



**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***

---

**Bartender  
Disposición 099/18  
Anexo IX**



**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. Sector/es de actividad socio productiva:

**TURISMO: HOTELERÍA - GASTRONOMÍA.**

I.2. Denominación del perfil profesional: **Bartender.**

I.3. Familia profesional: **HOTELERÍA - GASTRONOMÍA**

I.4. Denominación del certificado de referencia: **Bartender.**

I.5. Ámbito de la trayectoria formativa: **FORMACIÓN PROFESIONAL.**

I.6. Tipo de certificación: **CERTIFICADO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INICIAL**

I.7. Nivel de la Certificación: **II**

**II. Referencial al Perfil Profesional del Bartender**

**Alcance del perfil profesional**

El Bartender está capacitado, de acuerdo a las actividades que se desarrollan en el perfil profesional, para producir las diversas bebidas que ofrecen los diferentes establecimientos, es decir, para preparar y servir bebidas con calidad y de acuerdo comprobación a los estándares predefinidos y requerimientos del cliente bajo normas de higiene y seguridad, aplicando técnicas y estándares internacionales de coctelería; considerando las normas sanitarias y las especificaciones del establecimiento. Además, está capacitado para organizar su plaza de trabajo, acondicionar los recursos materiales, dar la acogida, vender, asistir y atender el comensal, desde su ingreso hasta su salida del establecimiento. Busca lograr satisfacer las expectativas del cliente brindados servicios de calidad, atendiendo y gestionando las quejas y reclamos y respetando los procedimientos del establecimiento. Estará en condiciones de tomar decisiones en situaciones complejas y no rutinarias que se le presenten en las operaciones de servicio, aplicando criterios de la calidad y reconociendo los diversos objetivos establecidos por la organización.

**Funciones que ejerce el profesional**

**1. Organizar y conocer la estación central**

El Bartender arma y reorganiza el sector de barra en función del servicio a prestar, considerando la demanda requerida, según el tipo de establecimiento, y conoce los elementos de Estación Central relacionados, sobre todo aquellos considerados imprescindibles para la preparación de los cócteles en una carta. Organiza la Mise en place del área de servicio de barra, acondiciona la barra teniendo en cuenta la demanda previa al servicio, controla las condiciones de

BARTENDER: MARIO MIGUEL ANGEL ROMERO.

MODULOS COMUNES INTEGRADOS

SEGUIRDAD E HIGIENE: LORENA JUANA LLANCAPAN-

GESTIÓN PARA EL TRABAJO: NORBERTO OMAR TORRES

IDIOMA PORTUGUÉS: ALEJANDRA MADDONNI-

IDIOMA INGLÉS: ROMERO MARIEL ALEJANDRA



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

**DISPOSICIÓN N° 099 /2018**

utilidad del equipamiento y las herramientas para el servicio, acondiciona la barra considerando la demanda prevista, controla y verificar el estado y las condiciones de las áreas en la rotación de los turnos de trabajo.

Reorganiza la barra ante imprevistos o saturación de sectores manteniendo una comunicación fluida con sus pares, mantiene la higiene de cada elemento de trabajo y del sector correspondiente al bar.

**2. Prepara, mantiene y acondiciona herramientas y cristalería según la modalidad de cocteles y tragos a preparar, y acondiciona y prepara la materia prima.**

Prepara y mantiene en estado adecuado los elementos de trabajo a utilizar dependiendo del tipo de servicio y sus variaciones. Acondiciona los elementos de trabajo, antes y durante el servicio, notificando faltantes al superior a cargo.

Repone los elementos de trabajo de acuerdo con la necesidad del servicio y durabilidad, preservando la seguridad alimentaria.

Conoce origen y elaboración de destilados y modificadores de sabor, y obtiene información de los insumos alcohólicos y no alcohólicos considerando cantidades, ingredientes, tiempos y formas de elaboración, de acuerdo con la producción del sector.

Verifica y actualiza la información, antes y durante el desarrollo del servicio, considerando una comunicación fluida con el sector de compras, y verifica el estado e inocuidad de los insumos según criterios de seguridad alimentaria, como así también sabe sobre características y clasificaciones de cócteles.

Conoce disponibilidad de destilados, modificadores, ligadores y alargadores de sabor del establecimiento, y maneja diferentes tipos de medidas para la elaboración de cócteles, técnicas de composición de cócteles con diferentes elementos, y calcula medidas y costo de destilados, modificadores, ligadores y alargadores de sabor.

**3. Prepara, elabora y presenta cocteles, jugos y licuados según categoría de establecimiento o tipo de evento, utilizando normas de seguridad e higiene**

Presenta y sirve el coctel, trago o bebida, en tapa de barra o mesa, respondiendo al pedido solicitado atendiendo a nuevos requerimientos de mozos o clientes.

Sirve cocteles, tragos o bebidas conforme a la toma de pedido utilizando técnicas de servicio, y entrega el pedido adecuado al cliente que lo solicitó desarrollando técnicas recordatorias.

Manipula y lava frutas y hortalizas, como así también reconoce su estado y propiedades, como así también manipula y limpia licuadoras, jugueras, batidoras, exprimidores de cítricos y extractores.

BARTENDER: MARIO MIGUEL ANGEL ROMERO.  
MODULOS COMUNES INTEGRADOS  
SEGUIRDAD E HIGIENE: LORENA JUANA LLANCAPAN-  
GESTIÓN PARA EL TRABAJO: NORBERTO OMAR TORRES  
IDIOMA PORTUGUÉS: ALEJANDRA MADDONNI-  
IDIOMA INGLES: ROMERO MARIEL ALEJANDRA



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

**DISPOSICIÓN N° 099 /2018**

**4. Atiende al cliente conforme a sus necesidades, de acuerdo a la disponibilidad de los productos e insumos, aplicando reglas de cortesía.**

Atiende al cliente verificando el orden de llegada con la reserva prevista y la disponibilidad del salón y barra, anticipando sus necesidades o requerimientos. Presenta la carta y tomar el pedido de acuerdo a los procedimientos de orden y reglas de cortesía, y mantiene una comunicación fluida con otras áreas de acuerdo al servicio.

**5. Cierra el servicio de atención al cliente, y promueve y vende alimentos y bebidas.**

Promueve y vende alimentos y bebidas cotejando las necesidades es de los clientes, de acuerdo con las políticas comerciales y las normas y procedimientos de la organización.

Consulta conformidad del cliente durante el servicio y al finalizar del mismo de acuerdo con los procedimientos del establecimiento, y recibe el pago considerando las formas y/o sistemas de pagos utilizados por el establecimiento y vigentes en el día.

