



Provincia de Río Negro
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

VIEDMA, 17 DE MAYO DE 2016

VISTO:

El Expediente N° 164199-EDU-2011 del Registro del Ministerio de Educación y Derechos Humanos -Consejo Provincial de Educación, y

CONSIDERANDO:

Que en el mismo obra documentación del Instituto del Sur A-064 de la localidad de Viedma;

Que las autoridades del mencionado Instituto presentan un proyecto de Formación Profesional Inicial de Nivel III "*Profesional Gastronómico*" de 724 hs de duración con cursado presencial;

Que dicha solicitud se enmarca en la necesidad de dar cobertura a la demanda en nuestra Provincia de personal especializado y formado en relación a la gastronomía y al arte culinario, como una alternativa para cubrir áreas y otorgar respuestas al sector socio productivo;

Que el proyecto mencionado fue evaluado por la Chef Internacional Srta. Paola Kucich, como evaluadora especialista, la cual recomendó la Aprobación Plena del Proyecto;

Que mediante Resolución N° 13/07 del Consejo Federal de Educación se aprueba el Documento "*Títulos y Certificados de la Educación Técnico Profesional*" y se establecen criterios generales para el establecimiento de la Certificaciones de Formación Profesional;

Que por Resolución N° 115/10 del Consejo Federal de Educación se establecen criterios generales para el desarrollo institucional y la organización curricular de las Certificaciones de Formación Profesional;

Que el proyecto de Formación Profesional presentado se enmarca en la normativa vigente;

Que, de acuerdo al Acta Convenio N° 1375/14 firmada en diciembre del año 2014 entre el Ministerio de Educación y Derechos Humanos de la Provincia de Río Negro y el Ministerio de Educación de la Nación, en el ciclo lectivo 2015 se aprobarán por excepción los proyectos de carrera y adecuaciones de carreras que estaban en trámite antes del Acta mencionada;

Que, por lo expuesto y debido a que en el Acta mencionada se establece que los Planes de Estudios implementados en las Instituciones de Educación Superior deben ser Jurisdiccionales, la cohorte 2015 será la última que podrán matricular en los Planes de Estudios vigentes en cada Institución;



Provincia de Río Negro
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

Que una vez establecidos los Planes de Estudios Jurisdiccionales de Educación Superior, la Institución deberá adecuarse e incorporarse a los mismos;

Que debe emitirse la norma legal correspondiente;

POR ELLO, y de acuerdo a las facultades conferidas por el Artículo 165° de la Ley 4819

LA PRESIDENTE
DEL CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACION
R E S U E L V E:

ARTICULO 1°.- APROBAR, por excepción para el ciclo lectivo 2016, en el Instituto del Sur A-064 de Viedma, la Formación Profesional Continua de Nivel III “*Profesional Gastronómico*” de 724 hs de duración, con cursado presencial, que como Anexo I forma parte de la presente Resolución.-

ARTICULO 2°.- ESTABLECER que la Certificación de Nivel III a otorgar será: “*Profesional Gastronómico*”.-

ARTICULO 3°.- DETERMINAR el Perfil Profesional, Competencias del Perfil Profesional Contenidos de los Módulos y Bibliografía de la Formación Profesional, según se establece en el Anexo I de la presente.-

ARTICULO 4°.- DEJAR CONSTANCIA que lo dispuesto en los Artículos 1°, 2° y 3° no implica aporte económico por parte del Consejo Provincial de Educación de la Provincia de Río Negro.-

ARTICULO 5°.- ESTABLECER que la Supervisión didáctico-pedagógica administrativa se realizará a través de los mecanismos que el Consejo Provincial de Educación determine.-

ARTICULO 6°.- REGISTRAR, comunicar por la Secretaría General al Área de Educación Privada, por su intermedio a los interesados, y archivar.-

RESOLUCION N° 1878

Mónica Esther SILVA
Presidenta



ANEXO I- RESOLUCION N° 1878

INSTITUTO: INSTITUTO DEL SUR
REGISTRO N°: A-064

CERTIFICACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INICIAL: Profesional Gastronómico
FAMILIA PROFESIONAL: Alimentos
NIVEL DE CERTIFICACIÓN: III
CANTIDAD DE HORAS: 724 horas reloj

FUNDAMENTACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN:

La actividad vinculada a la Gastronomía se encuentra en constante desarrollo, manifestándose tanto el rubro comercial (restaurantes, confiterías, bares, servicios de alojamiento, panaderías, entre otros) como en iniciativas personales que se orientan a llevar a cabo emprendimientos.

