PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN Nº 0226
EXPEDIENTE Nº 5721-006525/14

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 N° 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 a las cohortes del 2010 al 2014, validez nacional a los títulos y certificados emitidos por instituciones 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 Sommelier;

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 PAYLLALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación

PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN Nº 0 2 2 6
EXPEDIENTE Nº 5721-006525/14

Por ello:

EL CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN DEL NEUQUÉN

R E S U E L V E

1°) **CREAR** a partir de la firma de la presente norma legal, en el Nomenclador Curricular Provincial, el **Plan de Estudio Nº 594** correspondiente a la **"Tecnicatura Superior en Sommelier".**

2º) **APROBAR** el Diseño Curricular que como Anexo Único forma parte de la presente norma legal.

3°) **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 SOMMELIER".**

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).

5°) **INDICAR** que por la Dirección de Enseñanza Privada se cursarán las notificaciones pertinentes.

6°) **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 PAYLLALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación

PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

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

[illegible] PRONTERA
[illegible] 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 0226
EXPEDIENTE Nº 5721-006525/14

ANEXO ÚNICO
PLAN DE ESTUDIO Nº 594

CARRERA: TECNICATURA SUPERIOR EN SOMMELIER

TÍTULO A OTORGAR: TÉCNICO SUPERIOR EN SOMMELIER

NIVEL: TERCIARIO

MODALIDAD: TÉCNICA

MODALIDAD DE DICTADO: PRESENCIAL

CICLO: SUPERIOR

DURACIÓN: Dos y medio (2 1/2) años, dos mil cuatrocientas treinta y dos (2432) horas cátedra.

CONDICIONES DE INGRESO: Poseer estudios secundarios completos.

PERFIL PROFESIONAL:

La palabra sommelier es de origen francés y deriva de otra palabra que es "somme" y significa "carga". Esta carga era transportada por mulas que llevaban los vinos a los chateau y la persona que conducía el transporte se lo llamaba "sommier". Es de esta última palabra de donde proviene finalmente la hoy conocida "sommelier" que tiene su origen en la Edad Media. En esa época coexistían distintos sommelier: los había de vinos, de armas, de panadería, en todos los casos eran los encargados del transporte, abastecimiento y consolidado de stock en los almacenes de los entonces castillos medievales.

Actualmente, el *Sommelier* es una carrera de pregrado en nuestro país, habiendo surgido en la historia de la humanidad hace varios siglos. No se limita sólo al servicio del vino y/o a la administración de una cava, sino que su campo de acción es más amplio, abarcando muchas otras áreas como por ejemplo las relacionadas con el cultivo del olivo y su producto, debiendo considerarse en forma especial un trato preferencial en cuanto al tratamiento y conservación de estos productos.

El título de Sommelier es sólo una línea de partida: si nos ponemos a pensar que cada vez hay más países produciendo vinos, que en cada país hay cada vez más bodegas, que a su vez cada bodega tiene cada vez más vinos, que cada año hay una nueva cosecha, que esa misma cosecha hoy es una cosa y el mes que viene será otra ya que el vino evoluciona con el tiempo, y que inclusive muchas veces hay diferencias entre una botella y la otra, uno arriba rápidamente a la conclusión de que el universo del vino es absolutamente inabarcable.

Los sommelier argentinos son por naturaleza más emprendedores, y si bien gran parte de ellos tienen salida laboral en bodegas, restaurantes y hoteles, muchos otros se destacan también en diferentes actividades relacionadas con la prensa escrita y los medios de comunicación relacionados al mundo del vino, transformándose en verdaderos comunicadores de esta noble bebida.

Cada uno de los que emprendan la carrera de sommelier, ya sea que luego sigan ejerciendo el oficio o se vuelquen a los medios de comunicación, tendrán su éxito asegurado gracias a una sólida educación teórica y práctica sobre dos aspectos fundamentales de la carrera que son la comprensión y el entendimiento de la "vitivinicultura" y la "enología". Análisis sensorial como herramienta de reconocimiento de los aspectos relevantes al momento de comunicar el producto.

ES COPIA

DANIEL EDUARDO PAYLLALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación

Si el estudiante sólo se limita a aprender degustando vinos o memorizando todas las regiones vitivinícolas de Argentina y el resto del mundo, no le servirá de mucho. Tanto la enología como la vitivinicultura son dos materias fundamentales que junto al resto, asegura al futuro profesional una formación completa y un exitoso porvenir en lo que emprenda.

La comprensión de estas premisas y el entusiasmo con que encare esta carrera lo llevarán a trasmitir la pasión y la magia que encierra al fascinante mundo del vino y todos sus protagonistas.

Se debe tener en cuenta que estamos transitando una nueva época para la cultura del paladar. La combinación de vinos y comidas es una necesidad.

