



**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN
DIRECCIÓN PROVINCIAL DE EDUCACIÓN TÉCNICA,
FORMACION PROFESIONAL Y CeRET**

DISPOSICIÓN N° 099 /2018

***Marco de Referencia
para la definición de las ofertas formativas y los
Procesos de homologación de certificaciones***

**Asesor de Vinos y Bebidas
Disposición 099/18
Anexo II**



**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN
DIRECCIÓN PROVINCIAL DE EDUCACIÓN TÉCNICA,
FORMACION PROFESIONAL Y CeRET**

DISPOSICIÓN N° 099 /2018

- I. Identificación de la certificación
 - I.1 Sectores de actividad socio productiva: GASTRONOMIA
 - I.2 Denominación del perfil profesional: ASESOR DE VINOS Y BEBIDAS
 - I.3 Familia Profesional: Hotelería Gastronomía y Turismo
 - I.4 Denominación de la certificación de referencia: ASESOR DE VINOS Y BEBIDAS
 - I.5 Nivel y ámbito de la trayectoria formativa: FORMACION PROFESIONAL
 - I.6 Tipo de certificación: CERTIFICADO DE FORMACION PROFESIONAL INICIAL
 - I.7 Nivel de la certificación: II

II. Referencial del Perfil Profesional del estudiante

Alcance del perfil profesional

Considerando que el Alto Valle de Río Negro y Neuquén es una zona turística por excelencia en donde se destaca la gastronomía y los vinos de producción local, el Asesor es una figura importante en la vinculación de nuestro patrimonio gastronómico con los clientes o comensales.

El Asesor adquiere las herramientas necesarias para introducirse en el Mundo del Vino, servicio y apreciación de bebidas y productos gourmet.

Está capacitado para asistir a un cliente y o comensal en referencia a la elección, servicio del vino y bebidas varias, despejando posibles dudas o bien sugiriendo combinaciones efectivas de acuerdo a las necesidades del mismo.

Funciones que ejerce el estudiante

Asesora a los comensales en la elección del vino que acompañara el plato elegido cumpliendo con los estándares de calidad en servicio al cliente.

El Asistente Sommelier está capacitado para interpretar las necesidades del cliente o comensal, pudiéndole resolver la elección del vino o bebida que mejor acompañará su menú, su intención de obsequio.

Aplicar condiciones específicas de guardado para el resguardo de vinos y bebidas manteniendo sus cualidades sensoriales acordes a las necesidades del cliente y del emprendimiento permitiendo el desarrollo normal de la actividad.

El Asistente Sommelier está capacitado para monitorear y adaptar las condiciones de guarda de un vino en función de los recursos del emprendimiento en el cual este ejerciendo su función, resguardando las cualidades sensoriales del producto sin que sufra alteraciones que perjudiquen el normal funcionamiento del lugar.

Comunicar el vino, sus cualidades, sus particularidades y su relación dentro del patrimonio gastronómico local que lo convierten en un baluarte importante dentro del turismo y gastronomía regional.

El Asistente Sommelier está capacitado para comunicar las características de los vinos y bebidas logrando con ello la asimilación por parte de los clientes o comensales en referencia que estos reconozcan cuales son los productos y bebidas que nos identifican como región Turística por excelencia.

Elevar el volumen de ventas del emprendimiento mediante la promoción y comunicación de vinos.



**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN
DIRECCIÓN PROVINCIAL DE EDUCACIÓN TÉCNICA,
FORMACION PROFESIONAL Y CeRET**

DISPOSICIÓN N° 099 /2018

El Asistente Sommelier está capacitado para comunicar el vino y lograr su elección por parte del cliente o comensal, permitiendo mejores ingresos para el emprendimiento con todos los beneficios que esta estrategia implica.

Área Ocupacional

El estudiante se desempeña en emprendimientos de diferente envergadura a saber: una vinoteca, restaurante, hotel, bodega y cualquier otro sitio donde se produzcan y/o comercialicen alimentos y bebidas con el fin de potenciar y diferenciar la oferta gastronómica del lugar.