Cierra el servicio de atención al cliente considerando formas de pago y su conformidad.

**6. Administra barras de manera operativa, para la toma de decisiones en la compra de insumos según análisis de costos y mercado.**

Administra operativamente una barra según política y estilo de establecimiento, y conoce manejo de diferentes tipos de costos para la toma de decisiones, identificando los sectores del cual forma parte en un establecimiento hotelero-gastronómico, e incorporando calidad en los aspectos relacionados con los procedimientos y con lo personal.

**Área Ocupacional**

El Bartender se desempeña prestando un servicio de atención al cliente en emprendimientos hoteleros-gastronómicos de distinta envergadura, entre otros: bares, restaurantes, confiterías, hoteles de diferentes categorías, apart hoteles y complejos hoteleros. Eventos y banquetes, como así también en boliches bailables.

**III. Trayectoria Formativa del Bartender**

**1. Las capacidades profesionales y los contenidos de la enseñanza**

BARTENDER: MARIO MIGUEL ANGEL ROMERO.

MODULOS COMUNES INTEGRADOS

SEGURODAD E HIGIENE: LORENA JUANA LLANCAPAN-

GESTIÓN PARA EL TRABAJO: NORBERTO OMAR TORRES

IDIOMA PORTUGUÉS: ALEJANDRA MADDONNI-

IDIOMA INGLES: ROMERO MARIEL ALEJANDRA



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

**DISPOSICIÓN N° 099 /2018**

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 **Bartender**

**Armar y reorganizar** el sector de barra, preparando, mantiendo, acondicionando herramientas y cristalería, y preparando la materia prima según los requerimientos y necesidades en la elaboración de cocteles.

**Preparar, elaborar,** presenta y sirve cocteles, trago o bebida jugos y licuados según categoría de establecimiento o tipo de evento, utilizando normas de seguridad e higiene

**Recibir, tomar** solicitudes y pedidos y atiende al cliente conforme a sus necesidades, de acuerdo con la disponibilidad de los productos e insumos, aplicando reglas de cortesía.

**Cerrar** el servicio de atención al cliente considerando formas de pago y su conformidad. Promoviendo y vendiendo alimentos y bebidas cotejando las necesidades de los clientes, de acuerdo a las políticas comerciales y las normas y procedimientos de la organización.

**Administrar** barras de manera operativa, para la toma de decisiones en la compra de insumos según análisis de costos y mercado.

**Promover y vender** alimentos y bebidas cotejando las necesidades de los clientes, de acuerdo a las políticas comerciales y las normas y procedimientos de la organización.

Asimismo, se indican los **contenidos** de la enseñanza que se consideran involucrados en los procesos de adquisición de estas capacidades. Los contenidos deben ser desarrollados en el contexto del Nivel de Certificación.

**Contenidos de la enseñanza relacionados con las capacidades**

Elementos de estación central. Manipulación de elementos de estación central. Clasificación de elementos de estación central. Costos de destilados, modificadores, ligadores y alargadores de sabor.

Cócteles. Origen. Elementos de trabajo. Aspectos a tener en cuenta: Color. Aroma. Clases de cócteles según: composición y contenido de alcohol; estructura y formas básicas; características e ingredientes utilizados; forma de preparación; tipos de cócteles y tragos. Medidas: Medidas de composición. Técnicas con distintos elementos.

BARTENDER: MARIO MIGUEL ANGEL ROMERO.  
MODULOS COMUNES INTEGRADOS  
SEGUIRDAD E HIGIENE: LORENA JUANA LLANCAPAN-  
GESTIÓN PARA EL TRABAJO: NORBERTO OMAR TORRES  
IDIOMA PORTUGUÉS: ALEJANDRA MADDONNI-  
IDIOMA INGLES: ROMERO MARIEL ALEJANDRA



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

**DISPOSICIÓN N° 099 /2018**

Manipulación y mantenimiento de electrodomésticos. Jugos: concepto; extracción de zumos de frutas y verduras. Licuados: concepto; licuados y jugos tradicionales y novedosos. Licuados y jugos exóticos. Cócteles sin alcohol.

¿Quién es el cliente? Estudio del cliente. Necesidades. Satisfacción del cliente. Tipos de comunicación con el cliente. Aspectos fundamentales en la atención al cliente. Manejo de la consistencia. Tipo de quejas. ¿Cómo manejar las quejas? Sistema de información. Facturación y formas de pago.

Administrador de barra. Costos fijos y variables. Costos de administración, comercialización y servicios de una barra.

Bartender: características generales. Relaciones interdepartamentales. Establecimientos Gastronómicos: clasificación. Trabajo en equipo

## **2. Carga horaria mínima**

El conjunto de la formación profesional del **Bartender** requiere una carga horaria mínima total de 240 horas reloj.

## **3. Referencial de ingreso**

Haber completado el nivel de la Educación Primaria, acreditabile a través de certificaciones oficiales del Sistema Educativo Nacional (Ley N° 26.206).

## **4. Prácticas profesionalizantes**

Uno de los ejes de la propuesta didáctica es situar al participante en los ámbitos reales de servicio de barra, por medio de visita a establecimientos hotelero-gastronómico para observar aspectos relacionados con lo visto en el aula.

En todas las funciones se deben recordar los siguientes aspectos:

### **A. Organizar y conocer la estación central**

En esta función el alumno realizará su actividad en el sector específico aplicando su conocimiento de los elementos de la Estación Central, sobre todos de aquellos considerados necesarios para la preparación de cócteles, realizando la puesta a punto del área de servicio de barra, acondicionando la misma de acuerdo a la demanda prevista, controlando las condiciones del equipamiento y las herramientas para el servicio, manteniendo las condiciones de higiene de los elementos y del sector constantemente.

BARTENDER: MARIO MIGUEL ANGEL ROMERO.  
MODULOS COMUNES INTEGRADOS  
SEGUROIDAD E HIGIENE: LORENA JUANA LLANCAPAN-  
GESTIÓN PARA EL TRABAJO: NORBERTO OMAR TORRES  
IDIOMA PORTUGUÉS: ALEJANDRA MADDONNI-  
IDIOMA INGLES: ROMERO MARIEL ALEJANDRA



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

**DISPOSICIÓN N° 099 /2018**

En síntesis, en esta función el cursante deberá realizar la limpieza de las áreas de trabajo del bar conforme a las normas de seguridad e higiene y, realizar la puesta a punto de las barras de servicio y operativas del bar

**B. Prepara, mantiene y acondiciona herramientas y cristalería según la modalidad de cócteles y tragos a preparar, y acondiciona y prepara la materia prima.**

En esta función el alumno está preparado para acondicionar los elementos de trabajo, antes y durante el servicio, notificando faltantes al superior a cargo. Además conoce origen y elaboración de destilados y modificadores de sabor, y obtiene información de los insumos alcohólicos y no alcohólicos considerando cantidades, ingredientes, tiempos y formas de elaboración, de acuerdo con la producción del sector, verificando y actualizando la información, antes y durante el desarrollo del servicio, considerando una comunicación fluida con el sector de compras, y verifica el estado e inocuidad de los insumos según criterios de seguridad alimentaria, como así también sabe sobre características y clasificaciones de cócteles.