La implementación de ésta trayectoria formativa se dirige a cubrir áreas de vacancia y otorgar respuestas a requerimientos del sector socio productivo, proporcionando una calificación profesional vinculadas las técnicas y procesos de elaboración que se realizan con relación arte culinario, en el marco de las exigencias que demanda actualmente el ámbito de la gastronomía.

PERFIL PROFESIONAL:

Esta Certificación se encuentra orientada a brindar los conocimientos necesarios sobre preelaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de alimentos, aplicando las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.

En este sentido, la formación se dirige a que el profesional tenga capacidad para actuar como responsable del área de cocina o en el marco de un equipo de trabajo en el proceso de elaboración de alimentos.

COMPETENCIAS DEL PERFIL PROFESIONAL:

- Participar en la elaboración de los menús y confeccionar el pedido de mercadería y requisitoria.
- Recibir, controlar, verificar y almacenar materias prima según conformidad.
- Acondicionar y preparar las materias primas para el servicio
- Elaborar, presentar y supervisar las preparaciones culinarias.
- Confeccionar elaboraciones básicas (fondos, salsas, cortes, masas, rellenos, etc.) de múltiples aplicaciones que resulten aptas para su posterior utilización en las diversas preparaciones, decoraciones y presentaciones de productos
- Seleccionar máquinas, herramientas e insumos, elementos de protección personal y técnicas de trabajo para asegurar que se cumplan con los estándares de seguridad laboral, bromatológicas y optimizar las características organolépticas durante los procesos de procesamiento de alimentos.

REQUISITOS DE INGRESO:

El ingresante a esta Certificación deberá tener Educación Secundaria Completa.



CERTIFICACIÓN A OTORGAR:

El alumno/a que haya acreditado la totalidad de los módulos del itinerario formativo, recibirá la certificación de la calificación de: “Profesional Gastronomico”.

ORGANIZACIÓN CURRICULAR:

La estructura curricular de este itinerario formativo consta de los siguientes módulos:

MODULO	CARGA HORARIA
Fundamentos de Gastronomía	320
Nociones de Bebidas y Enología	64
Administración General y Marketing	64
Higiene y Seguridad Laboral	32
Organización y Cocina de Eventos	64
Prácticas Profesionalizantes	180
Total	724 horas reloj

CONTENIDOS DE LOS MODULOS:

Esta descripción presenta aquellos contenidos que podrían desarrollarse en el transcurso de las actividades formativas. La misma no indica secuencia, será el equipo docente a cargo de cada módulo quienes resuelvan en qué momento y a través de qué actividades los desarrollará.

Fundamentos de Gastronomía.

Las cualidades y distinciones de la función del chef. El registro y el manejo de herramientas, batería y utensilios dentro de una cocina. La mise en place. El reconocimiento de las materias primas básica y sus calidades. Los cortes y preparaciones de verduras. Preparaciones a base de arroz y huevo. Técnicas para el manejo de aves, carnes, pescados y mariscos; su aplicación en recetas. Procedimientos específicos de cortes, bridado, trozado, deshuesado, fileteado, despinado. Aplicación adecuada de los distintos tipos y modos de cocción. Los puntos de cocción en las carnes. Los fondos, sopas y consomés. Las salsas madres y derivadas. Salsas emulsionadas frías y calientes. Espesantes y ligaduras. Guarniciones clásicas. Masas básicas. Cocina Saludable: batidos verdes, germinados, leche de almendras, dips, masa líquida de cereales. Técnicas profesionales actualizadas vegetales, carnes, aves, pescados y recetas. Instrumentos de medición, a nivel mundial para el manejo de mariscos. Elaboración y aplicación en materiales y herramientas de última generación. Clasificación y elaboración moderna de las salsas. Combinación de las salsas con distintos ingredientes básicos. Los jugos de cocción y la importancia del colágeno. Salsas clásicas, minutas, modernas y exóticas. Nuevas técnicas de conservación. La Cocina moderna, nuevas técnicas y aplicaciones. Manipulación y limpieza de los mariscos y frutos de mar. Reconocimiento de los distintos cortes de vaca y su utilidad. Las achuras más utilizadas. El cordero y el conejo, cortes y aprovechamiento. Deshuesado y trozado. Técnicas y recetas. Masas de harina, hierbas y sal. Guarniciones compuestas. Su correcto tratamiento y la utilidad de las marinadas. Tendencias actuales y creativas para la presentación de platos y bandejas. Cocina Criollo-Patagónica: Productos regionales. Tendencias y aplicaciones. Cocciones típicas en horno de barro, disco de arado y parrilla. Técnicas de armado y decoración de canapés fríos y calientes. Diferentes acompañamientos y guarniciones. Los vegetales, salsas y aderezos. Las ensaladas simples y combinadas. Pâtés y balotines. Tartas, quiches y piononos salados. Matambre, escabeches, aves rellenas. Técnicas de cocción y conservación de las distintas materias primas. Métodos para producir y presentar en forma moderna.



Materias primas básicas. El trigo y su molienda. Levaduras, aditivos o mejoradores. Etapas de la panificación. El amasado. Distintos métodos de fermentación: directo e indirecto. El horneado. Distintos glaseados y acabados. Panes casero, francés, cremonas, bizcochos con grasa, panes artesanales, integrales, saborizados. Hojaldre directo; aplicaciones. Panes de molde (de miga, lácteo), grisines, panes de Viena, pizzas, focaccia, involtini, masa para empanadas. Pastas frescas al huevo con diferentes harinas. Pastas simples y rellenas. Técnicas de armado, cocción de pastas frescas y secas. Técnicas de producción, almacenamiento y conservación para restaurantes y negocios. Los diferentes rellenos y salsas, clásicos y variados. Canelones, ñoquis y sus variedades. Masas coloreadas y saborizadas naturalmente. Masas impresas. Masa para crepes. Manejo de materiales y maquinaria moderna. Siliconas y flexipan. Enfriado rápido. Masas especiales: strudel, biscuit de almendras. Crema de almendras, de manteca, curd de limón. Cremas heladas: parfait, soufflé glacé. Cheese cake. Pastelería francesa moderna. Sabayón, mousses frutales y de licores. Chocolate: ganaches, mousses, trufas y bombonería. Hojaldre, aplicaciones. Milhojas. Biscuits imprimés. Petit fours: secos, húmedos, salados. Madeleines. Palet. Técnicas modernas de montaje de tortas. Decoración de postres emplatados. Masas levadas especiales: brioche. Conservación y uso racional de productos de pastelería. Manejo del material específico. Productos base y derivados. Técnicas básicas: batido, emulsión y amasado. Masas friables. Masa para profiteroles. Merengues: francés, suizo e italiano. Cremas básicas: pastelera, bavarois, mousses frutales, chiboust, diplomata. Masa batida: biscuit, genoise, pionono, vainillas. Batidos pesados: budín inglés y marmolado. Muffins. Decoración con manga y cornet. Clásicos de la pastelería mundial. Técnica para elaboración de masa dulce con levadura. Masa de pan de leche y miguelitos. Frituras: churros, donuts y berlinesas. Bollería: facturas de grasa o de panadería y Facturas de manteca o confitería. Masas plunder y vienasas. Distintas formas y rellenos. Panadería festiva. Distintas formas y rellenos: rosca de Pascua, Stollen, Pan Dulce, genovés y panettone Piamontese. Panadería Saludable: muffins veganos. Alfajores de maíz. Colaciones. Rogel. Alfajores santafesinos: Masa frolla. Pepitas. Cuadrados de ricotta. Introducción a la cultura gastronómica asiática. Platos tradicionales chinos, japoneses, indios y del sudeste asiático. Reconocimiento y aplicación de las diferentes materias primas de Oriente. Carnes y aves. Las técnicas de elaboración y cocción. Verduras, cortes y aplicaciones. Pescados y mariscos. Salsas, condimentos y aceites. Masas y pastas. La cocción del arroz y armado de sushi. Diferentes métodos y técnicas de cocción. Dim sum y bocados tradicionales. Acompañamientos y guarniciones. El trabajo con el wok. El curri rojo y verde. Armonía y creatividad en las presentaciones según la cultura oriental.

Nociones de Bebidas y Enología

Normas y acordes clásicos entre vinos y comidas. Reglas prácticas para cocinar con vinos. Los enemigos del vino. Influencia de la temperatura en los sabores. Confección de carta de vinos y bebidas. Relaciones con el menú. Instalación, administración y operación de bares y bebidas. Responsabilidad del personal en el servicio de bebidas alcohólicas. El café y las infusiones, variedades y formas de elaboración. Introducción bebidas de Coctelería. Tipos de tragos. Historia de la vid y el vino. Zonas vitivinícolas nacionales y extranjeras. Establecimientos elaboradores. La uva. Control de maduración. Vendimia. Molienda. El mosto. Fermentaciones. Sistemas de vinificación. Estabilización, maduración y crianza. Clasificación de los vinos. Degustación o cata. El sentido del gusto. Técnicas de degustación y análisis de los vinos. El champagne y los vinos espumantes.