III. Trayectoria formativa del estudiante

Duración: 388 hs reloj

1. Las capacidades profesionales y los contenidos de la enseñanza

El proceso de formación, habrá de organizarse en torno a la adquisición y la acreditación de un conjunto de **capacidades profesionales** que están en la base de los desempeños profesionales descriptos en el perfil del Asistente Sommelier.

Capacidades	Contenidos generales
Interpretar información técnica y sensorial que le permita seleccionar vinos y cocteles acordes a las necesidades y recursos del emprendimiento.	<ul style="list-style-type: none">• Los vinos y su clasificación estándar: color, cantidad de uvas, estado físico, edad.• Técnica de degustación de vinos tranquilos, vinos espumantes.• Descriptores aromáticos, táctiles y gustativos.• Regiones vitivinícolas de Argentina, sus similitudes y diferencias agroclimáticas relacionadas a los perfiles sensoriales de los varietales característicos de cada una.• Región Patagónica, factores de la vitivinicultura que la caracterizan.• Elementos de interpretación de vinos: tapones, etiquetas, contra etiquetas, botellas.• Cocteles clásicos y su clasificación. Características sensoriales que los identifican y diferencian.• Vocabulario aplicable
Seleccionar vinos y bebidas acordes a las necesidades del área ocupacional, almacenarlos y servirlos correctamente aplicando los conocimientos adquiridos.	<ul style="list-style-type: none">• Condiciones de guarda de un vino- bebida.• Técnicas de servicio de un vino- bebida coctel.• Vocabulario aplicable
Distinguir los utensilios y vajilla según distintos tipos de bebidas y comidas correspondiente a la mesa básica, para poder armarla y servir las bebidas de acuerdo a las normativas del emprendimiento.	<ul style="list-style-type: none">• Armado de Mesa básica: mantelería, vajilla, cristalería, cubertería.• Técnica de servicio.• Vocabulario aplicable
Identificar las técnicas básicas de elaboración de	<ul style="list-style-type: none">• Técnicas básicas de cocina.



**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN
DIRECCIÓN PROVINCIAL DE EDUCACIÓN TÉCNICA,
FORMACION PROFESIONAL Y CeRET**

DISPOSICIÓN N° 099 /2018

diversos tipos de comidas que conforman un menú ejecutivo, de pasos o de acompañamiento que le permitan reconocer el maridaje con las bebidas que dispone el establecimiento.	<ul style="list-style-type: none"> • Maridaje y su clasificación. • Vocabulario aplicable
Aplicar las normas de seguridad específicas, tanto en las tareas propias como en el contexto general de la su desempeño, en cuanto a su seguridad personal y de terceros, manteniendo las condiciones de orden e higiene del ambiente de trabajo.	<ul style="list-style-type: none"> • Seguridad e higiene de los alimentos • Buenas prácticas de manufactura • Riesgos en el trabajo • Vocabulario aplicable
Comprender e identificar las necesidades de los clientes o comensales para sugerir, recomendar vinos o cocteles que completen su menú o necesidad de obsequio.	<ul style="list-style-type: none"> • Producto- Servicio. Distinción. Importancia de los servicios. • Tipos de clientes /comensales, necesidades. • Características del personal de servicio eficiente. Problemática de la calidad del servicio • La comunicación y atención al cliente.
Integrar un equipo de trabajo en donde pueda desarrollarse óptimamente, mediante la comunicación efectiva, los buenos modales y la empatía.	<ul style="list-style-type: none"> • Concepto de brigada. Distinción de roles, funciones y responsabilidades. • La comunicación efectiva.
Realizar acciones administrativas mediante el uso de herramientas básicas de la informática.	<ul style="list-style-type: none"> • Planilla de control de stock • Planillas de inventarios • Notas de pedido • Promociones

