



PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN Nº 0178
EXPEDIENTE Nº 5721-002149/12

NEUQUÉN, 14 MAR 2016

VISTO:

La Ley de Educación Nacional 26.206, la Ley de Educación Técnico Profesional 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 Nacional 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 2010 al 2014, validez nacional a los títulos y certificados emitidos por instituciones educativas, 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 Gerenciamiento Gastronómico;

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 entonces Dirección General de Nivel Superior;

Que se cuenta con el aval de la Dirección Provincial Educación Superior;

Que corresponde dictar la norma legal pertinente;

ES COPIA


GUIDO COPELLO
Dirección Provincial de
Despacho y Mesa de Entradas
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN



PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN Nº 0178
EXPEDIENTE Nº 5721-002149/12

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 652** correspondiente a la **"Tecnatura Superior en Gerenciamiento Gastronómico"**.
- 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 tres (3) años, es el de **"TÉCNICO SUPERIOR EN GERENCIAMIENTO GASTRONÓMICO"**.
- 4º) **ESTIPULAR** que por la Dirección Provincial Educación Superior se cursen las notificaciones de práctica a la Dirección Provincial 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 (Dirección de Validez Nacional de Títulos y Estudios).
- 5º) **INDICAR** que por la Dirección General Escuelas Privadas se cursarán las notificaciones pertinentes.
- 6º) **REGISTRAR**, dar conocimiento a las Vocalías; Dirección Provincial de Despacho y Mesa de Entradas; Dirección Provincial Educación Superior; Dirección Provincial de Títulos y Equivalencias; Junta de Clasificación Rama Media y Técnica; Dirección General de Planeamiento; Dirección Provincial del Centro de Documentación e Información Educativa; Distritos Escolares I a XI y **GIRAR** el expediente a la Dirección General Escuelas Privadas a los fines indicados en el Artículo 5º. Cumplido, **ARCHIVAR**.

ES COPIA
GUIDO COPELLO
Dirección Provincial de
Despacho y Mesa de Entradas
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN



Prof. Stela Mary Ambrosio
Presidente
Consejo Provincial de Educación
Ministerio de Educación
Provincia del Neuquén

Prof. RUTH A. FLUTSCH
Vocal Nivel Secundario,
Técnica y Superior
C.P.E. - Ministerio de Educación
Provincia del Neuquén

Prof. DAVID N. FRANCO
Vocal Nivel Inicial y Primario
C.P.E. - Ministerio de Educación
Provincia del Neuquén



PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN Nº 0178
EXPEDIENTE Nº 5721-002149/12

ANEXO ÚNICO
PLAN DE ESTUDIO Nº 652

CARRERA: TECNICATURA SUPERIOR EN GERENCIAMIENTO GASTRONÓMICO

TÍTULO A OTORGAR: TÉCNICO SUPERIOR EN GERENCIAMIENTO GASTRONÓMICO

NIVEL: Terciario

MODALIDAD: TÉCNICA

MODALIDAD DE DICTADO: PRESENCIAL

CICLO: SUPERIOR

DURACIÓN: Tres (3) años, dos mil cuatrocientas noventa y seis (2.496) horas cátedra.

CONDICIONES DE INGRESO: Poseer estudios secundarios completos.

PERFIL PROFESIONAL:

El perfil profesional expresa el conjunto de realizaciones profesionales que una persona hace efectivas en las diversas situaciones de trabajo a las que se puede enfrentar en el dominio de su área ocupacional, siendo entonces el perfil profesional, el conjunto de los desempeños de un área ocupacional delimitada, tomando en cuenta los conocimientos, habilidades, destrezas, valores y actitudes profesionales en distintas posiciones ocupacionales.

El perfil profesional permite definir la profesionalidad de un técnico al describir el conjunto de actividades que puede desarrollar.

COMPETENCIA GENERAL

El Técnico Superior en Gerenciamiento Gastronómico podrá aportar conocimientos, habilidades y creatividad en el campo de la gastronomía en general y en particular en el gerenciamiento de establecimientos gastronómicos, en clave a estándares de calidad propios de la gastronomía.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Desarrollo de capacidades que le permitan, una vez completada la trayectoria formativa, realizar desempeños competentes en las siguientes áreas de competencias:

- ✓ Organizar, conducir y administrar emprendimientos gastronómicos
- ✓ Asesorar a empresas dedicadas al rubro de la gastronomía
- ✓ Elaborar políticas y procedimientos para el desarrollo administrativo-contable, comercial, de personal y técnico de empresas gastronómicas.
- ✓ Determinar planes de compras, selección de recursos humanos y de proveedores, en el almacenamiento y control de las mercaderías
- ✓ Desarrollar tareas en las áreas operativas de la cocina y el restaurante
- ✓ Confeccionar menús y cartas de vinos
- ✓ Proponer, formular e implementar sus propios emprendimientos.
- ✓ Confeccionar y llevar a cabo el menú de hospitales y centros de salud.
- ✓ Desempeñarse como instructores en diferentes áreas de la gastronomía.
- ✓ Desarrollar todas las tareas que se requieran en un servicio de catering, sea como empleado o dueño del establecimiento.
- ✓ Confeccionar y desarrollar los menús de una aerolínea o empresa de transporte terrestre y marítimo.

ES COPIA

GUIDO COPELLO
Dirección Provincial de
Despacho y Mesa de Entradas
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN



- ✓ Proponer servicios gastronómicos para empresas que realizan sus tareas de producción en el campo, alejadas de los centros urbanos.
- ✓ Elaborar viandas especiales, para dietas o temáticas.

JUSTIFICACIÓN DEL PERFIL PROFESIONAL

La Patagonia por su trayectoria social, política y cultural, ofrece un escenario propicio para la formación académica de nuevos profesionales que puedan desempeñarse en su territorio y que logren también insertarse en el mercado laboral a nivel internacional. Dicha situación deviene de sus potencialidades turísticas y el desarrollo que se ha dado a las mismas teniendo como objetivo la capacitación de miembros de otras culturas que, subyugados por las peculiaridades de la región, la seleccionan cada vez más y esperan encontrar un tato similar al que se ofrece en otras regiones del orbe.

Creemos que uno de los aspectos fundamentales del desarrollo de la Patagonia, se debe a la gran fortaleza y decisión de quienes habitamos esta tierra, con un permanente anhelo de superación, destacándose en la elaboración e implementación de proyectos que han logrado lo que hoy vemos y vivimos.

En este aspecto, el ámbito educativo ocupa un papel destacado en la generación de propuestas, aportando genuinos elementos para el crecimiento de todos.

Conocer nuestra Región, con sus fortalezas y debilidades, es un desafío para quienes apostamos a un futuro óptimo, en especial cuando nos referimos a la formación de las personas en todos sus aspectos, ya que ello redundará en beneficio de quienes hoy disfrutamos esta tierra y para el mejoramiento de las futuras generaciones.

Para el logro de estos propósitos será necesario formar a los alumnos en materias teóricas y brindarles al mismo tiempo las técnicas necesarias para desempeñarse en el campo laboral. Por ello nuestros alumnos egresarán con nutridos conocimientos y también con una experiencia previa en el manejo de distintos establecimientos gastronómicos. Cada cocina es un mundo y cada lugar gastronómico se maneja con diferentes códigos, métodos y técnicas. Este es el fundamento de instrumentar en la carrera un alto porcentaje de prácticas formativas y profesionalizantes.

De este modo, se contará con las herramientas básicas necesarias para que cada egresado comience a manejarse con eficiencia y eficacia en su profesión, estando en posesión también de las nociones teóricas que sustentan dichas prácticas.

En el año 1998, la OMT – Organización Mundial del Turismo, reunida en la ciudad de San Carlos de Bariloche, acuña una frase que define claramente el concepto de esta propuesta.

"La respuesta social al fenómeno de la globalización es el refuerzo de lo local"

ANÁLISIS DE NECESIDADES

Definición de la nueva carrera y análisis de viabilidad de su implementación

La carrera de Técnico Superior en Gerenciamiento Gastronómico, de 3 (tres) años de duración, otorgará a los egresados el título de "Técnico Superior en Gerenciamiento Gastronómico".

Se pretende que la institución y la carrera alcancen la legalidad que la normativa le aplica, tanto de jurisdicción provincial como nacional.

Se estima que la orientación propuesta, facilitará la inserción laboral teniendo en cuenta que en la región no se aborda el aspecto del gerenciamiento gastronómico, y tanto la provincia como la Patagonia requieren de recurso humano gastronómico profesionalizado.