Por otro lado, en esta función el participante conoce disponibilidad de destilados, modificadores, ligadores y alargadores de sabor del establecimiento, y maneja diferentes tipos de medidas para la elaboración de cócteles, técnicas de composición de cócteles con diferentes elementos, y calcula medidas y costo de destilados, modificadores, ligadores y alargadores de sabor.

En resumen, en esta función el practicante deberá realizar el aprovisionamiento, almacenaje y control de existencias en el bar, según normas establecidas.

**C. Prepara, elabora y presenta cócteles, jugos y licuados según categoría de establecimiento o tipo de evento, utilizando normas de seguridad e higiene**

En esta función el alumno elaborará presentaciones y servirá cócteles, tragos o bebidas, en tapa de barra o mesa, respondiendo al pedido solicitado atendiendo a nuevos requerimientos de mozos o clientes, utilizando técnicas de servicio, y entrega el pedido adecuado al cliente que lo solicitó desarrollando técnicas recordatorias.

BARTENDER: MARIO MIGUEL ANGEL ROMERO.  
MODULOS COMUNES INTEGRADOS  
SEGUIRDAD E HIGIENE: LORENA JUANA LLANCAPAN-  
GESTIÓN PARA EL TRABAJO: NORBERTO OMAR TORRES  
IDIOMA PORTUGUÉS: ALEJANDRA MADDONNI-  
IDIOMA INGLES: ROMERO MARIEL ALEJANDRA



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

**DISPOSICIÓN N° 099 /2018**

Por otra parte, manipulará y lavará frutas y hortalizas, como así también reconocerá su estado y propiedades, y manipulará y limpiará licuadoras, jugueras, batidoras, exprimidores de cítricos y extractores de jugos.

**D. Atiende al cliente conforme a sus necesidades, de acuerdo a la disponibilidad de los productos e insumos, aplicando reglas de cortesía.** En esta función el Bartender atenderá al cliente verificando el orden de llegada con la reserva prevista y la disponibilidad del salón y barra, anticipando sus necesidades o requerimientos.

Presentará, además, la carta y tomará el pedido de acuerdo con los procedimientos de orden y reglas de cortesía, manteniendo una comunicación fluida con otras áreas de acuerdo con el servicio.

En tanto que, en esta función, el participante, deberá recibir al cliente y gestionar la comanda.

**F. Cierra el servicio de atención al cliente, y promueve y vende alimentos y bebidas.**

En esta función el Bartender estará preparado para promover y vender alimentos y bebidas cotejando las necesidades de los clientes, de acuerdo con las políticas comerciales y las normas y procedimientos de la organización, y también estará preparado para desenvolverse en el campo de trabajo en ventas de alimentos y bebidas, elaboración de tragos, manejo de coctelería y para resolver cierre de cajas de servicio, considerando formas de pago y su conformidad.

Mientras que, en esta función, el cursante, tendrá que, cobrar la cuenta y despedirse del cliente.

BARTENDER: MARIO MIGUEL ANGEL ROMERO.  
MODULOS COMUNES INTEGRADOS  
SEGUIRDAD E HIGIENE: LORENA JUANA LLANCAPAN-  
GESTIÓN PARA EL TRABAJO: NORBERTO OMAR TORRES  
IDIOMA PORTUGUÉS: ALEJANDRA MADDONNI-  
IDIOMA INGLES: ROMERO MARIEL ALEJANDRA



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

**DISPOSICIÓN N° 099 /2018**

**G. Administra barras de manera operativa, para la toma de decisiones en la compra de insumos según análisis de costos y mercado.**

En esta función el Bartender, tendrá manejo para administrar operativamente una barra según política y estilo de establecimiento, y para conocer el manejo de diferentes tipos de costos para la toma de decisiones, identificando los sectores del cual forma parte en un establecimiento hotelero-gastronómico, e incorporando calidad en los aspectos relacionados con los procedimientos y con lo personal.

En todas las funciones del trayecto de formación se hará hincapié en mejorar y corregir los aspectos relacionados con el módulo en el día a día, en las Prácticas áulicas, como así también en el evento Fiesta Retro Coctel, jugos saludables en la "Semana de Jóvenes y Adultos", y aquellos eventos organizados para las prácticas profesionalizantes de los alumnos, contabilizando 50% o más de prácticas.

Además, es conveniente que a las Prácticas Profesionalizantes que se lleven en el aula, se le sumen durante el trayecto formativo la participación en Eventos Sociales y Corporativos por parte de los futuros Bartender, como así también al finalizar el curso, horas de Prácticas Profesionalizantes en establecimientos gastronómicos locales.

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 trayectoria de formación.

Su objeto fundamental es poner en práctica saberes profesionales significativos sobre procesos de servicios hoteleros-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 estrategias pedagógicas y estrategias didácticas ligadas a la dinámica profesional.

Estas prácticas serán organizadas, implementadas y evaluadas por el Centro de Formación Profesional (Cuerpo directivo, cuerpo pedagógico y docente) y la otra parte representada por propietario, gerente, encargado de salón. Pueden asumir diferentes formatos, siempre y cuando mantengan con claridad los fines formativos y criterios que se persiguen con su realización, entre otros:

BARTENDER: MARIO MIGUEL ANGEL ROMERO.  
MODULOS COMUNES INTEGRADOS  
SEGUIRDAD E HIGIENE: LORENA JUANA LLANCAPAN-  
GESTIÓN PARA EL TRABAJO: NORBERTO OMAR TORRES  
IDIOMA PORTUGUÉS: ALEJANDRA MADDONNI-  
IDIOMA INGLES: ROMERO MARIEL ALEJANDRA



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

**DISPOSICIÓN N° 099 /2018**

PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES en empresas, organismos estatales o privados o en organizaciones no gubernamentales, Proyectos Productivos articulados entre las unidades educativas y otras instituciones o entidades, Proyectos Didácticos / Productivos Institucionales orientados a satisfacer demandas específicas o destinados a necesidades de la propia unidad educativa, emprendimientos a cargo de los alumnos, organización y desarrollo.