El turismo se hace eco de este cambio, el vino y la gastronomía es parte de la identidad de un país, el turismo gourmet se vuelve una importante fuente de negocios e ingresos, y por ende es parte de las políticas públicas.

Frente a esta tendencia las instituciones educativas deben responder a la demanda del mercado laboral y volcar sus esfuerzos en formar recursos humanos especializados. Considerando también que nuestra región desde hace unos años atrás comenzó a reinsertarse en esta actividad con la creación de importantes empresas vitivinícolas y actualmente la proliferación de plantaciones de olivares viñedos.

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.

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.

ES COPIA

DANIEL EDUARDO PAYLLALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación

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 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 especializados en bebidas determinadas, a los efectos de brindar a la sociedad calificados profesionales, ya que cada vez es más exigente el mercado al 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.

Inculcar 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

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

Prof. MARCIA YASMIN HORTADO
VOCAL RAMA MEDIA Y TÉCNICA
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 0226
EXPEDIENTE Nº 5721-006525/14

PLAN DE ESTUDIO Nº 594
PRIMER AÑO

Código de Materia	Asignatura	Hs. a imputar
	Régimen Cuatrimestral	
	Primer Cuatrimestre	
594 01 01	Análisis Sensorial I	6
594 01 02	Servicio del Vino	6
594 01 03	Viticultura y Enología	6
594 01 04	Coctelería I	6
594 01 05	Seminario I	4
	Total de horas cátedra	**28**
	Segundo Cuatrimestre	
594 01 06	Análisis Sensorial II	4
594 01 07	Maridaje I	6
594 01 08	Regiones Vitivinícolas Argentinas	6
594 01 09	Servicio de Mesa	6
594 01 10	Seminario II	4
	Total de horas cátedra	**26**
	Total de horas cátedra de Primer Año	**-**
	Total de horas cátedra a imputar de Primer Año	**54**

SEGUNDO AÑO

Código de Materia	Asignatura	Hs. a imputar
	Régimen Cuatrimestral	
	Primer Cuatrimestre	
594 02 01	Análisis Sensorial III	4
594 02 02	Oratoria	4
594 02 03	Regiones Vitivinícolas Mundiales	4
594 02 04	Coctelería II	4
594 02 05	Inglés I	6
594 02 06	Seminario III	4
594 02 07	Práctica Profesionalizante I	4
	Total de horas cátedra	**30**
	Segundo Cuatrimestre	
594 02 08	Análisis Sensorial IV	4
594 02 09	Maridaje II	4
594 02 10	Marketing y Comercialización	4
594 02 11	Inglés II	4
594 02 12	Gestión de Alimentos y Bebidas	4
594 02 13	Seminario IV	4
594 02 14	Práctica Profesionalizante II	10
	Total de horas cátedra	**34**
	Total de horas cátedra de Segundo Año	**-**
	Total de horas cátedra a imputar de Segundo Año	**64**

ES COPIA

DANIEL EDUARDO PAYLLALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación

PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN Nº 0226
EXPEDIENTE Nº 5721-006525/14

TERCER AÑO

Código de Materia	Asignatura	Hs. a imputar
	Régimen Cuatrimestral	
	Primer Cuatrimestre	
594 03 01	Práctica Profesionalizante III	10
594 03 02	Inglés III	06
594 03 03	Ética y Deontología	04
594 03 04	Trabajo Final	14
	Total de horas cátedra a Imputar de Tercer Año	**34**
	Total de horas cátedra a Imputar de la Carrera	**152**
	Total de horas Cátedra de la Carrera	**2432**

ES COPIA

DANIEL EDUARDO PAYLLALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación

PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

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

Prof. NIRSIA TASHER MONTADA
INICIAL Y EGB 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 0226
EXPEDIENTE Nº 5721-006525/14

