

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                       | -<br>-      |
| 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.