ES COPIA

GUIDO COPELLO
Dirección Provincial de
Despacho y Mesa de Entradas
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN



**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN**

**RESOLUCIÓN Nº 0178
EXPEDIENTE Nº 5721-002149/12**

Para nuestra organización, ser gastronómico tiene un alcance mayor que el mero hecho de cocinar. Definimos a nuestro profesional como habilitado para cocinar pero también para administrar, comunicar y emprender.

El segmento de demanda de nuestra oferta está dada por aquellas personas que han culminado el nivel medio de formación, y que optan por continuar sus estudios superiores, ingresando al complejo ámbito de la familia profesional de la gastronomía.

Actualmente, se verifica en el mercado, una mayor demanda de profesionales gastronómicos, esto es, recurso humano formado y especializado, en un contexto de mercado exigente.

OBJETIVOS

La carrera Tecnicatura Superior en Gerenciamiento Gastronómico formará un profesional, siendo intensiva su capacitación para desarrollar habilidades y aptitudes relacionadas con la gestión gastronómica. Egresará con reales posibilidades de insertarse exitosamente en el mercado laboral.

La Gastronomía es el arte y ciencia de apreciar una buena comida.

La Cocina, tanto internacional como regional, ha manifestado un despertar vertiginoso que hoy puede considerarse como un auténtico renacimiento.

La gastronomía es un insumo central en la actividad turística de la región; y en este sentido, se observa que más allá de ser un servicio básico del turismo, la gastronomía ha evolucionado en muchos casos como un atractivo turístico en sí mismo.

Hoy es frecuente hablar de patrimonio gastronómico. Esto es así y convierte también a la gastronomía como un vehículo más de transmisión cultural.

Este cambio en el escenario gastronómico genera la revalorización de la actividad. En la actualidad es considerada como una verdadera profesión de formación integral.

Nuestro propósito es enseñar a los estudiantes lo que es la vida real del profesional gastronómico, insertado en un real marco situacional, debido a la cantidad y calidad de establecimientos al cual se pueden insertar. Por ello, se aprecia que el espacio curricular de prácticas Profesionalizantes será clave en el trayecto formativo.

Nuestra meta es preparar una nueva generación de Gerentes Gastronómicos capaces de destacarse tanto en el ámbito nacional como internacional.

La carrera comprenderá un alto contenido práctico que se complementará con el conocimiento teórico de la gastronomía internacional, organización y administración de empresas, prestando especial atención a la calidad del servicio.

El desarrollo evidenciado en la actividad gastronómica, ha puesto de manifiesto la necesidad de capacitar adecuadamente recursos humanos teniendo en cuenta las características en este aspecto de la región y tratando de darle un gran énfasis a lo que llamamos cocina internacional.

ÁREA DE INSERCIÓN LABORAL

Distintos estudios de campo y la experiencia obtenida en nuestra sede de la ciudad de Neuquén Capital y la zona del Alto Valle nos han permitido concluir en la necesidad de contar con personal gastronómico capacitado profesionalmente a nivel superior es una realidad tangible en distintos campos que hacen al desarrollo del siguiente tipo de actividades:

- ✓ Restaurantes
- ✓ Bares, confiterías

ES COPIA

GUIDO COPELLO
Dirección Provincial de
Despacho y Mesa de Entradas
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN



**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN**

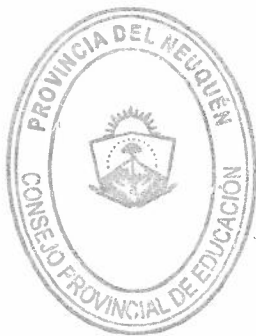
**RESOLUCIÓN Nº 0178
EXPEDIENTE Nº 5721-002149/12**

- ✓ Servicios de catering
- ✓ Gerenciamiento en emprendimientos gastronómicos
- ✓ Servicios de alimentación en establecimientos educativos, de salud y otros.
- ✓ Organización de eventos gastronómicos públicos y privados
- ✓ Inserción en el ámbito hotelero en el sector gastronomía
- ✓ Inserción en el ámbito de la recreación
- ✓ Comedores de campo para empresas de la industria de hidrocarburos
- ✓ Comedores rurales de chacras, bodegas y de turismo rural

Es decir, que nuestros egresados verán expandir su área de competencia en el plano de la planificación, la elaboración y el gerenciamiento en distintos marcos, de acuerdo con las demandas de una comunidad cada vez más demandante.

ES COPIA

GUIPO COPELLO
Dirección Provincial de
Despacho y Mesa de Entradas
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN



Prof. Stela Mary Ambrosio
Presidente

Consejo Provincial de Educación
Ministerio de Educación
Provincia del Neuquén

Prof. RUTH A. FLUTSCH
Vocal Nivel Secundario,
Técnica y Superior
C.P.E. - Ministerio de Educación
Provincia del Neuquén

Prof. DAVID N. FRANCO
Vocal Nivel Inicial y Primario
C.P.E. - Ministerio de Educación
Provincia del Neuquén



PLAN DE ESTUDIO Nº 652

PRIMER AÑO

Código de Materia	Asignatura	Hs. a imputar
	Régimen Cuatrimestral	
	Primer Cuatrimestre	
652 01 01	Cocina I	6
652 01 02	Higiene de los Alimentos I	3
652 01 03	Nutrición	3
652 01 04	Bebidas y Servicios	3
652 01 05	Introducción a la Empresa	3
652 01 06	Psicología Laboral	3
652 01 07	Técnicas de Estudio	4
	Total de horas cátedra	25
	Segundo Cuatrimestre	
652 01 08	Cocina II	6
652 01 09	Higiene de los Alimentos II	3
652 01 10	Compras y Almacenes	4
652 01 11	Administración	6
652 01 12	Francés I	2
652 01 13	Inglés I	2
652 01 14	Ceremonial y Protocolo	3
	Total de horas cátedra	26
	Total de horas cátedra a imputar de Primer Año	51

SEGUNDO AÑO

Código de Materia	Asignatura	Hs. a imputar
	Régimen Cuatrimestral	
	Primer Cuatrimestre	
652 02 01	Cocina III	6
652 02 02	Insumos y Mercaderías	4
652 02 03	Recursos Humanos	4
652 02 04	Francés II	2
652 02 05	Inglés II	2
652 02 06	Organización de Eventos	4
652 02 07	Prácticas Profesionalizantes I	4
	Total de horas cátedra	26
	Segundo Cuatrimestre	
652 02 08	Cocina Internacional	6
652 02 09	Cocina Sanitaria	4
652 02 10	Somelier	4
652 02 11	Marketing Gastronómico	4
652 02 12	Francés III	2
652 02 13	Inglés III	2

ES COPIA



PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN Nº 0178
EXPEDIENTE Nº 5721-002149/12

652 02 14	Prácticas Profesionalizantes II	4
	Total de horas cátedra	26
	Total de horas cátedra a imputar de Segundo Año	52

TERCER AÑO

Código de Materia	Asignatura	Hs. a imputar
	Régimen Cuatrimestral	
	Primer Cuatrimestre	
652 03 01	Cocina Argentina	6
652 03 02	Barman y Cafetería	4
652 03 03	Dirección de Salón	4
652 03 04	Francés Técnico Gastronómico	2
652 03 05	Inglés Técnico Gastronómico	2
652 03 06	Diseño de Ambientes Gastronómicos	4
652 03 07	Prácticas Profesionalizantes III	6
	Total de horas cátedra	28
	Segundo Cuatrimestre	
652 03 08	Turismo y Gastronomía	3
652 03 09	Ética y Deontología	2
652 03 10	Trabajo Final	10
652 03 11	Prácticas Profesionalizantes IV	10
	Total de horas cátedra	25
	Total de horas cátedra a imputar de Tercer Año	53
	Total de horas cátedra a imputar de la Carrera	156
	Total de horas cátedra de la Carrera	2496

ES COPIA

GUIDO COPELLO
Dirección Provincial de
Despacho y Mesa de Entradas
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN



Prof. Stela Mary Ambrosio
Presidente
Consejo Provincial de Educación
Ministerio de Educación
Provincia del Neuquén
Prof. RUTH A. FLUTSCH
Vocal Nivel Secundario,
Técnica y Superior
C.P.E. - Ministerio de Educación
Provincia del Neuquén

Prof. DAVID N. FRANCO
Vocal Nivel Inicial y Primario
C.P.E. - Ministerio de Educación
Provincia del Neuquén