PORCENTAJES CAMPOS DE FORMACIÓN Y PRÁCTICAS FORMATIVAS

CAMPO	MÓDULO	HS CÁT	HS. CAT.	Práctica Formativa		%
		SEM	CUAT	%	HC	Campos
General	Oratoria	4	64	33%	21	6,58%
	Regiones Vitivinícolas Argentinas	6	96	33%	32	
	Total campo formación general	10	160	33%	53	
Fundamento	Inglés I	6	96	33%	32	22,37%
	Inglés II	4	64	33%	21	
	Inglés III	6	96	33%	32	
	Regiones Vitivinícolas Mundiales	4	64	33%	21	
	Marketing y Comercialización	4	64	33%	21	
	Ética y Deontología	4	64	33%	1	
	Servicio de Mesa	6	96	33%	32	
	Total campo formación de fundamento	34	544	29%	160	
Específica	Análisis Sensorial I	6	96	33%	32	46,05%
	Análisis Sensorial II	4	64	33%	22	
	Análisis Sensorial III	4	64	33%	21	
	Análisis Sensorial IV	4	64	33%	21	
	Servicio de Vino	6	96	33%	32	
	Viticultura y Enología	6	96	33%	32	
	Coctelería I	6	96	33%	32	
	Coctelería II	4	64	33%	21	
	Seminarios I	4	64	33%	21	
	Seminarios II	4	64	33%	21	
	Seminarios III	4	64	33%	21	
	Seminarios IV	4	64	33%	22	
	Maridaje I	6	96	33%	32	
	Maridaje II	4	64	33%	21	
	Gestión de Alimentos y Bebidas	4	64	33%	21	
	Total campo formación específica	70	1120	33%	372	
Prácticas Profesionalizantes	Práctica Profesionalizante I	4	64			25,00%
	Práctica Profesionalizante II	10	160			
	Práctica Profesionalizante III	10	160			
	Trabajo Final	14	224			
	Total campo prácticas profesionalizantes	38	608			
	Total de horas cátedra de la carrera		2432			100%
	Total de horas reloj de la carrera		1621			

ES COPIA

DANIEL EDUARDO PAYLLALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación

PROVINCIA DEL NEUQUÉN
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

PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN Nº 0226
EXPEDIENTE Nº 5721-006525/14

CONTENIDOS MÍNIMOS

ANÁLISIS SENSORIAL I –II – III – IV (SECUENCIAL)

FUNDAMENTACIÓN

La asignatura de "Análisis Sensorial" tiene como objetivo principal proporcionar la adquisición de conocimientos básicos en esta nueva disciplina académica que efectúa el análisis de los alimentos por medio de los sentidos.

El desarrollo alcanzado por la industria alimentaria hace que el consumidor de por hecho la garantía sanitaria, nutricional y comercial de los alimentos, pero demanda continuamente una mayor exigencia hacia las características sensoriales de los productos que consume.

Los conceptos adquiridos en estas materias serán de utilidad a todos aquellos profesionales que en su práctica laboral necesiten conocer y aplicar las técnicas fundamentales de estudio de las características sensoriales de los productos, de uso obligado en el control de calidad, en el desarrollo de nuevos productos y en los estudios de mercado.

OBJETIVOS

- Proporcionar la adquisición de conocimientos básicos en esta nueva disciplina académica que efectúa el análisis de los alimentos por medio de los sentidos.
- Comprender las bases del análisis sensorial y su importancia como parámetro de calidad en alimentos y bebidas.
- Conocer los distintos atributos sensoriales y su evaluación.
- Estudiar las condiciones normalizadas para la realización de las pruebas y entrenamiento del panel.
- Conocer las pruebas sensoriales más utilizadas.
- Participar en pruebas de análisis sensorial.

CONTENIDOS

Introducción al Análisis Sensorial. Definición. Campos de aplicación. Evolución histórica de la disciplina. Áreas relacionadas. Medidas sensoriales e instrumentales.

Principios básicos del análisis sensorial. Introducción. Concepto.

Vocabulario específico.

Los sentidos humanos. La vista, el olfato, el gusto, el tacto y la audición. Sentidos largos y cortos. Sentidos químicos. Las propiedades sensoriales. La percepción olfatoria. Fenómenos de adaptación y enmascaramiento olfativos. La percepción gustativa. El estímulo gustativo. Correlación entre sabor y estructura química.

La percepción sensorial. Los sentidos, los estímulos y las sensaciones. La percepción sensorial. Factores que influyen en la respuesta sensorial. Leyes psicofísicas: Leyes de Fechner y Stevens.

Umbrales sensoriales. El umbral sensorial. Umbral de detección. Umbral de reconocimiento. Cálculo de umbrales individuales y colectivos. Mejor Estimación del Umbral (BET).

Metodología general. Esquema general. Planteamiento de la prueba sensorial: objetivo y características de las muestras. Planificación del ensayo sensorial. Tipos de jueces sensoriales. Realización del ensayo. Empleo de muestras de referencia. Errores más frecuentes en las respuestas sensoriales.

Preparación de una prueba sensorial. Áreas de trabajo y de discusión. Preparación de las muestras. Cantidad de muestra. Presentación de muestras. La Sala de Cata. Requisitos ambientales. Cabinas de degustación. Utensilios para pruebas sensoriales. Material desechable. Utensilios normalizados: la copa de vino, la copa de aceite y el tazón del té.