Administración General y Marketing

Clasificación de los costos. Materias primas. Mano de obra. Gastos generales. Impuestos. Casos prácticos. Controles generales y específicos. Costos recetas y de la operatoria global. Negocios gastronómicos. El producto. Ubicación del negocio. El mercado. El FODA. Excelencia y calidad total. Búsqueda del cliente. Las ventajas comparativas. Los precios. Evaluación negocio. El producto gastronómico. Características y beneficios. El cliente gastronómico. Las necesidades y su



satisfacción. El target y la identidad del negocio (carácter-concepto). La selección del local. La competencia. Investigación de mercado. Implementación de ventajas comparativas. La comunicación. Promoción y Publicidad. Las acciones personales y los medios gráficos y audiovisuales. La carta. Diferentes tipos. El personal de salón y su poder de venta. Fidelización electrónica y manual de la clientela. Evaluación y Control de lo actuado (Feedback).

Higiene y Seguridad Laboral

Peligros biológicos, físicos y químicos. Microorganismos y factores que afectan su multiplicación. Métodos de conservación de alimentos. Enfermedades transmitidas por alimentos: agentes causantes, prevención y control. Higiene personal. Buenas prácticas de elaboración. Puntos de control aplicado a diferentes tipos de operaciones: compra, recepción, almacenamiento, preparación, cocción, enfriamiento, transporte, regeneración, mantenimiento y servicio. Envases. Instalaciones sanitarias. limpieza y desinfección. Control de plagas. Entidades reguladoras y legislación vigente. Introducción al sistema HACCP (análisis de riesgos y puntos críticos de control).

Organización y Cocina de Eventos

El armado del buffet, el buffet clásico. Presentaciones armoniosas para terrinas, salmones y frutos del mar, con sus guarniciones y salsas. Técnica y utilización de la gelatina. Utilización de réchaud para comidas calientes. Montaje y decoración sobre espejos, vidrios, madera y plata. Finger food fríos y calientes. Snacks salados. Técnica de montaje y regeneración de platos. Organización de la brigada para el despacho de eventos. La importancia de la vajilla. La presentación en islas. Los diferentes servicios. Diferencia entre eventos empresariales y sociales. Diseño y equipamiento de cocinas, sala y salones. Organización y planificación. Operatorias. Presupuesto; Relación con Flujo de personal y materias primas. Catering. Tipos de Equipamiento y maquinarias específicas.

El menú y la creación y diagramación del menú como herramienta de venta. La ocasión, el cliente y la cantidad de comensales. Relación con el equipamiento, el personal, y los tiempos de preparación. Porcionamiento y cálculo de cantidades. Proveedores. Plan de compras. Envases y transporte. Conservación. Congelación. Regeneración. Comidas y técnicas específicas para catering. Las bebidas y su manejo. Los servicios colaterales.

Prácticas Profesionalizantes

Las prácticas profesionalizantes se conciben como un proceso formativo y productivo de manera integral propiciando una aproximación progresiva al campo ocupacional y favorecen la integración y consolidación de los saberes a los cuales se refiere el campo ocupacional. En éste Módulo se desarrollará las actividades formativas orientadas a la aplicación de los conocimientos adquiridos en los espacios restantes. Se diseñarán en función del cursado de los módulos correspondientes a los aprendizajes teóricos.

Uno de los ejes de la propuesta didáctica es situar al participante en los ámbitos reales de la producción en la cocina de diferentes formatos de negocios. Son situaciones de aprendizaje gestionadas según diferentes modalidades por la institución educativa, referenciadas en desempeños, criterios y entornos significativos del ejercicio de un rol profesional e incentivan la práctica reflexiva mediante la puesta en juego de esquemas de pensamiento, de percepción, evaluación y acción, integrando capacidades, conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes en la formación.

Podrán asumir diferentes formas ya sea de proyecto, microemprendimiento o formación en el centro de trabajo. Su objeto fundamental es poner en práctica saberes profesionales significativos, sobre procesos de servicios gastronómicos, que tengan afinidad con el futuro entorno de trabajo. Asimismo, pretenden familiarizar e introducir a los estudiantes en los procesos y el ejercicio profesional vigentes para lo cual utilizan un variado tipo de estrategias didácticas ligadas a la dinámica profesional caracterizada por la incertidumbre, la singularidad y el conflicto de valores. Serán organizadas, implementadas y evaluadas por el centro de formación y estarán bajo el control de la propia institución y de la respectiva autoridad jurisdiccional.