CAMPOS DE FORMACIÓN Y PRÁCTICAS FORMATIVAS

CAMPO DE FORMACIÓN	MÓDULO	HS CAT	HS CAT	PRÁCTICA FORMATIVA	
		SEM.	CUAT.	%	HS CAT
GENERAL	Psicología Laboral	3	48	30%	14,4
	Francés I	2	32	30%	9,6
	Inglés I	2	32	35%	11,2
	Técnicas de Estudios	4	64	35%	22,4
			176		57,6
FUNDAMENTO	Higiene de los Alimentos I	3	48	40%	19,2
	Nutrición	3	48	30%	14,4
	Introducción a la Empresa	3	48	30%	14,4
	Administración	6	96	30%	28,8
	Ceremonial y Protocolo	3	48	40%	19,2
	Turismo y Gastronomía	3	48	30%	14,4
	Recursos Humanos	4	64	30%	19,2
	Organización de Eventos	4	64	40%	25,6
	Dirección de Salón	4	64	40%	25,6
	Ética y Deontología Profesional	2	32	30%	9,6
			560		190,4
ESPECÍFICA	Cocina I	6	96	50%	48
	Bebidas y Servicios	3	48	50%	24
	Cocina II	6	96	50%	48
	Higiene de los Alimentos II	3	48	40%	19,2
	Compras y Almacenes	4	64	30%	19,2
	Cocina III	6	96	50%	48
	Francés II	2	32	30%	9,6
	Inglés II	2	32	30%	9,6
	Cocina Internacional	6	96	60%	57,6
	Cocina Sanitaria	4	64	60%	38,4
	Sommelier	4	64	60%	38,4
	Insumos y Mercadería	4	64	40%	25,6
	Marketing Gastronómico	4	64	30%	19,2
	Francés III	2	32	30%	9,6
	Inglés III	2	32	30%	9,6
	Cocina Argentina	6	96	60%	57,6
	Barman y Cafetería	4	64	60%	38,4
	Francés Técnico Gastronómico	2	32	40%	12,8
	Inglés Técnico Gastronómico	2	32	40%	12,8
	Diseño de Ambientes Gastronómicos	4	64	40%	25,6
	Trabajo Final	4	64	40%	25,6
			1280	47%	596,8

ES COPIA


GUIDO COPELLO
Dirección Provincial de
Despacho y Mesa de Entradas
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN



PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN Nº 0178
EXPEDIENTE Nº 5721-002149/12

TOTAL PORCENTAJE Y HORAS CÁTEDRA DE PRÁCTICAS FORMATIVAS (*)	2016	42%	845
SUBTOTAL CAMPO DE LAS PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES	480		
TOTAL DE HORAS CÁTEDRA DE LA CARRERA	2496		

ES COPIA

GUNDO COPELLO
Dirección Provincial de
Despacho y Mesa de Entradas
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN



Prof. Stela Mary Ambrosio
Presidente
Consejo Provincial de Educación
Ministerio de Educación
Provincia del Neuquén

Prof. RUTH A. FLUTSCH
Vocal Nivel Secundario,
Técnica y Superior
C.P.E. - Ministerio de Educación
Provincia del Neuquén

Prof. DAVID N. FRANCO
Vocal Nivel Inicial y Primario
C.P.E. - Ministerio de Educación
Provincia del Neuquén



CONTENIDOS MÍNIMOS

COCINA I

Concepto y principios básicos. Responsabilidades del chef. Experiencia y conocimientos. Utensilios. Misa en place. Medidas. Estructura de la receta. Cortes básicos. Cambios de temperatura y su relación con la preparación de alimentos. Tipos de cocciones. Sensaciones de sabor. La sazón. Los condimentos. Especies y hierbas. Agentes de sabor. Harinas. Molienda y procedencia. Usos. Presentación de la comida. El color, formas y texturas. Las guarniciones. Receta. Estructura para armar una receta. Nombramiento. Vegetales. Clasificación. Semillas, vainas y brotes. Frutos como vegetales. Los bulbos. Hongos y trufas. Cocción. Preparación. Papas que son tubérculos. Tipos de papas. Cocción. Cortes básicos de papa. El huevo. Composición y característica. Tipos. Cocciones. Diferencia entre grasas y aceites. Grasas ácida, saturada, mono-no- saturadas, poli-no-saturadas. Extracción. Tipos de aceites, grasas, mantecas, mantequilla y margarina. Deterioro y mantenimiento. Los lácteos. Pasteurización y homogenización. Tipos. Subproducto de la leche. Fermentación. Cocción. Quesos. Clasificación general y usos. Almacenaje. Flanes y Cremas: horneadas, moldeadas, purés de frutas y crema, crema de frutas batidas. Pasteles: clásicos; budines; biscochuelos y de levadura. Pasta choux. Cremas: pastelera y chantilly Chocolate: estructura, salsas y modelado.

Este módulo pertenece al campo de la formación específica; contiene un 50% de prácticas formativas; es de cursado cuatrimestral y posee una carga horaria total de 96 horas cátedra.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS I

Origen de los alimentos. Cadenas tróficas. Fotosíntesis. Qué se entiende por higiene alimentaria. Introducción a la Bromatología. Qué son los microorganismos. Bacterias, virus, parásitos. Condiciones para el desarrollo bacteriano. Temperatura. Humedad. Alimento. Tiempo. PH. Contaminación de los alimentos. Tipos de contaminación. Contaminación biológica, física y química. Fuentes de contaminación. Contaminación cruzada. Prevención de las intoxicaciones alimentarias. Alimentos de Alto Riesgo. Protección de los alimentos de la contaminación. Métodos de conservación. Reglas de Oro de la Organización Mundial de la Salud (OMS) para la preparación higiénica de los alimentos. Unidad V: Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA). Que se entiende por infección. Intoxicación. Brotes de ETA. Causas más frecuentes. Características de las ETAS más habituales. Bacterias, virus, parásitos. Agentes químicos: peligros, medidas preventivas.

Este módulo pertenece al campo de la formación de fundamento; contiene un 40% de prácticas formativas; es de cursado cuatrimestral y posee una carga horaria total de 48 horas cátedra.

NUTRICIÓN

El hombre y los alimentos. Los hábitos alimentarios. Las necesidades del ser humano. Enfoque. Psicocultural de los alimentos. Charlatanismo nutricional. La alimentación – Generalidades. Conceptos generales y definiciones fundamentales. El proceso digestivo: órganos y funciones. Tiempos de la alimentación. Los alimentos y su valor nutritivo. Generalidades. Definición de términos. Clasificación de los alimentos. Grupo de alimentos. Funciones de los alimentos según su grupo: alimentos energéticos: alimentos fuentes de hidratos de carbono: contenido promedio, valor calórico, cantidades recomendadas. Alimentos fuente de lípidos: contenido promedio, valor calórico, cantidades recomendadas.

ES COPIA

GUIDO COPELLO
Dirección Provincial de
Despacho y Mesa de Entradas
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN



Este módulo pertenece al campo de la formación de fundamento; contiene un 30% de prácticas formativas; es de cursado cuatrimestral y posee una carga horaria total de 48 horas cátedra.

BEBIDAS Y SERVICIOS

Introducción. Antecedentes históricos. Clasificación. Encuadramiento botánico. Cepajes. Ciclo biológico. Conformación de los aromas. Maduración de la vid. La vendimia. Maridaje I. Composición del mosto y del vino. La fermentación alcohólica. Vinificación en blanco, rosado y tinto. Maridaje II. Degustación I. Factores fundamentales en la calidad del vino. Características organolépticas. Crianza I y II. Maridaje III. Degustación II.

Carta de vinos. Vinos especiales. Aguardientes y licores. Infusiones (café y té). Práctica de maridajes.

Este módulo pertenece al campo de la formación específica; contiene un 50% de prácticas formativas; es de cursado cuatrimestral y posee una carga horaria total de 48 horas cátedra.