ES COPIA

DANIEL EDUARDO PAYLLALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación

Pruebas sensoriales. Pruebas discriminatorias ó de diferenciación. La comparación pareada. La prueba triangular. Prueba dúo-trío. Prueba dos de cinco. Prueba A/No A. Prueba de comparaciones múltiples. Pruebas sensoriales que utilizan escalas. Escalas utilizadas en Análisis Sensorial. Pruebas de ordenación. Pruebas de clasificación. Pruebas de puntuación.
Análisis Sensorial Descriptivo. Métodos convencionales del perfil. El perfil de sabor. El perfil de textura. Análisis Descriptivo Cuantitativo (QDA). Método Spectrum. Perfil de Libre elección. Generación de Descriptores en Análisis Sensorial Descriptivo.
Pruebas con consumidores. Pruebas de preferencia. Pruebas de medición del grado de satisfacción. Pruebas de aceptación. Medida de la aceptabilidad.
Selección y entrenamiento de jueces. Reclutamiento interno y externo. Preselección de candidatos. Selección de catadores con distintos tipos de pruebas. Etapa de entrenamiento. Motivación de los jueces. Comprobación del panel.
Diseño de una experiencia sensorial. Diseño experimental: aleatorización, agrupamiento en bloques y repeticiones. Diseño de bloques completos equilibrados (BCE). Diseño de bloques completos-incompletos (BCI). Diseño de bloques incompletos equilibrados (BIE). Diseño de bloques incompletos equilibrados con muestra de referencia.
Análisis estadístico de los datos sensoriales. Hipótesis nulas habituales. Significación de los resultados. Tratamiento estadístico de los datos sensoriales. Pruebas estadísticas paramétricas: análisis de la varianza (ANOVA). Análisis multivariantes: Análisis Discriminante (AD), Análisis Factorial (AF) y Análisis de Componentes Principales (ACP).
Análisis sensorial de diversos productos de nuestra región. La cata de vino. Valoración organoléptica del aceite de oliva virgen. Análisis sensorial del queso.

Clases Prácticas

Prueba de la sensibilidad gustativa. Prueba de clasificación por ordenación. Entrenamiento con olores y sabores básicos. Prueba de preferencia. Prueba dúo-trío. Prueba triangular. Iniciación a la cata de aceites: atributos sensoriales y hoja de perfil Iniciación a la cata de vinos: atributos sensoriales y ficha de cata.

SERVICIO DEL VINO

OBJETIVOS

Conocer el lenguaje particular de las dos artes que condicionan las cualidades del vino: la Viticultura y la Enología.
Conocer los aspectos vegetativos de la vid, su anatomía y su ciclo, lo que será básico para entender la transmisión de propiedades organolépticas.
Introducirse en la historia del vino y aprender a distinguir las diferentes etiquetas que éste presenta en los diferentes países.
Conocer las diversas formas del proceso de vinificación y los resultados que producen, así como las diferentes crianzas y sus particularidades propias.
Reconocer las diferentes variedades viníferas, paso previo fundamental para el análisis sensorial de los diferentes vinos que producen.

CONTENIDOS

CULTURA GENERAL SOBRE EL VINO
Historia de la Enología. El mundo del vino en la actualidad. La arqueología del vino. Características propias de las etiquetas del vino de los principales países productores. Anatomía y morfología de la vid. Principales variedades de uva. Principios básicos de Viticultura.

ES COPIA

DANIEL EDUARDO PAYLLALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación

CLIMA Y SUELO
LA VINIFICACIÓN
El vino y su composición. Clasificación general de la vinificación: tintos, blancos, rosados y claretes, vinos especiales.
TIPOS DE VINO Y CARACTERÍSTICAS
Clasificación general: de mesa y vinos especiales. Variedades de uva: blancas y tintas. Guía de los vinos del mundo.
CRIANZA DE VINOS
Crianza de los vinos de mesa. Crianza de los vinos generosos. Crianza de los vinos espumosos. Períodos de crianza. Efecto enológico de la madera de roble. Estudio del uso enológico del corcho. Envases, transporte y servicio del vino. El cristal y sus antecedentes históricos. La botella. El corcho. El vestido de la botella. La copa. El sacacorchos y otros útiles de servicio. El servicio de vinos.

