

POSADAS, PROVINCIA DE MISIONES

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

CAPACITACIÓN EN CARTAS Y MENUES

INFORME FINAL

TOMO I

EXPEDIENTE N° 90740001

Índice temático

Introducción	Página 3
Etapas del primer evento en Posadas.....	Página 4 y 5
Etapas del segundo evento en Puerto Rico.....	Página 6 y 7
Etapas del primer evento en Eldorado---	Página 8 y 9
Etapas del primer evento en Oberá.....	Página 10 y 11
Etapas del segundo evento en Alem	Página 12 y 13
Etapas del primer evento en San Ignacio	Página 14 y 15
Etapas del segundo evento en Apóstoles	Página 16 y 17
Etapas del primer evento en Andresito	Página 18 y 19
Etapas del segundo evento en El Soberbio	Página 20 y 21
Etapas del segundo evento en Iguazú.....	Página 22 y 23
Fotos	Página 24, 25, 26, 27 y 28
Material de prensa y difusión.....	Página 29, 30, 31 y 32
Conclusión a cargo del experto	Página 33

Este curso de capacitación surge de la necesidad de profesionalizar la gastronomía de la provincia de Misiones. Hacerla atractiva a los ojos del turismo mundial y provechosa para los actores laborales de la región. Convirtiéndose así en una fuente genuina de ingresos, económicamente hablando.

El presente informe da cuenta de las etapas organizativas del curso de capacitación “Armado de cartas y menues”, logística y realización de 6(seis) jornadas realizadas en las ciudades de Oberá, Alem, San Ignacio Apóstoles, Andresito y El Soberbio, también se adjuntan fotos de las jornadas realizadas y promoción periodística al respecto al final del informe.

El promedio de asistentes fue de 15 personas, logrando capacitar a trabajadores del rubro gastronómico, quienes acudieron ávidos de información y preguntas prácticas a resolver durante la duración de la capacitación. También asistieron propietarios de locales hoteleros gastronómicos atraídos por uno de los objetivos técnicos propuestos por el experto, que consiste en la búsqueda de la identidad en la cocina de Misiones.

En las muchas oportunidades se contó con la presencia de empleados municipales afectados al área de turismo a quienes resultó muy útil la disertación en cada uno de los tópicos desarrollados.

En Misiones la gastronomía tiene un doble desafío, por un lado satisfacer a los clientes extranjeros acostumbrados a propuestas acabadas y demandantes también de nuestras costumbres y exquisitas recetas regionales en presentaciones de nivel, como reflejo de nuestra idiosincrasia.

En pocas palabras este curso es una herramienta para llegar a una cocina étnica, regional-fusión como lo demanda el mercado internacional.

Etapas del curso:

Primer Encuentro en La Ciudad de Posadas

- Organización del curso:

05/10/07- Organización del primer evento en Posadas - Selección de recetas – Armado de listado de utensilios para el evento – Pedidos de presupuestos a cocinas, con salones para el evento.

- 08/10/07 selección de un lugar apropiado en cuanto a elementos necesarios para el curso y al costo del mismo, eligiendo así la Cocina del centro Educativo Alas y Raíces de la ciudad de Posadas, quedando como base (punto de logística) para armado de mesa en place para todos los eventos – apertura de una cuenta de correo electrónico (cartasymenues@yahoo.com.ar) para inscripción de los participantes – Armado de gacetillas para la prensa – Difusión del curso en los medios de prensa digitales, radiales y gráficos a cargo del Ministerio de Turismo y Ecología de la provincia de Misiones. En colaboración con AMBHRA (asociación misionera de bares, hoteles, restaurantes y afines)
- 16/10/07 - Contestación de inscripción a interesados.
- 18/10/07 - Armado del listado de productos a comprar – Relevamiento de precios en locales del medio.
- 20/10/07 - Compra de productos