INTRODUCCIÓN A LA EMPRESA

Las Organizaciones, La Empresa Organizaciones. Concepto. Caracterización. Clasificación. Teoría de sistema. El contexto. Etapas de la administración. Participación del empresario en las etapas de la administración. Pirámide organizacional. Sistemas de información. Nociones preliminares del concepto de empresa. El empresario y su rol. La empresa como factor de la producción. Producción en el corto plazo. Formas jurídicas de organización. La empresa y los beneficios. Clasificación PyME. Flujo circular de la renta. COSTOS Introducción al concepto de costo. Unidad de costeo. Costos directos e indirectos. Costos fijos, variables, semi-fijos o semi variables. Costo primo y de conversión. Asignación primaria y secundaria. Costo ajeno y del período. Elementos del costo. Materia prima, mano de obra y CIF. Sistemas básicos y normas de pago. Impuesto al valor agregado (IVA). Distintas categorías de contribuyentes frente al impuesto. Tratamiento impositivo. Ejercicios prácticos. DECISIONES Toma de decisiones. Decisiones competitivas y no competitivas. Niveles de decisión. Estratégico, Táctico y Operativo. Delegación. Centralización. Descentralización. Ventajas y desventajas. Tipos de estructura. Organización lineal y funcional. CONTROL Concepto. El modelo de control. Los principios. Niveles. Restricciones en las PyME. Control estratégico. Control Directivo y Táctico

Este módulo pertenece al campo de la formación de fundamento; contiene un 30% de prácticas formativas; es de cursado cuatrimestral y posee una carga horaria total de 48 horas cátedra.

PSICOLOGÍA LABORAL

Introducción. Concepto de psicología. Origen y desarrollo de su contribución en el ámbito laboral y organizacional. Historia del desarrollo organizacional. Estructuración del trabajo. El trabajo humano en una perspectiva psicológica. Requerimientos del carácter psicológico del trabajo. El comportamiento humano. Comunicación. Motivación. Psicología Social. Concepto de Grupos. Desarrollo. Nociones preliminares de la teoría de los Sistemas. Los RRHH como un sistema dinámico en desarrollo. Trabajo en equipo. Poder y liderazgo. Definición de Empresa Familiar. Ciclo vital de las personas. Ciclo Vital de las Organizaciones. Ciclo vital de las Empresas Familiares. Cultura Organizacional. Desarrollo Organizacional. Conclusiones

Este módulo pertenece al campo de la formación general; contiene un 30% de

ES COPIA


GUIDO COPELLO
Dirección Provincial de
Despacho y Mesa de Entradas
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN



RESOLUCIÓN Nº 0178
EXPEDIENTE Nº 5721-002149/12

prácticas formativas; es de cursado cuatrimestral y posee una carga horaria total de 48 horas cátedra.

TÉCNICAS DE ESTUDIO

Estrategias para interpretar e identificar los textos: estructura lógica. Buscar ideas en un texto. Identificar ideas principales y secundarias. Palabras señales. Preguntas claves.

Registrar y reelaborar la información obtenida: Tomar notas, Elaboración de mapas conceptuales. Competencias lectoras: Aprender a buscar información en textos diversos. Aprender a localizar información en un texto. Aprender a leer información paratextual. Actuar como lectores críticos, principalmente confrontándolo con lo que ya saben. Identificar datos, ejemplos, relaciones temporales o causales. Competencias de escritura: Tomar notas para registrar información que se considere necesaria. Resumir para estudiar decidiendo la organización que se le dará al resumen. Planificar el propio escrito según el propósito (informar, opinar, convencer, etc.) y lo que se quiere decir. Revisar el escrito mientras se está produciendo y los distintos borradores al finalizar, asegurando así la adecuación, la coherencia y la corrección. Recurrir a distintos materiales de consulta. Utilizar el léxico específico del género o tema.

Competencias de oralidad: Planificar una exposición. Exponer para distintos destinatarios. Narrar experiencias propias que se vinculen con los temas que se están desarrollando. Reflexionar sobre la propia actuación oral reorientándola si es necesario. Producción de resúmenes: La reformulación por reducción. La reformulación por ampliación. *Trabajo con la sintaxis*: Expansiones Reordenamiento sintáctico, Condensaciones, Segmentaciones, Ambigüedades, Los sujetos en cuestión.

Este módulo pertenece al campo de la formación general; contiene un 35% de prácticas formativas; es de cursado cuatrimestral y posee una carga horaria total de 48 horas cátedra.

COCINA II

SALSAS: fondos claros y oscuros; caldo de verduras, fumet de pescado; salsas madres y derivadas; salsas semi-coaguladas emulsionada calientes; salsas inestables calientes; basadas en un Roux. AVES: reconocimiento, tipos, clasificación, métodos de cocción, limpieza y deshuesado. CARNES ROJAS: clasificación de los cortes de la vaca y comparación con otros animales. Limpieza de partes y métodos de cocción aplicados a los cortes. Acompañamientos y guarniciones. Cordero y cerdo: métodos de cocción, ubicación de las piezas, despojos y usos. Postres de Fruta: ensaladas; Frutas moldeadas; Escalfadas; Asadas y Fritas; postres de Frutas Horneadas; Postres de Pan de Frutas y Frutas Secas. Suflés, Mousses y Merengues: Suflés Fríos; Horneados; Mousses y Merengue Postres de Queso: Postres de queso moldeados; Pasteles de Queso Horneados y Cuajados. Masas y Tortitas: Crepes y Tortitas; Barquillos; Budines de Masa Horneada; Buñuelos.

Este módulo pertenece al campo de la formación específica; contiene un 50% de prácticas formativas; es de cursado cuatrimestral y posee una carga horaria total de 96 horas cátedra.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS II

Materias primas para la elaboración de alimentos. Los aditivos alimentarios. Aditivos colorantes. Coadyuvantes tecnológicos. Estabilización de los alimentos por la adición de sustancias químicas. Estabilización de alimentos por reducción de su temperatura.

ES COPIA

GUIDO COPELLO
Dirección Provincial de
Despacho y Mesa de Entradas
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN



RESOLUCIÓN Nº 0178
EXPEDIENTE Nº 5721-002149/12

Estabilización de alimentos por métodos físicos no convencionales. Materiales de envasado. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Higiene general. Diseño higiénico de locales e instalaciones. Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento (POES). Programas de limpieza. Proceso de limpieza. Operación higiénica de instalaciones industriales. Empresa y calidad. Control de plagas. Disposición de residuos. Manejo y almacenamiento de contenedores y bolsas. Enfermedades transmitidas por la basura. Biodegradación. Introducción al Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP). Aplicación práctica. Ejercicios de implementación del sistema HACCP en la industria alimentaria. Gestión de calidad. Definiciones generales. Control de calidad: Concepto. Aplicación de las normas ISO para la gestión de calidad y certificación. Empresas y calidad. Leyes relacionadas con los alimentos y la higiene alimentaria. Normas sobre rotulación. Código Alimentario Argentino (Ley Nacional Nº 18284). Ley Federal de Carnes (Decreto 4238/68).

Este módulo pertenece al campo de la formación específica; contiene un 40% de prácticas formativas; es de cursado cuatrimestral y posee una carga horaria total de 48 horas cátedra.

COMPRAS Y ALMACENES

Carnes rojas. Cortes de carne argentinos. Rigor mortis. Características organolépticas de la carne. Parámetros sociales. Almacenamiento y formas de conservación. Carnes conservadas por otros medios. Salmueras. Ahumados. Chacinados. Salazones. Conservación por vacío. El color de las carnes y su alteración. Carnes de vaca. Almacenamiento y temperatura de cocción segura de la carne de vaca. Factores que afectan el cambio de color. Cambio de color de las carnes. Carne de ave. Almacenamiento y temperatura de cocción segura de la carne de ave. Carne de cerdo. Evaluación del cerdo para su compra. Almacenamiento y temperatura de cocción segura de la carne de cerdo. Metodología de descongelación. Pescados. Descripción técnica del pescado. Definiciones. Clasificación. Requisitos. Aditivos. Envase y rotulado. Pescado fresco y productos de la pesca. Características de los pescados frescos. Características de los crustáceos vivos. Características de los bivalvos y gasterópodos. Características de los moluscos y cefalópodos. Partes del pescado inspeccionado. Evaluación del pescado fresco. Conservas. Conserva animal. Conserva vegetal. Conserva mixta. Semiconserva. Procesos térmicos de esterilización. Factores que influyen en la resistencia térmica de las esporas. Autoclave. Tindalización. Prueba de la estufa. Cambios que afectan el contenido de las conservas. Problemas fisicoquímicos. Problemas microbiológicos. Alteraciones visibles de las conservas. Flujograma general para la elaboración de conservas de frutas al natural. Lácteos y derivados. Historia de la leche. Definición. Leche pasteurizada. Leche esterilizada. Leche concentrada. Leche condensada. Leche evaporada. Leche en polvo. Leche modificada. Leche ácida y acidificadas. Yogurt. Leches ácido-alcohólicas. Leche fermentada o cultivada. Cremas. Manteca. Quesos. Factores a considerar en la compra de quesos. Elaboración del queso natural. Conservación de los quesos. Clasificación de los quesos según su contenido acuoso. Clasificación de los quesos de acuerdo a su contenido graso. Clasificación de quesos por edad. Cereales. Características. Composición del grano de trigo. Características de las semillas. La molienda del grano. Harinas. Panificación. Mejoradores. Harinas leudantes. Levadura artificial. Galletas. Pastelería. Pastas alimenticias. Huevos. Características. Presentaciones comerciales. Formación del huevo. Cáscara. Yema. Clara. Composición química. Peso del huevo. Alteración de los huevos. Contaminación. Microorganismos que afectan al huevo. Factores que favorecen la

ES COPIA


GUIDO COPELLO
Dirección Provincial de
Despacho y Mesa de Entradas
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACION



contaminación. Características del huevo alterado y/o contaminado. Clasificación de los huevos para su comercialización. Aguas minerales. Definición. Agua natural carbonatada. Agua natural no carbonatada. Agua natural descarbonatada. Agua natural con agregado de dióxido de carbono de la fuente. Composición y factores de calidad. Higiene. Envasado. Etiquetado. Bebidas analcohólicas. Bebidas alcohólicas. Vino. Sidra. Cerveza. Bebidas destiladas.

