



PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN Nº 0257
EXPEDIENTE Nº 5225-004087/11

NEUQUÉN, 07 MAR 2013

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, la Resolución Nº 47/08 del Consejo Federal Educación, la Disposición Nº 174/05 de la Dirección General de Nivel Superior; y

CONSIDERANDO:



Que es necesaria la creación de un plan de estudios para la carrera Tecnicatura Superior en Sommelier;

Que para el otorgamiento de la validez nacional de los títulos, el plan debe ser aprobado jurisdiccionalmente y luego remitido al Ministerio de Educación de la Nación –Dirección de la Validez Nacional de Títulos y Estudios

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

Que corresponde dictar la norma legal pertinente;

Por ello:

EL CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN DEL NEUQUÉN

RESUELVE

- 1º) **CREAR** el Plan de Estudios correspondiente a la carrera "Tecnicatura Superior en Sommelier" que será incluido en el Nomenclador Curricular Provincial bajo el siguiente número:
 - **Plan de Estudios Nº 345 "Tecnicatura Superior en Sommelier"**
- 2º) **APROBAR** el Perfil Profesional, las Bases Curriculares y el Régimen de Correlatividades que figuran en el Anexo Único que 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 años y medio, será el de **"TÉCNICO SUPERIOR EN SOMMELIER"**.
- 4º) **DETERMINAR** que por la Dirección General de Nivel Superior se cursen las notificaciones de práctica y se de continuidad a los trámites de obtención de la validez nacional de los Títulos ante el Ministerio de Educación de la Nación (Departamento de Validez Nacional de Títulos y Estudios).
- 5º) **ESTABLECER** que por la Dirección de Enseñanza Privada se cursarán las notificaciones de práctica.

ES COPIA

DANIEL EDUARDO PAYMALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



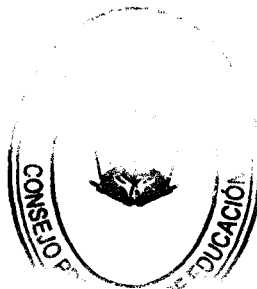
PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN Nº 0257
EXPEDIENTE Nº 5225-004087/11

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 y **GIRAR** el presente expediente a la Dirección de Enseñanza Privada a los fines establecidos en el Artículo 5º. Cumplido,
ARCHIVAR

ES COPIA

DANIEL EDUARDO PÁEZ
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



PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN Nº 0257
EXPEDIENTE Nº 5225-004087/11

ANEXO ÚNICO
PLAN DE ESTUDIOS Nº 345

CARRERA: TECNICATURA SUPERIOR EN SOMMELIER

TÍTULO A OTORGAR: TÉCNICO SUPERIOR EN SOMMELIER

NIVEL: SUPERIOR

MODALIDAD: TÉCNICA

MODALIDAD DE DICTADO: PRESENCIAL

CICLO: SUPERIOR

DURACIÓN: DOS AÑOS Y MEDIO. Total dos mil seiscientos ochenta y ocho (2688) horas cátedra.

CONDICIONES DE INGRESO: POSEER ESTUDIOS SECUNDARIOS COMPLETOS

PERFIL PROFESIONAL:

Al finalizar la carrera los participantes habrán desarrollado una base muy sólida de conocimientos y habilidades para conocer y apreciar la calidad de diferentes bebidas, en especial los vinos. Asimismo conocer sus categorías, considerando aspectos como origen, terroir, cepas y métodos de elaboración con una clara visión de la geografía vitivinícola mundial y otros aspectos como:

- Desarrollo de técnicas de Cata de vinos.
- Geografía Vitivinícola con Cata de vinos.
- Principios de maridaje para potenciar el encuentro de la comida y el vino.
- Conocimientos en el servicio del vino, pisco y otras bebidas.
- Organización y planificación de Cavas.
- Elaboración de cartas para restaurantes.
- Organización de Eventos.
- Marketing para Sommelier.
- Fundamentos de AA & BB.