- 21/10/07 - Armado de mesa en place, es decir todas las operaciones culinarias de la mercadería en forma preliminar al curso – preparación del local para el curso.
- 22/10/07 - dictado del curso - 07:00 hs Arribo al local – 07:30 hs mesa en place de los productos a cocinar – 08:00 Apertura del mismo – 08:30 hs recepción de los primeros participantes – 09:00 hs comienzo del curso, a cargo del experto Iván ortega – 10:00 hs presentación de los primeros platos con maridaje de vinos. Entradas realizadas: Bruschetta de campo al estilo de misiones, mollejas crocantes al verdeo con mandiocas fritas, y Ensalada tropical de mango , palmitos y aguacates) – 11:00hs presentación de los Platos principales: Surubí con polenta crocante especiada, dorado con cebollas caramelizadas y salsa de Vermouth y Payagua mascada (plato de carne tradicional de la región guaranítica) con arroz pilaf y salsa mostaza. – 12:00 hs presentación del tercer plato (Crema semi-helada de moras del monte y ananá, brioche caramelizado con salsa de mango y helado. 12:30 hs conclusión del curso, con intercambio de ideas – Entrega de certificados a los participantes.

Segundo Encuentro en La Ciudad de Puerto Rico

- Organización del curso:

25/10/07- Organización para el primer evento de Puerto Rico - Selección de recetas – Armado de listado de utensilios para el evento – Pedidos de presupuestos a cocinas, con salones para el evento.

- 26/10/07 selección de un lugar apropiado en cuanto a elementos necesarios para el curso y en cuanto a costo del mismo –una cuenta de– Armado de gacetillas para la prensa – Difusión del curso en los medios de prensa digitales, radiales y gráficos a cargo del Ministerio de Turismo y Ecología de la provincia de Misiones.
- 29/10/07 - Contestación de inscripción a interesados.
- 30/10/07 - Armado del listado de productos a comprar – Relevamiento de precios en locales del medio.
- 01/11/07 - Compra de productos
- 02/11/07 - Armado de mesa en place – preparación del local para el curso
- 03/11/07 - dictado del curso - 07:00 hs Arribo al local – 07:30 hs mesa en place de los productos a cocinar – 08:00 Apertura del mismo – 08:30 hs recepción de los primeros participantes – 09:00 hs comienzo del curso, a cargo del Profesional (Chef Iván ortega) –. Entradas realizadas: Bruschetta de campo al estilo de misiones, mollejas crocantes al verdeo con mandiocas fritas, y Ensalada tropical de mango , palmitos y aguacates) – 11:00hs presentación de los Platos principales: Surubí con polenta crocante especiada, dorado con cebollas caramelizadas y salas de Vermouth y Payagua mascada (plato de carne tradicional de la región

guaranítica) con arroz pilaf y salsa mostaza. – 12:00 hs presentación del tercer plato (Crema semi helada de moras del monte y ananá, brioche caramelizado con salsa de mango y helado.

- 12:30 hs conclusión del curso, con intercambio de ideas – Entrega de certificados a los participantes.
- En las dos jornadas se cumplieron los siguientes objetivos:
- brindar a los participantes herramientas técnicas para la confección de una carta con identidad guaranítica.
- Debatir sobre conceptos referidos a la cocina regional y étnica.
- Aspectos y características de un plato gourmet.
- Despertar la imaginación y creatividad de los participantes con la realización y degustación de los platos elaborados durante la jornada.