Este módulo pertenece al campo de la formación específica; contiene un 30% de prácticas formativas; es de cursado cuatrimestral y posee una carga horaria total de 64 horas cátedra.

ADMINISTRACIÓN

Concepto de Administración. - Los Bienes Económicos. Factores de Producción. - Definición del término Misión de una empresa.- Titularidad de la propiedad de la Empresa: Empresas Privadas, Públicas y Mixtas. Empresas Privadas: Individual, Artesanal, Individual Capitalista. Empresas Societarias: Personalistas, Capitalistas, S. R. L, o S. A. Cooperativas.- Tipos de Empresas: Grandes, Pequeñas y Medianas. - La Franquicia.- La Viabilidad del Negocio.- La Ética de los Negocios.- La Creación de la Empresa: Constitución Formal de la Empresa. Trámites.- Tipos de Organigrama: Vertical y Horizontal.- La Gestión de los Recursos Humanos: Ámbito de Actuación del Departamento de RRHH. Reclutamiento y Selección del Personal. La Clasificación Profesional. La Evaluación y Promoción. La Formación. Costos. Costos según su comportamiento: fijos, variables, mixtos.

Este módulo pertenece al campo de formación de fundamento; contiene un 30% de prácticas formativas; es de cursado cuatrimestral y posee una carga horaria total de 96 horas cátedra.

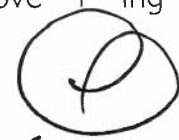
FRANCÉS I

Comprensión, producción y explicación de un texto: traducción de recetas en francés. Creación de recetas dulces y/o saladas. Jerarquización de informaciones importantes en la lectura de textos de cocina en francés. Los pronombres en el complemento de objeto directo utilizados con el imperativo con recetas y consejos culinarios. Comidas típicas de algunos países. Especialidades regionales. Comparación con prácticas en el país de origen. Fórmulas "Passe-partout" (comodín básica) para dar o explicar recetas. Este módulo pertenece al campo de la formación general; contiene un 30% de prácticas formativas; es de cursado cuatrimestral y posee una carga horaria total de 32 horas cátedra.

INGLÉS I

Greetings / Introductions Personal details. Numbers 1↔20-21-22-30-40-50-100. Countries and nationalities. Jobs. Verb To be/ affirmative/negative/ interrogative. First day at work .Parts of the restaurant: smoking section-cloakroom-kitchen-sauce section-fish section-toilets-dining room-meat section. The work place: head chef-freezer-rolls-cocktails-cook-grill-pastry cook-pastry section-croissants-deep fryer desserts vegetable section-oven-stove-fridge-commis. Jobs-section in the kitchen-appliances-food and drinks-wine waiter - head waiter/ dining-room assistant/ head chef/ bartender-salad cook/ meat cook/ Prepositions. Plural nouns. Possessive adjectives. Verb: present simple→ affirmative/ negative/ interrogative/, There is/ are→ affirmative/ negative/ interrogative/ Have got/ has got→ affirmative/ negative/ interrogative/ Verbs of movement: take/ turn/ cross/ pass/ walk/ go straighton/ Prepositions: towards/ out of/ past/ across/ along/ mto. Gerund verb-go / like/ love + ing form, Ordinal numbers- first-second-third-fourth...(thirty-first)

ES COPIA


GUIDO COPELLO
Dirección Provincial de
Despacho y Mesa de Entradas
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN



RESOLUCIÓN Nº 0178
EXPEDIENTE Nº 5721-002149/12

Imperative verbs Indefinite article- A/ AN. Verb → present continuous → affirmative-negative- interrogative- buy/ start/ stop/ have/ move/ give add/ close/ not put/ press/ select/ take out

Este módulo pertenece al campo de la formación general; contiene un 35% de prácticas formativas; es de cursado cuatrimestral y posee una carga horaria total de 32 horas cátedra.



CEREMONIAL Y PROTOCOLO

Ceremonial: noción. Conceptos: etiqueta y protocolo. La evolución del ceremonial en el devenir histórico. Ubicación del área del ceremonial o protocolo en la estructura de una empresa o Institución. Ceremonial ramas: público, privado y social. Valoración del ceremonial en la vida moderna. El ceremonial y el protocolo en la vida diaria. El valor de la cortesía. Terminología básica: lugar de honor, precedencia, presidencia, anfitrión, etc. Precedencia. Definición. Antecedentes históricos y conflictos entorno a ella. Formas de establecer precedencia. Las precedencias en Argentina: Antecedentes y decreto

Nº2072/93. Principios generales. Reglas básicas de gestión protocolar: centro métrico, derecha, proximidad, ordenación lateral, ordenación lineal, ordenación alfabética, igualdad jurídica, alternancia, antigüedad y analogía. Casos prácticos, vehículos, plazas y lugares públicos. Normas protocolares generales. Correspondencia protocolar: nota protocolar, eschela y tarjeta de invitación. Normas para la administración pública nacional: decreto 333/85. Nombres, apellidos y uso de caracteres mayúsculos. Formulas usuales de cortesía. Presentación de la mesa. Ubicación de los comensales en los diferentes tipos de

Mesas. Lugar de honor. Señaladores de lugar. Modales en la mesa. Cómo servirse. Cómo comer. Servilleta. Mesas y sillas. Mantelería. Cubiertos. Cristalería. Vajilla. Ubicación de los elementos. Centros de mesa. Velas e iluminación. Práctica y estética. Diagrama de un lugar en la mesa. Orden para servir. Cambios de platos. Normas generales para el personal. El menú y su diagramación. Organización y desarrollo de un desayuno de trabajo. Menú de desayuno. Diagrama de lugar para desayuno. Almuerzos sociales. Ambiente y servicio. Menú para los almuerzos. Cocktails, recepciones y buffet. Menú para cocktail Mesas de buffet. Presentación. Elementos básicos para la planificación de cualquier Evento

Este módulo pertenece al campo de la formación de fundamento; contiene un 40% de prácticas formativas; es de cursado cuatrimestral y posee una carga horaria total de 48 horas cátedra.

COCINA III

PASTAS: simples, al huevo y de color; rellenas, al huevo y de color. ARROCES Y LEGUMBRES: diferenciación, características, historia y origen, cocciones y usos.

PESCADOS Y MARISCOS: clasificación, limpieza, cocciones, Carne de ACHURAS: reconocimiento de partes y utilización de las mismas. PESCADOS: características de agua dulce y salada, planos y redondos. Información generacional. Masa Quebrada: Tartas cocidas; Tartas rellenas; Tartas invertidas; Individuales.

Pasta Choux: Lionesas; palos, Coronas; Cisnes; Masas Combinadas; Fritas

Masa de Hojaldre: Placas; Palmeras; Masa Strudel y Filo: Masa y Rellenos. Cremas Heladas: Sorbetes y Granizados; Helado; Parfaits; Bombas; Pasteles; Suflés; Moldeados. MARISCOS tipos, características, cocciones.

Este módulo pertenece al campo de la formación específica; contiene un 50% de prácticas formativas; es de cursado cuatrimestral y posee una carga horaria total de 96 horas cátedra.

ES COPIA

GUIDO COPELLO
Dirección Provincial de
Despacho y Mesa de Entradas
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN



INSUMOS Y MERCADERÍAS

Funciones del Gerente. Supervisión. Obligaciones. Planificación. Asignación de tareas. Control. Desarrollo del personal. Formación y acompañamiento del Personal. Evaluación del personal. Constitución de un equipo. Responsabilidades Instalaciones. Definir el HACCP en el momento de la instalación. El entorno y sus peligros potenciales. Origen de los peligros físicos. Mantenimiento y materiales en contacto con el alimento.

Compras. Transporte de productos alimenticios. Recepción de mercaderías. Almacenamiento y conservación de alimentos. Almacenamiento de materias primas, productos semielaborados y elaborados. Período de vida útil de los productos. Frutas y verduras peligros potenciales.

Conservación en frío y caliente. Control de la conservación en frío. Control de la conservación en caliente. Contaminaciones cruzadas. Identificación y control de peligros. Vigilancia de las temperaturas. Temperaturas de los alimentos en todas las etapas.

Estado de salud, indumentaria e higiene del personal. Contaminación por personal. Errores de manipulación. Capacitación del personal. Métodos para la formación y sensibilidad sobre la higiene. Toxi-infecciones colectivas.

Gestión de los productos más sensibles. Gestión de las alertas alimentarias. Gestión de los restos de alimentos. Protección de los comensales. Protección de los consumidores. Producto elaborado y calidad. Seguridad en el establecimiento. Aceite de freír y riesgos.

Plan de limpieza. POES. Limpieza del establecimiento y del material. Limpieza del establecimiento y equipos. Mantenimiento y materiales en contacto.

Este módulo pertenece al campo de la formación específica; contiene un 40% de prácticas formativas; es de cursado cuatrimestral y posee una carga horaria total de 64 horas cátedra.

RECURSOS HUMANOS

Introducción. Conceptos básicos en Administración de Recursos Humanos. Funciones y Aportes. Administración estratégica de Recursos Humanos. Principios y objetivos de la administración de Recursos Humanos. Recursos para crear una estructura orientada a atender la necesidad de la organización en la que se encontrará inmerso. Planeamiento de los Recursos Humanos. Desarrollo de Organigrama, perfiles de puestos y descripción de las tareas. Selección e incorporación de personal. Elaboración de currículum, entrevista laboral. Asesoramiento, como manejar a los empleados. Legislación laboral. Convenio Colectivo Unión Trabajadores Gastronómicos. Conceptos y aplicación. Comunicación. Tipos y formas. Principios de la Comunicación Corporativa Sistema de información y control. Legajos. Normas internas, Manuales, evaluaciones de desempeño, sanciones disciplinarias. Ausentismo. Higiene y Seguridad. Conceptos de aplicación desde lo laboral. Evaluación desde la perspectiva de la eficiencia, eficacia y efectividad

Este módulo pertenece al campo de la formación fundamento; contiene un 30% de prácticas formativas; es de cursado cuatrimestral y posee una carga horaria total de 64 horas cátedra.

FRANCÉS II

Integrantes del restaurante. - El personal del restaurante. - La brigada de la cocina Lingüística: Pagar la cuenta. Aceptar o no estar de acuerdo con el valor de la misma. Presentación de un CV. Concertar citas. Manejar lenguaje formal y familiar. Escribir mails de pedido de información, trabajo. Gramática: Modo Imperativo Las

ES COPIA


GUIDO COPELLO
Dirección Provincial de
Despacho y Mesa de Entradas
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN



Carnes Rojas –Blancas –de caza Lingüística: Traducción y comprensión de ejercicios, recetas, publicidades y capacidad de realizar un pequeño diccionario para la incorporación de léxico específico. Ejercicios y recetas Francés –Español

Español –Francés Los conectores-Artículos Definidos-indefinidos-partitivos

Las preposiciones de tiempo y lugar Puis-Après-Avec-et- Ejercicios Redactar menús Redactar recetas y comprenderlas Teatralizarlas como si fuera una emisión de televisión Deberá saber utilizar los verbos en presente e imperativo en ER-IR Algunos verbos irregulares: faire-prendre-cuire-allen Cortes y puntos de cocción de las carnes rojas y blancas

Este módulo pertenece al campo de la formación específica; contiene un 30% de prácticas formativas; es de cursado cuatrimestral y posee una carga horaria total de 32 horas cátedra.

INGLÉS II

Reservation: Good Afternoon/ Can I help you? / Certainly/ what time? / How many people? / Is that smiling? / What name is it? / Could you spell that? Check information Clock times/ Days of the week/ Parts of the day/ months/ seasons/ ordinal numbers Vocabulary: Milk-Croissant-Coffee- Jam-eggs-pastries-mushrooms-fruit juice-bacon Cold meat-grapefruit-toast-cereals-tea-sausages-tomato-rolls Prepositions of time: on/ in/a/from-to Verb→ Present simple: Affirmative-

negative- interrogative Present Continuous: Affirmative- negative- interrogative

Receiving guests: Do you have a reservation? / Could I have the name? / shall I take your coats? / would you prefer to sit indoors or outdoors? / I'm very sorry. I'm

afraid/ that table is not available/ Follow me. I'll show you to your table/ Here's the menu/ Have you ever...? Modals verb→ Can / Could / Will / Would / May / Shall

Vocabulary: terrace/ smoking section/ piano/ window/ indoors- outdoors/ bar/ corner/ dance floor/ non smoking section wedding banquet/ banqueting style/ u shape/ table both/ plates/ crystal/ glasses/ self pepper pot/ dinner plate/ ashtray/ tork/ napkin/ knife/ slipcloth/ side plate/ soup spoon/ dessert spoon/ soup bowl/ tea pot/ teaspoon/ saucer/ sugar pot/ coffee pot/ tray/ milk jug/ cup/ cereal bowl/

Verb→: Going to + verb affirmative-negative-interrogative Will The drinks menu

:- Soft drinks (cola-lemonade-mineral water-fruit juices) sparkling/ still water - Hot Drinks * Coffee (espresso-cappuchino-irish coffee) * Teas (Tea with lemon-

camomile te - Beers (Larger-bitter) draught-bottled-canned-wines (dry-sweet- house red-house white-rosé-champagne spirits (brandy-cognac-whisky)

Long drinks (gin and tonic-cuba libre-vodka Behind the bar: eggs/ sugar/ salt/ glasses/ tomato juice/ bottles/ ice/ coaster/ cocktail shakers/ hot chocolate/

cocktail/beer/tea/ coffee/ white cloth/ ice bucket/ decanter/ wine table/ winw basket/ corkscrew/ cork / countable-uncountable nouns→some-any Ordering a drink: Would

you like to order a drink? / Could I see the list? Could you close the window? Why don't you...? Why do you want ice in you drink?

Este módulo pertenece al campo de la formación específica; contiene un 30% de prácticas formativas; es de cursado cuatrimestral y posee una carga horaria total de 32 horas cátedra.

ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

Conceptos básicos para la gestión y organización de eventos. Tipos de eventos.

Espacios físicos: áreas cerradas, espacios rurales. Sectores generadores. Operadores.

Asociaciones a nivel internacional, nacional. Ámbitos públicos y privados.

Este módulo pertenece al campo de la formación de fundamento; contiene un 40% de prácticas formativas; es de cursado cuatrimestral y posee una carga horaria total

ES COPIA



de 64 horas cátedra.

PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES I

Las Prácticas Profesionalizantes se implementarán en forma secuencial con carga horaria creciente a lo largo de la carrera.

En este espacio, se propiciarán prácticas que estén vinculadas a los módulos cursados hasta el momento.

Algunas actividades podrán ser: visitas a establecimientos gastronómicos asociados a los módulos de Cocina I, Higiene de los Alimentos I; Nutrición, Bebidas y Servicios e Introducción a la Empresa.

Este módulo pertenece al campo de la formación de las prácticas profesionalizantes; es de acreditación cuatrimestral y posee una carga horaria total de 64 horas cátedra.



COCINA INTERNACIONAL

Cocina latinoamericana. Cocina caribeña. Cocina Mexicana. Cocina árabe y judía. Cocina francesa, italiana y española. Cocina asiática. Cocina Centroeuropea. Cocina Mediterránea. Cocina Oriental (China e India). Cocina africana.

Este módulo pertenece al campo de la formación específica; contiene un 60% de prácticas formativas; es de cursado cuatrimestral y posee una carga horaria total de 96 horas cátedra.

COCINA SANITARIA

La dietoterapia: definición – objetivos. Alimentación en Enfermedades del Aparato Digestivo Gastritis: definición. Acción nociva de los alimentos: estudios y análisis.

Preparaciones y menús modificados Precauciones en las formas de preparación.