REGIONES VITIVINÍCOLAS MUNDIALES
OBJETIVOS
Conocer las características edafológicas, climáticas y geográficas de las diferentes zonas vitivinícolas que configuran el territorio vitivinícola mundial, haciendo especial hincapié en las *Denominaciones de Origen* existentes en cada una de las regiones, así como en los diferentes tipos de vinos que se elaboran.
Conozca las características de las principales zonas vitivinícolas del mundo junto con las peculiaridades propias de los distintos tipos de vinos que se elaboran.
CONTENIDOS
GEOGRAFÍA VINÍCOLA Y DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Nacimiento de las Denominaciones de Origen. Geografía universal relacionada con la vitivinicultura. Vinos de Francia. Características geográficas, climáticas y edafológicas de las principales zonas vitícolas. Variedades de uva utilizadas en la elaboración. Tipos de vinos. Vinos V.D.Q.S. y A.O.C. Otros tipos de vinos. La Champagne. Vinos de Italia. Características de las principales zonas vinícolas. Variedades de uva utilizadas.
Tipos de vinos elaborados. Vinos D.O.C. y D.O.C.G. Vinos de Alemania. Idem pero respecto a los vinos alemanes. Vinos QmP. Vinos de Portugal. Idem pero respecto a los vinos portugueses. Vinos de Oporto. Vinos del resto de Europa Los vinos de Grecia, Austria, Hungría, etc. Vinos de América del Norte. Vinos de Estados Unidos y Canadá. Vinos de Sudamérica. Vinos de Chile, Argentina y Uruguay. Vinos de Sudáfrica. Vinos de Sudáfrica. Vinos de Australia y Nueva Zelanda.

COCTELERÍA I -II
FUNDAMENTACIÓN
Esta Asignatura comprendida en dos cuatrimestres (I y II) guiará al alumno a obtener técnicas y conocimientos necesarios para el correcto manejo y uso de los métodos de la Coctelería.
OBJETIVOS
Aplicar los conocimientos y técnicas adquiridos en la organización del bar.
Establecer las normas y controles en las operaciones propias del bar.
Establecer la importancia de la preparación de cócteles y mezclas de bebidas, utilizando los estándares de calidad en la producción y el servicio.
Distinguir entre las diversas bebidas internacionales y las preferencias de los turistas.
Utilizar las técnicas adecuadas en la preparación de las bebidas internacionales conociendo el concepto de la intimidad y el comportamiento.

ES COPIA

DANIEL EDUARDO PAYLLALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación

CONTENIDOS

Historia de la coctelería, el origen de los licores, la estructura en la que se desarrolla, su definición, su clasificación, los tipos de preparación, la composición del coctel, la decoración, el diseño, la consistencia en la bebida y los cocteles más conocidos. Distintos licores (Cognac, Whisky, Brandy, Vodka, Tequila, Ron, Ginebra, Cerveza). Herramientas de trabajo, la preparación y montaje de la barra. Materias primas a utilizar. Selección de insumos. Materia prima natural y procesada. Selección de productos. Técnicas de preparación. Equipo a utilizar. Utensilios adecuados para el procesamiento de una bebida. Bebidas alcohólicas y no alcohólicas, recetas estándar. Mezclas tradicionales y mezclas modernas, sugerencias de bebidas a clientes y verificación de las especificaciones que deben tener las bebidas. Inventarios, stock en barra y almacén, máximos y mínimos. Materias primas, almacenaje de materias primas y manejo de desperdicios. Diferentes tipos y métodos de control. Generalidades de la Gerencia de Bares. Propósitos Específicos. Fundamentos conceptuales de la gerencia de bares. Identificar los elementos indispensables en la gerencia de bares. Historia del bar. Definición y tipos. Organización, equipos y utensilios de bares. Electricidad y Control de Temperatura. Describir los procedimientos y la organización de servicios en la gerencia de bares. Valorar la importancia de las normas de higiene y seguridad como prevención de riesgos en los clientes. Contenido. La mise en place del bar. Medidas de higiene y seguridad. Funciones del personal. Tipos de servicios de bebidas. Bebidas y Cristalería de Bares. Bebidas: bases, modificantes y aditivos especiales garnishing. Decoración o garnishing de cócteles. Cristalería del bar. Coctelería Identificar la función de cada tipo de cóctel. Tipos de cócteles: aperitivos, digestivos.

SEMINARIO I
CATA DE VINOS - NIVEL INICIAL

Presentación. Breve historia de la vid y el vino. La vid, conducción, ciclo evolutivo anual. La cata o degustación. Introducción. Análisis sensorial. Proceso. Elementos para la degustación: copas, planillas, temperatura. Degustación dirigida de tres vinos blancos: Sauvignon Blanc, Chardonnay y Torrontes. La uva. Principales componentes. Jugo de uva. Elementos que contiene. Principales variedades vínicas. Cata. Calidad del vino. Análisis sensorial. Etapas. Glosario de Cata. Fase visual, olfativa, gustativa y post operativa. Degustación individual de tres vinos: Rosado, Tempranillo y Merlot. Vinificación: tinto, blanco, rosado, maceración carbónica. Componentes de los vinos: ácidos, sales, vitaminas, etc. Enografía. Vinos nacionales y extranjeros. Degustación individual de tres vinos tintos: Malbec – Syrah y Cabernet
Sauvignon. Vinos caseros y ecológicos. Bebidas espirituosas vínicas: Brandy, Cognac, Grappa, Pisco. Vinos espumantes: Champagne, Cavas, Sekt, espumantes italianos. Degustación de vinos espumantes. Rosado, Extra Brut, Brut y espumante artesanal de elaboración propia.