Encuentro en La Ciudad de Eldorado

- 14/11/07- Organización del evento en Eldorado – Restaurant Visage-
Contestación de inscripción a interesados
- 15/11/07 - Compra de productos - Armado de misa en place –
- 16/11/07 - dictado del curso - 07:00 hs Arribo al local – 07:30 hs misa en
place de los productos a cocinar – 08:00 Apertura del mismo – 08:30 hs
recepción de los primeros participantes –10:00 hs comienzo del curso, a
cargo del Profesional (Chef Iván ortega) –. Entradas realizadas: Bruschetta
de campo al estilo de Misiones; mollejas crocantes al verdeo con
mandiocas fritas, y Ensalada tropical de mango, palmitos y aguacates) –
11:00hs presentación de los Platos principales: Surubí con polenta
crocante especiada, dorado con cebollas caramelizadas y salas de
Vermouth y Payagua mascada (plato de carne tradicional de la región
guaranítica) con arroz pilaf y salsa mostaza. – 12:00 hs presentación del
tercer plato (Crema semi helada de moras del monte y ananá, brioche
caramelizado con salsa de mango y helado.
- 12:30 hs conclusión del curso, con intercambio de ideas – Entrega de
certificados a los participantes.
- En la jornada se cumplieron los siguientes objetivos:
- brindar a los participantes herramientas técnicas para la confección de una
carta con identidad guaranítica.
- Debatir sobre conceptos referidos a la cocina regional y étnica.
- Aspectos y características de un plato gourmet.
- Despertar la imaginación y creatividad de los participantes con la
realización y degustación de los platos elaborados durante la jornada.

- 13:00 hs finalización del curso.-

Encuentro en La Ciudad de Oberá

- Organización del curso:

16/11/07- Organización del evento en Oberá - Contestación de inscripción a interesados – Pedido de Salón de la casa Polaca en el Parque de las Naciones -

- 17/11/07 - Compra de productos
- 18/11/07 - Armado de mesa en place –
- 19/11/07 - dictado del curso - 07:00 hs Arribo al local – 07:30 hs mesa en place de los productos a cocinar – 08:00 Apertura del mismo – 08:30 hs recepción de los primeros participantes –10:00 hs comienzo del curso, a cargo del Profesional (Chef Iván ortega) –. Entradas realizadas: Bruschetta de campo al estilo de Misiones; mollejas crocantes al verdeo con mandiocas fritas, y Ensalada tropical de mango, palmitos y aguacates) – 11:00hs presentación de los Platos principales: Surubí con polenta crocante especiada, dorado con cebollas caramelizadas y salsa de Vermouth y Payagua mascada (plato de carne tradicional de la región guaraníca) con arroz pilaf y salsa mostaza. – 12:00 hs presentación del tercer plato (Crema semi helada de moras del monte y ananá, brioche caramelizado con salsa de mango y helado.
- 12:30 hs conclusión del curso, con intercambio de ideas – Entrega de certificados a los participantes.
- En la jornada se cumplieron los siguientes objetivos:
- brindar a los participantes herramientas técnicas para la confección de una carta con identidad guaraníca.

- Debatir sobre conceptos referidos a la cocina regional y étnica.
- Aspectos y características de un plato gourmet.
- Despertar la imaginación y creatividad de los participantes con la realización y degustación de los platos elaborados durante la jornada.
- 13:00 hs finalización del curso.-

Encuentro en La Ciudad de Alem

Organización del curso:

- 20/11/07- Organización del evento en Alem - Contestación de inscripción a interesados –
- 21/11/07 - Compra de productos y armado de mesa en place –
- 22/11/07 - dictado del curso - 07:00 hs Arribo al local – 07:30 hs mesa en place de los productos a cocinar – 08:00 Apertura del mismo – 08:30 hs recepción de los primeros participantes –10:00 hs comienzo del curso, a cargo del Profesional (Chef Iván ortega) –. Entradas realizadas: Bruschetta de campo al estilo de Misiones; mollejas crocantes al verdeo con mandiocas fritas, y Ensalada tropical de mango, palmitos y aguacates) – 11:00hs presentación de los Platos principales: Surubí con polenta crocante especiada, dorado con cebollas caramelizadas y salsa de Vermouth y Payagua mascada (plato de carne tradicional de la región guaraníca) con arroz pilaf y salsa mostaza. – 12:00 hs presentación del tercer plato (Crema semi helada de moras del monte y ananá, brioche caramelizado con salsa de mango y helado.
- 12:30 hs conclusión del curso, con intercambio de ideas – Entrega de certificados a los participantes.
- En la jornada se cumplieron los siguientes objetivos:
- brindar a los participantes herramientas técnicas para la confección de una carta con identidad guaraníca.
- Debatir sobre conceptos referidos a la cocina regional y étnica.
- Aspectos y características de un plato gourmet.