Paralelamente el Sommelier debe complementar sus estudios ampliando su cultura en general y debe hablar otros idiomas, por lo menos uno además de su lengua materna.

Justificación del Perfil Profesional

El Sommelier, desarrollará una filosofía y cultura de trabajo, que le permita participar y colaborar con las más prestigiadas empresas turísticas y hoteleras nacionales e internacionales

El ramo turístico genera día a día más exigencias a nivel mundial, por lo que se requieren profesionales con el más alto índice de especialización. Actualmente, diversos restaurantes en Argentina y el mundo cuentan con la presencia de personal especializado en el asesoramiento al comensal en torno a los distintos vinos disponibles en el lugar.

Está dirigido a personas que aspiren a ser profesionales en el mundo del vino y bebidas afines, con oportunidades laborales en el área de la restauración y hotelería.

El Sommelier es una persona preparada para brindar atención al cliente. Los estudios y conocimiento que desarrolla sobre el vino, bebidas, cata, maridaje y otros temas relacionados a la gastronomía sirven para atender y orientar correctamente al comensal.

ES COPIA

DANIEL EDUARDO PAYLDALEF
Director General de Desempeño
Consejo Provincial de Educación



**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN**

**RESOLUCIÓN Nº 0257
EXPEDIENTE Nº 5225-004087/11**

Es heredero de un ancestral oficio de gran tradición que da un acento especial a la percepción de los placeres de la mesa.

Son los encargados de armar las cartas de vinos, ordenarlas por variedades, cosechas, estilos de vinos, precios, regiones geográficas o continentes, supervisan el correcto servicio del vino, su temperatura, su estibaje adecuado. También tienen a su cargo la confección del inventario de los productos y, en algunos casos, llevan una estadística de cuales vinos se piden más o cuales es conveniente no seguir comprando.

Al finalizar la carrera habrán desarrollado una base muy sólida de conocimientos y habilidades para conocer y apreciar la calidad de diferentes bebidas, en especial los vinos. Asimismo conocer sus categorías, considerando aspectos como origen, terroir, cepas y métodos de elaboración con una clara visión de la geografía vitivinícola mundial y otros aspectos como:

- Desarrollo de técnicas de Cata de vinos.
- Geografía Vitivinícola con Cata de vinos.
- Principios de maridaje para potenciar el encuentro de la comida y el vino.
- Conocimientos en el servicio del vino, pisco y otras bebidas.
- Organización y planificación de Cavas.
- Elaboración de cartas para restaurantes.
- Organización de Eventos.
- Marketing para Sommelier.
- Fundamentos de AA & BB.
- Coctelería.

Campo Laboral

- Organización de degustaciones de vinos y otras bebidas alcohólicas así como otros productos.
- Gestión comercial de vinos y bebidas en restaurantes, bares, vinotecas, hoteles, supermercados e hipermercados, distribuidoras de alimentos y bebidas.
- Información de vinos y bebidas para medios de comunicación especializada.
- Capacitación y entrenamiento para restaurantes, hoteles, cruceros, bares, vinotecas, empresas de alimentos y bebidas, atención a clientes, cuidado y conservación de vinos y alimentos, comercializadoras y bodegas productoras de vinos, técnicas de venta.
- Participación en el diseño e implementación de planes de marketing, comunicación, ventas y enoturismo en bodegas, bares, vinotecas, hoteles y empresas comercializadoras de alimentos y bebidas.
- Asesoramiento general en vinos y otros alimentos y bebidas.

Principales sitios para insertarse laboralmente:

Restaurantes de cocina nacional e internacional.

Hoteles y Corporativos Hoteleros.

Estancias.

Empresas vitivinícolas.

Casas Comerciales distribuidoras de vinos, licores, y destilados.

