



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

FUNDAMENTOS

"El Obrador" es una Escuela de arte culinario que brinda cursos de: Control e higiene de los alimentos, Auxiliar Gastronómico y Cocinero profesional.

Este microemprendimiento esta conformado por jóvenes vecinos y profesionales de Bariloche dedicados a la enseñanza teórica y práctica de gastronomía para profesionales y no profesionales de Bariloche y zona de influencia.

Brindan sus conocimientos y experiencias con el fin de que amantes de la gastronomía, principiantes y profesionales, logren obtener una valiosa herramienta para una futura inserción laboral y nuevas ventajas competitivas.

El Obrador, Escuela de arte culinario, fue creado como una nueva propuesta para el desarrollo gastronómico y afines, incluyendo una plataforma vanguardista de investigación, un sitio para utilizar el desarrollo y expresión de pares para articular conocimientos, un sitio para aprender.

Una combinación equilibrada entre la formación docente, la experiencia en el sector gastronómico, los conocimientos de las escuelas tradicionales de cocina, el aprendizaje del arte culinario y un enfoque práctico permiten brindar una nueva oferta educativa en la ciudad y zona.

De esta manera se busca concretar, a través de la enseñanza teórica y práctica, la satisfacción de las necesidades de educación, esparcimiento y capacitación de los clientes a través de un servicio diferenciado y de calidad.

El Obrador abrió sus puertas el día 01 de septiembre de 2007, al día de la fecha asistieron a los cursos trescientos cincuenta (350) personas. Las clases están destinadas a todas aquellas personas orientadas o no hacia actividades gastronómicas que invierten en su educación, recreación, profesión.

La Escuela brinda cursos cortos e intensivos teórico prácticos de cocina, panadería, pastelería, elaboración de quesos, conservas, cocina para niños y jóvenes, postres de restaurante, cocina actual, cocina navideña, chocolatería, manipulación de alimentos (incluyendo la firma de la libreta sanitaria); además de un curso de 20 meses de duración, para quienes desean profundizar conocimientos y mantener continuidad en la enseñanza. El alumno está



Legislatura de la Provincia de Río Negro

capacitado para ejercer su rol profesional como Cocinero. Luego de cursar durante 10 meses, el alumno está capacitado para ejercer su rol profesional como Auxiliar Gastronómico.

El Obrador también desarrolla cursos de perfeccionamiento para egresados de otras instituciones relacionadas con el sector, dicta seminarios y talleres especiales para profesionales gastronómicos, logrando actualizar al mercado con nuevas técnicas, procesos, tendencias, alternativas regionales y su aplicación. Uno de los objetivos de corto plazo es generar convenios de pasantías con empresas locales logrando la rápida inserción del alumno en el campo laboral y respondiendo a las necesidades requeridas por los alumnos.

La Capacitación está destinada a:

- Todas aquellas personas no profesionales de la gastronomía, de ambos sexos, de diferentes clases sociales y edad, de la ciudad de Bariloche y zona a las cuales les interese este sector y afines; ya sea, para incrementar sus conocimientos, perfeccionarse, o gustar de una actividad diferente como medio de recreación.
- Todas aquellas personas profesionales de la gastronomía y afines (cocineros, sommeliers, barman, enólogos, mozos, etc) de ambos sexos, de diferentes clases sociales y edad de Bariloche y zona a las que les interese la especialización y capacitación en gastronomía.
- Todas aquellas personas dueños de establecimientos hoteleros o restaurateurs que deseen obtener servicio de asesoramiento gastronómico brindado por los profesionales de El Obrador.

Por estos motivos, El Obrador, Escuela de arte culinario cubre las necesidades que surgen de la escasa oferta educativa en el mercado turístico y gastronómico de Bariloche, que trae como consecuencia la migración "obligada" para quienes pueden acceder a estudiar fuera de la ciudad.

Por otro lado, es importante considerar que Bariloche convive con el turismo y brinda servicios continuamente, por estos motivos la inversión en capacitación debería realizarse en un espacio local y ser aprovechada por los dueños de establecimientos hoteleros, gastronómicos, turísticos en general.