- Despertar la imaginación y creatividad de los participantes con la realización y degustación de los platos elaborados durante la jornada.
- 13:00 hs finalización del curso.-

Encuentro en La Ciudad de San Ignacio

Organización del curso:

- 22/11/07- Organización del evento en San Ignacio - Restaurant Don Valentín - Contestación de inscripción a interesados
- 23/11/07 - Compra de productos - Armado de mesa en place
- 24/11/07 - dictado del curso - 07:00 hs Arribo al local – 07:30 hs mesa en place de los productos a cocinar – 08:00 Apertura del mismo – 08:30 hs recepción de los primeros participantes –10:00 hs comienzo del curso, a cargo del Profesional (Chef Iván ortega) –. Entradas realizadas: Bruschetta de campo al estilo de Misiones; mollejas crocantes al verdeo con mandiocas fritas, y Ensalada tropical de mango, palmitos y aguacates) – 11:00hs presentación de los Platos principales: Surubí con polenta crocante especiada, dorado con cebollas caramelizadas y salsa de Vermouth y Payagua mascada (plato de carne tradicional de la región guaraníca) con arroz pilaf y salsa mostaza. – 12:00 hs presentación del tercer plato (Crema semi helada de moras del monte y ananá, brioche caramelizado con salsa de mango y helado.
- 12:30 hs conclusión del curso, con intercambio de ideas – Entrega de certificados a los participantes.
- En la jornada se cumplieron los siguientes objetivos:
- brindar a los participantes herramientas técnicas para la confección de una carta con identidad guaraníca.
- Debatir sobre conceptos referidos a la cocina regional y étnica.
- Aspectos y características de un plato gourmet.

- Despertar la imaginación y creatividad de los participantes con la realización y degustación de los platos elaborados durante la jornada.
- 13:00 hs finalización del curso.-

Encuentro en La Ciudad de Apóstoles

Organización del curso:

- 24/11/07- Organización del evento en Apóstoles – Centro de Jubilados -
Contestación de inscripción a interesados
- 26/11/07 - Compra de productos - Armado de mesa en place
- 27/11/07 - dictado del curso - 07:00 hs Arribo al local – 07:30 hs mesa en
place de los productos a cocinar – 08:00 Apertura del mismo – 08:30 hs
recepción de los primeros participantes –10:00 hs comienzo del curso, a
cargo del Profesional (Chef Iván ortega) –. Entradas realizadas: Bruschetta
de campo al estilo de Misiones; mollejas crocantes al verdeo con
mandiocas fritas, y Ensalada tropical de mango, palmitos y aguacates) –
11:00hs presentación de los Platos principales: Surubí con polenta
crocante especiada, dorado con cebollas caramelizadas y salsa de
Vermouth y Payagua mascada (plato de carne tradicional de la región
guaranítica) con arroz pilaf y salsa mostaza. – 12:00 hs presentación del
tercer plato (Crema semi helada de moras del monte y ananá, brioche
caramelizado con salsa de mango y helado.
- 12:30 hs conclusión del curso, con intercambio de ideas – Entrega de
certificados a los participantes.
- En la dos jornada se cumplieron los siguientes objetivos:
- brindar a los participantes herramientas técnicas para la confección de una
carta con identidad guaranítica.
- Debatir sobre conceptos referidos a la cocina regional y étnica.
- Aspectos y características de un plato gourmet.