**5. Entorno Formativo**

**Espacio de trabajo**

Para la formación del trayecto formativo del Bartender, deberá disponer o garantizar el acceso a un aula-taller apropiado y adecuado a la cantidad de personas que realizarán las actividades tanto para aquellas de tipo teórico prácticas como en las que se desarrollen prácticas profesionalizantes. El mismo deberá cumplir con las condiciones de habitabilidad y confort propias de un espacio formativo en cuanto a superficie mínima, iluminación, ventilación, seguridad, higiene y servicios básicos así como a la disponibilidad de mobiliario suficiente y en buen estado.

Respecto específicamente de la instalación eléctrica, el mismo debe cumplir con la normativa de seguridad eléctrica vigente, debe ser suficiente y estar en condiciones para permitir el normal funcionamiento de distintas máquinas herramientas conectadas en simultáneo de acuerdo a la matrícula, requeridas para llevar a cabo las Prácticas Profesionalizantes del BARTENDER.

**Aulas para clases teóricas:**

Superficie mínima para 15 participantes.

Iluminación natural y artificial

Ventilación natural o con sistema de aire acondicionado.

Mobiliario para participantes e instructor (Mesas y Sillas).

Tablero blanco o pizarrón.

**Laboratorios/taller para clases prácticas:**

Superficie mínima para 15 participantes.

Iluminación natural y artificial.

Ventilación natural o con sistema de aire acondicionado

Mobiliario necesario para revisar las prácticas.

**Equipamiento**

BARTENDER: MARIO MIGUEL ANGEL ROMERO.

MODULOS COMUNES INTEGRADOS

SEGURODAD E HIGIENE: LORENA JUANA LLANCAPAN-

GESTIÓN PARA EL TRABAJO: NORBERTO OMAR TORRES

IDIOMA PORTUGUÉS: ALEJANDRA MADDONNI-

IDIOMA INGLES: ROMERO MARIEL ALEJANDRA



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

**DISPOSICIÓN N° 099 /2018**

Para el desarrollo de actividades formativas teórico prácticas y de las prácticas profesionalizantes relacionadas con:

Interpretación de documentación técnica  
Organización, gestión y control de su propia tarea.  
Aplicación de normas de seguridad e higiene de sector.  
Aplicación de seguridad e higiene personal y postural.  
Realización de diferentes tragos y jugos aplicando los procesos de secuenciación de técnicas.

Se debe contar con:

**Maquinarias y equipos**

Licuadoras.  
Jugueras.  
Exprimidores.  
Heladeras y freezer.  
Máquina de hielo.  
Triturador de hielo.  
Cafetera Express.  
Computadora.  
Proyector.

Para el desarrollo de actividades formativas teórico prácticas y de las prácticas profesionalizantes relacionadas con:

Aplicación de normas de seguridad e higiene de sector.  
Aplicación de seguridad e higiene personal y postural  
Realización del orden del despacio del lugar y ventilación.  
Organización, gestión y control de su propia tarea

Se debe contar con:

**Herramientas y utensilios**

Cristalería, vajilla, cubertería.  
Esterilla de servicio / + servilletas de servicio / + servilletas de papel.  
Cristalería conveniente y adecuada: copa Martini, copa margarita, copa huracán, copa de champagne (flauta y clásica), vaso de whisky, etc.  
Coctelera 3 cuerpos / 2 cuerpos.  
Vaso mezclador.  
Pasador o colador de gusanillo y cucharas mezcladoras.  
Goteros o biteros, o dosificadores/picos vertedores.

BARTENDER: MARIO MIGUEL ANGEL ROMERO.  
MODULOS COMUNES INTEGRADOS  
SEGUIRDAD E HIGIENE: LORENA JUANA LLANCAPAN-  
GESTIÓN PARA EL TRABAJO: NORBERTO OMAR TORRES  
IDIOMA PORTUGUÉS: ALEJANDRA MADDONNI-  
IDIOMA INGLES: ROMERO MARIEL ALEJANDRA



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

**DISPOSICIÓN N° 099 /2018**

Rallador para nuez moscada (o molinillo para nuez moscada).

Pinza para hielo.

Molinillo de pimienta o pimenteros.

Pisón (y mortero).

Cuchara para helados (bochas).

Destapadores.

Sacacorchos 2 tiempos y corta cápsulas.

Abridor de champaña y extractor de corcho de espumantes.

Pala para hielo.

Organizador de frutas.

Labiador de copas (o coronador o escarchador).

Saleros y azucareros.

Dispensador de sorbetes.

Agitadores para refrescos

Hielera de acero inoxidable con tapa.

Fraperas.

Cotillón (paragüitas, banderitas, etc.).

Jarritas de vidrio/cristal.

Juguetos de 2 cuerpos.

**Insumos**

Para el desarrollo de actividades formativas teórico prácticas y de las prácticas profesionalizantes relacionadas con:

Búsqueda de información.

Utilización de los recursos didácticos.

Interpretación de documentación técnica.

Organización, gestión y control de su propia tarea.

Aplicación de normas de seguridad e higiene de sector.

Aplicación de seguridad e higiene personal y postural.

Realización de higiene de vegetales y frutas.

Preparación de tragos y jugos.

Se debe contar con:

Medios Didácticos (recursos didácticos).

Medios audiovisuales, manuales, bibliografía bolígrafos, lápiz, fotocopias de documentación técnica.

Frutas y verduras naturales.

BARTENDER: MARIO MIGUEL ANGEL ROMERO.

MODULOS COMUNES INTEGRADOS

SEGUIRDAD E HIGIENE: LORENA JUANA LLANCAPAN-

GESTIÓN PARA EL TRABAJO: NORBERTO OMAR TORRES

IDIOMA PORTUGUÉS: ALEJANDRA MADDONNI-

IDIOMA INGLÉS: ROMERO MARIEL ALEJANDRA



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

**DISPOSICIÓN N° 099 /2018**

Destilados y licores.  
Frutas enlatadas y congeladas.  
Jugo 100% natural y jugos con azucres.  
Gaseosas varias  
Agua sin gas, con gas y saborizadas.  
Azucres, jarabes de fruta y miel.  
Productos lácteos para cocteles  
Mentas frescas y aromáticas varias.  
Canela en polvo y en rama.  
Chocolate (en barra, para baño maría, etc.)