MARIDAJE I – II
OBJETIVOS

- Adquirir conocimientos teóricos y prácticos a través de las catas y el diálogo que se establecerá a raíz de los distintos puntos de vista y enfoques.
- Obtener los conocimientos básicos sobre las distintas formas de elaboración.
- Adquirir la metodología del servicio y cata de vinos.
- Conocer la distinta geografía española del vino.
- Comprender las reglas básicas del maridaje.

ES COPIA

DANIEL EDUARDO PAYLLALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación

CONTENIDOS

Los sabores del vino. El perfume del vino. Vinos blancos. Vinos rosados y de maceración carbónica. Vinos tintos I: cata vertical. Vinos tintos II: vinos de autor. Las burbujas. Vinos dulces y otras elaboraciones. Vinos del mundo. Cata y maridaje. La cata, definición y finalidad. Enología y cata. El catador. La importancia de los sentidos. Metodología de la cata. Cuantificación de los test organolépticos. La enseñanza de la cata. El maridaje. Decálogo del maridaje clásico. Maridaje por índice polifenólico. Estudio de los grupos de alimentos y su maridaje. Ejemplos de maridajes.

VITICULTURA Y ENOLOGÍA

OBJETIVOS

Adquirir bases científicas de la morfología y funcionamiento de la vid como organismo vivo, y los factores físicos, químicos y biológicos que regulan dicho funcionamiento durante el ciclo anual de crecimiento de la planta.

Conocer las bases científicas que explican los procesos químicos y biológicos involucrados en las transformaciones microbiológicas que convierten la uva en vino, y los factores ambientales que regulan dichas transformaciones.

CONTENIDOS

Técnicas y maquinarias empleadas en el tratamiento de la uva previo a la vinificación. Herramientas y conocimientos necesarios para el establecimiento y explotación comercial de viñedos destinados a la producción de uva para vinificación. Protocolos, herramientas y técnicas empleadas en el análisis químico de vinos. Naturaleza, origen y proporción de los compuestos químicos en cada tipo de vino, y el aporte que tiene cada uno de ellos en el equilibrio y calidad de un vino. Principios físicos y químicos que regulan el proceso de crianza de los vinos, las Bases que explican los fenómenos de "quiebra" en los vinos. Técnicas y maquinarias empleadas para la estabilización y clarificación del producto para dejarlo comercialmente apto para su venta. Fundamentos básicos de administración de empresas, con un enfoque orientado a la administración de empresas agrícolas. Proceso de comercialización de productos. Funcionamiento de los canales de distribución de la materia prima para la producción Canales de comercialización del producto terminado.

SERVICIO DE MESA

OBJETIVOS

Poseer dominio en el montaje de mesa y en el adecuado desenvolvimiento en comidas informales, semi-formales y formales.

Desenvolverse con maestría en la ejecución de la conformación de la mesa según la ocasión.

Identificar los parámetros jerárquicos para establecer las precedencias.

Comunicar de forma correcta y eficiente tanto en público como en privado.

Aplicar las fórmulas de cortesía en el plano laboral y personal para mantener la fidelidad de los clientes.

CONTENIDOS

Montaje de la mesa. Forma adecuada de sentarse a la mesa. La vajilla. Uso de servilleta, los cubiertos y las copas. Comidas semi-formales e informales. Comidas formales. Tipos de servicios. La higiene en la manipulación de vajilla, cubertería y cristalería. Servicio en cada evento planificado y la cantidad de personal necesario para el mismo. Política de servicio y atención a los comensales en un evento.

ES COPIA

DANIEL EDUARDO PAYLLALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación

Estrategias de servicio de mesa en un evento según las normas del servicio francés, inglés o americana. Aplicación de las normas de etiqueta y protocolo en los eventos. Política de higiene para la manipulación de la vajilla, cubertería y la cristalería. Anfitriones. Invitados. Sus deberes y derechos. Grupos para establecer precedencias. Planos de la mesa. Planos de precedencia. El buffet. Los banquetes. Las recepciones. Restaurantes y su personal. Importancia de la forma de hablar. La conversación. El saludo. Fórmulas de cortesía. Las presentaciones. Invitaciones formales y semiformales. Los tratamientos sociales. La etiqueta en la empresa. La cortesía, la responsabilidad y la autenticidad.

PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE I

ASPECTOS GENERALES

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

SEMINARIO II - EL VINO EN LA GASTRONOMÍA

OBJETIVOS

Reconocer la importancia del vino como materia prima base de preparaciones culinarias.