- Despertar la imaginación y creatividad de los participantes con la realización y degustación de los platos elaborados durante la jornada.
- 13:00 hs finalización del curso.-

Encuentro en La Ciudad de Andresito

Organización del curso:

- 28/11/07- Organización del evento en Andresito – Instituto Parroquial San Andrés - Contestación de inscripción a interesados
- 29/11/07 - Compra de productos - Armado de mesa en place
- 30/11/07 - dictado del curso - 07:00 hs Arribo al local – 07:30 hs mesa en place de los productos a cocinar – 08:00 Apertura del mismo – 08:30 hs recepción de los primeros participantes –10:00 hs comienzo del curso, a cargo del Profesional (Chef Iván ortega) –. Entradas realizadas: Bruschetta de campo al estilo de Misiones; mollejas crocantes al verdeo con mandiocas fritas, y Ensalada tropical de mango, palmitos y aguacates) – 11:00hs presentación de los Platos principales: Surubí con polenta crocante especiada, dorado con cebollas caramelizadas y salsa de Vermouth y Payagua mascada (plato de carne tradicional de la región guaraníca) con arroz pilaf y salsa mostaza. – 12:00 hs presentación del tercer plato (Crema semi helada de moras del monte y ananá, brioche caramelizado con salsa de mango y helado.
- 12:30 hs conclusión del curso, con intercambio de ideas – Entrega de certificados a los participantes.
- En la jornada se cumplieron los siguientes objetivos:
- brindar a los participantes herramientas técnicas para la confección de una carta con identidad guaraníca.
- Debatir sobre conceptos referidos a la cocina regional y étnica.
- Aspectos y características de un plato gourmet.

- Despertar la imaginación y creatividad de los participantes con la realización y degustación de los platos elaborados durante la jornada.
- 13:00 hs finalización del curso.-

Encuentro en La Ciudad de El Soberbio

Organización del curso:

- 02/12/07- Organización del evento en Elsoberbio – Hostería Puesta del Sol - Contestación de inscripción a interesados
- 03/12/07 - Compra de productos - Armado de mesa en place
- 04/12/07 - dictado del curso - 07:00 hs Arribo al local – 07:30 hs mesa en place de los productos a cocinar – 08:00 Apertura del mismo – 08:30 hs recepción de los primeros participantes –10:00 hs comienzo del curso, a cargo del Profesional (Chef Iván ortega) –. Entradas realizadas: Bruschetta de campo al estilo de misiones, mollejas crocantes al verdeo con mandiocas fritas y Tabla de queso – 11:00hs presentación de los Platos principales: Surubí con polenta crocante especiada, dorado con cebollas caramelizadas y salas de Vermouth y Payagua mascada (plato de carne tradicional de la región guaranítica) con arroz pilaf y salsa mostaza. – 12:00 hs presentación del tercer plato (Crema semi helada de moras del monte y ananá, brioche caramelizado con salsa de mango y helado.
- 12:30 hs conclusión del curso, con intercambio de ideas – Entrega de certificados a los participantes.
- En la jornada se cumplieron los siguientes objetivos:
- brindar a los participantes herramientas técnicas para la confección de una carta con identidad guaranítica.
- Debatir sobre conceptos referidos a la cocina regional y étnica.
- Aspectos y características de un plato gourmet.
- Despertar la imaginación y creatividad de los participantes con la realización y degustación de los platos elaborados durante la jornada.

- 13:00 hs finalización del curso.-

Encuentro en La Ciudad de Iguazú

Organización del curso:

- 05/12/07- Organización del evento en Iguazú – Hostel Bed and Breakfast -
Contestación de inscripción a interesados - Compra de productos -
Armado de mesa en place
- 06/12/07 - dictado del curso - 07:00 hs Arribo al local – 07:30 hs mesa en
place de los productos a cocinar – 08:00 Apertura del mismo – 08:30 hs
recepción de los primeros participantes –10:00 hs comienzo del curso, a
cargo del Profesional (Chef Iván ortega) –. Entradas realizadas: Bruschetta
de campo al estilo de misiones, mollejas crocantes al verdeo con
mandiocas fritas y Tabla de queso – 11:00hs presentación de los Platos
principales: Surubí con polenta crocante especiada, dorado con cebollas
caramelizadas y salsa de Vermouth y Payagua mascada (plato de carne
tradicional de la región guaraníca) con arroz pilaf y salsa mostaza. – 12:00
hs presentación del tercer plato (Crema semi helada de moras del monte y
ananá, brioche caramelizado con salsa de mango y helado.
- 12:30 hs conclusión del curso, con intercambio de ideas – Entrega de
certificados a los participantes.
- En la jornada se cumplieron los siguientes objetivos:
- brindar a los participantes herramientas técnicas para la confección de una
carta con identidad guaraníca.
- Debatir sobre conceptos referidos a la cocina regional y étnica.
- Aspectos y características de un plato gourmet.