**Biblioteca / Hemeroteca / Archivo**

Para todas las actividades formativas la institución deberá contar con:

Libros, folletos y catálogos, proveedores de materiales, insumos, máquinas y herramientas para posibilitar la búsqueda, valoración y selección de tales recursos.  
Libros gastronómicos específicos de Tragos y Jugos naturales.  
Publicaciones especializadas en el tema para su consulta y estudio.  
Bibliografía relativa a métodos y técnicas de bebidas y jugos naturales.  
Texto de la normativa de seguridad e higiene laboral vigente para su estudio y aplicación.  
Texto de Seguridad e higiene postural y del sector.

**6. Perfil del Docente**

Experiencia docente comprobable y título terciario o universitario relacionado con prestación de Servicios Turísticos y/u Hoteleros-Gastronómico. Dos años de antigüedad en Formación Profesional.

Capacidad necesaria para ayudar al mejor funcionamiento del grupo  
Capacidad para encontrar, relacionar y estructurar información proveniente de diversas fuentes y de integrar ideas y conocimientos.  
Capacidad de tomar decisiones basadas en criterios objetivos (datos experimentales, científicos o de simulación disponibles).  
Capacidad de planificación y organización del trabajo personal  
Capacidad de adaptación a los cambios organizativos o tecnológicos  
BARTENDER: MARIO MIGUEL ANGEL ROMERO.  
MODULOS COMUNES INTEGRADOS  
SEGUIRDAD E HIGIENE: LORENA JUANA LLANCAPAN-  
GESTIÓN PARA EL TRABAJO: NORBERTO OMAR TORRES  
IDIOMA PORTUGUÉS: ALEJANDRA MADDONNI-  
IDIOMA INGLÉS: ROMERO MARIEL ALEJANDRA



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

**DISPOSICIÓN N° 099 /2018**

Destilados y licores.  
Frutas enlatadas y congeladas.  
Jugo 100% natural y jugos con azucres.  
Gaseosas varias  
Agua sin gas, con gas y saborizadas.  
Azucres, jarabes de fruta y miel.  
Productos lácteos para cocteles  
Mentas frescas y aromáticas varias.  
Canela en polvo y en rama.  
Chocolate (en barra, para baño maría, etc.)

**Biblioteca / Hemeroteca / Archivo**

Para todas las actividades formativas la institución deberá contar con:

Libros, folletos y catálogos, proveedores de materiales, insumos, máquinas y herramientas para posibilitar la búsqueda, valoración y selección de tales recursos.  
Libros gastronómicos específicos de Tragos y Jugos naturales.  
Publicaciones especializadas en el tema para su consulta y estudio.  
Bibliografía relativa a métodos y técnicas de bebidas y jugos naturales.  
Texto de la normativa de seguridad e higiene laboral vigente para su estudio y aplicación.  
Texto de Seguridad e higiene postural y del sector.

**6. Perfil del Docente**

Experiencia docente comprobable y título terciario o universitario relacionado con prestación de Servicios Turísticos y/u Hoteleros-Gastronómico. Dos años de antigüedad en Formación Profesional.

Capacidad necesaria para ayudar al mejor funcionamiento del grupo  
Capacidad para encontrar, relacionar y estructurar información proveniente de diversas fuentes y de integrar ideas y conocimientos.  
Capacidad de tomar decisiones basadas en criterios objetivos (datos experimentales, científicos o de simulación disponibles).  
Capacidad de planificación y organización del trabajo personal  
Capacidad de adaptación a los cambios organizativos o tecnológicos  
BARTENDER: MARIO MIGUEL ANGEL ROMERO.  
MODULOS COMUNES INTEGRADOS  
SEGUIRDAD E HIGIENE: LORENA JUANA LLANCAPAN-  
GESTIÓN PARA EL TRABAJO: NORBERTO OMAR TORRES  
IDIOMA PORTUGUÉS: ALEJANDRA MADDONNI-  
IDIOMA INGLÉS: ROMERO MARIEL ALEJANDRA



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

**DISPOSICIÓN N° 099 /2018**

Capacidad de diseñar y realizar experimentos sencillos y analizar e interpretar sus resultados.

Proponer un orden y un método de trabajo a los alumnos

Planificar y organizar las tareas diarias con el grupo.

Establecer objetivos de trabajo.

Promover la participación en las tareas de aprendizaje planteadas

Promover la interacción con el material de trabajo

BARTENDER: MARIO MIGUEL ANGEL ROMERO.  
MODULOS COMUNES INTEGRADOS  
SEGUIRDAD E HIGIENE: LORENA JUANA LLANCAPAN-  
GESTIÓN PARA EL TRABAJO: NORBERTO OMAR TORRES  
IDIOMA PORTUGUÉS: ALEJANDRA MADDONNI-  
IDIOMA INGLÉS: ROMERO MARIEL ALEJANDRA



## Módulos comunes integrados al Marco de Referencia del BARTENDER

IDIOMA PORTUGUÉS

IDIOMA INGLES

SEGURIDAD E HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

GESTIÓN PARA EL TRABAJO DEPENDIENTE.

### Idioma Portugués

Carga horaria: 50 hs

**Propósito:** Es este módulo común se implementa el idioma Portugués a fines al sector DEL BARTENDER en su rol de atención al cliente, realizar la tarea específica resolviendo situaciones con en la interpretación lenguaje. La zona del sur Neuquino es meramente turística, por su paisaje y climas y centro de esquí y es primordial la atención al visitante en esté lenguaje.

### 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

Poner énfasis en la comunicación en la lengua extranjera a través de la interacción.

Introducir textos reales en la situación de aprendizaje.

Ofrecer a los alumnos oportunidades para pensar en el proceso de aprendizaje y no sólo en la lengua.

Dar importancia a las experiencias personales de los alumnos como elementos que contribuyen al aprendizaje del aula.

Intentar relacionar la lengua aprendida en el aula con actividades realizadas fuera de ella.

Experimentar a través de teatralización, situaciones en su rol de trabajo.

Interactuar con Juegos de simulación

Interactuar con simulacros de entrevistas

Intercambiar de información repartida entre alumnos

BARTENDER: MARIO MIGUEL ANGEL ROMERO.