Legislatura de la Provincia de Río Negro

Ante la existencia de colegios secundarios locales con orientación turística, como por ejemplo CEM n° 46, CEM n° 47 que a través de sus horas cátedra ofrecen conocimientos teóricos pero no prácticos en gastronomía. Al ver esta necesidad, El Obrador se manifiesta dispuesto a ceder sus instalaciones para que alumnos que cursan su último año lectivo y desean confirmar su vocación por la gastronomía puedan acercarse gratuitamente a compartir las clases que se dictan en la escuela. El Obrador, ha destinado en su tiempo de existencia, dos (2) becas de estudio a personas que por motivos económicos no pueden acceder a abonar la cuota. Por otro lado, estamos dispuestos a ceder dos (2) lugares más en el año 2010 a personas que califiquen para estos puestos.

También cubre la escasa cantidad de lugares donde realizar cursos de Control e higiene para manipuladores de alimentos, capacitación fundamental para la correcta manipulación de la materia prima que luego degustaran los comensales en nuestra ciudad.

Este curso es de carácter obligatorio, así lo requiere el Municipio, además de la obtención de la libreta sanitaria. El ministerio de Salud de la Provincia de Río Negro avala a la Licenciada Mariana Tedei que dicta dicho curso, además de ofrecer al aprobar el curso, su Certificado.

El Obrador representa a la ciudad de Bariloche y a la provincia de Río Negro en Concursos Nacionales, a través de Emiliano Schobert. En el mes de noviembre de 2003 y en Diciembre de 2006 representó a la ciudad y a la provincia en la edición del Gorro de Oro del Chef, que organiza Nestlé Argentina en la ciudad de Buenos Aires; obteniendo la mención especial por Higiene y Trabajo, además del cuarto puesto en la calificación general. Cabe aclarar que solo clasificaron 12 participantes de todo el país. Actualmente, se está preparando para un nuevo certamen, Precalificación de la Selección Nacional de Cocina organizado por la Academia Bocuse D'Or Argentina, a realizarse en el mes de julio 2009 en Buenos Aires. El ganador, representará a Argentina en México.

El Obrador, dicta cursos relacionados con problemas en la alimentación, por medio de profesionales en el área de la salud. (Celiaquía) y brinda el espacio institucional para que los grupos de personas involucradas en estas problemáticas de la salud tengan un espacio para crecer y comunicarse. El curso de Celiaquía fue declarado de interés municipal en el mes de abril de 2008: declaración n° 1337-CM-08.



Legislatura de la Provincia de Río Negro

La municipalidad de San Carlos de Bariloche, a través de la Subsecretaría de Cultura avala este micro emprendimiento (El Obrador, Escuela de arte Culinario), desde el mes de febrero de 2008.

Los cursos, capacitan de manera integral a personas que desean desarrollarse y trabajar en gastronomía. Comprometidos con su futuro, aportan al sector gastronómico de Bariloche y zona sus talentos y habilidades.

Los cursos, forman futuros profesionales que aportan al crecimiento y calidad gastronómica de la ciudad, como consecuencia mejorar la imagen en cuanto a calidad de servicio.

Los cursos logran que las personas internalizen las correctas normas de higiene que deberán utilizar en sus futuros puestos de trabajo y contribuye a concientizar a toda la comunidad, como consecuencia se modificaran malos hábitos de conducta en cuanto manipulación de materias primas.

Los cursos, aumentan el conocimiento en cuanto a control e higiene de los alimentos a través de seminarios y talleres especiales para principiantes y profesionales gastronómicos, logrando actualizar al mercado con nuevas formas, productos, procesos, tendencias, alternativas de manipulación y su aplicación a la vida cotidiana.

El curso de Control e higiene de los alimentos, es la mejor herramienta para prevenir brotes de enfermedades transmitidas por alimentos, ya que los instruidos manipuladores saben el porqué de los cuidados bromatológicos básicos que hay que aplicar en un establecimiento elaborador-manipulador de alimentos. Es una forma de cuidar la salud ya que el riesgo de enfermedad se reduce notablemente cuando todo el personal que manipula los alimentos realizó el curso, (desde el encargado de compras hasta el que la distribuye.) Lo solicita el Código Alimentario Argentino (Ley Nacional), por consecuencia se cumplen también con las exigencias municipales.

Por ello:

Autor: Claudio Juan Javier Lueiro



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE RIO NEGRO D E C L A R A

Artículo 1°.— De interés turístico, social, cultural y educativo los cursos de control e higiene de los alimentos, auxiliar gastronómico y cocinero profesional que ofrece la escuela de arte culinario “El Obrador” de San Carlos de Bariloche.

Artículo 2°.— De forma.