Estas prácticas pueden asumir diferentes formatos, siempre y cuando mantengan con claridad los fines formativos y criterios que se persiguen con su realización, entre otros: pasantías en empresas, organismos estatales o privados o en organizaciones no gubernamentales, proyectos productivos articulados entre las unidades educativas y otras instituciones proyectos didácticos / productivos institucionales orientados demandas específicas o destinados a satisfacer necesidades o entidades, a satisfacer de la propia

unidad educativa, emprendimientos a cargo de los alumnos, organización y desarrollo de actividades y/o proyectos de apoyo en tareas demandadas por la comunidad, entre otros.

Lo importante y trascendental de las Practicas Profesionalizantes es que se vincula al alumno con el ejercicio de la profesión, pero esta actividad no se amerita solo cuando el alumno va a algún establecimiento a desarrollarlas, sino que se fomenta desde adentro de la Institución Educativa. Para esto contamos con un grupo decente capacitado y con predisposición para mostrar la realidad del trabajo en si. Seria utópico para nosotros, y sabemos que muchas instituciones así lo consideran, enseñar solo el ideal de trabajo, estamos convencidos que para formar profesionales exitosos debemos no solo mostrar el ideal del Arte Culinario, sino demostrar la realidad que hoy acoge a la gastronomía en su conjunto, donde los recursos son escasos y las exigencias cada día mayores, por eso nuestro cuerpo docente con el aval de esta Institución promociona el aprendizaje de la realidad, para lograr que el alumnado tenga un conocimiento exhaustivo y de esta manera no se produzca un impacto negativo importante al ingresar a sus futuros lugares de trabajo. Esta forma de enseñar, sumado a las practicas que se desarrollaran, nos permitirá reducir la desviación propia que toda profesión genera en el momento de puesta en marcha de los conocimientos recibido.

BIBLIOGRAFÍA GENERAL:

Girard, S y Lonquepee, L. (2002). Larousse de la Cocina. Barcelona. Editorial Larousse.

Cuadrado Esclapez, C y Rodríguez Cuadrado, R. (2013). El ABC en la Organización de Eventos. Editorial: FC Editorial.

Dámico, A M. Panes. (2005). Variedades. Ed. Acrix.

Garcia Fronti, M (2008). Administración y Gestión en Gastronomía. Editorial Omicrom System.

Gonzalez, R. (2003). La Vitivinicultura hace escuela: Mendoza, la cultura de la Vid y el Vino. Editorial, Fondo Vitivinicola Mendoza.

Gordiola, D. (2007). Panadería. Ucasal.

Gross, O. (2013). El ABC de la Pastelería. Argentina. Editorial Atlántica.

Hidalgo, L. (2002). Tratado Viticultura General. Editorial Mundi Prensa.

Jiménez Salas, J. L. (2006). Panes Saborizados. Ed. CRIAME.

Ley N° 18284 Código Alimentario Argentino

Lousada, P. (2006). El gran libro de la repostería. Ed. Everest .

Medin, R y Medin, S. (2005). Alimentos. Introducción, Técnica y Seguridad. Editorial: Ediciones Turísticas.

Norma IRAM 14102. (2007).Industrias Alimenticias. Resolución 233/98 SENASA.

Norma IRAM 14201. (2007). Servicio de Alimentos.

Peynaud , E. (987). Enología Práctica: Conocimiento y elaboración del vino. Ediciones. Mundi Prensa.



Provincia de Río Negro
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

Sapag Chain- Sapag Chain. (1995). Preparación y Evaluación de Proyectos. Editorial Mc Graw Hill.

Teubner, C. (2001). El Gran Libro de la Cocina Asiática. Editorial Everest.

Turner, M. (2013). El Arte de la Pastelería. Editorial Blume.

Turner, M. (1994). El Arte de la Pastelería. Editorial Blume.

Vallejos, M. (2005). Maestro Panadero. Ed. Atlántida.

Vallejos, M. (2006). PANADERÍA CASERA. Ed. Atlántida.

Vinutero, J. M. (2005). Las Salsas. Clases y aplicación. Ed. Acre

Wolter, A. (2002). Tapas Y Platos Frios. Editorial: Plaza y Janes Editores.