MODULOS COMUNES INTEGRADOS

SEGURIDAD E HIGIENE: LORENA JUANA LLANCAPAN-

GESTIÓN PARA EL TRABAJO: NORBERTO OMAR TORRES

IDIOMA PORTUGUÉS: ALEJANDRA MADDONNI-

IDIOMA INGLES: ROMERO MARIEL ALEJANDRA



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

**DISPOSICIÓN N° 099 /2018**

Seleccionar de manera autónoma las mejores conjugaciones verbales para narrar hechos históricos de la localidad (pretéritos), describir atractivos turísticos locales (presente), actividades a realizar (futuro).  
Aplicar el lenguaje específico en su sector.  
Resolver situaciones del lenguaje en su rol.  
Manejar el lenguaje portugués en su actividad específica de trabajo

Asimismo, se indican los **contenidos** de la enseñanza que se consideran involucrados en los procesos de adquisición de estas capacidades. Los contenidos deben ser desarrollados en el contexto del Nivel de Certificación.

**Contenidos de la enseñanza relacionados con las capacidades**

Introducción al Idioma portugués. Contando mis rutinas. Minha familia. Verbos irregulares en Presente del Modo Indicativo. Pronombres Posesivos.  
Pronombres demostrativos. Preposiciones. Artículos. Vocabulario: expresiones de cortesía y sentimiento.  
Utilización del tiempo pasado. Expresiones de futuro (ir + verbo en infinitivo)  
Verbos regulares en Presente y Pretérito perfecto del Modo Indicativo.  
Adverbios de tiempo. Contracciones. Vocabulario: Números. Horas, días, estaciones del año. No restaurante: comidas, menús, bebidas. Ingredientes y utensilios.  
Primer contacto- nome, sobrenome, apellido- dirección- profesion-números hasta el 100- saludos- pedir y dar información personal-despedirse- comunicarse en clase- verbo ser- y terminados en ar-sustantivos femeninos masc.-pronombres posesivos- preposiciones- los artículos - em+articulo- principales sonidos.  
Restaurante- bar-invitaciones-alimentación-la mesa-pedir información-pedir, solicitar favores o cosas- agradecer-verbos terminados en er- verbo gostar de- estar- querer- ser y estar-preposiciones+articulos  
Verbos ir y hacer- preferir y ficar- imperativo-pronombres posesivos- comparaciones-las frutas-los vegetales-vocabulario relevante- cokteles-utensilios del bar – tipos de vasos  
Preterito perfecto- trabajo práctico “a cachaça”- preposiciones de lugar-locuciones adverbiales de tiempo- trabajo práctico “estou com fome e agora”

**Idioma Ingles**

**Carga horaria:** 50 hs

BARTENDER: MARIO MIGUEL ANGEL ROMERO.  
MODULOS COMUNES INTEGRADOS  
SEGURIDAD E HIGIENE: LORENA JUANA LLANCAPAN-  
GESTIÓN PARA EL TRABAJO: NORBERTO OMAR TORRES  
IDIOMA PORTUGUÉS: ALEJANDRA MADDONNI-  
IDIOMA INGLES: ROMERO MARIEL ALEJANDRA



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

**DISPOSICIÓN N° 099 /2018**

**Propósito:** Fortalecer el sector del BARTENDER con el idioma inglés dentro del contexto regional de la zona sur de Neuquén, la cual es visitada por turismo extranjero por su belleza y atractivo turista en todos sus estaciones y contar con un centro de esquí.

Es fundamentar en el rol de BARTENDER poder atender en el lenguaje al cliente en su sector de trabajo.

**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

Observar y relacionar información relativa a números, países y nacionalidades, preguntas y respuestas, pedidos de plato principal, y postre, etc.

Observar y resolver operaciones matemáticas sencillas.

Observar y clasificar información para llevar a cabo diálogos comunicativos.

Aplicar los Principios básicos del Método Comunicativo

Escuchar, identificar y completar grillas o cuadros

Observar, identificar y completar espacios en blanco.

Observar, identificar y ordenar palabras y/o frases para construir frases comunicativas contextualizadas en el ámbito laboral a desenvolverse.

Escuchar, identificar y ordenar diálogos.

Escuchar e identificar comidas, objetos de la mesa, partes de un restaurant, etc. por medio de dictados, y material de audio.

Leer e Identificar oraciones verdaderas o falsas.

Leer, identificar y relacionar frases comunicativas con dibujos.

Aplicar y optimizar la pronunciación como elemento básico en la comunicación oral

Propiciar la comunicación desde el comienzo del curso

Leer, identificar la palabra, frase, correcta.

Leer e Identificar oraciones verdaderas o falsas

Atender a un supuesto cliente y su pedido por medio de role-plays con pares

Leer, identificar y completar grillas o cuadros con pedidos.

Observar y ordenar datos para participar en role-plays

Sugerir, recomendar al cliente en su rol

Ofrecer ayuda y responder a peticiones en general

Leer y la escribir en todo el trayecto de formación aplicando el lenguaje con el sector específico de trabajo.

Expresar el lenguaje target lingüístico se conseguirá propiciando la comunicación a cualquier costo.

BARTENDER: MARIO MIGUEL ANGEL ROMERO.  
MODULOS COMUNES INTEGRADOS  
SEGUROIDAD E HIGIENE: LORENA JUANA LLANCAPAN-  
GESTIÓN PARA EL TRABAJO: NORBERTO OMAR TORRES  
IDIOMA PORTUGUÉS: ALEJANDRA MADDONNI-  
IDIOMA INGLES: ROMERO MARIEL ALEJANDRA



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

**DISPOSICIÓN N° 099 /2018**

Asimismo, se indican los **contenidos** de la enseñanza que se consideran involucrados en los procesos de adquisición de estas capacidades. Los contenidos deben ser desarrollados en el contexto del Nivel de Certificación.

**Contenidos de la enseñanza relacionados con las capacidades**

Atención simple de un complejo  
Números, meses, días de la semana  
Pronombres, verbo ser/estar, adjetivos posesivos, la hora,  
Formas del plural y singular; fórmulas para tomar un pedido ofrecer opciones  
Fórmulas para ofrecer y pedir en un restaurant;  
Distintos tipos de bebidas, adjetivos; la carta en un restaurant; distintos tipos de comidas, Verduras, frutas, pescados, carnes, postres, Elementos de una mesa;  
Estructuras de comparación,  
Descripción de distintos tipos de bebidas.  
Descripción de vinos, adjetivos y sustantivos relacionados; sugerir, recomendar  
Ofrecer ayuda y responder a peticiones en general  
Verbos relacionados con distintos tipos de cocción  
Precios, cobro.  
Se tiende a conseguir una comunicación aceptable, efectiva y apropiada  
La variedad lingüística es un factor central  
La secuencia la determinarán consideraciones de.  
Contenido, función o significado para tender a mantener el interés  
El profesor facilitará situaciones y asistirá en todo momento en el uso del idioma  
Teatralización, precisión se juzga en el contexto Los alumnos interactúan a través de actividades grupales no excluyentes (situaciones reales o propuestas)  
Motivación intrínseca se genera a partir del interés que se pone en lo que se comunica en otro idioma.  
Las prácticas profesionalizantes se harán con la docente y con sus pares mediante role-plays en cada clase.