Análisis de necesidades

Teniendo en cuenta la ampliación de esta área a nivel regional, nacional e internacional, se realiza periódicamente un trabajo de campo a los efectos de analizar las necesidades de este perfil profesional. Esto da como resultado la necesidad de contar con técnicos superiores especializados en bebidas determinadas, a los

ES COPIA

DANIEL EDUARDO PAYU ALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN**

**RESOLUCIÓN Nº 025
EXPEDIENTE Nº 5225-004087/11**

efectos de brindar a la sociedad calificados profesionales, ya que cada vez es más exigente el mercado que pasarían a cubrir.

Es necesario formar especialistas en el conocimiento de las bebidas, con la finalidad de estar a la vanguardia de las exigencias que ha traído la globalización, y brindar un servicio de primer nivel.

Área ocupacional

Formar a Sommeliers profesionales

Ampliar la oferta de formación y capacitación a profesionales y público en general

Desarrollar en los alumnos, habilidades avanzadas en cuanto al servicio del vino y otros productos, reconociendo la armonía correcta para cada uno de ellos.

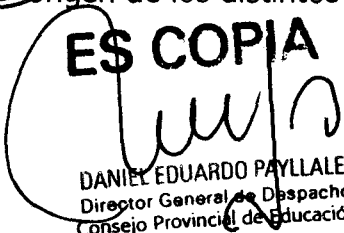
Desarrollar la técnica de evaluación y presentación de productos, tanto líquidos como sólidos, homologados en un panel de cata y utilizando distintas fichas de calificación para tal efecto.

Indicar técnicas eficientes de manejo y motivación de personal, capacitación, control de inventario, manejo de stock y oferta en un determinado establecimiento.

Identificar las leyes básicas de comercialización, exportación y denominación de origen de los distintos países productores de vino en el mundo.



ES COPIA


DANIEL EDUARDO PAYLLALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación

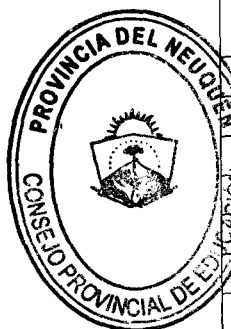


PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN Nº 0257
EXPEDIENTE Nº 5225-004087/11

PRIMER AÑO

Código de Materia	Asignatura	Hs. Cát. Sem.	Hs. Cát. Cuatrim.
	Régimen Cuatrimestral Primer Cuatrimestre		
345 01 01	Análisis Sensorial I	06	96
345 01 02	Servicio del Vino	06	96
345 01 03	Regiones Vitivinícolas Mundiales	04	64
345 01 04	Coctelería I	06	96
345 01 05	Seminario I	04	64
	Total de horas cátedra primer cuatrimestre	26	416
	Segundo Cuatrimestre		
345 01 06	Análisis Sensorial II	04	64
345 01 07	Maridaje I	06	96
345 01 08	Viticultura y Enología	06	96
345 01 09	Servicio de Mesa	06	96
345 01 10	Práctica Profesionalizante I	04	64
345 01 11	Seminario II	04	64
	Total de horas cátedra segundo cuatrimestre	30	480
	Total de horas cátedra Primer año	-	896
	Total de horas cátedra a imputar	56	-



SEGUNDO AÑO

Código de Materia	Asignatura	Hs. Cát. Sem.	Hs. Cát. Cuatrim.
	Régimen Cuatrimestral Primer Cuatrimestre		
345 02 01	Análisis Sensorial III	06	96
345 02 02	Oratoria	04	64
345 02 03	Regiones Vitivinícolas Argentinas	06	96
345 02 04	Coctelería II	06	96
345 02 05	Inglés I	06	96
345 02 06	Seminario III	04	64
345 02 07	Práctica Profesionalizante II	04	64
	Total de horas cátedra primer cuatrimestre	36	576
	Segundo Cuatrimestre		
345 02 08	Análisis Sensorial IV	04	64
345 02 09	Maridaje II	06	96
345 02 10	Marketing y Comercialización	06	96
345 02 11	Inglés II	06	96