Contenidos del Trayectos Formativo

Módulos Comunes	Módulos Específicos
<p>Seguridad e higiene alimentaria Presentación de la materia. Presentación de normas ISO, HACCP, BPM/POES. Buenas Prácticas de Manufactura. Inocuidad y Calidad alimentaria. Limpieza y desinfección. BPM del personal. Clasificación de alimento según C.A.A (Código Alimentario argentino): alimento alterado, adulterado, falsificado y contaminado. Peligros. Origen de la contaminación: 5M. Ejercicios de aplicación. Microorganismos (virus, hongos, Bacterias, parásitos). Factores intrínsecos y extrínsecos. Contaminación. Contaminación cruzada. E.T.A: Enfermedades de transmisión alimentaria. Infección alimentaria e intoxicación alimentaria. E.T.As frecuentes.</p>	<p>Degustación de vinos Concepto de vino. Breve reseña histórica mundial y región Patagónica. La vid- ciclo vegetativo de la vid- factores agroclimáticos para su desarrollo. Técnica de degustación de vinos tranquilos. Uso de ficha de cata y descriptores aromáticos. Clasificación general de vinos: por color- edad- estado físico- tenor azucarino – cantidad de variedades Vinos varietales tradicionales: Malbec- Pinot Noir- Cabernet Sauvignon- Chardonnay- Torrontés- Sauvignon blanc Interpretación de etiquetas Factores agroclimáticos que caracterizan a la región patagónica. Características específicas de la región patagónica y su relación con el resto de las regiones</p>



**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN
DIRECCIÓN PROVINCIAL DE EDUCACIÓN TÉCNICA,
FORMACION PROFESIONAL Y CeRET**

DISPOSICIÓN N° 099 /2018

<p>Procedimientos Operativos aplicados a (POE): Diferentes operaciones de elaboración, compras, recepción, almacenamiento, cocción y enfriamiento.</p>	<p>vitivinícolas de Argentina. Elaboración de vinos. Breve descripción. Técnica de degustación de vinos dulces, espumantes. Influencia del roble en los vinos. Vinos Cabernet Franc- Merlot- Syrah- Tannat- Semillón- Rosados dulces y secos. Vinos dulces, cosecha tardía, dulce natural y enriquecidos. Vinos espumantes naturales y artificiales. Cepajes en resurgimiento: Riesling, Trosseau.</p>
<p>Aplicaciones informática Excel. Planillas de inventario. Control de stock Word. Nota de pedido. Descripción de producto. Promociones Correo electrónico. Notas varias. Promociones.</p>	<p>Servicio de mesa y vinos Armado de la mesa básica. Herramientas y utensilios, cuidado y uso. Protocolo en la mesa. Técnica de como atemperar vinos según su perfil y ocasión.</p>
<p>Formación para el trabajo Significado de la búsqueda de trabajo. Estrategias de aplicación. Imagen personal. Importancia y cuidados. Armado de Carta de presentación y Curriculum Vitae. Marketing personal: Tarjetas de presentación, Perfil en redes sociales. Identificación del FODA: fortalezas, oportunidades, desventajas y amenazas. Estrategias para optimizar el FODA personal. Introducción al Servicio a Clientes. El servicio como valor agregado, sus ventajas. Las principales Razones para un servicio óptimo. Tipos de clientes/comensales e identificación de sus necesidades. Satisfacción de las cuatro necesidades Básicas de los Clientes. Manejo de conflictos y quejas.</p>	<p>Técnica de fajinado de utensilios. Técnica de descorche y servicio de vinos Técnica de decantación.</p> <p>Introducción al maridaje Concepto de maridaje y su clasificación. Técnicas básicas de cocina mediante la aplicación de recetaría específico. Análisis del maridaje, uso de planillas. Maridaje con vinos tintos, blancos y rosados. Dulces- Secos. Tranquilos y Espumantes. Maridajes con entradas, platos principales y postres.</p> <p>Introducción a la Coctelería clásica Definición y etimología de la palabra cocktail. Clasificación de cocktails. Métodos de elaboración clásicos: Directos. Agitados. Licuados. Mezclados (vaso de composición) La Mise en Place. Importancia de la preparación y organización del ámbito de trabajo herramientas y las materias primas.</p>

2. Carga horaria mínima

Cantidad de horas mínima: 360 horas (Módulos Comunes y específicos y de prácticas profesionalizantes). Practicas Profesionalizantes 50% de la carga horaria mencionada.