**SEGURIDAD E HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS:**

**Carga horaria:** 25hs  
**SEGURIDAD E HIGIENE**

BARTENDER: MARIO MIGUEL ANGEL ROMERO.  
MODULOS COMUNES INTEGRADOS  
SEGUIRDAD E HIGIENE: LORENA JUANA LLANCAPAN-  
GESTIÓN PARA EL TRABAJO: NORBERTO OMAR TORRES  
IDIOMA PORTUGUÉS: ALEJANDRA MADDONNI-  
IDIOMA INGLES: ROMERO MARIEL ALEJANDRA



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

**DISPOSICIÓN N° 099 /2018**

**Propósito:** en este módulo se implementan las medidas de seguridad, con la aplicación de programas, de medidas y procedimientos de trabajo seguro. Realizar las tareas específicas de su rol teniendo en cuenta el cuidado al medio ambiente y la seguridad.

**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

- Preparar el lugar/materiales de trabajo
- Usar correcto de EPP
- Ordenar y limpieza durante y después de realizar la tarea.
- Aplicar normas y principios ergonómicos.
- Manipular correctamente las herramientas del sector de trabajo.
- Manejar los elementos de primeros auxilios.
- Utilizar los elementos de seguridad e higiene en el sector.

Asimismo, se indican los **contenidos** de la enseñanza que se consideran involucrados en los procesos de adquisición de estas capacidades. Los contenidos deben ser desarrollados en el contexto del Nivel de Certificación.

**Contenidos de la enseñanza relacionados con las capacidades**

Introducción a la seguridad. Marco legal: ley de seguridad e higiene laboral N° 19.587/79, Ley de riesgo del trabajo 24.557/96.

Organización integral del trabajo con criterio de seguridad. Selección y mantenimiento de elementos de protección personal. Seguridad en máquinas y herramientas eléctricas y manuales. Riesgo eléctrico en baja tensión. Orden y limpieza. Ergonomía. Primeros auxilios. Incendio. Procedimientos de trabajo seguro, métodos de cuidado de la salud y prevención de accidentes y enfermedades profesionales.

**MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS:**

BARTENDER: MARIO MIGUEL ANGEL ROMERO.  
MODULOS COMUNES INTEGRADOS  
SEGURIDAD E HIGIENE: LORENA JUANA LLANCAPAN-  
GESTIÓN PARA EL TRABAJO: NORBERTO OMAR TORRES  
IDIOMA PORTUGUÉS: ALEJANDRA MADDONNI-  
IDIOMA INGLÉS: ROMERO MARIEL ALEJANDRA



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

**DISPOSICIÓN N° 099 /2018**

**Propósito:** el objetivo del módulo es los participantes reconozcan su rol, en tanto que una correcta manipulación de alimentos actúa como medio de prevención y promoción de salud. Así mismo analizaran su desempeño como trabajadores y la necesidad de conocer los deberes y obligaciones correspondientes. También se abordará la normativa específica que rige la manipulación de alimentos en el país y en la jurisdicción. Si bien la manipulación de alimentos se caracteriza por un saber hacer, a través de este modo los cursantes adquirirán tanto los contenidos relacionados con las habilidades que permitirán una correcta ejecución de las técnicas de dicha manipulación, como también los procesos implicados en la manipulación. De este modo, se espera que el manipulador de alimentos sepa porque y con qué fin se realizan determinadas acciones en el manejo de los productos alimenticios, acorde con su perfil profesional.

**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

Reconocer de la incidencia de la alimentación en la preservación de la salud.  
Aplicar análisis del rol y de la responsabilidad social del manipulador de alimentos.

Identificar de los peligros físicos, químicos y biológicos que alteran los alimentos.

Adquirir de procedimientos operativos estandarizados de higiene y desinfección.  
Realizar de buenas prácticas de manufactura respetando las normas de seguridad, bioseguridad e higiene.

Interpretar del marco legal normativo que rige la manipulación de alimentos y sus derechos y obligaciones laborales.

Establecer criterios de trabajo que garanticen la inocuidad alimentaria.

Asimismo, se indican los **contenidos** de la enseñanza que se consideran involucrados en los procesos de adquisición de estas capacidades. Los contenidos deben ser desarrollados en el contexto del Nivel de Certificación.

**Contenidos de la enseñanza relacionados con las capacidades**

El rol y la responsabilidad social del manipulador. Encuadre normativo.

Derechos y deberes del manipulador de alimentos como trabajador.

Alimentos: definición, clasificación y composición.

BARTENDER: MARIO MIGUEL ANGEL ROMERO.

MODULOS COMUNES INTEGRADOS

SEGUROIDAD E HIGIENE: LORENA JUANA LLANCAPAN-GESTIÓN PARA EL TRABAJO: NORBERTO OMAR TORRES

IDIOMA PORTUGUÉS: ALEJANDRA MADDONNI-

IDIOMA INGLES: ROMERO MARIEL ALEJANDRA



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

**DISPOSICIÓN N° 099 /2018**

Peligro físico, químico y biológico en los alimentos.  
Generalidades de microbiología alimentaria.  
Enfermedades trasmitidas por alimentos: definición, clasificación, vías de transmisión, formas de prevención, alimentos involucrados. Contaminación cruzada.  
Buenas prácticas de manufactura aplicadas a: la higiene del personal, los procesos, el uso del agua segura, la materia prima, aditivos, ingredientes, productos intermedios, producto final, el equipamiento, los utensilios, la infraestructura y el ambiente de trabajo.  
Procedimientos operativos estandarizados de higiene y desinfección: materiales y métodos.  
Manejo integrado de plagas: materiales y métodos. Manejo responsable de residuos.  
Métodos de conservación y elaboración de alimentos: físicos, químicos y biológicos.  
Envases de alimentos: materiales.  
Grilla de evaluación y seguimiento

**GESTIÓN PARA EL TRABAJO DEPENDIENTE**

**Carga horaria:** 25 hs

**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

Poseer una buena comunicación, basada en el respeto.  
Analizar e Integrar herramientas para su inserción laboral.  
Integrar estrategias y técnicas de trabajo para luego transferirlos a diferentes situaciones de la vida laboral  
Analizar y desarrollar capacidades para mejorar el perfil laboral  
Reconocer la situación socio laboral, y económica de su entorno. -  
Analizar los cambios del entorno, sus oportunidades y amenazas, sus las fortalezas y debilidades  
Reconocer los elementos de una planificación de proyecto ocupacional dependiente  
Conocer los derechos y obligaciones laborales  
Realizar una búsqueda de empleo utilizando las herramientas apropiadas.  
Analizar de la demanda y la oferta laboral existente.  
Realizar un auto diagnostico a partir de la experiencia acumulada.  
Elaborar, Revisar y evaluar su Proyecto ocupacional

BARTENDER: MARIO MIGUEL ANGEL ROMERO.