Diarreas: definición- Causas Clasificación - Menús adecuados Síndrome de Mal Absorción: Enfermedad Celíaca: características especiales de la alimentación

Constipación : definición – Causas – Efecto fisiológico de distintas fibras -Menús con fibra Alergias Alimentarias Alergias alimentarias: definición, causas. Diferencias entre alergias digestivas y alimentarias. Alimentos alérgenos: clasificación, sustancias alérgenas. Desnutrición Definición – Causas - Complicaciones - Preparaciones hipercalóricas Obesidad Definición – Causas - Consecuencias -Complicaciones Patologías asociadas – Menús bajas calorías –

Enfermedades Cardiovasculares Enfermedades cardiovasculares: definición, clasificación, causas, consecuencias nutricionales, implicancias sociales. La alimentación inadecuada como responsable de aterosclerosis, estudios de alimentos, contenido de colesterol- Efectos de omega 3 y 6 - La alimentación como tratamiento Hipertensión arterial. Infarto de miocardio: contenido de sodio, cloruro de sodio en los alimentos Desventajas de sales dietéticas, análisis de composición química Clasificación de dietas según porcentaje de sodio. Diabetes

Diabetes: definición, causas. Consecuencias orgánicas, nutricionales y sociales.

Diabetes insulino-dependiente y no insulino-dependiente. Objetivos de la dieta, características Insuficiencia Renal Definición – dietoterapia según distintos tipos y etapas de tratamientos. Metodología Los contenidos teóricos serán presentados a través de la exposición docente y el análisis del material bibliográfico presentado

Este módulo pertenece al campo de la formación específica; contiene un 60% de prácticas formativas; es de cursado cuatrimestral y posee una carga horaria total de 64 horas cátedra.

ES COPIA


GUIDO COPELLO
Dirección Provincial de
Despacho y Mesa de Entradas
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN



SOMMELIER

Aromas de los vinos – descriptores varietales - Asociación de aromas de los vinos en la cocina - Conociendo los aromas, mundo aromático.- Asociación gustativa entre varietales - Preparación de vinos con esencias, especias. Sabores. -Características vinos regionales. Maridaje - Vinos especiales (licorosos, espumantes). Gastronomía con nuestro emblema, Malbec de diferentes regiones vitivinícolas. Maridaje con cordero en sus diferentes cocciones. Tragos con Vinos Cata a ciegas de vinos y comidas.

Este módulo pertenece al campo de la formación específica; contiene un 60% de prácticas formativas; es de cursado cuatrimestral y posee una carga horaria total de 64 horas cátedra.

MARKETING GASTRONÓMICO

Estrategias competitivas y de crecimiento - Ejecutar y controlar las diferentes etapas del operativo comercial - Comprensión de los aspectos macroeconómicos
Proceso económico-financiero de la empresa - Metodología de investigación comercial
- Interpretación y aplicación de resultados - Elaboración de un plan de negocios, teniendo en cuenta los conceptos adquiridos.

Este módulo pertenece al campo de la formación específica; contiene un 30% de prácticas formativas; es de cursado cuatrimestral y posee una carga horaria total de 64 horas cátedra.

FRANCÉS III

Clasificación de fondos, salsas y potajes. Las ligas. La preparación de fondos. Salsas y potajes. Comprensión de recetas. Verbos :Aller-Vouloir-Boire-Mettre
Futur Pronoms demonstratifs. La volaille. La viande noire Los Huevos. Modos de preparación. Menus- Recetas. Clasificación de pescados y frutos de mar. Técnicas de conservación y de preparación de platos a base de pescados y mariscos. Comunicación : recetas típicas a base de pescados y mariscos. Traducción. Los cereales y los productos de origen cerealero. Las pastas. Técnicas para prepararlas (cordon Bleu) Los productos lácteos y sus derivados. (leche, crema manteca, yogurt, quesos) El queso. Clasificación. Quesos franceses. Su importancia en la cocina francesa.

Este módulo pertenece al campo de la formación específica; contiene un 30% de prácticas formativas; es de cursado cuatrimestral y posee una carga horaria total de 32 horas cátedra.

INGLES III

Cocktails: What is your favourite cocktail? / What ingredients are in it?
How do you prepare it? / What would you like to drink?

. Vocabulary: Salt – Malt – Leaves – Grenadine – Sugar – Pineapple juice – Ice – Lime Zest – Grapefruit juice – Add – Garnish – Strain – Serve – Mix – Shake
Put – Fill – Stir – Season - Pour Language: Imperative

. Recipes: What about...? / How do you prepare them?

. Vocabulary: Oysters – Mussels – Prawns – Scallops – Lobsters – Seasoning – Onion
- Fruit – Dairy Products – Trout – Parsley – Flour – Duck – Lemon – Potato
Poultry – Pork – Cereal Products – Butter – Grate – Mash – Marinate – Pour – Slice - Pick

. Language: Comparatives and superlatives

. Here's the Menu: How is it organised / Taking orders / Describing dishes

. Vocabulary: Side dishes – Meat dishes- Cold – Hot – Vegetarian dishes – Starters

ES COPIA


GUIDO COPELLO
Dirección Provincial de
Despacho y Mesa de Entradas
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN



Fish dishes – Main Courses – Avocado pear – Goose – Rosemary – Goat
Veal – Cutlet – Sirloin Steak – Broccoli – Eel – Lamb – Sole
. Language: Past Simple (Regular and Irregular verbs)

Este módulo pertenece al campo de la formación específica; contiene un 30% de prácticas formativas; es de cursado cuatrimestral y posee una carga horaria total de 32 horas cátedra.



PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES II

En este espacio, se propiciarán prácticas que estén vinculadas a los módulos cursados hasta el momento, pero con una mayor complejidad en las actuaciones de los alumnos.

Este módulo pertenece al campo de la formación de las prácticas profesionalizantes; es de acreditación cuatrimestral y posee una carga horaria total de 64 horas cátedra.

COCINA ARGENTINA

Cocina Neuquina - Cocina Patagónica – Cocina de Cuyo – Cocina del Litoral – Cocina del NOA – Cocina Rioplatense – Cocina Argentina para la Salud – Cocina Mapuche – Cocina de las Colectividades de Migración.

Este módulo pertenece al campo de la formación específica; contiene un 60% de prácticas formativas; es de cursado cuatrimestral y posee una carga horaria total de 96 horas cátedra.

BARMAN Y CAFETERÍA

Armado y distribución correcta de distintos tipos de barras. Tragos aperitivos, refrescantes, nutritivos y bajativos. Tragos de competencia, teoría de destilados, práctica en manejo de barra, creación de cócteles (tragos de autor). Historia del café, diferentes tipos de blends. La cafetería en el bar y restaurante.

Este módulo pertenece al campo de la formación específica; contiene un 60% de prácticas formativas; es de cursado cuatrimestral y posee una carga horaria total de 64 horas cátedra.

DIRECCIÓN DE SALÓN

Servicio de mesa – Características - Reglas para un servicio de mesa Tipos de servicios – Camarero – Herramientas - Camarero de hotel y restaurante - Historia-Vajilla-Mantelería Cubertería - Disposición sobre la mesa - Reglas generales – Estilos de mesas- Bandeja (recipiente) Desayuno sobre una bandeja Bandeja de mayordomo

Este módulo pertenece al campo de la formación de fundamento; contiene un 40% de prácticas formativas; es de cursado cuatrimestral y posee una carga horaria total de 64 horas cátedra.

FRANCÉS TÉCNICO GASTRONÓMICO

Saber realizar un programa de televisión sobre cocina /recetas utilizando en la revisión la gramática aprendida, y el léxico específico. Las salsas madres -Pastelería- Postres- **Gramática:** Verbos irregulares: aller-venir-prendre-boire-vouloir-mettre vistos en las personas tu y vous . **Gramática:** Verbos en Pasado Compuesto (verbos en ER e Ir) y algunos verbos con el auxiliar Etre. Utilización de las preposiciones, lugar, tiempo ,y algunos conectores :et-alors-puis-après-si-mais Vinos y otras bebidas Texturas sólidas-líquidos -sommellerie para caracterizar un vino Realización de menús infantiles-de fiesta-de eventos en las unidades.

ES COPIA

GUIDO COPELLO
Dirección Provincial de
Despacho y Mesa de Entradas
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN



Repaso de todas las formas verbales, conversación, comunicación fluida en restaurantes, y lugares gastronómicos. (Conversación).

Este módulo pertenece al campo de la formación específica; contiene un 40% de prácticas formativas; es de cursado cuatrimestral y posee una carga horaria total de 32 horas cátedra.