ES COPIA

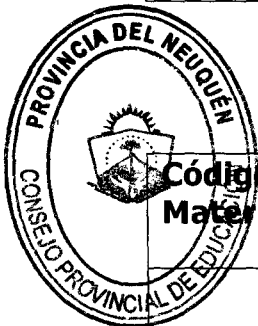
DANIEL EDUARDO PAYALALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN Nº 0257
EXPEDIENTE Nº 5225-004087/11

345 02 12	Gestión de Alimentos y Bebidas	04	64
345 02 13	Seminario IV	04	64
345 02 14	Práctica Profesionalizante III	10	160
	Total de horas cátedra segundo cuatrimestre	40	640
	Total de horas cátedra de Segundo año	-	1216
	Total de horas cátedra a imputar	76	-



TERCER AÑO

Código de Materia	Asignatura	Hs. Cát. Sem.	Hs. Cát. Cuatrim.
	Régimen Cuatrimestral Primer Cuatrimestre		
345 03 01	Trabajo Final	14	224
345 03 02	Inglés III	06	96
345 03 03	Ética y Deontología	06	96
345 03 04	Práctica Profesionalizante IV	10	160
	Total de horas cátedra primer cuatrimestre	36	576
	Total horas cátedra Tercer año	-	576
	Total de horas cátedra a imputar de la carrera	168	-
	Total horas Cátedra de la Carrera	-	2688

ES COPIA

DANIEL EDUARDO PAYLLALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN Nº 0257
EXPEDIENTE Nº 5225-004087/11

CORRELATIVIDADES

PLAN	AÑO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CURSADOS	EXÁMENES FINALES
PRIMER AÑO					
345	01	01	Análisis Sensorial I	-	-
	01	02	Servicio del Vino	-	-
	01	03	Regiones Vitivinícolas Mundiales	-	-
	01	04	Coctelería I	-	-
	01	05	Seminario I	-	-
	01	06	Análisis Sensorial II	345-01-01	345-01-01
	01	07	Maridaje I	-	-
	01	08	Viticultura y Enología	-	-
	01	09	Servicio de Mesa	-	-
	01	10	Práctica Profesionalizante I	-	Haber aprobado el Primer Cuatrimestre
	01	11	Seminario II		
SEGUNDO AÑO					
345	02	01	Análisis Sensorial III	345-01-06	345-01-06
345	02	02	Oratoria	-	-
345	02	03	Regiones Vitivinícolas Argentinas	345-01-03	345-01-03
345	02	04	Coctelería II	345-01-04	345-01-04



ES COPIA

DANIEL EDUARDO PAYLLETF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



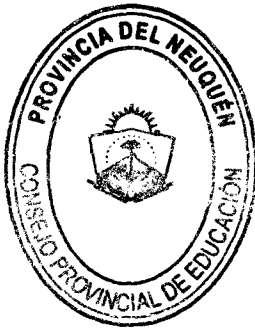
PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN Nº 0257
EXPEDIENTE Nº 5225-004087/11

345	02	05	Inglés I	-	-
345	02	06	Seminario III	-	-
345	02	07	Práctica Profesionalizante II	345-01-10	345-01-10
345	02	08	Análisis Sensorial IV	345-02-01	345-02-01
345	02	09	Maridaje II	345-01-07	345-01-07
345	02	10	Marketing y Comercialización	-	-
345	02	11	Inglés II	345-02-05	345-02-05
345	02	12	Gestión de Alimentos y Bebidas	-	-
345	02	13	Seminario IV	-	-
345	02	14	Práctica Profesionalizante III	345-02-07	345-02-07
TERCER AÑO					
345	03	01	Trabajo Final	Haber aprobado Primero y Segundo año	Haber aprobado Primero y Segundo año
345	03	02	Inglés III	345-02-11	345-02-11
345	03	03	Ética y Deontología	-	-
345	03	04	Práctica Profesionalizante IV	345-02-14	345-02-14

ES COPIA

DANIEL EDUARDO PAVALLALEF
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