

VIEDMA, 15 DE NOVIEMBRE DE 2011

VISTO:

El Expediente N° 17.525 –DEP-97 del Registro del Consejo Provincial de Educación, y

CONSIDERANDO:

Que en el mismo obra documentación del Instituto Terciario Séneca (A-055), de la localidad de Cipolletti;

Que la Representante Legal del establecimiento presenta un proyecto de carrera de Nivel Superior denominada Tecnicatura Superior en Gastronomía;

Que la oferta educativa propuesta es una adecuación del Plan de Estudios de la Tecnicatura Superior en Gastronomía, aprobado por Resolución N° 4322/01 del Consejo Provincial de Educación;

Que dicha adecuación se efectúa en el marco de la Resolución N° 4337/03 del Consejo Provincial de Educación y de la Resolución N° 47/08 del Consejo Federal de Educación;

Que la propuesta se encuadra en los criterios generales de la reglamentación vigente respecto de la Carga Horaria, la Duración y los Campos de Formación de las Tecnicaturas de Nivel Superior,

Que la propuesta fue analizada por una Unidad Evaluadora conformada por La Dirección de Educación Privada y por un chef profesional, en carácter de Evaluador Especialista, quien avaló el Proyecto Curricular;

Que la Dirección de Educación Privada propone emitir la norma legal correspondiente;

POR ELLO:

EL CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACION

R E S U E L V E :

ARTICULO 1°.- DEJAR SIN EFECTO a partir de la cohorte 2012, en todos sus términos, la Resolución N° 4322/01 del CPE que aprueba el Plan de Estudios de la Tecnicatura Superior en Gastronomía.

ARTICULO 2°.- APROBAR, a partir del Ciclo Lectivo 2012, en el Instituto Terciario Séneca (A-055), de la ciudad de Cipolletti, el Plan de Estudios y Régimen de Correlatividades de la Tecnicatura Superior Gastronomía, con opción pedagógica presencial, de dos (2) años y un (1) cuatrimestre de duración, según obra en Anexo I.-

ARTICULO 3°.- ESTABLECER que el título a otorgar es Técnico Superior en Gastronomía.-

ARTICULO 4°.- DETERMINAR el Perfil del Egresado y Alcances del Título, según se establece en el Anexo II de la presente.-

ARTICULO 5°.- DEJAR CONSTANCIA de que lo dispuesto en los Artículos 2°, 3° y 4° no implica erogación alguna por parte del Consejo Provincial de Educación de la Provincia de Río Negro.-

ARTICULO 6°.- ESTABLECER que la Supervisión didáctico- pedagógica administrativa se realizará a través de los mecanismos que el Consejo Provincial de Educación determine.-

ARTICULO 7°.- REGISTRAR, comunicar a los interesados por intermedio de la Dirección de Educación Privada y archivar.-

RESOLUCIÓN N° 3331
DEP/AB/mp

Prof. Amira NATAINÉ - Vocal Gubernamental
a cargo de Presidencia

Fabiana Beatriz SERRA - Secretaria General

ANEXO I - RESOLUCIÓN N° 3331

ESTABLECIMIENTO: INSTITUTO TERCIARIO SÉNECA
REGISTRO: A-055
LOCALIDAD: CIPOLLETTI
CARRERA: TECNICATURA SUPERIOR GASTRONOMIA
TÍTULO: TECNICO SUPERIOR EN GASTRONOMIA
MODALIDAD: PRESENCIAL

PLAN DE ESTUDIO

Plan de Estudio

□ 1° año

1° cuatrimestre	2° cuatrimestre
-----------------	-----------------

N°	Asignatura	Hs.	N°	Asignatura	Hs.
01	Cocina I	90	07	Servicio de Mesa	60
02	Seguridad e Higiene	60	08	Pastelería I	60
03	Cocina Fría	60	09	Enología	60
04	Panadería	60	10	Pastas y Salsas	60
05	Inglés I	60	11	Inglés II	60
06	Seminario: - taller	40	12	Seminario- taller	40

□ 2° año

1° cuatrimestre	2° cuatrimestre
-----------------	-----------------

N°	Asignatura	Hs.	N°	Asignatura	Hs.
13	Panadería Dulce	60	19	Presentación de Prestigio Para Buffets	60
14	Introducción a las técnicas de conservación y regeneración	60	20	Cocina II	90
15	Costos y Marketing	60	21	Las Bebidas y la Gastronomía	60
16	Pastelería II	60	22	Organización de fiestas y catering	60
17	Inglés III	60	23	Prácticas Profesionalizantes I-	60
18	Seminario- taller	40			

3° año

1° cuatrimestre

N°	Asignatura	Hs.
24	Ética y Deontología Profesional	60
25	Prácticas Profesionalizantes II	200
26	Trabajo Final	120

□ Total horas de la Carrera de Técnico Superior en Gastronomía: 1760.-

RÉGIMEN DE CORRELATIVIDADES

Nº	Asignatura	correlativa
1.	Cocina I	-
2.	Seguridad e Higiene	-
3.	Cocina Fría	-
4.	Panadería	-
5.	Ingles I	
6.	Seminario-taller	-
7.	Servicio de Mesa	-
8.	Pastelería I	-
9.	Enología	-
10.	Pastas y Salsas	-
11.	Inglés II	5
12.	Seminario-taller	-
13.	Panadería Dulce	-
14.	Introducción a las técnicas de conservación y regeneración	-
15.	Costos y Marketing	-
16.	Pastelería II	8
17.	Inglés III	11
18.	Seminario- taller	-
19.	Presentación de Prestigio de Buffets	- -
20.	Cocina II	1
21.	Las Bebidas y la Gastronomía	-
22.	Organización de fiestas y catering	-
23.	Prácticas Profesionalizantes I	-
24.	Ética y Deontología Profesional	-
25.	Prácticas Profesionalizantes II	-
26.	Trabajo Final	-

ANEXO II - RESOLUCION N° 3331

ESTABLECIMIENTO: INSTITUTO TERCIARIO SÉNECA
REGISTRO: A-055
LOCALIDAD: CIPOLLETTI
CARRERA: TECNICATURA SUPERIOR EN GASTRONOMIA
TÍTULO: TECNICO SUPERIOR EN GASTRONOMIA
MODALIDAD: PRESENCIAL

ALCANCES DEL TÍTULO

El Técnico Superior en Gastronomía podrá desenvolverse en los niveles operacionales de las organizaciones públicas o privadas del sector turístico y hotelero, tales como:

- Hoteles, Hosterías
- Áreas de alimentación de Hospitales
- Áreas de alimentación de industrias y empresas
- Restaurante, Bares
- Casinos, Centros de convenciones
- Cruceros
- Clubes, Resorts
- Centros Gastronómicos
- Empresas de Catering
- Casa de Eventos y Banquetes
- Organizaciones de cuidado estético
- Su propia microempresa de servicios gastronómicos

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

PERFIL DEL EGRESADO

El Técnico Superior en Gastronomía estará capacitado para:

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

- Organizar y administrar empresas gastronómicas..
- Colaborar en la selección de Recursos humanos en las distintas áreas operativas.
- Determinar un plan de compras, selección de proveedores, almacenamiento y control de mercadería.
- Asesorar en la confección de menús
- Asesorar en la carta de vinos.
- Actuar como consultor de emprendimientos gastronómicos.