INGLÉS TÉCNICO GASTRONÓMICO

The chef recommends if you like...I Would suggest.../you try.-/ I can recommend If you feel like...you should try...

Vocabulary: crème caramel-sorbet-mousse-ice cream-cake-cookies/ biscuits custard-Yoghurt-milk shake-apple pie-pancake/crepe-brownie-trifle-jelly- heese-fruit salad-Nuts-whipped cream- Adessert recipe-Ingredients/Preparations/utensils

Verb→ Past simple tense (affirmative-negative-interrogative)

Vocabulary: bowl-mould-wire whish-wooden spoon-grater-fraying pan- aucepan-Skimmer-ladle-colander-baking tin-scissors-chef's knife-potato peeler-casserole-wire Whisk-stir-peel-cut-strain-bake-whip-grate-serve-skim-mix-

Complaints: Too + adj / not + adj + enough / under/ overdone/under/ over cooked

Adjectives: spicy/ medium/ dry/ cold/ hot/ well-done/ state/ cold/ hard/ corked/

Spongy/ salty/ sweet/ rare/ tough/ noisy/ dirty/ draught/ over cooked/

Underdone/ wrong/ rude/ blunt/ cracked

Verb→ Present Perfect (affirmative-negative-interrogative)

Dealing whith complaints: do apologise/ let me do if for you/ I want to please

Accept me apologise/ could I try could we.../ It's on...

Vocabulary: missing/ busy/ blunt/ dirty/ cracked/ noisy/ rude/ slow/ broken/

Draughty/

Be/ break/ bring/ do/go/ have/ make/ take/ clean/ chop/ bake/ wash/ grate/ prepare/

Recommend/ suggest/ present/ marinate/ choose/ grill

The bill: credit card/ coins/ traveller's cheques/ bank notes dollar/ yen/pound sterling/ Rouble/ cruzeiro/ euro/ peso Countable-Uncountable nouns: Much-many-a lot of

Calculating figures: plus- equals-multiplied by-divided by-take away-minus-add on-Makes- times

Speech: Check the guests are satistied/ offer the seataurant's card/ get the quests'

Coats/ help them put their coats on/ say goodbye say we hope to see them

Again/

Subject/ object questions

Verb→ Past tense: simple past/ past continuous

→ Physical descriptions: Slim/ bald/ fat/ thin/ blond/ blue/ brown/ green/ dark/

Grey/ hazel/ long/ medium-height/ tall/ stocky/ short/ red/

→ Minor illness: headache/ toothache/ a sore throat/ cough/ stomach ache/

Backache.

→ Present perfect adverbs: for-since-yet → Quantities: a lot of/ a little/ a few

→ Preposition: at/ for/ in/ of/ to

→ Jobs: journalist-librarian-secretary-teacher-waiter-website designer

-Present Perfect (affirmative, negative, interrogative forms) - For / since (Present Perfect) -Present Perfect and Past simple (affirmative,negative,intorrogative forms)

-Yet (present perfect) -Passive Voice (present and past) -For / by (passive voice)

Never (present perfect) -Just / Already (present perfect)

Cooking verbs (add, beat, boil, chop, cook, fry, heat, peel, serve, sprinkle, stir, etc)

Explaing a recipe (first of all, when that`s done, when thast`s finished, to start whit, next, when that`s ready, finally, then, to finish, in the first place)

ES COPIA

GUIDO COPELLO
Dirección Provincial de
Despacho y Mesa de Entradas
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACION



RESOLUCIÓN Nº 0178
EXPEDIENTE Nº 5721-002149/12

-Food (chocolate, biscuit, fruit cake, sandwich, margarine, ketchup, coffee, yoghurt, vinegar, banana, etc) -Ordering food (at a restaurant)
-World menu (noodles, sushi, tacos, pizza, hamburger, paella, fondue, full fry-up breakfast, etc) -Writing about your opinions (I completely agree, I totally disagree, I think that's true, I don't agree at all, I think there's some truth in that, It depends) -First conditional -Should / shouldn't -Second conditional -First and second conditional -Reported statements -Will (predictions, decisions) - Going to
Comparatives and Superlatives -More, less / fewer + noun + than -(not) as..... as
-Relationship nouns (siblings, flatmate / roommate, colleague, relative, ex-husband, adopted son, identical twin, acquaintance, next-door neighbour, son-in-law)
-Work and jobs adverts -Prepositions (at, for, in of, to)
- Booking a hotel and room facilities (internet connection, bar, bathroom, etc)
-Telephoning

Este módulo pertenece al campo de la formación específica; contiene un 40% de prácticas formativas; es de cursado cuatrimestral y posee una carga horaria total de 32 horas cátedra.

DISEÑO DE AMBIENTES GASTRONÓMICOS

Programas de Producción y Servicio - Características y requerimientos de las diferentes áreas de trabajo - Diseño de líneas - Determinación de necesidades de equipamiento e insumos de acuerdo a la oferta prevista - Manejo de Presupuestos
Este módulo pertenece al campo de la formación específica; contiene un 40% de prácticas formativas; es de cursado cuatrimestral y posee una carga horaria total de 64 horas cátedra.

PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES III

En este espacio, se generarán prácticas que propicien la actividad completa y que permitan integrar los distintos módulos.

Este módulo pertenece al campo de la formación de las prácticas profesionalizantes; es de acreditación cuatrimestral y posee una carga horaria total de 96 horas cátedra.

TURISMO Y GASTRONOMÍA

Turismo: conceptualización, funcionamiento y estructura. El turismo y la recreación de las personas. Geografía del turismo en Argentina y en la Patagonia.

Los servicios básicos y complementarios del sistema turístico. El servicio fundamental de Alimentos y Bebidas para el turismo y la recreación. Desarrollo local: turismo y gastronomía. Oportunidades de emprendimientos gastronómicos en el turismo. La comida y la bebida tradicional y típica del lugar. La gastronomía como atractivo turístico. La calidad en los servicios y la atención al cliente. Aspectos legales y técnicos aplicables a la gastronomía artesanal. Crítica a los emprendimientos gastronómicos.

Este módulo pertenece al campo de la formación de fundamento; contiene un 30% de prácticas formativas; es de cursado cuatrimestral y posee una carga horaria total de 48 horas cátedra.

ÉTICA Y DEONTOLOGÍA PROFESIONAL

Fundamentos y principios generales Definición y ámbito de aplicación Racionalidad y pluralidad - Los principios básicos - Relaciones laborales

Deberes y derechos con los compañeros – Publicidad - Relaciones con otras empresas

Este módulo pertenece al campo de la formación de fundamento; contiene un 30% de prácticas formativas; es de cursado cuatrimestral y posee una carga horaria total

ES COPIA

GUIDO COPELLO
Dirección Provincial de
Despacho y Mesa de Entradas
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN



**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN**

**RESOLUCIÓN Nº 0178
EXPEDIENTE Nº 5721-002149/12**

de 32 horas cátedra.

TRABAJO FINAL

El alumno deberá desarrollar un proyecto gastronómico a elección donde se integren las materias vistas en la carrera. El trabajo deberá ser presentado en una carpeta "A4" tipeado con letra "arial - 12", carátula, y un mínimo de 20 y máximo de 40 hojas. La evaluación se hará argumentando el trabajo ante un tribunal docente que disponga la institución.

Se podrá apoyar dicha argumentación con material anexo (diapositivas, fotos, folletos, etc.)

Este módulo pertenece a dos campos de formación: a) formación específica con 64 horas cátedra y 40 % de prácticas formativas; b) prácticas profesionalizantes con 96 horas cátedra. En total el módulo contiene 160 horas cátedra. Es de cursado cuatrimestral.

PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES IV

Se cierra este espacio de las prácticas profesionalizantes con actuaciones que simulen fielmente el contexto laboral productivo.

Se propiciarán proyectos institucionales y comunitarios.

Este módulo pertenece al campo de la formación de las prácticas profesionalizantes; es de acreditación cuatrimestral y posee una carga horaria total de 160 horas cátedra.

ES COPIA

GUIDO COPELLO
Dirección Provincial de
Despacho y Mesa de Entradas
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN



Prof. Stela Mary Ambrosio
Presidente
Consejo Provincial de Educación
Ministerio de Educación
Provincia del Neuquén
Prof. RUTH A. FLUTSCH
Vocal Nivel Secundario,
Técnica y Superior
C.P.E. - Ministerio de Educación
Provincia del Neuquén

Prof. DAVID N. FRANCO
Vocal Nivel Inicial y Primario
C.P.E. - Ministerio de Educación
Provincia del Neuquén