MODULOS COMUNES INTEGRADOS

SEGUIRDAD E HIGIENE: LORENA JUANA LLANCAPAN-

GESTIÓN PARA EL TRABAJO: NORBERTO OMAR TORRES

IDIOMA PORTUGUÉS: ALEJANDRA MADDONNI-

IDIOMA INGLES: ROMERO MARIEL ALEJANDRA



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

**DISPOSICIÓN N° 099 /2018**

Utilizar los elementos de la comunicación existentes en el mercado laboral.  
Asumir y respetar los derechos y responsabilidades laborales

Asimismo, se indican los **contenidos** de la enseñanza que se consideran involucrados en los procesos de adquisición de estas capacidades. Los contenidos deben ser desarrollados en el contexto del Nivel de Certificación.

**Contenidos de la enseñanza relacionados con las capacidades**

Empleabilidad: concepto, mejora en su empleabilidad, capacidades FODA Personal y análisis del contexto laboral  
Canales de Búsqueda de empleo: Tradicionales y nuevas modalidades de reclutamiento.  
Relevamiento de fuentes de empleo, formación y actividades productivas a partir de metas definidas.  
Elaboración de Curriculum Vitae Tradicional: Concepto, elementos, confección, diferentes modelos.  
Curriculum Vitae electrónico. Sitios web de búsqueda de empleo.  
Entrevista laboral y técnicas de selección: Rol Playing  
Relaciones interpersonales, Trabajo en equipo, pro-actividad  
Trabajo Decente: LCT 20.744 y Convenios Colectivos

**Carga Horaria:** 24 horas reloj

**Entorno Formativo**

Detallado en el Trayecto de formación integrado.

**Perfil del Docente**

**Módulos comunes integrados al Trayecto de Formación del BARTENDER.**

SEGURIDAD E HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.  
GESTIÓN PARA EL TRABAJO DEPENDIENTE.  
IDIOMA PORTUGUÉS  
IDIOMA INGLES

**Titulación:**

Título Docente, Universitario o Terciario, u otros títulos equivalentes relacionados con los campos profesionales y deben ser un profesionales con experiencia para poder transmitir dichos conocimientos.

**Competencia/ Capacidades**

BARTENDER: MARIO MIGUEL ANGEL ROMERO.  
MODULOS COMUNES INTEGRADOS  
SEGUIRDAD E HIGIENE: LORENA JUANA LLANCAPAN-  
GESTIÓN PARA EL TRABAJO: NORBERTO OMAR TORRES  
IDIOMA PORTUGUÉS: ALEJANDRA MADDONNI-  
IDIOMA INGLES: ROMERO MARIEL ALEJANDRA



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

**DISPOSICIÓN N° 099 /2018**

Actualización de contenidos y actividades específica del módulo común.

**IDIOMA INGLES**

Capacidad de comunicación efectiva en inglés  
Capacidad del Manejo fluido del lenguaje lingüístico en el sector específico del trayecto de formación.  
Capacidad de comunicación efectiva con el usuario en un lenguaje no técnico y de comprender sus necesidades.  
Capacidad de planificación y organización del trabajo personal  
Capacidad de adaptación a los cambios organizativos o tecnológicos  
Proponer un orden y un método de trabajo a los alumnos  
Planificar y organizar las tareas diarias con el grupo.  
Establecer objetivos de trabajo.

**IDIOMA PORTUGUÉS**

Manejo fluido del lenguaje en el sector específico del trayecto de formación.  
Capacidad de comunicación efectiva en portugués  
Manejo fluido del lenguaje lingüístico en el sector específico del trayecto de formación  
Capacidad de comunicación efectiva con el usuario en un lenguaje no técnico y de comprender sus necesidades.  
Capacidad de planificación y organización del trabajo personal  
Capacidad de adaptación a los cambios organizativos o tecnológicos  
Proponer un orden y un método de trabajo a los alumnos  
Planificar y organizar las tareas diarias con el grupo.  
Establecer objetivos de trabajo.

**SEGURIDAD E HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.  
GESTIÓN PARA EL TRABAJO DEPENDIENTE**

Capacidad para encontrar, relacionar y estructurar información proveniente de diversas fuentes y de integrar ideas y conocimientos.  
Capacidad de relación interpersonal.  
Capacidad de manejo de leyes y normas de seguridad e higiene industrial laboral.  
Poseer una formación que garantice el aprendizaje de diversas técnicas para operar sobre materiales, útiles, herramientas y la organización de diversos procesos técnicos, tecnológicos.

BARTENDER: MARIO MIGUEL ANGEL ROMERO.

MODULOS COMUNES INTEGRADOS

SEGUIRDAD E HIGIENE: LORENA JUANA LLANCAPAN-

GESTIÓN PARA EL TRABAJO: NORBERTO OMAR TORRES

IDIOMA PORTUGUÉS: ALEJANDRA MADDONNI-

IDIOMA INGLES: ROMERO MARIEL ALEJANDRA



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

**DISPOSICIÓN N° 099 /2018**

Capacidad de tomar decisiones basadas en criterios objetivos (datos experimentales, científicos o de simulación disponibles).  
Capacidad de planificación y organización del trabajo personal  
Capacidad de diseñar y realizar experimentos sencillos y analizar e interpretar sus resultados.  
Proponer un orden y un método de trabajo a los alumnos  
Planificar y organizar las tareas diarias con el grupo.  
Establecer objetivos de trabajo.  
Promover la participación en las tareas de aprendizaje planteadas  
Promover la interacción con el material de trabajo  
Capacidad de adaptación a los cambios organizativos o tecnológicos

BARTENDER: MARIO MIGUEL ANGEL ROMERO.  
MODULOS COMUNES INTEGRADOS  
SEGUROIDAD E HIGIENE: LORENA JUANA LLANCAPAN-  
GESTIÓN PARA EL TRABAJO: NORBERTO OMAR TORRES  
IDIOMA PORTUGUÉS: ALEJANDRA MADDONNI-  
IDIOMA INGLES: ROMERO MARIEL ALEJANDRA

Página 24 | 24



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