- Despertar la imaginación y creatividad de los participantes con la realización y degustación de los platos elaborados durante la jornada.
- 13:00 hs finalización del curso.-

Fotos de los cursos:











Publicidad en los medios

[TerritorioDigital.com - Pionero en Internet - Primero en Misiones](#)

09:16 | **Capacitarán** en la Elaboración de **Cartas y Menús**. En la ciudad de San Ignacio 200.32.4.80/historial/2007/11/24/index.aspx - 47k - [En caché](#) - [Páginas similares](#)

[Puerto Rico: Capacitación gratuita en elaboración de cartas y ...](#)

Mañana sábado se realizará la “Jornada **gratuita** de **capacitación** en Elaboración de **Cartas y Menús**”, en Puerto Rico, en avenida 9 de Julio 2774, de 10 a 13. ... [www.misionesonline.net/paginas/detalle.php?db=noticias2007&id=102931](#) - 25k - [En caché](#) - [Páginas similares](#)

[Tierra de Periodistas - Red de Noticias de Misiones](#)

Mañana se realizará una “Jornada **gratuita** de **capacitación** en Elaboración de **Cartas y Menús**”. La **capacitación** se llevará a cabo en la ciudad de Puerto Rico, ... [www.tierradepperiodistas.com/index.php?op=secciones&id=4&_pagi_pg=9](#) - 25k - [En caché](#) - [Páginas similares](#)

Turismo | 09-11-2007 14:12:00

 [Versión Imprimible](#)

Con apoyo del CFI y el Ministerio de Ecología y Turismo

Iguazú: Capacitación gratuita en elaboración de cartas y menús

Mañana sábado se realizará la “Jornada gratuita de capacitación en Elaboración de Cartas y Menús”, en Iguazú-

Esta actividad se inscribe en el contexto de una provincia eminentemente turística, según comunicó el ministerio de Ecología, RNR y Turismo.

Misiones inscripta dentro de los circuitos internacionales de turismo, con el consiguiente flujo de visitantes extranjeros que eso acarrea. Como contra cara a los atractivos naturales que presenta la provincia, las características del mercado profesional se encuadran dentro de una actividad gastronómica muy básica, desprovista de conceptos técnicos que permitan alcanzar los estándares internacionales de calidad y propuesta. El objetivo es lograrlo sin por ello perder identidad y color local.

Por otro lado la presente capacitación tiene como objetivo maximizar el aprovechamiento de los recursos físicos y humanos con el fin de lograr la óptima rentabilidad de la unidad de negocio. Podríamos inscribir el presente curso de capacitación dentro de otras acciones concretas que tiendan a la profesionalización de la actividad y que a la vez funcionen como disparador de la búsqueda de una cocina regional propia de Misiones.

La jornada está destinada a personas relacionadas con la actividad gastronómica. Las vacantes son limitadas, para informes e inscripción comunicarse a la dirección de correo electrónico cartasymenues@yahoo.com.ar.

[TerritorioDigital.com - Pionero en Internet - Primero en Misiones](#)

09:16 | **Capacitarán** en la Elaboración de **Cartas y Menús en Iguazú**. 09:06 | IEl lugar más turístico del país recibirá capacitación gastronómica ...

200.32.4.80/historial/2007/12/06/index.aspx - 47k - [En caché](#) - [Páginas similares](#)

[TerritorioDigital.com - Pionero en Internet - Primero en Misiones](#)

11:25 | **Capacitarán** en la Elaboración de **Cartas y Menús**. En la ciudad de Leandro N.Alem.