Conocer las diferentes técnicas y métodos de cocción que pueden aplicarse a los vinos para optimizar su uso dentro de elaboraciones clásicas de nuestra cocina.

Distinguir cuales son los vinos más aptos para cocinar.

CONTENIDOS

El vino como materia prima base. Componentes del vino. Influencia de cada componente dentro de las técnicas y métodos de cocción. Técnicas y métodos aplicables. Influencia de la temperatura en los vinos. Clasificación de vinos.

ORATORIA

OBJETIVOS

Adquirir la capacidad de utilizar adecuadamente herramientas oratorias teórico-prácticas para elevar la calidad de su comunicación y expresión oral.

Estudiar la relevancia de un óptimo proceso de comunicación.

Diferenciar los distintos tipos de registros lingüísticos.

Analizar el arte de la oratoria.

ES COPIA

DANIEL EDUARDO PAVLOVSKY
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación

Identificar herramientas teórico-prácticas para mejorar la expresión oral.

CONTENIDOS

La Comunicación. El proceso de la Comunicación. Elementos y estructura de la comunicación. Distintos tipos de comunicación (oral, escrita; directa, indirecta; interpersonal, grupal, intergrupal, organizacional). Funciones lingüísticas del proceso de la comunicación. Importancia práctica. Registros Lingüísticos. Niveles del lenguaje. Formalidad e informalidad. El lenguaje técnico y las jergas especializadas. Vicios del lenguaje. El problema de los localismos y regionalismos. La Oratoria. Oratoria y elocuencia. Breve visión histórica de la oratoria como arte y género. Tipos y características de oradores. El orador como hablante y como oyente, dinamismo del proceso. Relaciones entre lectura, escritura y oratoria. La Práctica Oratoria. Tipología de presentaciones. Los materiales de apoyo y el contenido de las exposiciones. Lenguaje verbal y lenguaje y actitudes corporales. Respiración y control del miedo escénico. Prácticas de la expresión oral y oratoria.

REGIONES VITIVINÍCOLAS ARGENTINAS

OBJETIVOS

Valorar adecuadamente el funcionamiento del laboratorio mágico de la vid y el vino, técnicas de maridaje y cata y de la figura del somellier, un profesional del vino.
Identificar las características distintivas de los vinos de Argentina.
Entender la interacción entre la cepa, el entorno y el hombre y su impacto en la calidad de los vinos argentinos.

CONTENIDOS

Evolución de las plantaciones de vid en las distintas regiones argentinas. Origen y desarrollo histórico de la producción de vino en nuestro país. Características de los viñedos en Argentina. Superficies cultivadas. Variedades de Uvas y de Vinos según los Procesos de Elaboración. Modelo agroindustrial vitivinícola. Variedades principales que se cultivan. Producción de uva. Vinos y otros productos. Elaboración. Consumo. Consumo por habitante. Importación. Exportación. Uva de mesa. Producción, importación, exportación. Pasa de Uva. Regiones argentinas vitivinícolas. Bodegas argentinas: provincias de Mendoza, San Juan, La Rioja, Córdoba, Neuquén: San Patricio del Chañar, Chubut, Río Negro: Alto Valle, Salta. Inserción de la Argentina en el mercado mundial. Su posicionamiento.

INGLÉS I- II - III

OBJETIVO

Adquirir una comunicación más fluida del idioma Inglés, además de ampliar su currículum y las posibilidades de inserción en el mercado laboral relacionado con el mundo del futuro Sommelier.

CONTENIDOS

La Bienvenida Saludos, Tratamientos, Presentaciones, Protocolo técnico. Gramáticas Posesivas, Interrogativas, Negativas, Afirmativas. Las bebidas. Las Frutas: vocabulario. Principio del formulario. Las uvas. Tipo diferente. El país de origen. Tipos de vinos. Proceso de vinificación: La adición de la levadura. Fermentación en depósitos de acero inoxidable de filtración. Crianza en roble, embotellado y almacenamiento. Cata de vinos: Distinguir y apreciar el vino. Los sentidos: Mira (o si no a ciegas) El olfato-gusto-Score. Accesorios para el vino. La información contenida en las etiquetas. El servicio del vino: Compra, almacenamiento, Service, Consejos para los camareros y sumilleres, recomendar un vino para los invitados, la temperatura y las condiciones de servicio. Las regiones del vino en todo el mundo.

ES COPIA

DANIEL EDUARDO PAVLLALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación

Las uvas. Bodegas y regiones del vino en Argentina. El vino argentino en todo el mundo. Las uvas en la Argentina. Uvas rojas y blancas. Nuevas Tendencias. Terroirs argentino.
Vocabulario del vino: vino lugares, descripción de etiquetas, catas de vino. Gramática y vocabulario: Primaria estructuras verbales nivel y conversaciones. Trabajo en un restaurante, bodega, taberna, etc. Hablando con los clientes y turistas. Ofrecer, recomendar y servir el vino. Escuchar y actividades de juego de roles. Los diferentes tipos de preguntas. Ejercicios prácticos. Atención al Cliente. Cómo satisfacer sus necesidades. Solución de problemas. Ejercicios prácticos.

