instrumentos de medición, materiales y herramientas de última generación. Clasificación y elaboración moderna de las salsas. Combinación de las salsas con distintos ingredientes básicos. Los jugos de cocción y la importancia del colágeno. Salsas clásicas, minutas, modernas y exóticas. Nuevas técnicas de conservación. Las espumas. Manipulación y limpieza de los mariscos y frutos de mar. Los grandes crustáceos. Desposte de la media res, reconocimiento de los distintos cortes y su utilidad. Las achuras más utilizadas. El cordero y el conejo: cortes y aprovechamiento. Deshuesado y trozado. Técnicas y recetas. Masas de harina,



ES COPIA

DANIEL EDUARDO PAYLLALEF  
Director General de Despacho  
Consejo Provincial de Educación



**RESOLUCIÓN Nº 1355**  
**EXPEDIENTE Nº 2500-033272/00**

hierbas y sal. El trabajo en el pato, técnicas y cocciones convenientes. Guarniciones compuestas. La clasificación y manipulación de las carnes de caza. Caza de pelo y de pluma. Su correcto tratamiento y la utilidad de las marinadas. Helados y sorbetes; aplicaciones a postres. Tendencias actuales y creativas para la presentación de platos y bandejas.

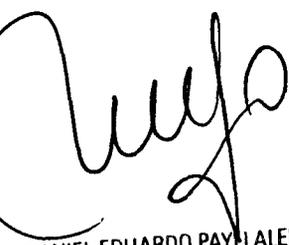
**Las Bebidas y la Gastronomía**

Normas y acordes clásicos entre vinos y comidas. Reglas prácticas para cocinar con vinos. Los enemigos del vino. Combinaciones a partir de texturas. Influencia de la temperatura en los sabores. El vino en el mundo. Vinos especiales gastronómicos. Confección de cartas 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.

**Organización de Fiestas y Catering**

Los diferentes servicios. Diferencia entre eventos empresariales y sociales. Diseño y equipamiento de cocinas, salas, salones. Organización y planificación. Flujo de personal y materias primas. 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. Porcionamiento y cálculo de cantidades. Proveedores. Plan de compras. Envases y transporte. Conservación. Congelamiento. Regeneración. Comidas y técnicas específicas para catering. Las bebidas y su manejo. Los servicios colaterales.

ES  
COP  
IA

  
DANIEL EDUARDO PAYELLALEF  
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 MORTADA  
VOCAL RAMA INICIAL Y PRIMARIA  
Consejo Provincial de Educación

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