200.32.4.80/historial/2007/11/22/index.aspx - 45k - [En caché](#) - [Páginas similares](#)

[TerritorioDigital.com - Pionero en Internet - Primero en Misiones](#)

11:25 | **Capacitarán** en la Elaboración de **Cartas y Menús** . En la ciudad de Andresito

200.44.4.80/historial/2007/11/30index.aspx - 43k - [En caché](#) - [Páginas similares](#)

Para gastronómicos

Capacitarán en la Elaboración de Cartas y Menús

<SPAN

A partir de hoy se llevarán a cabo una serie de Jornadas Gratuitas de Capacitación en la Elaboración de Cartas y Menús, en diferentes puntos turísticos de la provincia de Misiones. Las jornadas serán dictadas por el profesor Iván Ortega, técnico en Cocina Profesional, egresado del Colegio de Cocineros Gatos Dumas de Buenos Aires y cuentan con el apoyo del Consejo Federal de Inversiones.

El curso de capacitación tiene como objetivo maximizar el aprovechamiento de los recursos físicos y humanos con el fin de lograr la óptima rentabilidad de la unidad de negocio, la profesionalización de la actividad y que a la vez funcionen como disparador de la búsqueda de una cocina regional propia de Misiones.

A través de la asistencia técnica se espera capacitar a 200 participantes, distribuidos en diez encuentros a organizar y desarrollar en las ciudades de El Soberbio, Iguazú, Andresito, Oberá, San Ignacio, Apóstoles, Eldorado, Puerto Rico, Posadas, Alem. En dichas localidades corresponden a las zonas en las que se registra mayor presencia de turistas en la provincia y por consiguiente mayor cantidad de emprendimientos destinados a la gastronomía.

La capacitación se desarrollará en dos módulos, uno teórico donde se verán los aspectos generales concernientes al armado de una carta y otro práctico, donde se realizará una clase magistral demostrativa y se elaborarán platos de "entrada, principales y postres".

La primera capacitación se realizará hoy, de 9 a 13 horas, en el Instituto Superior Alas y Raíces, ubicado en calle San Martín 1730 de la ciudad de Posadas. Las inscripciones se realizan en dicho instituto.

«« [Regresar](#)

Lunes 22 de Octubre de 2007 - 09:16 hs.

Para gastronómicos

Capacitarán en la Elaboración de Cartas y Menús

“Jornada gratuita de capacitación en elaboración de cartas y menús”

A cargo del Profesor Iván Ortega egresado del Colegio de Cocineros Gatos Dumas de Buenos Aires.

En búsqueda de una cocina Misionera con identidad propia

Destinado a personas relacionadas con la actividad gastronómica

En Posadas el 22/10/07 de 09:00hs a 13:00hs

Inscripciones: Enviando currículum vitae al mail:

cartasymenues@yahoo.com.ar

Vacantes limitadas

Auspiciado por el CFI “Consejo Federal de Inversiones”.

Conclusiones

De la realización de las jornadas de capacitación podemos inferir que:

- la provincia necesita de apoyos técnicos como la presente capacitación ya que la actividad gastronómica actual en la provincia se encuentra creativamente estancada.
- Como todas ciudades del interior del país las localidades capacitadas muestran una gastronomía muy ligada a patrones culturales arcaicos y previsibles, donde por ejemplo el valor agregado de la decoración en los platos es ignorada.
- Los participantes trasladaron sus inquietudes con respecto a fundamentos teóricos donde se aclararon conceptos como, composición de un plato gourmet, cocina étnica, rentabilidad gastronómica, selección del cliente meta, cocina regional, maridajes clásicos, enología y gastronomía.
- El curso funcionó como un disparador en tanto al reconocimiento de que no existe una cocina misionera propiamente dicha aislada de la cocina guaranítica, con lo cual resulta difícil la identificación de sus actores laborales a causa de la xenofobia.
- Las jornadas sirvieron para realizar un decálogo de platos típicos de la cocina guaranítica y sus posibilidades de fusión y emplatado moderno.
- También el curso funcionó como base de una gastronomía regional con mirada al extranjero, transformando a los participantes en responsables directos de esa gastronomía en construcción.