SEMINARIO III - CATAS HORIZONTALES Y VERTICALES
OBJETIVO
Comprender la clasificación de las catas y su importancia dentro del análisis sensorial.
Conocer la metodología de cata vertical como práctica de suma importancia para la evolución o involución de un vino.
Conocer la metodología de cata horizontal como práctica de suma importancia para medir el comportamiento organoléptico de determinados varietales respecto a su lugar de procedencia.
CONTENIDOS
La Enología y la Cata. La percepción a través de los sentidos. La percepción. La fase visual. La fase olfativa. La vía retronasal y la fase gustativa. Preparación del vino para la cata. El vino en casa, su conservación. La gastronomía y el vino. Clasificación de las catas. Cata vertical. Elementos. Metodología. Importancia. Cata Horizontal. Elementos. Metodología. Importancia. Uso de fichas técnicas de evaluación. Descriptores aromáticos.

PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE II
OBJETIVOS
Las Prácticas de *Observación* consisten en visitas a empresas vitivinícolas y bodegueras dentro de la Provincia del Neuquén a llevarse a cabo durante el 2º año, Segundo Cuatrimestre.
Sus principales objetivos son:
Entender las regiones geográficas del Neuquén y el porqué de las plantaciones de vid.
Comprender la interrelación entre la teoría y la práctica.
Lograr reflexionar sobre la relación hombre-medio ambiente y que sea agente de cambio de mentalidad hacia la problemática ecológica.
Conocer los ambientes en donde están desarrolladas las bodegas de San Patricio del Chañar.
Las visitas dentro de la Provincia tendrán una duración máxima de 8 horas y mínima de 4 horas.
El Alumno deberá presentar en un plazo de diez días un trabajo práctico sobre la visita realizada, con evaluación.

MARKETING Y COMERCIALIZACIÓN
OBJETIVOS
Adquirir las herramientas del Marketing y la necesidad de conocer los costos de los emprendimientos del sector.

ES COPIA

DANIEL EDUARDO PAYLLALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación

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 y enológicos. 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.

GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

OBJETIVOS

Introducir al alumno en una realidad empresarial concreta: la de las empresas, o unidades empresariales, dedicadas a proporcionar servicios de Alimentos y Bebidas, para lo cual se estudiarán cuestiones específicas de esta actividad.

CONTENIDOS

Introducción a la gestión de alimentos y bebidas. Prácticas de discusión para afianzar los conceptos básicos. Comentario de artículos de revistas especializadas. Producto-servicio: definición. Ejercicio de análisis de los factores de la experiencia del cliente. Búsqueda y comentario de una carta de un restaurante. Control de alimentos y bebidas. Ejercicio práctico de ingeniería de menús. Actividades de preparación a la producción y de producción. Ejercicio práctico de análisis de un programa de producción. El servicio y la venta al cliente. Marketing de alimentos y bebidas. Análisis y discusión de diverso material publicitario de establecimientos de A+B. Aspectos básicos del diseño de instalaciones de A+B.

SEMINARIO IV

ASPECTOS FUNDAMENTALES DE LA VITIVINICULTURA EN LA PATAGONIA NORTE

OBJETIVOS:

Reconocer los factores de desarrollo y las prácticas culturales que caracterizan la vitivinicultura en la Patagonia Norte.

Reconocer diferencias y semejanzas respecto a los factores de desarrollo de otras zonas vitivinícolas.

Distinguir en qué se optimizan los vinos producidos en la Patagonia Norte por efecto de los factores de desarrollo y prácticas culturales.

CONTENIDOS

La vid y sus factores de desarrollo. Clasificación de prácticas culturales. Composición del relieve de la Patagonia Norte. Clases de terrenos. Clima característico de la Patagonia Norte. Amplitud térmica. Sistemas de riego. Importancia de los ríos y canales. Sistema de riego por goteo.

PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE III

Se considerarán como Pasantías Educativas a las actividades a desarrollar en organizaciones y/o empresas que desarrollen actividades relacionadas a la actividad del Sommelier, 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 PAYLLALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación

ÉTICA Y DEONTOLOGÍA

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.

TRABAJO FINAL

La elaboración de la Tesina Final tiene como objetivo aunar todos los conocimientos adquiridos durante los dos y medio 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.

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

DANIEL EDUARDO PAYLLALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación

PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

Téc. OSCAR JAVIER COMPAR
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