3. Referencial de ingreso

Nivel II

Se requerirá del ingresante la formación de ciclo básico del secundario completo, acreditable a través de certificaciones oficiales del Sistema Educativo Nacional (Ley N° 26.206).



**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN
DIRECCIÓN PROVINCIAL DE EDUCACIÓN TÉCNICA,
FORMACION PROFESIONAL Y CeRET**

DISPOSICIÓN N° 099 /2018

4. Practicas profesionalizantes

Son situaciones de aprendizaje gestionadas según diferentes modalidades por la institución educativa. Su objeto fundamental es poner en práctica saberes profesionales en un ámbito real de trabajo. 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.

La carga horaria destinada a la realización de las prácticas profesionalizantes, debe ser como mínimo del 50 % de la carga horaria total.

5. Entorno Formativo

Instalaciones:

Aula de teoría con proyector y pizarra para las materias:(Módulos comunes, Servicio de la mesa y del vino y Degustación Inicial y Avanzada)

Aula taller de Cocina con todas las herramientas necesarias para el dictado para las materias prácticas que incluyen técnicas de cocina y coctelería: Introducción al maridaje e Introducción a la Coctelería clásica.

Equipamiento/Utensilios:

Copas de degustación de vinos. Termómetros de vinos. Descorchador dos tiempos. Cubre botellas. Vasos de agua. Jarras de vidrio. Fichas de degustación. Descriptores aromáticos. Decanter. Heladera o Cava eléctrica. Muestras de vinos. Bebidas destiladas. Coctelera. Vaso de composición. Licuadora. Cristalería. Frapera. Utensilios de la mesa básica. Herramientas de gastronomía varias (ollas, sartén, bowl, etc.).
Material descartable : vasos, servilletas.

6. Perfil del docente

TITULACIONES: Profesional Sommelier y Cocinero

CAPACIDADES PROFESIONALES: Los docentes deben poder transmitir a los estudiantes conocimientos teóricos y prácticos de los contenidos descriptos. Además deben poder buscar y aplicar estrategias de enseñanza adaptables a diferentes situaciones o contextos.

ANTECEDENTES PROFESIONALES: Los docentes deben poder acreditar antecedentes laborales (prácticos) en Sommelier y técnicas de cocina o instancias relacionadas con la temática.

ANTECEDENTES DOCENTES: quedan sujetos a análisis y evaluación y aprobación por parte de los directivos de la institución para la designación respectiva del profesional.

7. Bibliografía

- "ATLAS MUNDIAL DEL VINO" Robinson Janscis, Estados Unidos 2014
- "ENOLOGIA PRACTICA" Peynaud Emilie, Francia 4 Edición.
- "LOS AROMAS DEL VINO" Catania Carlos, Avagnina Silvia, Ed. INV Mendoza
- "COCTELES", Ben Reed, Ed. Folio, Barcelona 2006
- "COCTELES SIN COCTELERA", Cabrera Diego, Ed. Grijalbo, Barcelona 2007
- "TECNICAS BASICAS DE COCINA" Ariel Rodriguez Palacios Buenos Aires 2012



**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN
DIRECCIÓN PROVINCIAL DE EDUCACIÓN TÉCNICA,
FORMACION PROFESIONAL Y CeRET**

DISPOSICIÓN N° 099 /2018

ANEXO 1

C.F.P N° 9 Neuquén Capital

Docente: Daniela Hernández DNI 28989412

y Equipo directivo de CFP 9

Coordinadora: Directora Yanina Parra- Directora Ana Rosana Rappa y Equipo Técnicos de Supervisión de Formación Profesional

Página 7



Prof. FRASSONE OSCAR A.
DIRECTOR PROVINCIAL ED. TÉCNICA
F. P. y Ce. R. E. T.
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN