

**A.N.E.P.**  
CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL  
(Universidad del Trabajo del Uruguay)

**Exp. Nº 4 / 7891**

**Año 2014**

**Asunto**

INSPECCION DE GASTRONOMIA - REMITE  
PROPUESTA DEL CURSO TECNICO TERCARIO EN  
GASTRONOMIA-COCINA EN MODALIDAD BINACIONAL

**Tema 160 - PROGRAMAS**

**Dependencia** 43000 - PROGRAMA DE EDUCACION EN  
ADMINISTRACION, COMERCIALIZACION Y  
SERVICIOS / 43205 - INSPECCION DE  
GASTRONOMIA

**Palabra Clave 561/14**

**Confeccionado por:** Ma.del Carmen Garcia

**Fecha de Entrada:** 30/12/2014

115769119

Montevideo 27 de noviembre de 2014

Sra. Directora de  
Programa Administración y Servicios  
Mag. Prof. Myriam Souza

Se eleva para su conocimiento y consideración, propuesta de Curso Técnico Terciario en Gastronomía-Cocina en modalidad binacional.

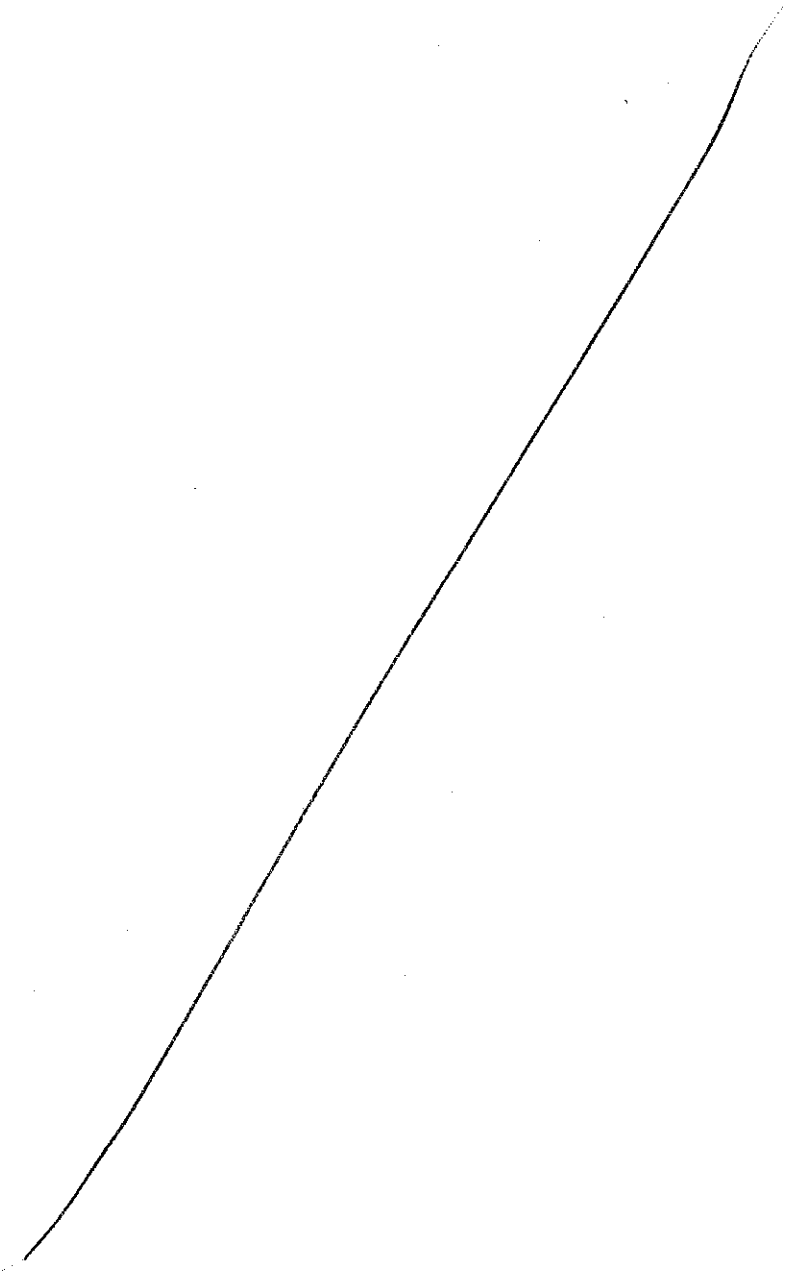
Participaron en el diseño de la misma:

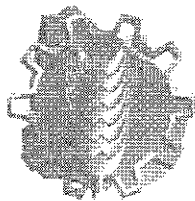
- Maestra Técnica Carmen Azcoitia
- Sr. Cristian Migliarini
- ATD, Prof. M. Rodríguez
- Nancy Rosado

  
Mag. Nancy Rosado  
Insp de Gastronomía



Ca 561/14  
NR /mg

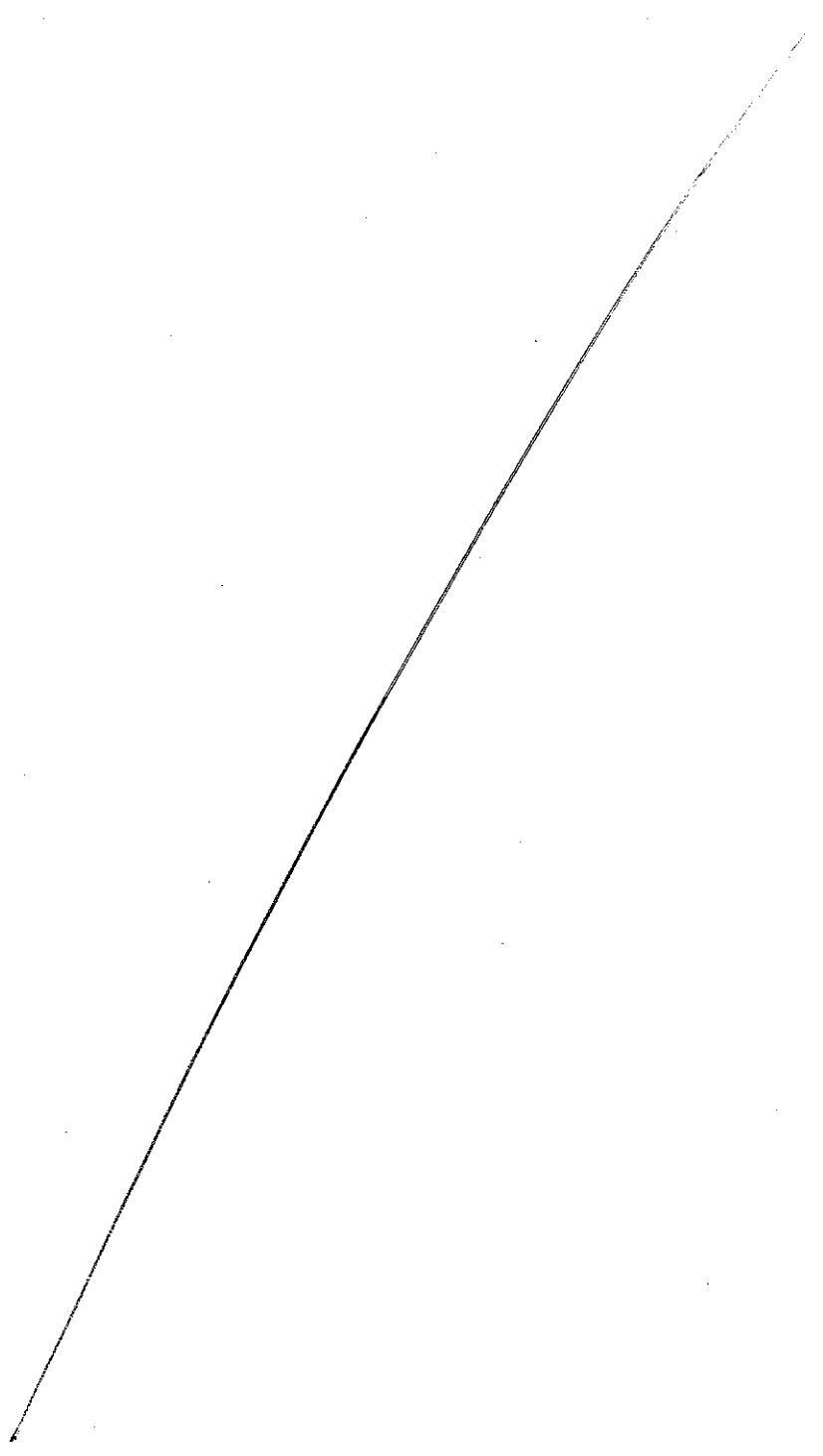




**CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL**  
(Universidad del Trabajo del Uruguay)  
**PROGRAMA PLANEAMIENTO EDUCATIVO**

**ESQUEMA DE DISEÑO CURRICULAR**

Identificación	Código SIPE	DESCRIPCIÓN			
Tipo de Curso		Curso Técnico Terciario en Gastronomía-cocina			
Orientación		Gastronomía			
Sector					
Modalidad	Binacional				
Perfil de Ingreso	Egresados de Bachillerato en cualquiera de sus modalidades y orientaciones.				
Duración	Horas totales:	Horas semanales:	Semanas		
	1296-1728	26 a 28 horas	16 semanas		
Perfil de Egreso	<b>Técnico en Gastronomía-cocina</b> Operar los diferentes equipos, instrumentos, máquinas y herramientas para el desarrollo de la profesión Aplicar técnicas de producción y de servicios, considerando los aspectos higiénico-sanitarios, socio-ambientales e históricos culturales. Elaborar y organizar preparaciones de la carta menú Sugerir sustituciones en preparaciones de dieta Enfatizar y revalorizar la cocina regional respetando técnicas e ingredientes. Difundir oferta gastronómica regional Realizar proyectos acotados a los tipos de servicios Demostrar y determinar la solución más conveniente para los distintos servicios. Montar los servicios gastronómicos en función del mismo Ejecutar los servicios gastronómicos en sus diferentes etapas Verificar la calidad y cantidad de los insumos Asistir y asesorar en la compra de insumos y venta de los servicios Poner en práctica las acciones necesarias para la protección del medio ambiente y la seguridad laboral Conformar equipos de trabajo multidisciplinarios que gestionen acciones relacionadas con la especialidad Comunicar y describir la oferta gastronómica en español y portugués Incorporar técnicas innovadoras de elaboración y manipulación, para lograr una amplia gama de texturas, aromas y sabores Jerarquizar nivel de propuesta gastronómica, considerando las características del servicio, disponibilidad de ingredientes de estación, aspectos económicos, nutricionales y maridaje. Elaborar preparaciones, sustituyendo ingredientes, teniendo en cuenta patologías más frecuentes. Elaborar y preparar platos gourmets, con carnes no tradicionales Relacionar conceptos y técnicas de la pastelería clásica con aplicaciones de nuevas tendencias.				
Créditos Educativos y Certificación	Técnico en Gastronomía ( 216 créditos educativos)				
Nº Resolución del CETP	Fecha de presentación:27/11/14	Exp. Nº	Res. Nº	Acta Nº	Fecha



## Técnico con formación binacional en Gastronomía-Cocina

- Curso Técnico en Cocina por IFSul
- Técnico Terciario en Gastronomía por el CETP-UTU.

### ANTECEDENTES

#### 1.- FUNDAMENTACIÓN

La siguiente propuesta correspondiente al área de gastronomía, se enmarca en los lineamientos presentados en el documento elaborado por el Instituto Federal Sul-río-grandense (IFSul), "Proyecto de Curso Técnico en Cocina" y el Reglamento de la Educación Superior Terciaria del CETP-UTU, de *"...ofrecer una educación tecnológica pertinente, de calidad, en concordancia con los lineamientos e identidad institucional..."*<sup>1</sup>

El presente plan de estudios, se crea en el marco de los cursos binacionales, establecidos en los límites de Brasil y Uruguay como un proyecto piloto de frontera. No solo responde a una necesidad común, la cualificación profesional en el área de gastronomía- cocina, sino que se presenta como una oportunidad de integración territorial, cultural, social, educativa, ambiental y económica.

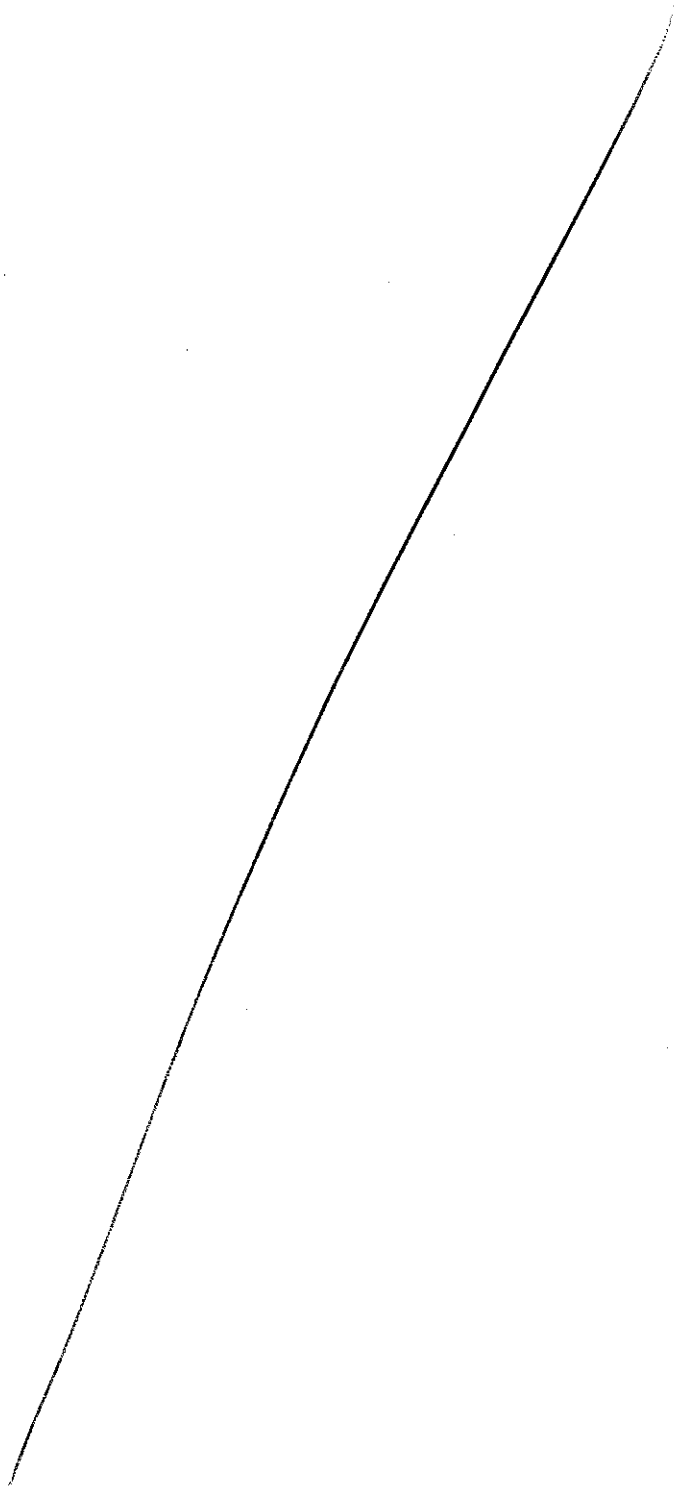
El Turismo, sector terciario de la economía, engloba un complejo grupo de actividades económicas y profesionales interrelacionadas, al punto de ser consideradas una sola, pese a sus diferentes especializaciones: turismo, hotelería y restauración (gastronomía). El sector gastronómico, en pleno crecimiento y en constante cambio, no es ajeno a éste fenómeno, si bien existen aspectos comunes que dificultan su delimitación, si está definido en sus áreas: cocina, salón y barra.

El Ministerio de Turismo y Deporte, en su Plan Nacional de Turismo Sostenible<sup>2</sup>, define la visión como *"...Uruguay, país turístico reconocido internacionalmente por su compromiso con el desarrollo sostenible,*

---

<sup>1</sup> Reglamento de la EST del CETP-UTU. Cap 1 Art. 2

<sup>2</sup> Minturd-bid (2009). Plan Nacional de Turismo sostenible 2009-2020. Montevideo



4

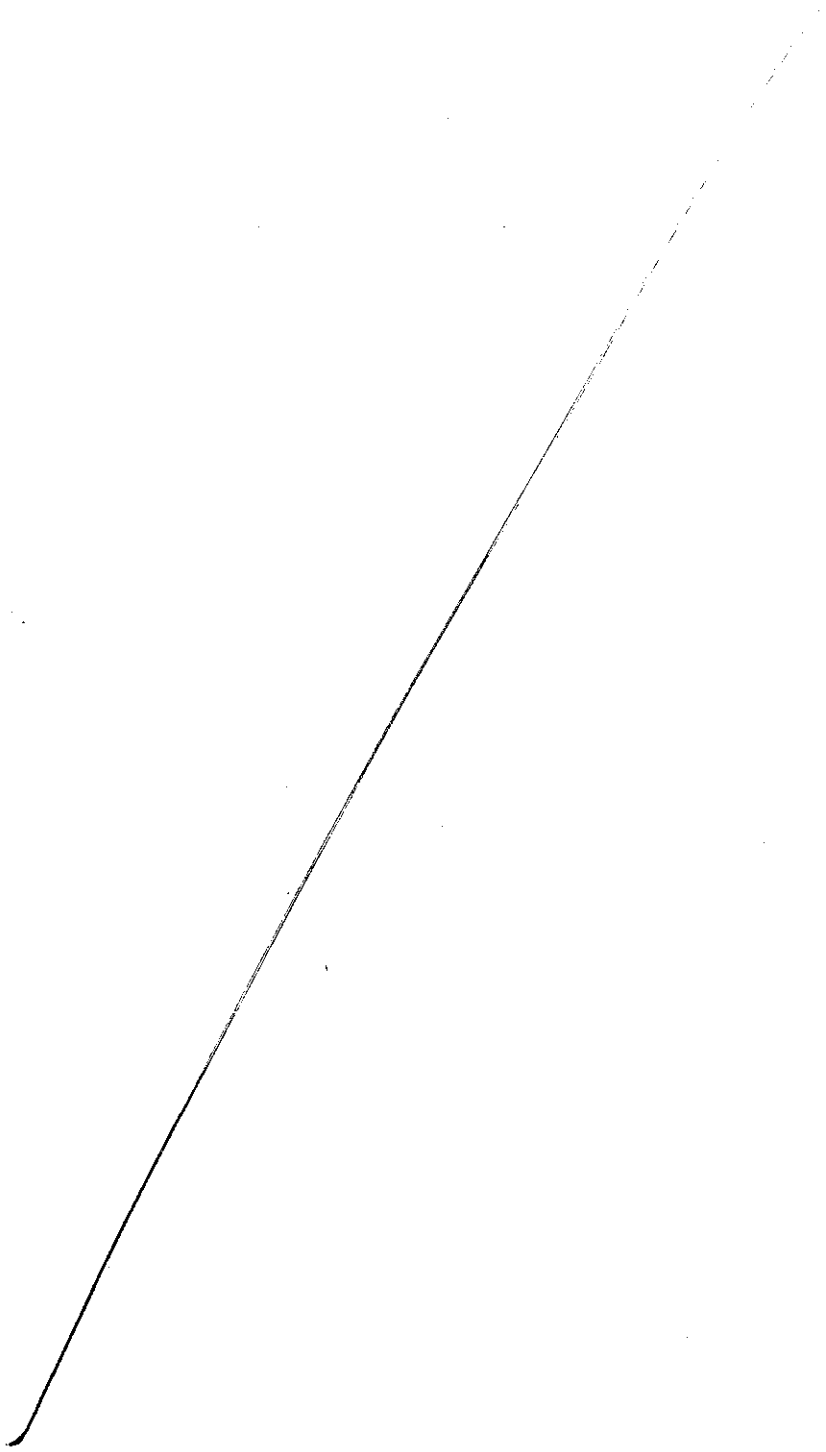
*competitivo, accesible, amigable y seguro. Con servicios de calidad, actores capacitados y la máxima articulación entre los diversos protagonistas de la actividad”...*

Considerando las demandas del contexto global y local, y lo expresado en el Plan de Turismo de Santana do Livramento 2013-2017, de que el departamento de Santana do Livramento es el segundo Polo Turístico de compras y de tránsito de brasileños hacia Uruguay, y en el esfuerzo de atraer a los turistas a permanecer un día más en el territorio, se visualiza a la gastronomía como producto turístico, potenciando lo regional, pero guiados por los principios de la alimentación saludable, en consonancia con la OMS, quien define Salud como el: “... estado completo de bienestar físico, social y mental de los individuos...” . Siendo la alimentación responsable del estado de bienestar de las personas.

La gastronomía está presente en todas las actividades, los servicios de alimentación son prestados en hoteles, restaurantes, bares, clubes, parques, aviones, empresas que preparan buffets, catering y otros, En consecuencia, de este conjunto de fenómenos que caracterizan el área laboral actual, el mercado de trabajo se ve reconfigurado y tiene nuevas exigencias, no solo la valorización de la formación técnica, sino la revalorización de la educación general, las competencias comunicativas, conocimientos científicos y socio culturales, el razonamiento, la expresión oral y escrita, la autonomía, la iniciativa, la cooperación, el trabajo en equipo, la solución de problemas y la toma de decisiones, lo que le permitirá adaptarse permanentemente a los constantes cambios y nuevos requerimientos del mercado de trabajo.

La organización, el desarrollo y el cierre de los servicios en gastronomía, implica planificación, análisis de las actividades, la creación de proyectos. La Tecnicatura en Gastronomía-cocina, tiene como finalidad proporcionar las competencias necesarias para el ejercicio cualificado de la profesión y comprender la organización y características de la industria alimentaria, la legislación laboral aplicada, obligaciones y derechos que de ella derivan, así como los mecanismos que potencia el acceso al mercado laboral.





### 3.- POBLACIÓN OBJETIVO

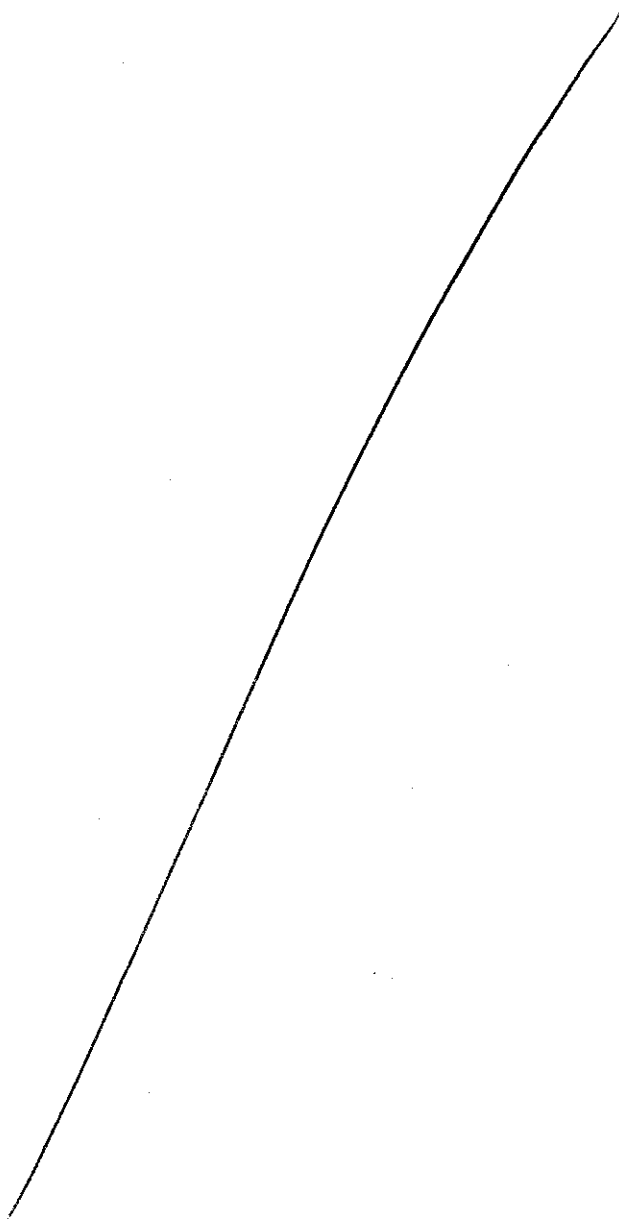
- Uruguay:
  - Egresados de Bachillerato en cualquier modalidad
  - Egresado del Bachillerato Profesional en Gastronomía podrán optar por realizar prueba de suficiencia en el Componente de Formación Tecnológica
  
- Brasil:
  - Enseñanza Media o equivalente
  - El proceso de selección será reglamentado en las bases del llamado

### 4.- MARCO CURRICULAR

**Curso:** Tecnicatura en Gastronomía (Uruguay)  
Técnico en Cocina (Brasil)

**Entrada:** SEMESTRAL

	CÓDIGO	ASIGNATURAS	HORAS DOCENTES	HORAS RELOJ	HORAS SEMESTRAL	CRÉDITOS
PRIMER SEMESTRE	CT	Cocina I	10	7.30	160	20
	CT	Seguridad e Higiene alimentaria	3	2.15	48	6
	CF	Bromatología (Legislación comparada)	3	2.15	48	6
	CF	Comunicación oral y escrita (español-portugués)	4	3	64	8
	CT	Francés Técnico	4	3	64	8
	CF	Relaciones Humanas	2	1.30	32	4
			SUBTOTAL	26	19.30	416-312
SEGUNDO	CT	Cocina II	10	7.30	160	20
	CT	Pastelería I	6	4.30	96	12
	CT	Técnicas de servicios	5	3.45	80	10
	CF	Gestión del emprendimiento gastronómico (sectores)	4	3	64	8
	CF	Comunicación oral y escrita (portugués-español)	2	1.30	32	4
			SUBTOTAL	27	20.15	432-324
TERCERO	CT	Cocina III	6	4.30	96	12
	CT	Pastelería II	6	4.30	96	12
	CT	Gastronomía Regional y cocinas del mundo	4	3	64	8
	CT	Enología, elaboración de bebidas y coctelería	4	3	64	8
	CF	Nutrición	4	3	64	8
	CF	Planificación de oferta gastronómica y análisis de costos	3	2.15	48	6



			SUBTOTAL	27	20.15	432-324	54
CUARTO	CT	Cocina IV		10	7.30	160	20
	CT	Pastelería III		6	4.30	96	12
	CT	Servicios gastronómicos (ceremonial y protocolo)		5	3.45	80	10
	CF	Química de alimentos (análisis sensorial)		4	3	64	8
	CT	C+ID		3	2.15	48	6
			SUBTOTAL		28	21	448-336
			SUB TOTAL	108	1296	1728	216
			PASANTÍA	90		120	
				108	1386	1848	

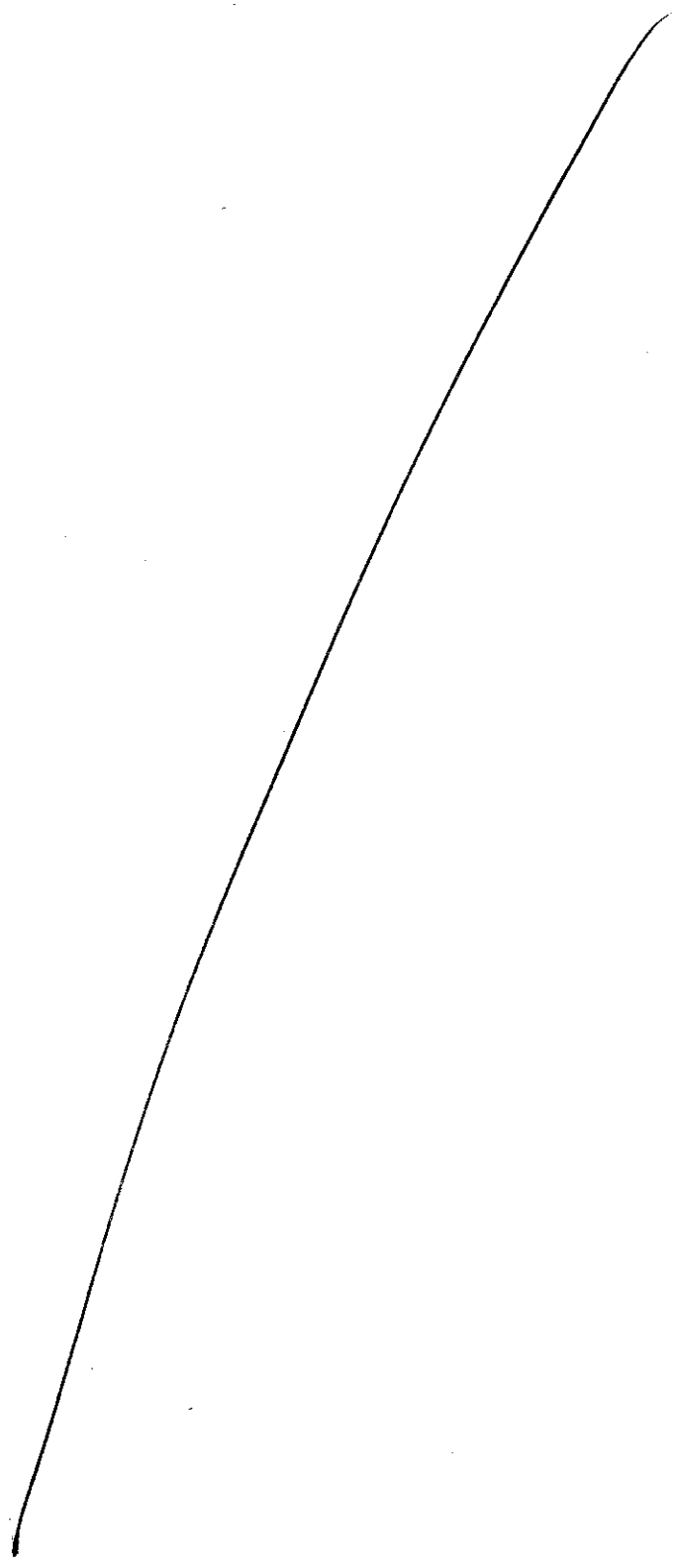
**DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS:**

**Cocina I - IV:** Es la asignatura eje de la propuesta, aborda desde el aprovisionamiento y control de las materias primas, a la presentación de los productos acabados de calidad, estandarizados, cumpliendo con las normas de inocuidad alimentaria. Técnicas de base de la gastronomía, manipulación de alimentos en crudo y su transformación por acción del calor, nuevas tecnologías, revalorización de técnicas clásicas, aplicadas a las nuevas tendencias, enfatizando el trabajo en producción. Planificación y realización de menús creativos. Sistemas de producción, sistematización y control de los procesos de cocina. Carta menú, son los temas de I a IV.

**Seguridad e higiene alimentaria:** Hace referencia a la inocuidad alimentaria a través de la gestión de la seguridad y las prácticas higiénicas del personal; de las áreas de trabajo; de los equipos e higiene alimentaria, desde la prevención. Sistemas de control.

**Bromatología:** hacer referencia a la legislación comparada (Brasil-Uruguay)

**Comunicación oral y escrita : español y portugués** (quién justifica la asignatura)



**Francés:** La inclusión en la currícula, implica el abordaje técnico aplicado, esencial para la formación del alumno. Es la lengua vehicular, universal del área, su especificidad la convierte en el soporte técnico por excelencia del profesional de la gastronomía.

**Relaciones humanas:** relaciones humanas y comportamiento humano. Toma de decisiones, manejo de conflictos. (Insp. De Derecho)

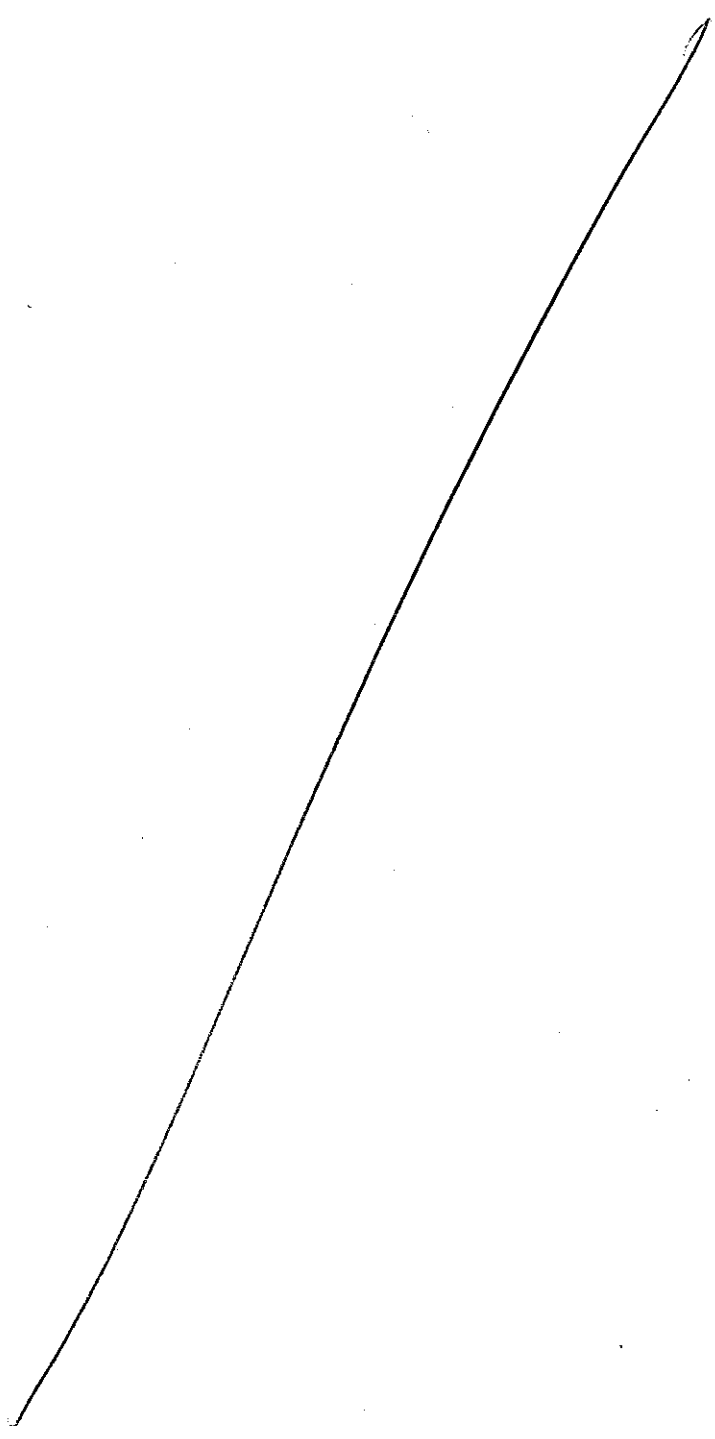
**Pastelería:** Instalaciones y organización del área productiva de pastelería. Técnicas y elaboraciones básicas de pastelería. Postres de restaurante. Carta de postres. Postres de autor

**Técnicas de servicios :** Tiene como finalidad, que el estudiante realice las operaciones de montaje, puesta a punto y cierre del salón comedor, enfatizando la mise en place. Técnicas de servicios de alimentos y bebidas. Coordinación de servicio de cocina y servicio en restaurante.

**Nutrición:** Reconocimiento de los alimentos como fuente de nutrientes y sus modificaciones por técnicas culinarias. Alimentación balanceada. Alimentación adecuada a factores de riesgo de las enfermedades más frecuentes. Prolongación y tiempo de vida útil de los alimentos.

**Gastronomía Regional y cocinas del mundo** El recorrido comienza con las cocinas del mundo, a efectos de contextualizar la gastronomía regional, enfatizando la utilización de los productos locales, reproduciendo los modos de hacer representativos de la región (bebidas, alimentos, ingredientes, productos, procesos de elaboración).

**Enología, elaboración de bebidas y coctelería:** Conocimientos enológicos generales y básicos del desarrollo vitivinícola de la región. Fenómenos químicos y físicos que afectan a la uva y el vino. Incluye bebidas anahalcólicas; bebidas alcohólicas fermentadas y destiladas. Carta de bebidas, maridaje.



8

**Gestión del emprendimiento gastronómico:** Empresas gastronómicas e iniciativa emprendedora. Administración y gestión de barra, salón y cocina. Comercialización en empresas gastronómicas. Insp contabilidad

**Planificación de oferta gastronómica y análisis de costos:** Gestión de costos y diseño de ofertas gastronómicas. Insp Contabilidad

**Servicios gastronómicos:** La finalidad de dicha materia es que el educando puede diagramar, desarrollar, ejecutar y supervisar distintos eventos gastronómicos, desde la solicitud de alimentos y materias a las para el montaje y realización del servicio.

**Química de los alimentos: incluir análisis sensorial**

**C+ID:** La creatividad, innovación y el desarrollo en la cocina, es una investigación constante, donde se conjugan el conocimiento clásico, lo autóctono como estilo, las experiencias e influencias de otras cocinas, las tendencias gastronómicas, unidas a la ciencia y tecnología, en la búsqueda de un nuevo concepto de Alta Cocina

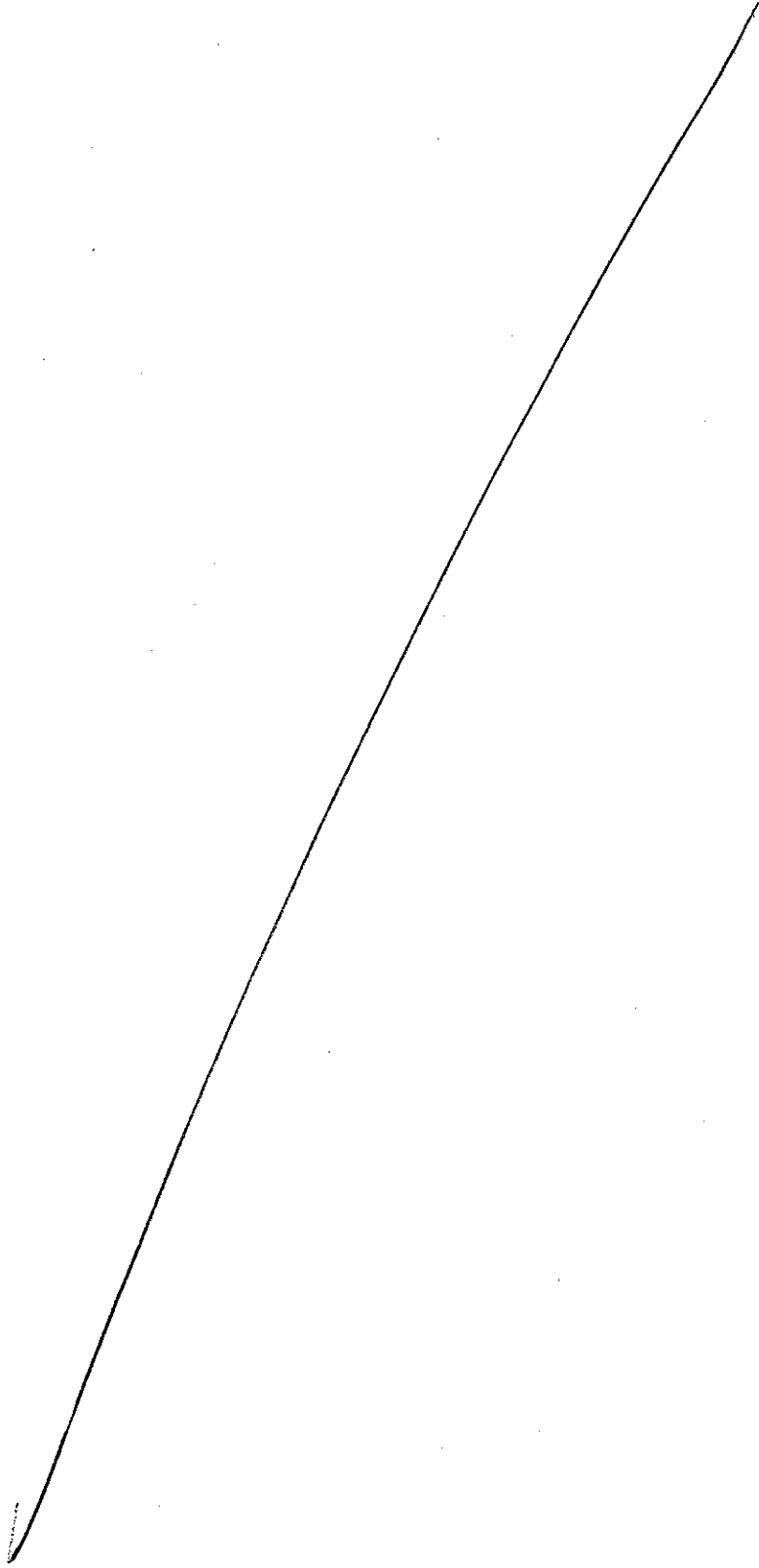
## **5.- ENFOQUE METODOLÓGICO**

El enfoque a utilizar en el curso, es en base a proyectos, con planificación, organización y resolución de eventos gastronómicos, con la finalidad de incorporar las competencias del perfil, correspondientes a cada semestre.

Los ejes organizadores de la propuesta están basados en las actividades prácticas de los talleres, que conjuntamente con los componentes de Formación Tecnológica y de Fundamentos, integran holísticamente la base conceptual teórica integrada, superando la compartimentación asignaturista-académica, dado que en la realidad los fenómenos ocurren en forma simultánea, estableciéndose una sinergia motivadora entre el saber y el hacer.

Las asignaturas y los contenidos programáticos de las mismas, articulan transversalmente los conocimientos, actitudes, habilidades y





9

destrezas que demanda la formación en gastronomía-cocina. La integración del territorio y sus manifestaciones sociales, ambientales, geográficas, históricas y culturales materiales e inmateriales, difunden el sentimiento de pertenencia a la comunidad.

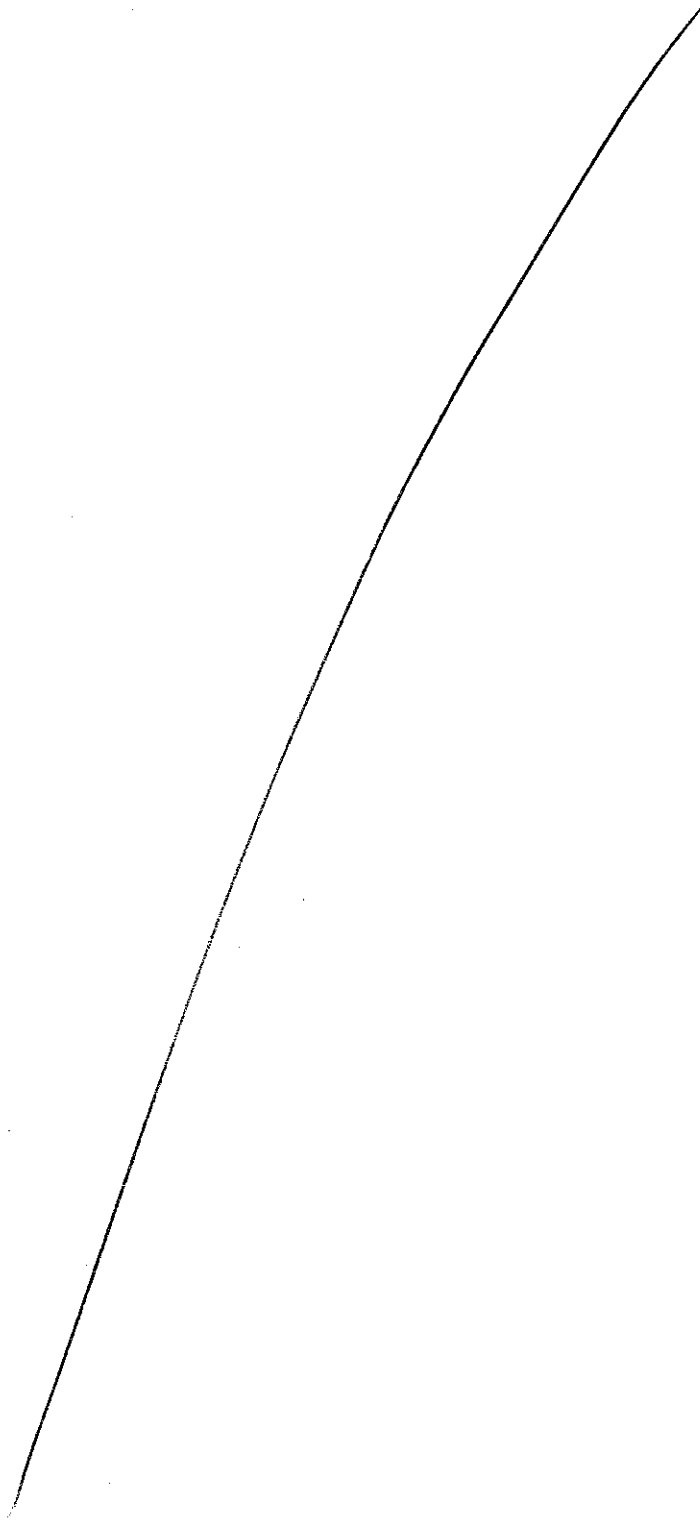
Para el logro de las competencias de los estudiantes y de los objetivos del plan de estudios, se incluirán foros, eventos y salidas didácticas de observación.

El currículo, se adapta a una concepción integradora, articulada en una oferta territorial que involucra a ambos países. La valorización patrimonial de lo cultural tradicional y natural, promueve la investigación y el reconocimiento de lo identitario como eje del desarrollo es la base para la innovación. El conocimiento de la gastronomía, como proceso interactivo, dinámico y evolutivo de las relaciones humanas interculturales, refleja la diversidad de los pueblos en el patrimonio cultural inmaterial como fruto de los intercambios desarrollados a través de las vías de comunicación y garantizan su difusión. En este marco, se conjugan saberes, habilidades, destrezas, tradiciones, costumbres, creencias, leyendas, formas de vida, producción nativa y cultivada.

El campo de acción abarca desde la elaboración de alimentos y bebidas de alta calidad a actividades de investigación, creación y difusión gastronómica como expresión cultural. Aborda, dimensiones de los aspectos éticos, ambientales y legales en el desempeño profesional de la gastronomía, lo cual implica desarrollar habilidades como: comunicación oral y escrita; trabajo en equipo, empatía, liderazgo, tomando siempre en consideración el valor del ser humano como eje central.

Apreciar los valores culturales implicados en la cultura gastronómica brasileña y uruguaya de frontera, como patrimonio en la historia, revaloriza y jerarquiza la identidad de los pueblos.

Técnicas culinarias clásicas, tradicionales y de vanguardia, son puestas en juego y para entender los procesos culinarios es necesario poseer conocimientos de las características de los alimentos, producción, diversidad, aceptabilidad y sentido de pertenencia. La alimentación está regida por la



producción de cada lugar. El consumo de los alimentos ha variado en la historia, y, a partir de su estudio, es posible inferir en como se va a desarrollar la gastronomía en el futuro.

**En esta propuesta, los elementos distintivos son:**

- a) Actividades de los talleres, se presentan enmarcados con la formación tecnológica correspondiente
- b) Formación científica hace énfasis en contenidos directamente aplicables a la realidad profesional del área respectiva.
- c) Investigación aplicada, desarrollando proyectos que enfrenten a los estudiantes a situaciones problemáticas o centros de interés vinculados a gastronomía
- d) Extensión, realizada a través de actividades como forma de profundizar la relación de la institución con el entorno
- e) Pasantías, son actividades pedagógicas de contenido práctico que contribuyen a la formación profesional de los estudiantes en el área

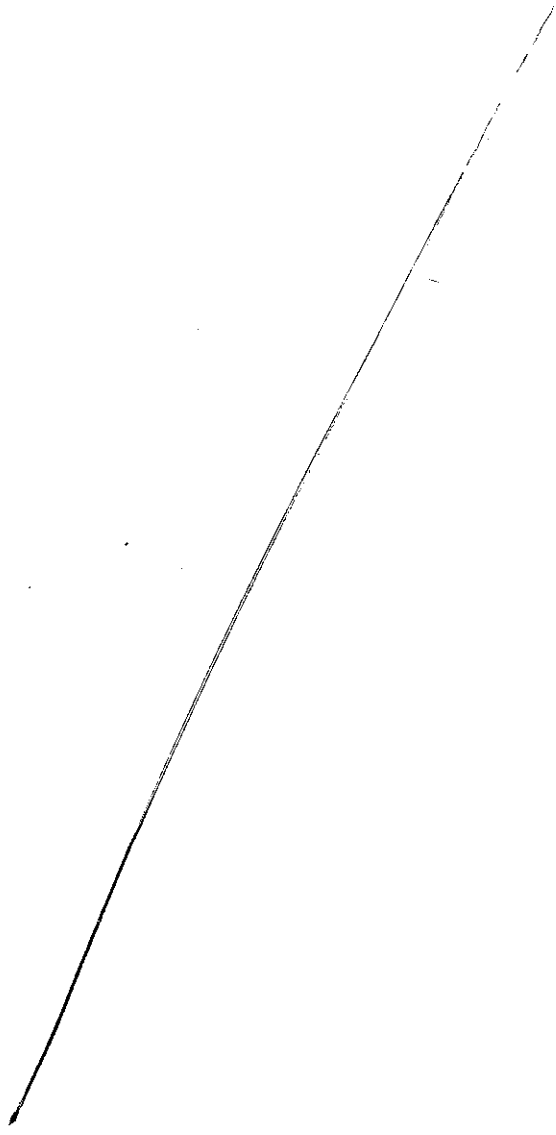
**EVALUACIÓN**

Se realizarán las evaluaciones previstas en el REPAG de la EST. Abarcará contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales.

**PERFIL DE EGRESO GENÉRICO**

- Participar directamente en el **“hacer”**, de manera de dar respuestas a situaciones concretas del sector gastronómico-cocina
- Comprender los fundamentos de los procesos y procedimientos que ejecuta y sus implicancias técnicas
- Comprender los fundamentos científicos-tecnológicos de los procesos productivos, relacionando la teoría con la práctica en las

11

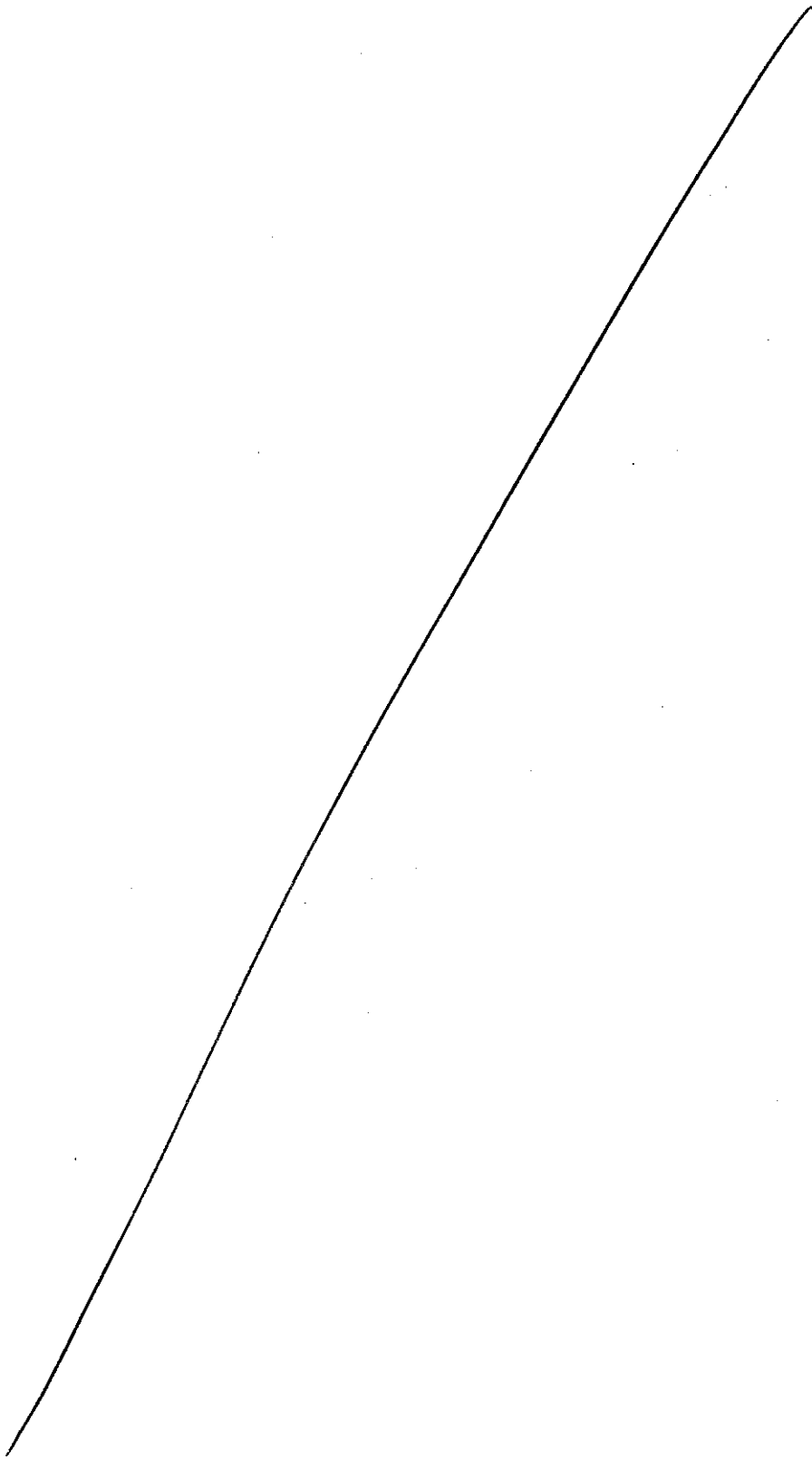


diversas áreas del saber, con vistas al ejercicio de la ciudadanía y la preparación para el trabajo.

- Buscar, seleccionar, interpretar y comunicar información científico – técnico - tecnológica referida al área de formación específica
- Aplicar medidas de protección ambiental valorando la dualidad beneficio-perjuicio del desarrollo científico técnico tecnológico.
- Desarrollar actitud ética, autonomía intelectual y pensamiento crítico.
- Comprender el entorno social, económico, cultural y ambiental en que vive.
- Formar técnicamente para actuar en el mercado laboral de Brasil y/o Uruguay

#### **PERFIL DE EGRESO ESPECÍFICO**

- Operar los diferentes equipos, instrumentos, máquinas y herramientas para el desarrollo de la profesión
- Aplicar técnicas de producción y de servicios, considerando los aspectos higiénico-sanitarios, socio-ambientales e históricos culturales.
- Elaborar y organizar preparaciones de la carta menú
- Sugerir sustituciones en preparaciones de dieta
- Enfatizar y revalorizar la cocina regional respetando técnicas e ingredientes.
- Difundir oferta gastronómica regional
- Realizar proyectos acotados a los tipos de servicios
- Demostrar y determinar la solución más conveniente para los distintos servicios.
- Montar los servicios gastronómicos en función del mismo
- Ejecutar los servicios gastronómicos en sus diferentes etapas



- Verificar la calidad y cantidad de los insumos
- Asistir y asesorar en la compra de insumos y venta de los servicios
- Poner en práctica las acciones necesarias para la protección del medio ambiente y la seguridad laboral
- Conformar equipos de trabajo multidisciplinarios que gestionen acciones relacionadas con la especialidad
- Comunicar y describir la oferta gastronómica en español y portugués
- Incorporar técnicas innovadoras de elaboración y manipulación, para lograr una amplia gama de texturas, aromas y sabores
- Jerarquizar nivel de propuesta gastronómica, considerando las características del servicio, disponibilidad de ingredientes de estación, aspectos económicos, nutricionales y maridaje.
- Elaborar preparaciones, sustituyendo ingredientes, teniendo en cuenta patologías más frecuentes.
- Elaborar y preparar platos gourmets, con carnes no tradicionales
- Relacionar conceptos y técnicas de la pastelería clásica con aplicaciones de nuevas tendencias.

### **PLAN OPERATIVO**

- Creación de áreas donde no está la formación terciaria

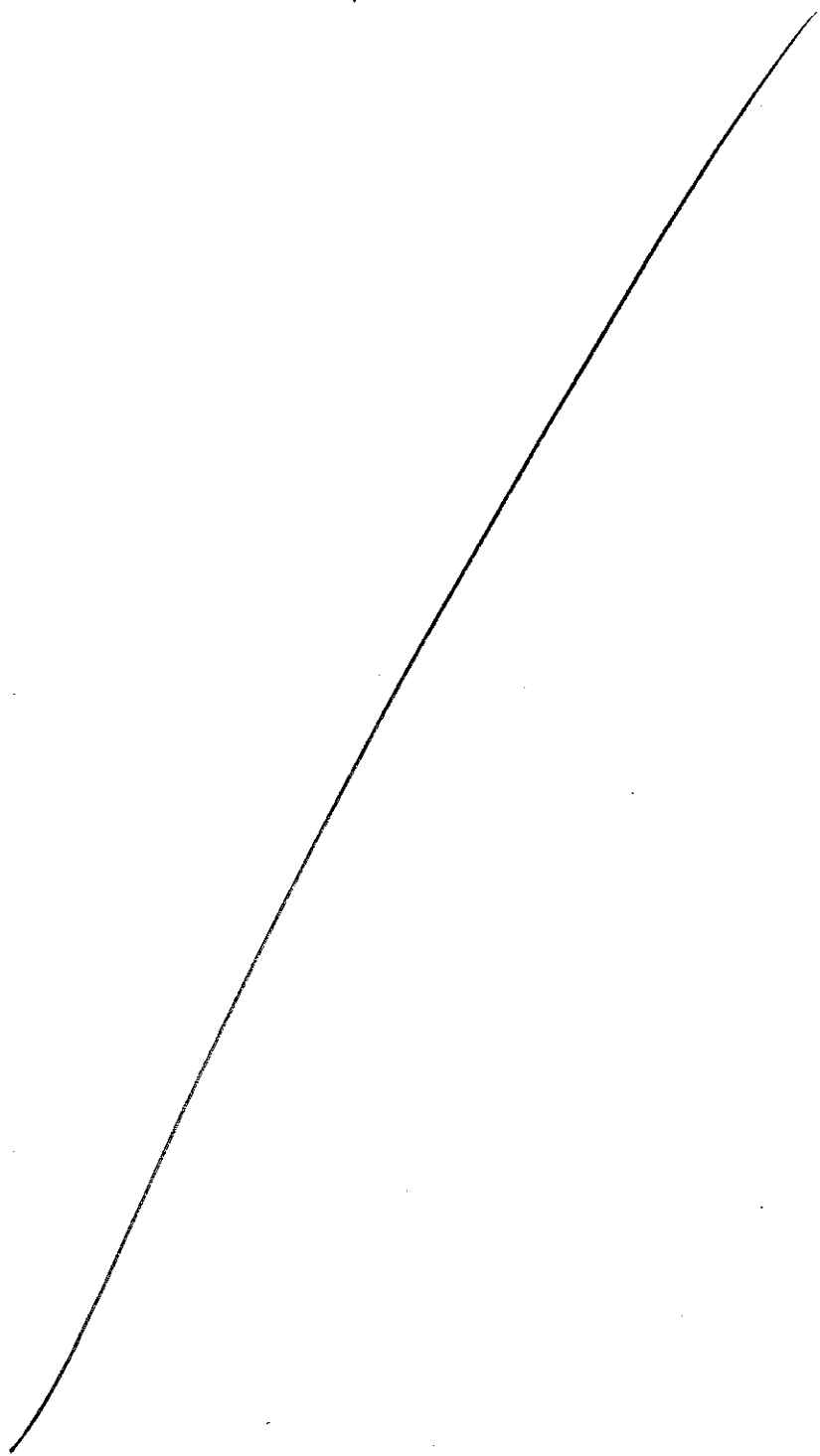
#### **Cocina I - IV:**

#### **Gastronomía Regional y cocinas del mundo**

**C+ID:** corresponden las tres a la misma área

1. Profesores con formación docente en Gastronomía- cocina (INET)
2. Profesores con:
  - formación docente ( magisterio- IPA-CERP-INET)
  - formación específica en gastronomía-cocina
  - experiencia laboral en cocina documentada (mínimo 2 años)
- 3 Profesionales universitarios con
  - Formación específica en gastronomía-cocina
  - experiencia laboral en cocina documentada (mínimo 2 años)
- 4 Técnicos en Gastronomía-cocina con
  - experiencia laboral documentada (mínimo 2 años)





11



## **Pastelería**

### 1. Profesores con

- formación docente en Gastronomía- cocina (INET)
- formación específica en repostería o confitería o pastelería
- experiencia laboral específica documentada (mínimo 2 años)

### 2. Profesores con:

- formación docente ( magisterio- IPA-CERP-INET)
- formación específica en repostería o confitería o pastelería
- experiencia laboral específica documentada (mínimo 2 años)

### 3 Profesionales universitarios con

- Formación específica en repostería o confitería o pastelería
- experiencia laboral específica documentada (mínimo 2 años)

### 4Técnicos en Gastronomía- repostería o confitería o pastelería

- experiencia laboral documentada (mínimo 2 años)

## **Servicios gastronómicos y técnicas:**

1. Maitre con formación terciaria
2. Profesionales universitarios con formación específica en servicios y experiencia laboral afin documentada (alimentos y bebidas-barra-salón...)

## **Francés**

**Seguridad e higiene alimentaria:** área 663

**Nutrición:** área 533

**Química de los alimentos:** área 535

**Enología, elaboración de bebidas y coctelería:** área 286 con conocimientos de coctelería básica

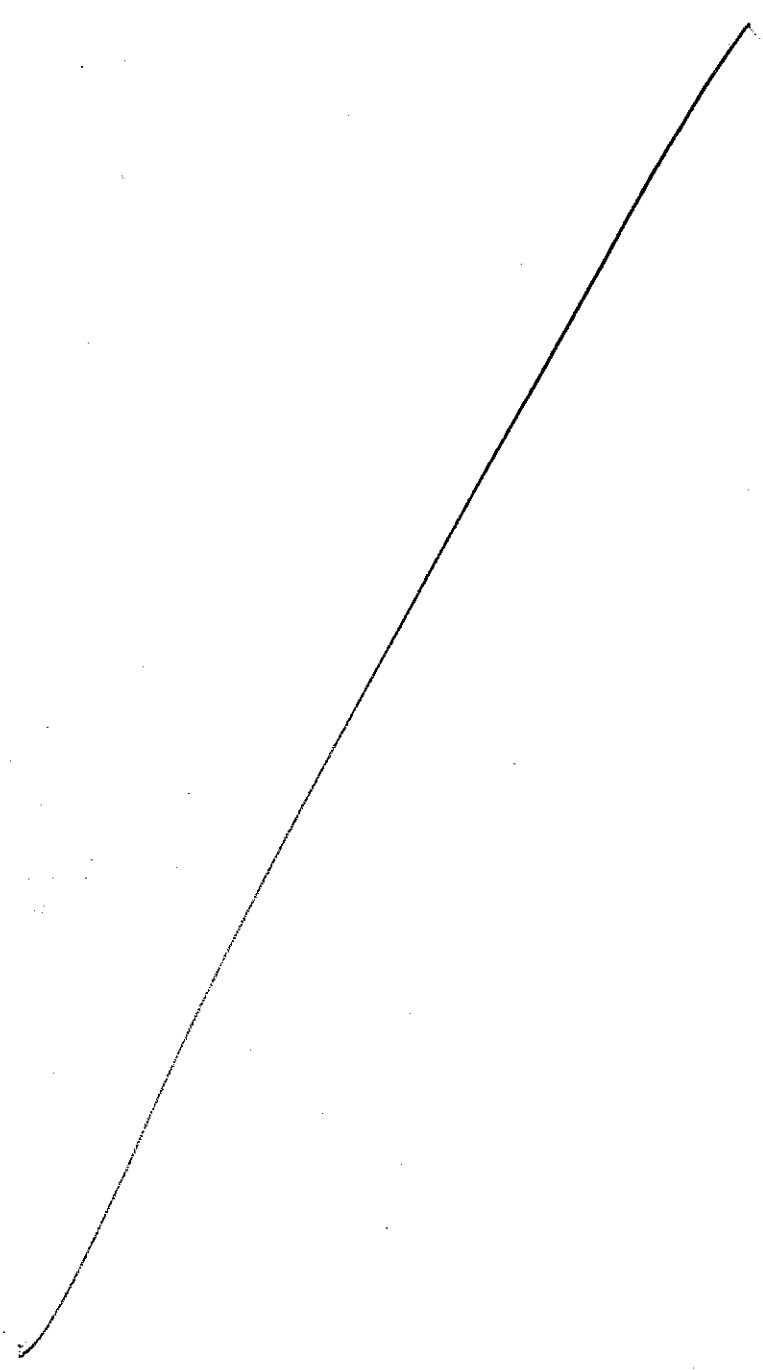
**Gestión del emprendimiento gastronómico:**

**Planificación de oferta gastronómica y análisis de costos:**

**Bromatología:** Legislación comparada (Uruguay-Brasil)

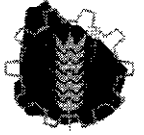
**Comunicación oral y escrita : español y portugués**

**Relaciones humanas:**





A.N.E.P  
CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL  
PROGRAMA DE EDUCACIÓN EN ADMINISTRACIÓN, COMERCIALIZACIÓN Y  
SERVICIOS



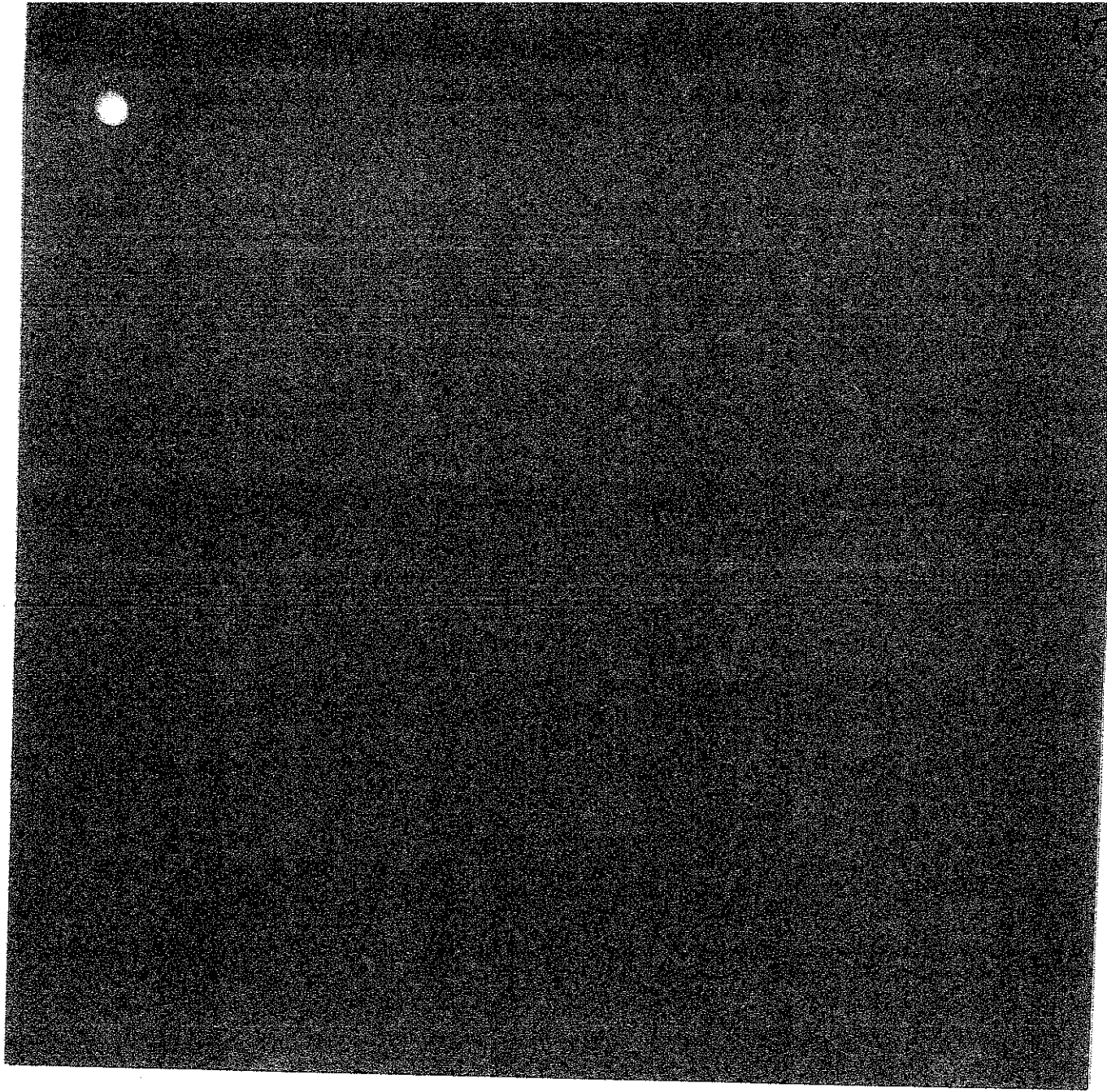
Montevideo 1 de diciembre de 2014

Tomado conocimiento pase al Programa de Planeamiento Educativo a sus efectos.

*Msouza*  
Mag.Prof Myriam Souza  
Directora de Programa

Consejo de Educación Técnico Profesional Programa Administración y Servicios
08 DIC 2014
SALIDA BP

Ref. Trámite 115769/14  
PT: 439/14  
MS/mg





Consejo de Educación  
Técnico-Profesional  
(Universidad del Trabajo del Uruguay)

# PROGRAMA PLANEAMIENTO EDUCATIVO



JOSE ARTIGAS  
UNIÓN DE LOS PUEBLOS LIBRES  
BICENTENARIO.UY

Montevideo, 8 de diciembre de 2014

Tomado conocimiento.-

Pase al Departamento de Diseño y Desarrollo Curricular a sus efectos.-

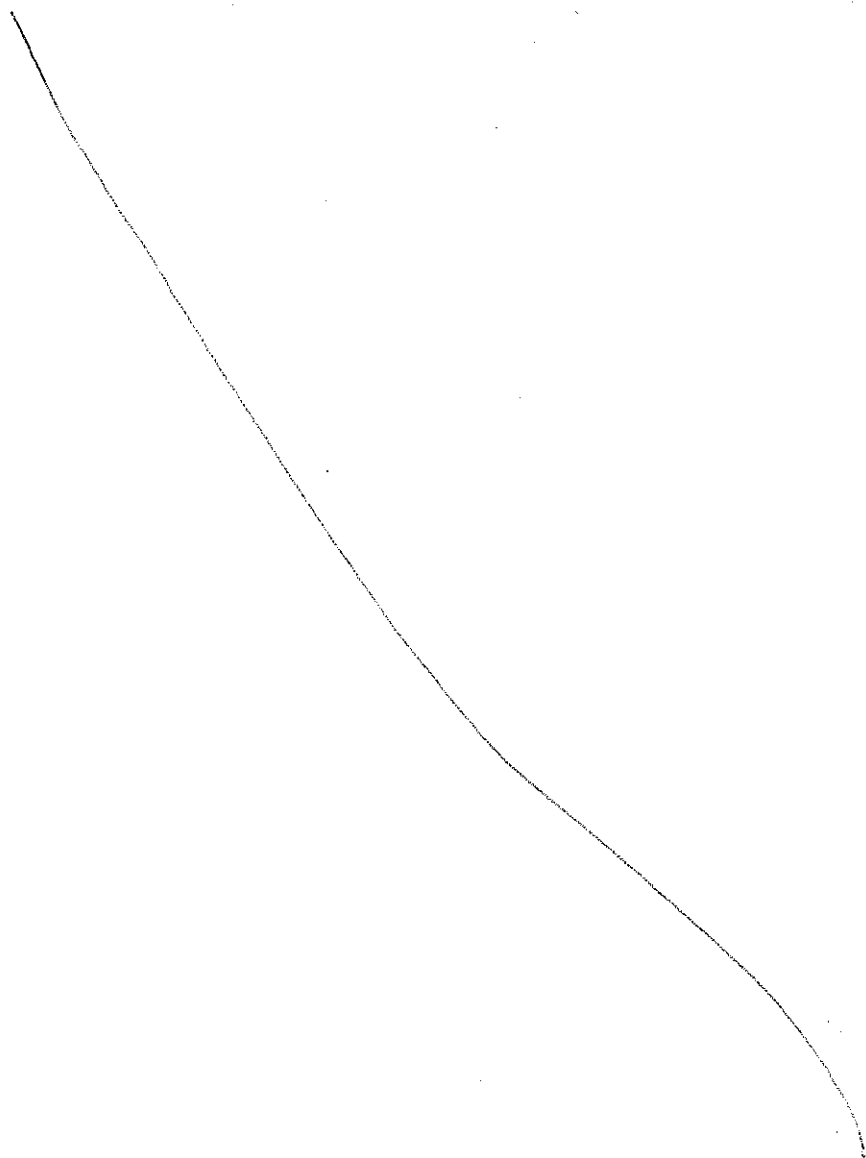
Ref: 115769/2014 Administration, Commercialization y Servicios

P.T.: 1836/2014

MU/pr

Mag. MARCELO UBAL  
Director de Programa  
Planeamiento Educativo  
CETP - UTU

PROGRAMA PLANEAMIENTO EDUCATIVO  
AREA DISEÑO Y DESARROLLO CURRICULAR  
08 DIC. 2014  
ENTRADA





**CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL**  
 (Universidad del Trabajo del Uruguay)  
**PROGRAMA PLANEAMIENTO EDUCATIVO**  
 Departamento de Diseño y Desarrollo Curricular

**ESQUEMA DE DISEÑO CURRICULAR**

Identificación	Código SIPE	DESCRIPCIÓN			
Tipo de Curso	050	Curso Técnico Terciario			
Orientación	39B	Gastronomía			
Sector	610	Comercio y Administración			
Modalidad	Binacional				
Perfil de Ingreso	Egresados de Bachillerato en cualquiera de sus modalidades y orientaciones.				
Duración	Horas totales:	Horas semanales:	Semanas		
	1296-1728	26 a 28 horas	16 semanas		
Perfil de Egreso	<p>Operar los diferentes equipos, instrumentos, máquinas y herramientas para el desarrollo de la profesión</p> <p>Aplicar técnicas de producción y de servicios, considerando los aspectos higiénico-sanitarios, socio-ambientales e históricos culturales.</p> <p>Elaborar y organizar preparaciones de la carta menú</p> <p>Sugerir sustituciones en preparaciones de dieta</p> <p>Enfatizar y revalorizar la cocina regional respetando técnicas e ingredientes.</p> <p>Difundir oferta gastronómica regional</p> <p>Realizar proyectos acotados a los tipos de servicios</p> <p>Mostrar y determinar la solución más conveniente para los distintos servicios.</p> <p>Montar los servicios gastronómicos en función del mismo</p> <p>Ejecutar los servicios gastronómicos en sus diferentes etapas</p> <p>Verificar la calidad y cantidad de los insumos</p> <p>Asistir y asesorar en la compra de insumos y venta de los servicios</p> <p>Poner en práctica las acciones necesarias para la protección del medio ambiente y la seguridad laboral</p> <p>Conformar equipos de trabajo multidisciplinarios que gestionen acciones relacionadas con la especialidad</p> <p>Comunicar y describir la oferta gastronómica en español y portugués</p> <p>Incorporar técnicas innovadoras de elaboración y manipulación, para lograr una amplia gama de texturas, aromas y sabores</p> <p>Jerarquizar nivel de propuesta gastronómica, considerando las características del servicio, disponibilidad de ingredientes de estación, aspectos económicos, nutricionales y maridaje.</p> <p>Elaborar preparaciones, sustituyendo ingredientes, teniendo en cuenta patologías más frecuentes.</p> <p>Elaborar y preparar platos gourmets, con carnes no tradicionales</p> <p>Relacionar conceptos y técnicas de la pastelería clásica con aplicaciones de nuevas tendencias.</p>				
Créditos Educativos y Certificación	Técnico en Gastronomía ( 216 créditos educativos)				
Nº Resolución del CETP	Fecha de presentación:26/12/14	Exp. Nº	Res. Nº	Acta Nº	Fecha



## **I.- FUNDAMENTACIÓN**

La siguiente propuesta correspondiente al área de gastronomía, se enmarca en los lineamientos presentados en el documento elaborado por el Instituto Federal Sul-río-grandense (IFsul), "Proyecto de Curso Técnico en Cocina" y el Reglamento de la Educación Superior Terciaria del CETP-UTU, de *"...ofrecer una educación tecnológica pertinente, de calidad, en concordancia con los lineamientos e identidad institucional..."*<sup>1</sup>

El presente plan de estudios, se crea en el marco de los cursos binacionales, establecidos en los límites de Brasil y Uruguay como un proyecto piloto de frontera. No solo responde a una necesidad común, la cualificación profesional en el área de gastronomía- cocina, sino que se presenta como una oportunidad de integración territorial, cultural, social, educativa, ambiental y económica.

El Turismo, sector terciario de la economía, engloba un complejo grupo de actividades económicas y profesionales interrelacionadas, al punto de ser consideradas una sola, pese a sus diferentes especializaciones: turismo, hotelería y restauración (gastronomía). El sector gastronómico, en pleno crecimiento y en constante cambio, no es ajeno a éste fenómeno, si bien existen aspectos comunes que dificultan su delimitación, si está definido en sus áreas: cocina, salón y barra.

El Ministerio de Turismo y Deporte, en su Plan Nacional de Turismo Sostenible<sup>2</sup>, define la visión como *"...Uruguay, país turístico reconocido internacionalmente por su compromiso con el desarrollo sostenible, competitivo, accesible, amigable y seguro. Con servicios de calidad, actores capacitados y la máxima articulación entre los diversos protagonistas de la actividad"...*

Considerando las demandas del contexto global y local, considerando lo expresado en el Plan de Turismo de Santana do Livramento 2013-2017, de que el departamento de Santana do Livramento es el segundo Polo Turístico de compras y de tránsito de brasileños hacia Uruguay, y en el esfuerzo de atraer a los turistas a permanecer un día más en el territorio, se visualiza a la gastronomía como producto turístico, potenciando lo regional, pero guiados por los principios de la alimentación saludable, en consonancia con la OMS, quien define Salud como el: *"... estado completo de bienestar físico, social y mental de los individuos..."*. La alimentación es responsable del estado de bienestar de las personas.

<sup>1</sup> Reglamento de la EST del CETP-UTU. Cap 1 Art. 2

<sup>2</sup> Minturd-bid (2009). Plan Nacional de Turismo sostenible 2009-2020. Montevideo

La gastronomía está presente en todas las actividades, los servicios de alimentación son prestados en hoteles, restaurantes, bares, clubes, parques, aviones, empresas que preparan buffets, catering y otros, En consecuencia, de este conjunto de fenómenos que caracterizan el área laboral actual, el mercado de trabajo se ve reconfigurado y tiene nuevas exigencias, no solo la valorización de la formación técnica, sino la revalorización de la educación general, las competencias comunicativas, conocimientos científicos y socio culturales, el razonamiento, la expresión oral y escrita, la autonomía, la iniciativa, la cooperación, el trabajo en equipo, la solución de problemas y la toma de decisiones, lo que le permitirá adaptarse permanentemente a los constantes cambios y nuevos requerimientos del mercado de trabajo.

La organización, el desarrollo y el cierre de los servicios en gastronomía, implica planificación, análisis de las actividades, la creación de proyectos. La Tecnicatura en Gastronomía, tiene como finalidad proporcionar las competencias necesarias para el ejercicio cualificado de la profesión y comprender la organización y características de la industria alimentaria, la legislación laboral aplicada, obligaciones y derechos que de ella derivan, así como los mecanismos que potencia el acceso al mercado laboral.

## **II- OBJETIVO**

Tiene como finalidad proporcionar los conocimientos y habilidades necesarias al egresado para el ejercicio calificado de la profesión. Así como también, comprender la organización y características de la industria alimentaria y gastronómica.

## **III.- POBLACIÓN OBJETIVO**

Uruguay:

- Egresados de Bachillerato en cualquier modalidad
- Egresado del Bachillerato Profesional en Gastronomía podrán optar por realizar prueba de suficiencia en el Componente de Formación Tecnológica

Brasil:

- Enseñanza Media o equivalente
- El proceso de selección será reglamentado en las bases del llamado

#### IV.- MARCO CURRICULAR

	CÓDIGO	ASIGNATURAS	Horas aula 45'	Horas Reloj 60'	Horas Semestrales	Créditos Educativos
PRIMER SEMESTRE	CT	Cocina I	10	7.30	160	16
	CT	Seguridad e Higiene alimentaria	3	2.15	48	5
	CF	Bromatología	3	2.15	48	6
	CF	Comunicación oral y escrita (español-portugués)	4	3	64	6
	CT	Francés Técnico	4	3	64	6
	CF	Relaciones Humanas	2	1.30	32	4
		<b>SUBTOTAL</b>	<b>26</b>	<b>19.30</b>	<b>416-312</b>	<b>43</b>
SEGUNDO SEMESTRE	CT	Cocina II	10	7.30	160	16
	CT	Pastelería I	6	4.30	96	9
	CT	Técnicas de servicios	5	3.45	80	8
	CF	Gestión del emprendimiento gastronómico	4	3	64	6
	CF	Comunicación oral y escrita (portugués-español)	2	1.30	32	4
		<b>SUBTOTAL</b>	<b>27</b>	<b>20.15</b>	<b>432-324</b>	<b>43</b>
TERCER SEMESTRE	CT	Cocina III	6	4.30	96	9
	CT	Pastelería II	6	4.30	96	9
	CT	Gastronomía Regional y cocinas del mundo	4	3	64	6
	CT	Enología, elaboración de bebidas y coctelería	4	3	64	6
	CF	Nutrición	4	3	64	6
	CF	Planificación de oferta gastronómica y análisis de costos	3	2.15	48	5
		<b>SUBTOTAL</b>	<b>27</b>	<b>20.15</b>	<b>432-324</b>	<b>41</b>
CUARTO SEMESTRE	CT	Cocina IV	10	7.30	160	16
	CT	Pastelería III	6	4.30	96	9
	CT	Servicios gastronómicos	5	3.45	80	8
	CF	Química de alimentos	4	3	64	6
	CT	C+ID	3	2.15	48	5
			<b>SUBTOTAL</b>	<b>28</b>	<b>21</b>	<b>448-336</b>
			<b>108</b>	<b>1289</b>	<b>1728</b>	<b>171</b>
		<b>PASANTÍA</b>		<b>90</b>	<b>120</b>	
		<b>TOTAL</b>		<b>1386</b>	<b>1848</b>	<b>171</b>

## **V- DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS:**

**Cocina I - IV:** Es la asignatura eje de la propuesta, aborda desde el aprovisionamiento y control de las materias primas, a la presentación de los productos acabados de calidad, estandarizados, cumpliendo con las normas de inocuidad alimentaria. Técnicas de base de la gastronomía, manipulación de alimentos en crudo y su transformación por acción del calor, nuevas tecnologías, revalorización de técnicas clásicas, aplicadas a las nuevas tendencias, enfatizando el trabajo en producción. Planificación y realización de menús creativos. Sistemas de producción, sistematización y control de los procesos de cocina. Carta menú, son los temas de I a IV.

**Seguridad e higiene alimentaria:** Hace referencia a la inocuidad alimentaria a través de la gestión de la seguridad y las prácticas higiénicas del personal; de las áreas de trabajo; de los equipos e higiene alimentaria, desde la prevención. Sistemas de control.

**Francés:** La inclusión en el currículo, implica el abordaje técnico aplicado, esencial para la formación del alumno. Es la lengua vehicular, universal del área, su especificidad la convierte en el soporte técnico por excelencia del profesional de la gastronomía.

**Pastelería:** Instalaciones y organización del área productiva de pastelería. Técnicas y elaboraciones básicas de pastelería. Postres de restaurante. Carta de postres. Postres de autor

**Técnicas de servicios :** Tiene como finalidad, que el estudiante realice las operaciones de montaje, puesta a punto y cierre del salón comedor, enfatizando la mise en place. Técnicas de servicios de alimentos y bebidas. Coordinación de servicio de cocina y servicio en restaurante.

**Nutrición:** Reconocimiento de los alimentos como fuente de nutrientes y sus modificaciones por técnicas culinarias. Alimentación balanceada. Alimentación adecuada a factores de riesgo de las enfermedades más frecuentes. Prolongación y tiempo de vida útil de los alimentos.

**Gastronomía Regional y cocinas del mundo** El recorrido comienza con las cocinas del mundo, a efectos de contextualizar la gastronomía regional, enfatizando la utilización de los productos locales, reproduciendo los modos de hacer representativos de la región (bebidas, alimentos, ingredientes, productos, procesos de elaboración).

**Enología, elaboración de bebidas y coctelería:** Conocimientos enológicos generales y básicos del desarrollo vitivinícola de la región. Fenómenos químicos y físicos que afectan a la uva y el vino. Incluye bebidas anahalcólicas; bebidas alcohólicas fermentadas y destiladas. Carta de bebidas, maridaje.

**Gestión del emprendimiento gastronómico:** Empresas gastronómicas e iniciativa emprendedora. Administración y gestión de barra; salón y cocina. Comercialización en empresas gastronómicas.

**Planificación de oferta gastronómica y análisis de costos:** Gestión de costos y diseño de ofertas gastronómicas.

**Servicios gastronómicos:** La finalidad de dicha materia es que el educando puede diagramar, desarrollar, ejecutar y supervisar distintos eventos gastronómicos, desde la solicitud de alimentos y materias a las para el montaje y realización del servicio.

**C+ID:** La creatividad, innovación y el desarrollo en la cocina, es una investigación constante, donde se conjugan el conocimiento clásico, lo autóctono como estilo, las experiencias e influencias de otras cocinas, las tendencias gastronómicas, unidas a la ciencia y tecnología, en la búsqueda de un nuevo concepto de Alta Cocina

## **VI- PERFILES DE EGRESO**

### **GENÉRICO**

- Comprender los fundamentos científicos-tecnológicos de los procesos productivos, relacionando la teoría con la práctica en las diversas áreas del saber, con vistas al ejercicio de la ciudadanía y la preparación para el trabajo.
- Participar directamente en el “*hacer*”, de manera de dar respuestas a situaciones concretas del sector gastronómico-cocina
- Buscar, seleccionar, interpretar y comunicar información científico – técnico - tecnológica referida al área de formación específica
- Aplicar medidas de protección ambiental valorando la dualidad beneficio-perjuicio del desarrollo científico técnico tecnológico.
- Desarrollar actitud ética, autonomía intelectual y pensamiento crítico.
- Comprender el entorno social, económico, cultural y ambiental en que viven. Formar técnicamente para actuar en el mercado laboral de Brasil y/o Uruguay

### **ESPECÍFICO**

- Demostrar y determinar la solución más conveniente para los distintos servicios.
- Montar los servicios gastronómicos en función del mismo
- Supervisar la correcta ejecución de los servicios gastronómicos en sus diferentes etapas
- Verificar la calidad y cantidad de los insumos
- Asistir y asesorar en la compra de insumos y venta de los servicios
- Poner en práctica las acciones necesarias para la protección del medio ambiente y la seguridad laboral
- Operar los diferentes equipos, instrumentos, máquinas y herramientas para el desarrollo de la profesión
- Conformar equipos de trabajo multidisciplinarios que gestionen acciones relacionadas con la especialidad

- Realizar proyectos acotados a los tipos de servicios
- Aplicar técnicas de producción y de servicios, considerando los aspectos higiénico-sanitarios, socio-ambientales e históricos culturales.
- Elaborar y organizar preparaciones de la carta menú
- Sugerir sustituciones en preparaciones de dieta
- Enfatizar y revalorizar la cocina regional respetando técnicas e ingredientes.
- Difundir oferta gastronómica regional
- Realizar proyectos acotados a los tipos de servicios
- Demostrar y determinar la solución más conveniente para los distintos servicios.
- Montar los servicios gastronómicos en función del mismo
- Ejecutar los servicios gastronómicos en sus diferentes etapas
- Verificar la calidad y cantidad de los insumos
- Asistir y asesorar en la compra de insumos y venta de los servicios
- Poner en práctica las acciones necesarias para la protección del medio ambiente y la seguridad laboral
- Conformar equipos de trabajo multidisciplinarios que gestionen acciones relacionadas con la especialidad
- Comunicar y describir la oferta gastronómica en español y portugués
- Incorporar técnicas innovadoras de elaboración y manipulación, para lograr una amplia gama de texturas, aromas y sabores
- Jerarquizar nivel de propuesta gastronómica, considerando las características del servicio, disponibilidad de ingredientes de estación, aspectos económicos, nutricionales y maridaje.
- Elaborar preparaciones, sustituyendo ingredientes, teniendo en cuenta patologías más frecuentes.
- Elaborar y preparar platos gourmets, con carnes no tradicionales
- Relacionar conceptos y técnicas de la pastelería clásica con aplicaciones de nuevas tendencias.

El currículo, se adapta a una concepción integradora, articulada en una oferta territorial que involucra a ambos países. La valorización patrimonial de lo cultural tradicional y natural, promueve la investigación y el reconocimiento de lo identitario como eje del desarrollo es la base para la innovación. El conocimiento de la gastronomía, como proceso interactivo, dinámico y evolutivo de las relaciones humanas interculturales, refleja la diversidad de los pueblos en el patrimonio cultural inmaterial como fruto de los intercambios desarrollados a través de las vías de comunicación y garantizan su difusión. En este marco, se conjugan saberes, habilidades, destrezas, tradiciones, costumbres, creencias, leyendas, formas de vida, producción nativa y cultivada.

El campo de acción abarca desde la elaboración de alimentos y bebidas de alta calidad a actividades de investigación, creación y difusión gastronómica como expresión cultural. Aborda, dimensiones de los aspectos éticos, ambientales y legales en el desempeño profesional de la gastronomía, lo cual implica desarrollar habilidades como: comunicación oral y escrita; trabajo en equipo, empatía, liderazgo, tomando siempre en consideración el valor del ser humano como eje central.

Apreciar los valores culturales implicados en la cultura gastronómica brasileña y uruguaya de frontera, como patrimonio en la historia, revaloriza y jerarquiza la identidad de los pueblos.

Técnicas culinarias clásicas, tradicionales y de vanguardia, son puestas en juego y para entender los procesos culinarios es necesario poseer conocimientos de las características de los alimentos, producción, diversidad, aceptabilidad y sentido de pertenencia. La alimentación está regida por la producción de cada lugar. El consumo de los alimentos ha variado en la historia, y, a partir de su estudio, es posible inferir en cómo se va a desarrollar la gastronomía en el futuro.



## **VII.- ENFOQUE METODOLÓGICO**

El enfoque utilizar en el curso, es en base a proyectos, con planificación, organización y resolución de eventos gastronómicos, con la finalidad de ir incorporando las competencias del perfil, correspondientes a cada semestre.

Los ejes organizadores de la propuesta están basados en las actividades prácticas de los talleres, que conjuntamente con los componentes de Formación Tecnológica y de Fundamentos, integran holísticamente la base conceptual teórica integrada, superando la compartimentación asignaturista -académica, dado que en la realidad los fenómenos ocurren en forma simultánea, estableciéndose una sinergia motivadora entre el saber y el hacer.

Las asignaturas y los contenidos programáticos de las mismas, articulan transversalmente los conocimientos, actitudes, habilidades y destrezas que demanda la formación en gastronomía-cocina. La integración del territorio y sus manifestaciones sociales, ambientales, geográficas, históricas y culturales materiales e inmateriales, difunden el sentimiento de pertenencia a la comunidad.

Para el logro de las competencias de los estudiantes y de los objetivos del plan de estudios, se incluirán foros y salidas didácticas de observación.

En esta propuesta, los elementos distintivos son:

- a) Los actividades de los talleres se presentan enmarcados con la formación tecnológica correspondiente
- b) La formación científica hace énfasis en contenidos directamente aplicables a la realidad profesional del área respectiva.
- c) La investigación aplicada, desarrollando proyectos que enfrenten a los estudiantes a situaciones problemáticas o centros de interés vinculados a gastronomía
- d) Extensión, realizada a través de actividades como forma de profundizar la relación de la institución con el entorno

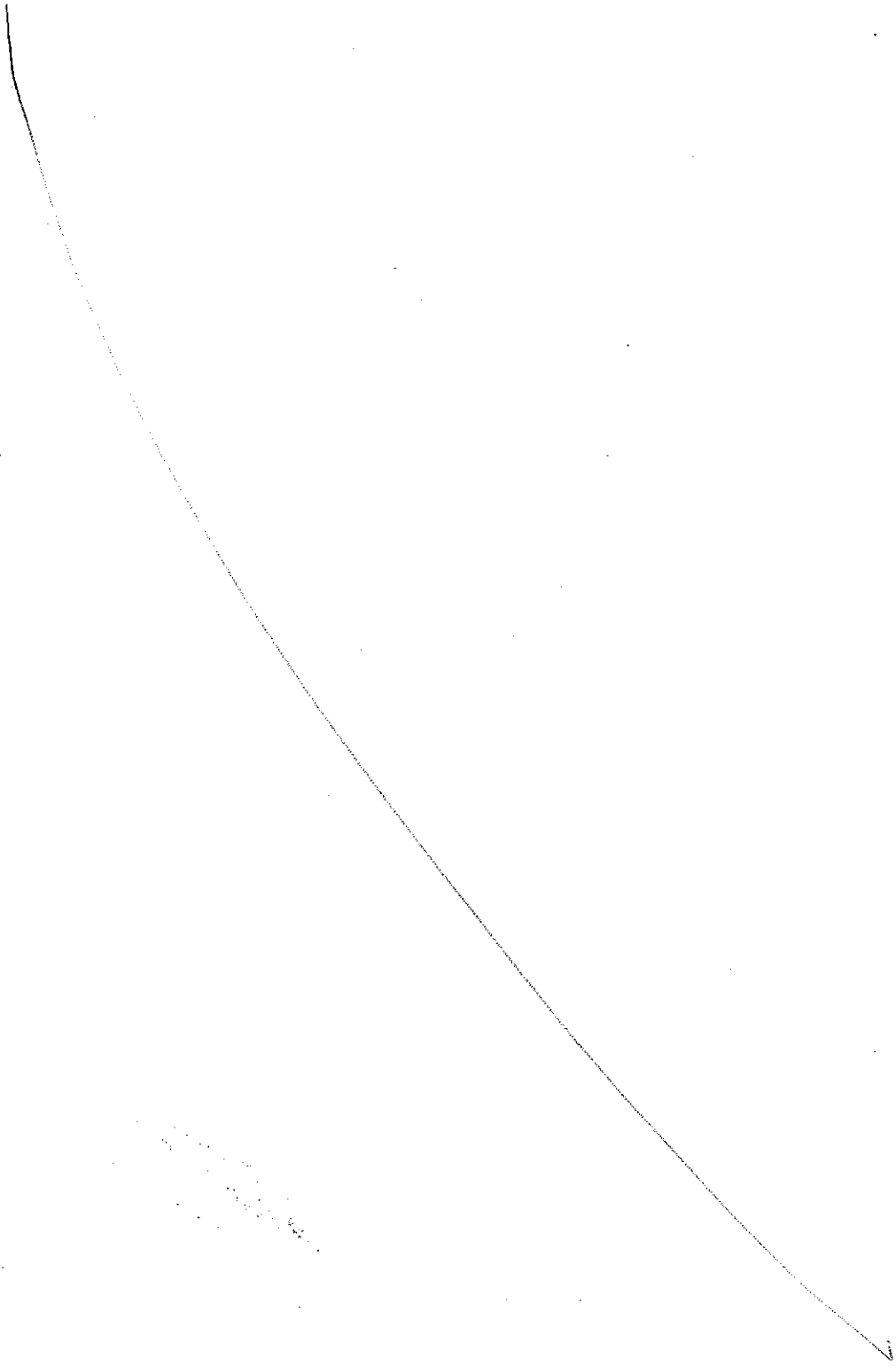
e) Pasantías, son actividades pedagógicas de contenido práctico que contribuyen a la formación profesional de los estudiantes en el área

### **VIII- EVALUACIÓN**

Se realizarán las evaluaciones previstas en el REPAG de la EST. Abarcará contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales.

65

Tipo de Curso	Plan	Orientación	Asignatura	Trayecto	Año	Módulo
Area						Horas
050 CURSO TECNICO TERCARIO	2015	39B	GASTRONOMIA - BINACIONAL		0	1
2920 BROMATOLOGIA		04801	BROMATOLOGIA			3,0
3301 GASTRONOMIA III		06101	COCINA I			10,0
SIN DEFINIR		16631	FRANCES TECNICO			4,0
SIN DEFINIR		37401	RELACIONES HUMANAS			2,0
663 SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIAS		38005	SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA			3,0
3782 IDIOMA ESPAÑOL NIVEL III		5528	TALLER DE LENGUA - IDIOMA ESPAÑOL			0,0
568 PORTUGUES		5529	TALLER DE LENGUA - PORTUGUES			0,0
						22,0
050 CURSO TECNICO TERCARIO	2015	39B	GASTRONOMIA - BINACIONAL		0	2
3301 GASTRONOMIA III		06102	COCINA II			10,0
SIN DEFINIR		17135	GESTION DE EMPREND. GASTRONOMICOS			4,0
9610 PASTELERIA		31521	PASTELERIA I			6,0
3782 IDIOMA ESPAÑOL NIVEL III		5528	TALLER DE LENGUA - IDIOMA ESPAÑOL			0,0
568 PORTUGUES		5529	TALLER DE LENGUA - PORTUGUES			0,0
9581 TECNICAS DE SERVICIO		74751	TECNICAS DE SERVICIO			5,0
						25,0
050 CURSO TECNICO TERCARIO	2015	39B	GASTRONOMIA - BINACIONAL		0	3
3301 GASTRONOMIA III		06103	COCINA III			6,0
286 ENOLOGIA Y ELABORACION DE BEBIDAS		14321	ENOLOGIA, ELAB DE BEBIDAS Y COCTEL			4,0
3301 GASTRONOMIA III		17021	GASTRO. REGIONAL Y COCINA DEL MUNDO			4,0
5331 NUTRICION		30962	NUTRICION			4,0
9610 PASTELERIA		31522	PASTELERIA II			6,0
SIN DEFINIR		31732	PLANIFICACION OFERTA GASTRONOMICA			3,0
						27,0
050 CURSO TECNICO TERCARIO	2015	39B	GASTRONOMIA - BINACIONAL		0	4
3301 GASTRONOMIA III		06104	COCINA IV			10,0
3301 GASTRONOMIA III		08021	C+ID			3,0
9610 PASTELERIA		31523	PASTELERIA III			6,0
535 NUTRICION		36311	QUIMICA DE ALIMENTOS			4,0
111 SERVICIOS GASTRONOMICOS		68731	SERVICIOS GASTRONOMICOS			5,0
						28,0

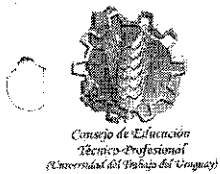


0

0

0

*[Faint, illegible handwritten text]*



PROGRAMA PLANEAMIENTO EDUCATIVO  
DEPARTAMENTO DE DISEÑO Y DESARROLLO CURRICULAR

Montevideo, 26 de diciembre de 2014

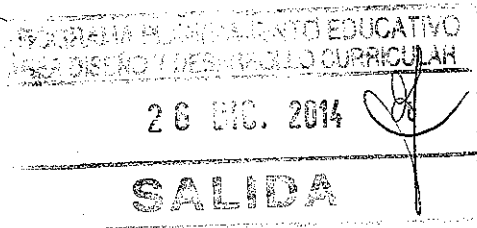
**Mag. Marcelo Ubal**  
**Director de Programa Planeamiento Educativo**

Se eleva para su consideración y posterior aprobación el Curso Técnico Terciario en Gastronomía modalidad Binacional que figura de foja 17 a 22 y su respectivo esquema curricular a foja 23.

Se informa que la comisión encargada de diseñar este curso estuvo integrada por: Carmen Azcoitia (Maestra Técnica de la Escuela de Hotelería), Cristian Migliarini (Especialista en el área), por ATD la profesora María Rodríguez, la Insp Nancy Rosado y Lorena Guillama por el Departamento de Diseño y Desarrollo Curricular.

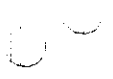
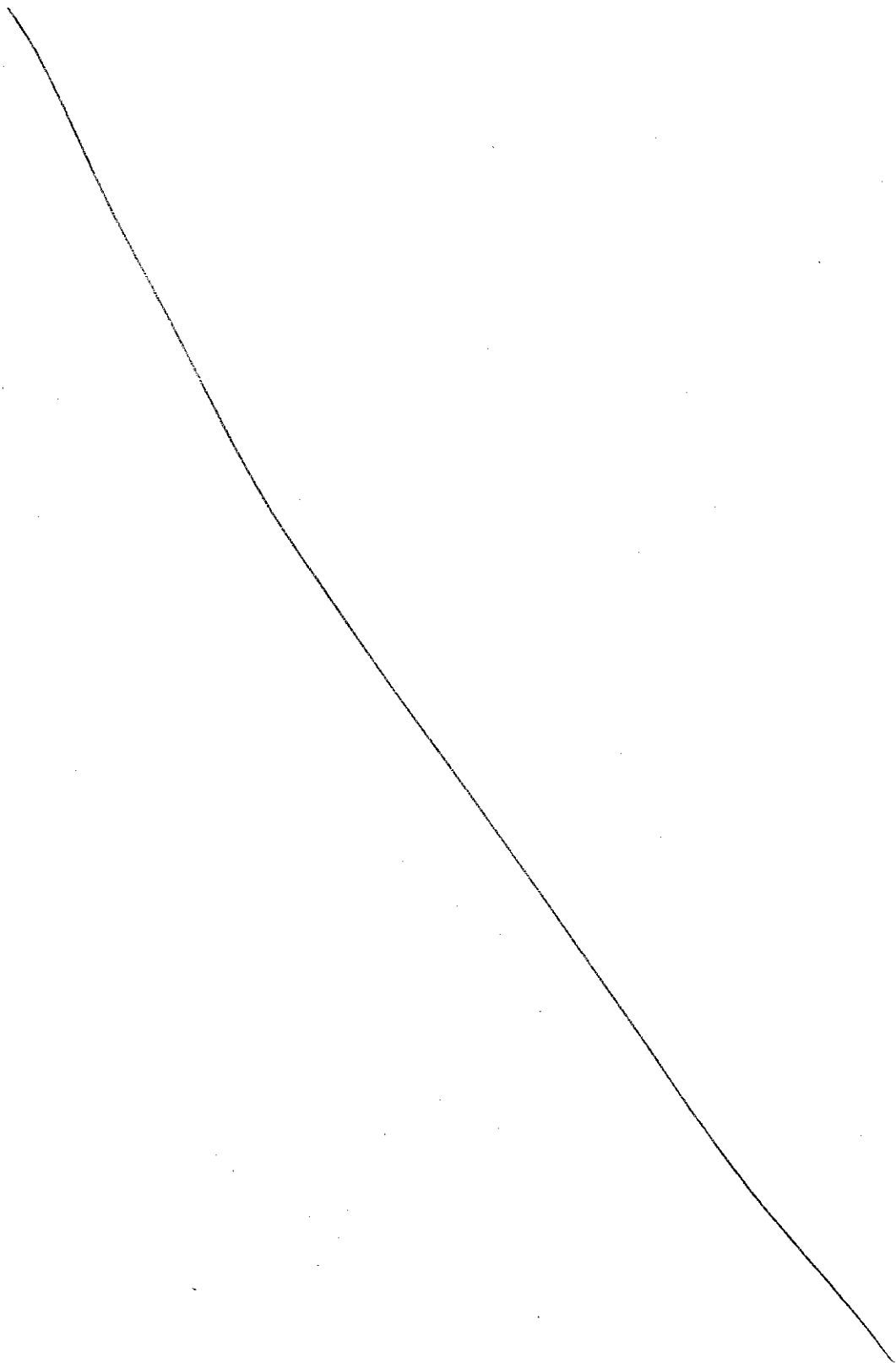
Se realizaron una serie de encuentros e intercambios con los colegas especialistas del Campus de Santana do Livramento, con la finalidad de que la propuesta sea acorde con los requisitos establecidos por ambos países.

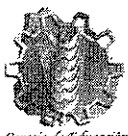
Se realizaron ajustes en el formato y se incluyó la caratula con la descripción correspondiente. Se entrega a Secretaria de Programa el archivo en formato electrónico.



*Lorena Guillama*  
**LORENA GUILLAMA**  
Dpto. Ciencias II

Nº216/14  
DDDC  
LG.





Consejo de Educación  
Técnico-Profesional  
Universidad del Trabajo del Uruguay

# PROGRAMA PLANEAMIENTO EDUCATIVO



JOSÉ ARTIGAS  
UNIÓN DE LOS PUEBLOS LIBRES  
BICENTENARIO.UY

Montevideo, 26 de diciembre de 2014

Tomado conocimiento.

Previo caratulado, elévese al Consejo de Educación Técnico Profesional a los efectos de su consideración y posterior aprobación de lo solicitado por la Lic. Lorena Guillama a fojas 24.-

Ref: 115769/2014 Departamento de Diseño y Desarrollo Curricular

P.T.: 1917/2014

MU/rc

*[Faint, illegible text]*

Mag. MARCELO UBAL  
Director de Programa  
Planeamiento Educativo  
CETP-UTU

30 DIC. 2014  
SALIDA

CONSEJO DE EDUCACION  
TECNICO PROFESIONAL  
30 DIC. 2014  
DEPARTAMENTO  
ADMINISTRACION DOCUMENTAL  
RECIBIDO

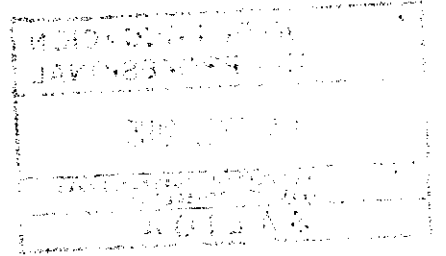
CONSEJO DE EDUCACION TECNICO - PROFESIONAL	
DPTO. ADMINISTRACION	
FECHA: 30/12/14	
LLEVESE A:	
SECRETARIA DEL CONSEJO	<input checked="" type="checkbox"/>
DIVISION JURIDICA	<input type="checkbox"/>
UNIDAD DE COOPERACION CON ENTIDADES VARIAS Y PERITAJES TECNICOS	
DIR. DE PROGRAMA	
OTROS: .....	

*Mercedes*  
 Mercedes Velázquez Medeiros  
 Jefa del Departamento  
 Administración Documental

CONSEJO DE EDUCACION  
 TECNICO - PROFESIONAL  
 30 DIC. 2014  
 ADMINISTRACION DOCUMENTAL  
 SALIDO

CONSEJO DE EDUCACION  
 TECNICO - PROFESIONAL  
 30 DIC. 2014  
 SECRETARIA GENERAL  
 DEL CONSEJO  
 ENTRADA





Exp.7891/14

PT. 38/15

SCR/lr

**SECRETARÍA GENERAL**

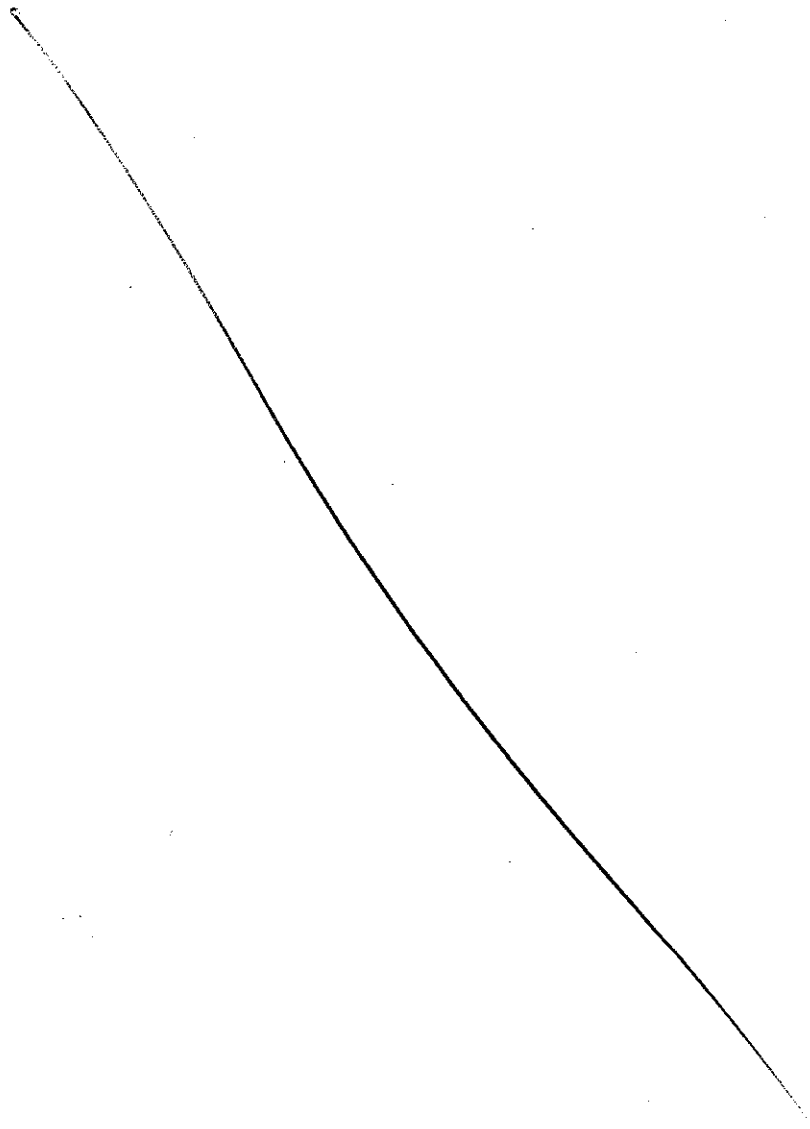
Montevideo, 07 de enero de 2015

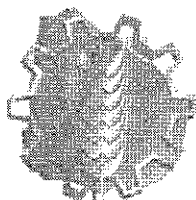
Vuelva al Programa Planeamiento Educativo para considerar los cambios conversados con el Director del mencionado Programa.



**Prof. Sandra CUNHA RAU**  
**Secretaria General**

JO DE EDUCACION PROFESIONAL
14 ENE. 2015
SECRETARIA GENERAL DEL CONSEJO
SALIDA





**CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL**  
 (Universidad del Trabajo del Uruguay)  
**PROGRAMA PLANEAMIENTO EDUCATIVO**  
**Departamento de Diseño y Desarrollo Curricular**

**ESQUEMA DE DISEÑO CURRICULAR**

Identificación	Código SIPE	DESCRIPCIÓN			
Tipo de Curso	050	Curso Técnico Terciario			
Orientación	39B	Gastronomía			
Sector	610	Comercio y Administración			
Modalidad	Binacional				
Perfil de Ingreso	Egresados de Bachillerato en cualquiera de sus modalidades y orientaciones.				
Duración	Horas totales:	Horas semanales:	Semanas		
	1912	27 a 32 horas	16 semanas por semestre		
Perfil de Egreso	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar y ejecutar proyectos de acuerdo a los tipos de servicios, determinando la solución más conveniente.</li> <li>• Integrar equipos de trabajo multidisciplinarios que gestionen acciones relacionadas con la especialidad.</li> <li>• Enfatizar, revalorizar y difundir la cocina regional respetando técnicas e ingredientes propios, utilizando carnes no tradicionales en elaboración gourmets.</li> <li>• Manipular y mantener los diferentes equipos, instrumentos, máquinas y herramientas para el desarrollo de la profesión.</li> <li>• Elaborar y organizar preparaciones de la carta menú, con su correspondiente maridaje.</li> <li>• Comunicar y describir la oferta gastronómica en español y portugués.</li> <li>• Incorporar técnicas innovadoras de elaboración y manipulación, para lograr una amplia gama de texturas, aromas y sabores, considerando los aspectos higiénicos-sanitarios.</li> <li>• Jerarquizar nivel de propuesta gastronómica, considerando las características del servicio, disponibilidad de ingredientes de estación, aspectos económicos, nutricionales y maridaje.</li> <li>• Elaborar preparaciones, sustituyendo ingredientes, teniendo en cuenta patologías más frecuentes.</li> <li>• Relacionar conceptos y técnicas de la pastelería clásica con aplicaciones de nuevas tendencias.</li> <li>• Comprender los fundamentos científicos-tecnológicos de los procesos productivos, relacionando la teoría con la práctica en las diversas áreas del saber, con vistas al ejercicio de la ciudadanía y la preparación para el trabajo.</li> <li>• Buscar, seleccionar, interpretar y comunicar información científico – técnico - tecnológica referida al área de formación específica.</li> <li>• Poner en práctica las acciones necesarias para la protección del medio ambiente y la seguridad laboral, valorando la dualidad beneficio-perjuicio del desarrollo científico técnico tecnológico.</li> <li>• Desarrollar actitud ética, autonomía intelectual y pensamiento crítico.</li> </ul>				
Créditos Educativos y Certificación	Técnico en Gastronomía (186 créditos educativos)				
Fecha de presentación: 25/02/15	Nº Resolución del CETP	Exp. Nº	Res. Nº	Acta Nº	Fecha

## I.- FUNDAMENTACIÓN

La siguiente propuesta correspondiente al área de gastronomía, se enmarca en los lineamientos presentados en el documento elaborado por el Instituto Federal Sul-río-grandense (IFSul), “Proyecto de Curso Técnico en Cocina” y el Reglamento de la Educación Superior Terciaria del CETP-UTU, de “...ofrecer una educación tecnológica pertinente, de calidad, en concordancia con los lineamientos e identidad institucional...”<sup>1</sup>

El presente plan de estudios, se crea en el marco de los cursos binacionales, establecidos en los límites de Brasil y Uruguay como un proyecto piloto de frontera. No solo responde a una necesidad común, la cualificación profesional en el área de gastronomía- cocina, sino que se presenta como una oportunidad de integración territorial, cultural, social, educativa, ambiental y económica.

El Turismo, sector terciario de la economía, engloba un complejo grupo de actividades económicas y profesionales interrelacionadas, al punto de ser consideradas una sola, pese a sus diferentes especializaciones: turismo, hotelería y restauración (gastronomía). El sector gastronómico, en pleno crecimiento y en constante cambio, no es ajeno a éste fenómeno, si bien existen aspectos comunes que dificultan su delimitación, si está definido en sus áreas: cocina, salón y barra.

El Ministerio de Turismo y Deporte, en su Plan Nacional de Turismo Sostenible<sup>2</sup>, define la visión como “...Uruguay, país turístico reconocido internacionalmente por su compromiso con el desarrollo sostenible, competitivo, accesible, amigable y seguro. Con servicios de calidad, actores capacitados y la máxima articulación entre los diversos protagonistas de la actividad” ...

Considerando las demandas del contexto global y local, considerando lo expresado en el Plan de Turismo de Santana do Livramento 2013-2017, de que el departamento de Santana do Livramento es el segundo Polo Turístico de compras y de tránsito de brasileños hacia Uruguay,

---

<sup>1</sup> Reglamento de la EST del CETP-UTU. Cap 1 Art. 2

<sup>2</sup> Minturd-bid (2009). Plan Nacional de Turismo sostenible 2009-2020. Montevideo

y en el esfuerzo de atraer a los turistas a permanecer un día más en el territorio, se visualiza a la gastronomía como producto turístico, potenciando lo regional, pero guiados por los principios de la alimentación saludable, en consonancia con la OMS, quien define Salud como el: “... *estado completo de bienestar físico, social y mental de los individuos...*”. La alimentación es responsable del estado de bienestar de las personas.

La gastronomía está presente en todas las actividades, los servicios de alimentación son prestados en hoteles, restaurantes, bares, clubes, parques, aviones, empresas que preparan buffets, catering y otros, En consecuencia, de este conjunto de fenómenos que caracterizan el área laboral actual, el mercado de trabajo se ve reconfigurado y tiene nuevas exigencias, no solo la valorización de la formación técnica, sino la revalorización de la educación general, las competencias comunicativas, conocimientos científicos y socio culturales, el razonamiento, la expresión oral y escrita, la autonomía, la iniciativa, la cooperación, el trabajo en equipo, la solución de problemas y la toma de decisiones, lo que le permitirá adaptarse permanentemente a los constantes cambios y nuevos requerimientos del mercado de trabajo.

La organización, el desarrollo y el cierre de los servicios en gastronomía, implica planificación, análisis de las actividades, la creación de proyectos. La Tecnicatura en Gastronomía, tiene como finalidad proporcionar las competencias necesarias para el ejercicio cualificado de la profesión y comprender la organización y características de la industria alimentaria, la legislación laboral aplicada, obligaciones y derechos que de ella derivan, así como los mecanismos que potencia el acceso al mercado laboral.

## **II- OBJETIVO**

Tiene como finalidad proporcionar los conocimientos y habilidades necesarias al egresado para el ejercicio calificado de la profesión. Así como también, comprender la organización y características de la industria alimentaria y gastronómica.

## **III.- POBLACIÓN OBJETIVO**

Uruguay:

- Egresados de Bachillerato en cualquier modalidad

Brasil:

- Enseñanza Media o equivalente
- El proceso de selección será reglamentado en las bases del llamado

#### IV.- MARCO CURRICULAR

	CÓDIGO	ASIGNATURAS	Horas aula 45'	Horas Reloj 60'	Horas Semestrales	Créditos Educativos
PRIMER SEMESTRE	CT	Cocina I	10	7,5	160	16
	CT	Seguridad e Higiene alimentaria	3	2,25	48	5
	CF	Bromatología	3	2,25	48	6
	CF	Comunicación oral y escrita (español-portugués)	5	3,75	80	8
	CT	Francés Técnico	4	3	64	6
	CF	Relaciones Humanas	2	1,5	32	4
		<b>SUBTOTAL</b>	<b>27</b>	<b>20,25</b>	<b>432</b>	<b>45</b>
SEGUNDO SEMESTRE	CT	Cocina II	10	7,5	160	16
	CT	Pastelería I	6	4,5	96	9
	CT	Técnicas de servicios	5	3,75	80	8
	CF	Gestión del emprendimiento gastronómico	4	3	64	6
	CF	Comunicación oral y escrita (portugués-español)	5	3,75	80	8
			<b>SUBTOTAL</b>	<b>30</b>	<b>22,5</b>	<b>480</b>
TERCER SEMESTRE	CT	Cocina III	6	4,5	96	9
	CT	Pastelería II	6	4,5	96	9
	CT	Gastronomía Regional y cocinas del mundo	4	3	64	6
	CT	Enología, elaboración de bebidas y coctelería	4	3	64	6
	CF	Nutrición	4	3	64	6
	CF	Planificación de oferta gastronómica y análisis de costos	3	2,25	48	5
		<b>SUBTOTAL</b>	<b>27</b>	<b>20,25</b>	<b>432</b>	<b>41</b>
CUARTO SEMESTRE	CT	Cocina IV	10	7,5	160	16
	CT	Pastelería III	6	4,5	96	9
	CT	Servicios gastronómicos	5	3,75	80	8
	CF	Química de alimentos	4	3	64	6
	CT	C+ID	3	2,25	48	5
			<b>SUBTOTAL</b>	<b>28</b>	<b>21</b>	<b>448</b>
		<b>SUB TOTAL</b>	<b>112</b>	<b>1344</b>	<b>1792</b>	<b>177</b>
		<b>PASANTÍA</b>		<b>90</b>	<b>120</b>	<b>9</b>
		<b>TOTAL HORAS DE LA CARRERA</b>	<b>1912</b>	<b>1434</b>	<b>1912</b>	<b>186</b>

## **V- DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS:**

**Cocina I - IV:** Es la asignatura eje de la propuesta, aborda desde el aprovisionamiento y control de las materias primas, a la presentación de los productos acabados de calidad, estandarizados, cumpliendo con las normas de inocuidad alimentaria. Técnicas de base de la gastronomía, manipulación de alimentos en crudo y su transformación por acción del calor, nuevas tecnologías, revalorización de técnicas clásicas, aplicadas a las nuevas tendencias, enfatizando el trabajo en producción. Planificación y realización de menús creativos. Sistemas de producción, sistematización y control de los procesos de cocina. Carta menú, son los temas de I a IV.

**Seguridad e higiene alimentaria:** Hace referencia a la inocuidad alimentaria a través de la gestión de la seguridad y las prácticas higiénicas del personal; de las áreas de trabajo; de los equipos e higiene alimentaria, desde la prevención. Sistemas de control.

**Bromatología:** esta disciplina le brindará al estudiante las herramientas para conocer la composición cualitativa y cuantitativa de aquellos alimentos que comemos, orientándolo principalmente a la higiene que habría que darles. Se trabajará además la legislación en la materia de ambos países (Uruguay y Brasil).

**Comunicación oral y escrita: Español y Portugués:** El objetivo es que los estudiantes adquieran dominio de la lengua extranjera de manera que al finalizar el curso puedan expresarse fluidamente en forma oral y escrita así como comprender textos y participar en diálogos en ambos idiomas.

**Francés:** La inclusión en el currículo, implica el abordaje técnico aplicado, esencial para la formación del alumno. Es la lengua vehicular, universal del área, su especificidad la convierte en el soporte técnico por excelencia del profesional de la gastronomía.

**Pastelería:** Instalaciones y organización del área productiva de pastelería. Técnicas y elaboraciones básicas de pastelería. Postres de restaurante. Carta de postres. Postres de autor

**Técnicas de servicios :** Tiene como finalidad, que el estudiante realice las operaciones de montaje, puesta a punto y cierre del salón comedor, enfatizando la mise en place. Técnicas de servicios de alimentos y bebidas. Coordinación de servicio de cocina y servicio en restaurante.

**Nutrición:** Reconocimiento de los alimentos como fuente de nutrientes y sus modificaciones por técnicas culinarias. Alimentación balanceada. Alimentación adecuada a factores de riesgo de las enfermedades más frecuentes. Prolongación y tiempo de vida útil de los alimentos.

**Gastronomía Regional y cocinas del mundo** El recorrido comienza con las cocinas del mundo, a efectos de contextualizar la gastronomía regional, enfatizando la utilización de los productos locales, reproduciendo los modos de hacer representativos de la región (bebidas, alimentos, ingredientes, productos, procesos de elaboración).

**Enología, elaboración de bebidas y coctelería:** Conocimientos enológicos generales y básicos del desarrollo vitivinícola de la región. Fenómenos químicos y físicos que afectan a la uva y el vino. Incluye bebidas anahalcólicas; bebidas alcohólicas fermentadas y destiladas. Carta de bebidas, maridaje.

**Servicios gastronómicos:** La finalidad de dicha materia es que el educando puede diagramar, desarrollar, ejecutar y supervisar distintos eventos gastronómicos, desde la solicitud de alimentos y materias a las para el montaje y realización del servicio.

**C+ID:** La creatividad, innovación y el desarrollo en la cocina, es una investigación constante, donde se conjugan el conocimiento clásico, lo autóctono como estilo, las experiencias e influencias de otras cocinas, las tendencias gastronómicas, unidas a la ciencia y tecnología, en la búsqueda de un nuevo concepto de Alta Cocina

**Gestión de emprendimiento gastronómico:**

Le permitirá al alumno comprender las empresas como sistemas abiertos que interactúan en el medio, mantienen un intercambio y una interdependencia permanente con sus contextos. A través de la gestión podremos lograr la flexibilidad al administrar los diferentes recursos que



dispone para cumplir con sus propósitos y objetivos en un emprendimiento gastronómico. Se trabajará en base a empresas gastronómicas apuntando a lograr una aptitud emprendedora. Se centrará en la administración y gestión de barra, salón y cocina.

**Química de alimentos:** En este espacio se desarrollan las estructuras y componentes químicos de los principales grupos de productos consumidos como alimentos, como ser: granos, grasas y aceites; productos lácteos; cárnicos, pescados, mariscos y huevos; frutas y hortalizas y bebidas.

**Relaciones Humanas:**

Permitirá entender la importancia fundamental y crítica que tienen los recursos humanos, para la obtención de los objetivos, además de conocer y valorar los fundamentos sico – sociales que inciden en el desempeño, tanto individual como grupal de los trabajadores. Trabajar con las técnicas con relación a los cargos y a los puestos dentro de la organización y su importancia para alcanzar los objetivos.

**Planificación de oferta gastronómica y análisis de costos:** El alumno podrá comprender los elementos de la presupuestación, relacionará la teoría con la realidad específica empresarial, como la relación de la empresa con su entorno. Deberá ser capaz de entender y colaborar en la elaboración de diferentes presupuestos, utilizará los mecanismos de control presupuestal e indicará los ajustes necesarios.

**VI- PERFIL DE EGRESO**

- Realizar y ejecutar proyectos de acuerdo a los tipos de servicios, determinando la solución más conveniente.
- Integrar equipos de trabajo multidisciplinarios que gestionen acciones relacionadas con la especialidad.
- Enfatizar, revalorizar y difundir la cocina regional respetando técnicas e ingredientes propios, utilizando carnes no tradicionales en elaboración gourmets.
- Manipular y mantener los diferentes equipos, instrumentos, máquinas y herramientas para el desarrollo de la profesión.

- Elaborar y organizar preparaciones de la carta menú, con su correspondiente maridaje.
- Comunicar y describir la oferta gastronómica en español y portugués.
- Incorporar técnicas innovadoras de elaboración y manipulación, para lograr una amplia gama de texturas, aromas y sabores, considerando los aspectos higiénicos-sanitarios.
- Jerarquizar nivel de propuesta gastronómica, considerando las características del servicio, disponibilidad de ingredientes de estación, aspectos económicos, nutricionales y maridaje.
- Elaborar preparaciones, sustituyendo ingredientes, teniendo en cuenta patologías más frecuentes.
- Relacionar conceptos y técnicas de la pastelería clásica con aplicaciones de nuevas tendencias.
- Comprender los fundamentos científicos-tecnológicos de los procesos productivos, relacionando la teoría con la práctica en las diversas áreas del saber, con vistas al ejercicio de la ciudadanía y la preparación para el trabajo.
- Buscar, seleccionar, interpretar y comunicar información científico – técnico - tecnológica referida al área de formación específica.
- Poner en práctica las acciones necesarias para la protección del medio ambiente y la seguridad laboral, valorando la dualidad beneficio-perjuicio del desarrollo científico técnico tecnológico.
- Desarrollar actitud ética, autonomía intelectual y pensamiento crítico.

## **VII.- ENFOQUE METODOLÓGICO**

El enfoque utilizar en el curso, es en base a proyectos, con planificación, organización y resolución de eventos gastronómicos, con la finalidad de ir incorporando las competencias del perfil, correspondientes a cada semestre.

Los ejes organizadores de la propuesta están basados en las actividades prácticas de los talleres, que conjuntamente con los componentes de Formación Tecnológica y de Fundamentos, integran holísticamente la base conceptual teórica integrada, superando la compartimentación asignaturista -académica, dado que en la realidad los fenómenos ocurren en forma simultánea, estableciéndose una sinergia motivadora entre el saber y el hacer.

Las asignaturas y los contenidos programáticos de las mismas, articulan transversalmente los conocimientos, actitudes, habilidades y destrezas que demanda la formación en gastronomía-cocina. La integración del territorio y sus manifestaciones sociales, ambientales, geográficas, históricas y culturales materiales e inmateriales, difunden el sentimiento de pertenencia a la comunidad.

Para el logro de las competencias de los estudiantes y de los objetivos del plan de estudios, se incluirán foros y salidas didácticas de observación.

En esta propuesta, los elementos distintivos son:

- a) Los actividades de los talleres se presentan enmarcados con la formación tecnológica correspondiente
- b) La formación científica hace énfasis en contenidos directamente aplicables a la realidad profesional del área respectiva.
- c) La investigación aplicada, desarrollando proyectos que enfrenten a los estudiantes a situaciones problemáticas o centros de interés vinculados a gastronomía
- d) Extensión, realizada a través de actividades como forma de profundizar la relación de la institución con el entorno

- e) Pasantías, son actividades pedagógicas de contenido práctico que contribuyen a la formación profesional de los estudiantes en el área

El currículo, se adapta a una concepción integradora, articulada en una oferta territorial que involucra a ambos países. La valorización patrimonial de lo cultural tradicional y natural, promueve la investigación y el reconocimiento de lo identitario como eje del desarrollo es la base para la innovación. El conocimiento de la gastronomía, como proceso interactivo, dinámico y evolutivo de las relaciones humanas interculturales, refleja la diversidad de los pueblos en el patrimonio cultural inmaterial como fruto de los intercambios desarrollados a través de las vías de comunicación y garantizan su difusión. En este marco, se conjugan saberes, habilidades, destrezas, tradiciones, costumbres, creencias, leyendas, formas de vida, producción nativa y cultivada.

El campo de acción abarca desde la elaboración de alimentos y bebidas de alta calidad a actividades de investigación, creación y difusión gastronómica como expresión cultural. Aborda, dimensiones de los aspectos éticos, ambientales y legales en el desempeño profesional de la gastronomía, lo cual implica desarrollar habilidades como: comunicación oral y escrita; trabajo en equipo, empatía, liderazgo, tomando siempre en consideración el valor del ser humano como eje central.

Apreciar los valores culturales implicados en la cultura gastronómica brasileña y uruguaya de frontera, como patrimonio en la historia, revaloriza y jerarquiza la identidad de los pueblos.

Técnicas culinarias clásicas, tradicionales y de vanguardia, son puestas en juego y para entender los procesos culinarios es necesario poseer conocimientos de las características de los alimentos, producción, diversidad, aceptabilidad y sentido de pertenencia. La alimentación está regida por la producción de cada lugar. El consumo de los alimentos ha variado en la historia, y, a partir de su estudio, es posible inferir en cómo se va a desarrollar la gastronomía en el futuro.

**VIII- EVALUACIÓN**

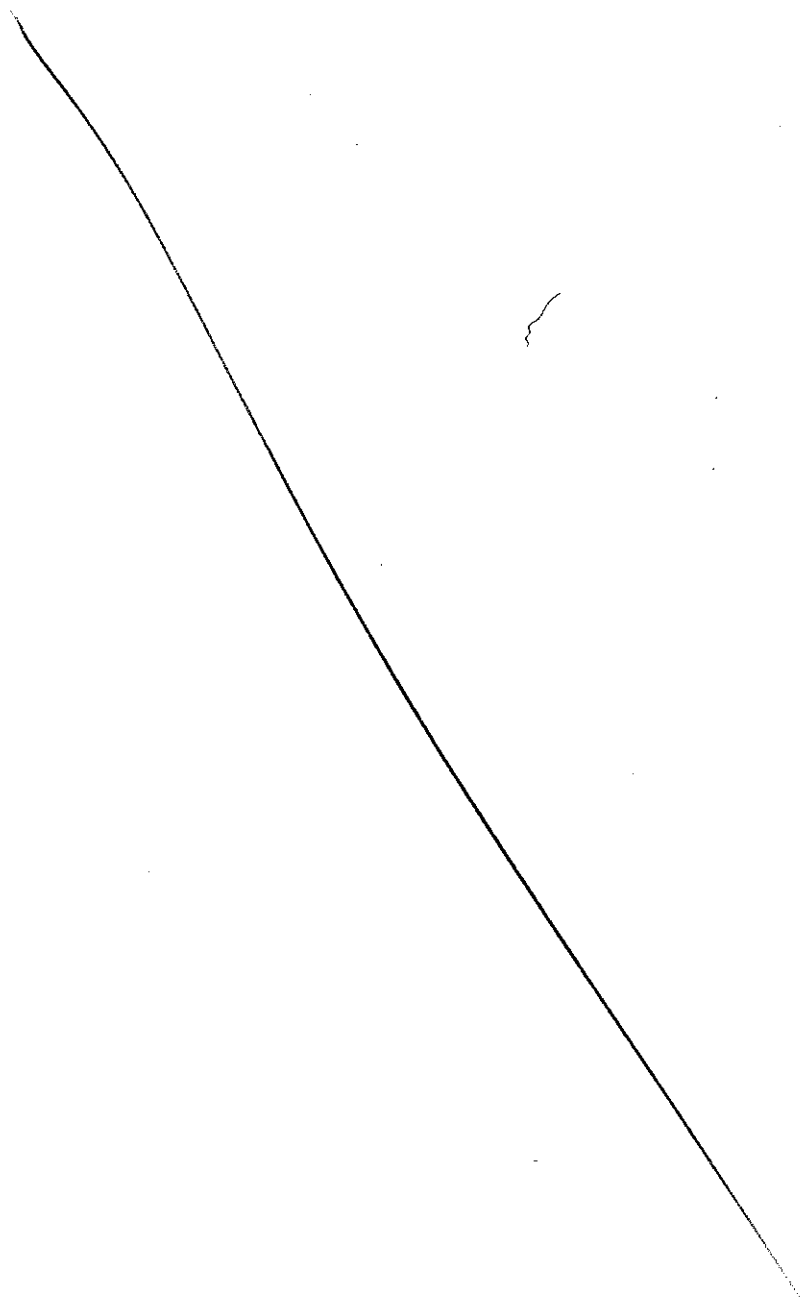
Se realizarán las evaluaciones previstas en el REPAG de la EST.

**ESQUEMA CURRICULAR  
CURSO TECNICO TERCARIO 050  
PLAN 2015**

**ORIENTACIÓN: 39B GASTRONOMIA-BINACIONAL**

Año	Semestre	ASIGNATURAS				Horas Estudiante							Horas Docente								
		Código	Área	Componente	Descripción	Horas sem reloj de 60'	Horas sem aula de 45'	Seminarios	Integradas	Horas prácticas Profesional	Total horas aula (45) semestrales (16 semanas)	Creditos Educativos	Horas sem reloj de 60'	Horas sem aula de 45'	Integradas semanal	Seminarios	Horas prácticas profesional	Horas Coord Docente	Total horas semestrales (16 semanas)		
1		3301	06101	CT	Cocina I	7,5	10	-	-	-	160	16	7,5	10	-	-	-	10	160		
		663	38005	CT	Seguridad e Higiene alimentaria	2,25	3	-	-	-	48	5	2,25	3	-	-	-	-	3	48	
		2920	4801	CF	Bromatología	2,25	3	-	-	-	48	6	2,25	3	-	-	-	-	3	48	
		3782	5528	CF	Comunicación oral y escrita (Idioma español)	3,75	5	-	-	-	80	8	3,75	5	-	-	-	-	5	80	
		568	5529	CT	Comunicación oral y escrita (portugués)	3	4	-	-	-	64	6	3	4	-	-	-	-	4	64	
		3321	16631	CT	Francés Técnico	1,5	2	-	-	-	32	4	1,5	2	-	-	-	-	2	32	
		697	37401	CF	Relaciones Humanas	20,3	27	-	-	-	432	45	24	32	-	-	-	-	32	612	
			<b>Totales</b>																		
1		3301	06102	CT	Cocina II	7,5	10	-	-	-	160	16	7,5	10	-	-	-	10	160		
		9610	31521	CT	Pastería I	4,5	6	-	-	-	96	8	4,5	6	-	-	-	-	6	96	
		9581	74751	CT	Técnicas de servicios	3,75	5	-	-	-	80	8	3,75	5	-	-	-	-	5	80	
		146	17135	CF	Gestión del emprendimiento gastronómico	3	4	-	-	-	64	6	3	4	-	-	-	-	4	64	
		568	5529	CF	Comunicación oral y escrita (portugués)	3,75	5	-	-	-	80	8	3,75	5	-	-	-	-	5	80	
		3782	5528	CF	Comunicación oral y escrita (Idioma español)	3,75	5	-	-	-	80	8	3,75	5	-	-	-	-	5	80	
					<b>Totales</b>																
2		3301	06103	CT	Cocina III	4,5	6	-	-	-	96	9	4,5	6	-	-	-	-	6	96	
		9610	31522	CT	Pastería II	4,5	6	-	-	-	96	9	4,5	6	-	-	-	-	6	96	
		3301	17021	CT	Gastronomía Regional y cocinas del mundo	3	4	-	-	-	64	6	3	4	-	-	-	-	4	64	
		286	14321	CT	Enología, elaboración de bebidas y cocciería	3	4	-	-	-	64	6	3	4	-	-	-	-	4	64	
		5331	30982	CF	Nutrición	3	4	-	-	-	64	6	3	4	-	-	-	-	4	64	
		149	31732	CT	Planificación de oferta gastronómica y análisis de costos	2,25	3	-	-	-	48	5	2,25	3	-	-	-	-	3	48	
					<b>Totales</b>																
2		3301	06104	CT	Cocina IV	7,5	10	-	-	-	160	16	7,5	10	-	-	-	10	160		
		9610	31523	CT	Pastería III	4,5	6	-	-	-	96	9	4,5	6	-	-	-	-	6	96	
		6721	68731	CT	Servicios gastronómicos	3,75	5	-	-	-	80	8	3,75	5	-	-	-	-	5	80	
		535	36311	CF	Química de alimentos	3	4	-	-	-	64	6	3	4	-	-	-	-	4	64	
		3301	08021	CT	CHD	2,25	3	-	-	-	48	5	2,25	3	-	-	-	-	3	48	
					<b>Totales</b>																
					<b>Totales horas cursos</b>																
					21	28				448	44	21	28				28	448			
					<b>Totales horas docentes</b>										<b>1912</b>						

Tipo de Curso	Plan	Orientación	Asignatura	Trayecto	Año	Módulo
Area						Horas
<b>050 CURSO TECNICO TERCARIO</b>	<b>2015</b>	<b>39B</b>	<b>GASTRONOMIA - BINACIONAL</b>		<b>0</b>	<b>1</b>
2920 BROMATOLOGIA		04801	BROMATOLOGIA			3,0
3301 GASTRONOMIA III		06101	COCINA I			10,0
3321 FRANCES TECNICO NIVEWL III		16631	FRANCES TECNICO			4,0
697 RELACIONES HUMANAS TURISMO		37401	RELACIONES HUMANAS			2,0
663 SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIAS		38005	SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA			3,0
3782 IDIOMA ESPAÑOL NIVEL III		5528	TALLER DE LENGUA - IDIOMA ESPAÑOL			50,0
568 PORTUGUES		5529	TALLER DE LENGUA - PORTUGUES			5,0
						77,0
<b>050 CURSO TECNICO TERCARIO</b>	<b>2015</b>	<b>39B</b>	<b>GASTRONOMIA - BINACIONAL</b>		<b>0</b>	<b>2</b>
3301 GASTRONOMIA III		06102	COCINA II			10,0
146 ADMINISTRACION Y GESTION EMPRESARIA	17135		GESTION DE EMPREND. GASTRONOMICOS			4,0
9610 PASTELERIA		31521	PASTELERIA I			6,0
3782 IDIOMA ESPAÑOL NIVEL III		5528	TALLER DE LENGUA - IDIOMA ESPAÑOL			5,0
568 PORTUGUES		5529	TALLER DE LENGUA - PORTUGUES			5,0
9581 TECNICAS DE SERVICIO		74751	TECNICAS DE SERVICIO			5,0
						35,0
<b>050 CURSO TECNICO TERCARIO</b>	<b>2015</b>	<b>39B</b>	<b>GASTRONOMIA - BINACIONAL</b>		<b>0</b>	<b>3</b>
3301 GASTRONOMIA III		06103	COCINA III			6,0
286 ENOLOGIA Y ELABORACION DE BEBIDAS	14321		ENOLOGIA, ELAB DE BEBIDAS Y COCTEL			4,0
3301 GASTRONOMIA III		17021	GASTRO. REGIONAL Y COCINA DEL MUNDO.			4,0
5331 NUTRICION		30962	NUTRICION			4,0
9610 PASTELERIA		31522	PASTELERIA II			6,0
149 ADMINISTRACION APLICADA		31732	PLANIFICACION OFERTA GASTRONOMICA			3,0
3782 IDIOMA ESPAÑOL NIVEL III		5528	TALLER DE LENGUA - IDIOMA ESPAÑOL			5,0
568 PORTUGUES		5529	TALLER DE LENGUA - PORTUGUES			5,0
						37,0
<b>050 CURSO TECNICO TERCARIO</b>	<b>2015</b>	<b>39B</b>	<b>GASTRONOMIA - BINACIONAL</b>		<b>0</b>	<b>4</b>
3301 GASTRONOMIA III		06104	COCINA IV			10,0
01 GASTRONOMIA III		08021	C+ID			3,0
9610 PASTELERIA		31523	PASTELERIA III			6,0
535 NUTRICION		36311	QUIMICA DE ALIMENTOS			4,0
6721 SERVICIOS GASTRONOMICOS		68731	SERVICIOS GASTRONOMICOS			5,0
						28,0





PROGRAMA PLANEAMIENTO EDUCATIVO  
DEPARTAMENTO DE DISEÑO Y DESARROLLO CURRICULAR

Montevideo, 03 de marzo de 2015

**Mag. Marcelo Ubal**  
**Director de Programa Planeamiento Educativo**

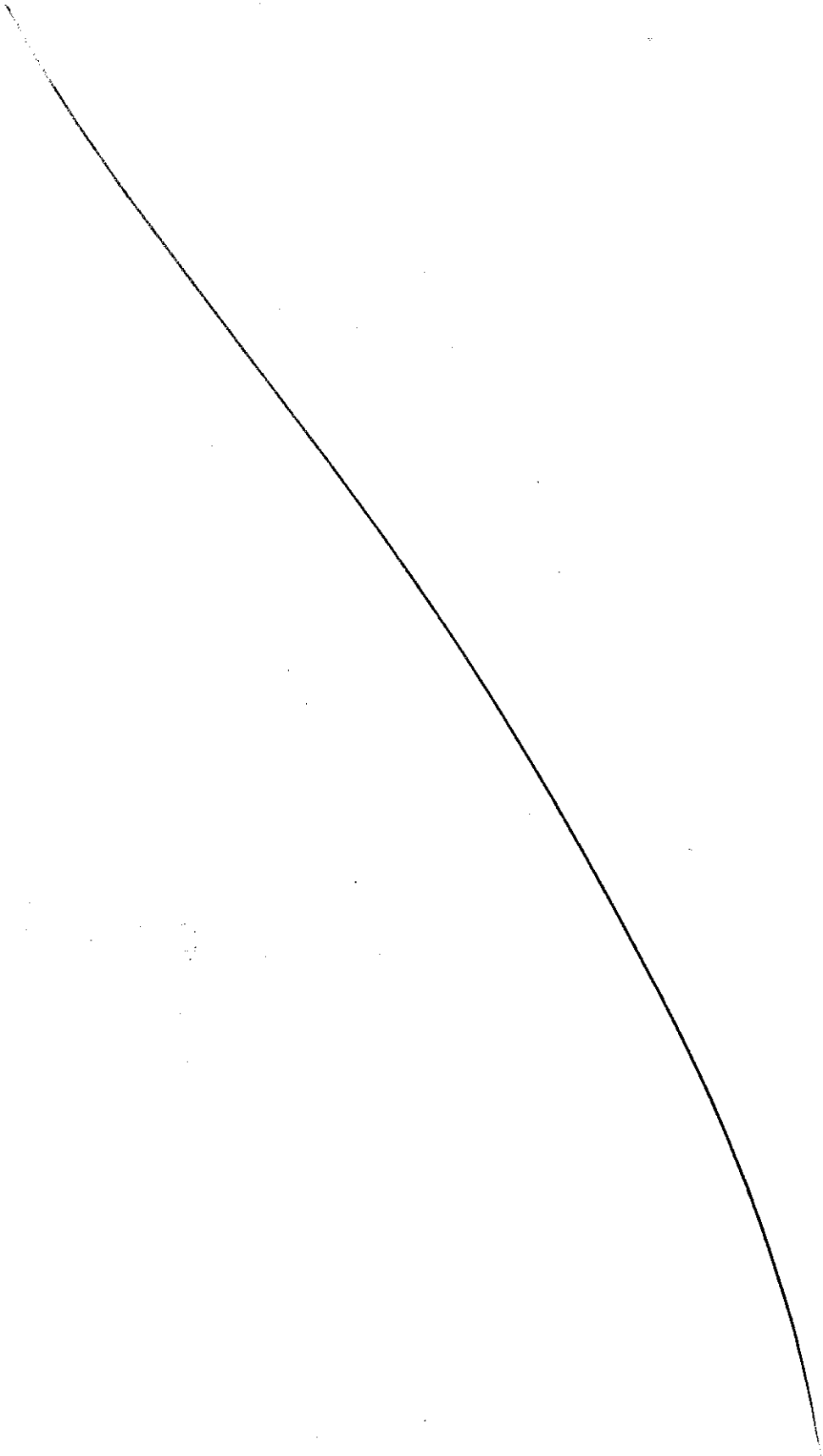
Se solicita dejar sin efectos el Plan de CTT de Gastronomía Binacional que está presente de foja 17 a 23.

Se eleva para su consideración y posterior aprobación el Plan de CTT en Gastronomía Binacional que figura de foja 27 a 37 y su esquema curricular a foja 38-39 con los ajustes realizados al documento según figura a foja 26.

Se informa que los ajustes fueron trabajados con la Insp. Nancy Rosado, Prof Carmen Azcoitia, Prof. María Rodríguez (por ATD) y quien suscribe. Se entrega a Secretaria de Programa el Formato electrónico.

  
**LORENA GUILLAMA**  
Eic. Ciencias de la Educación

N°027/15  
DDDC  
LG.



Montevideo, 05 de Marzo de 2015

Tomado conocimiento.-

Previo caratulado, elévese al Consejo de Educación Técnico Profesional a los efectos de su consideración y posterior aprobación de lo solicitado por la Lic. Lorena Guillama a fojas 40.-

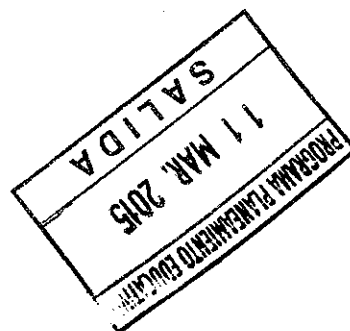
Prof.   
María Calandria Perdomo  
Secretaría Docente

Ref: Exp. 7891/2015

PT: 175/2015

MU/pr

(Universidad del Trabajo del Uruguay)  
Secretaría Docente



1

2

3

4

ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE EDUCACIÓN PÚBLICA  
CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL

EXP. 7891/14

Res. 725/15

ACTA N° 224, de fecha 15 de abril de 2015.

VISTO: La solicitud de aprobación del Plan de Estudios del Curso Técnico Terciario en Gastronomía-Cocina en modalidad binacional, elevada por la Inspección de Gastronomía;

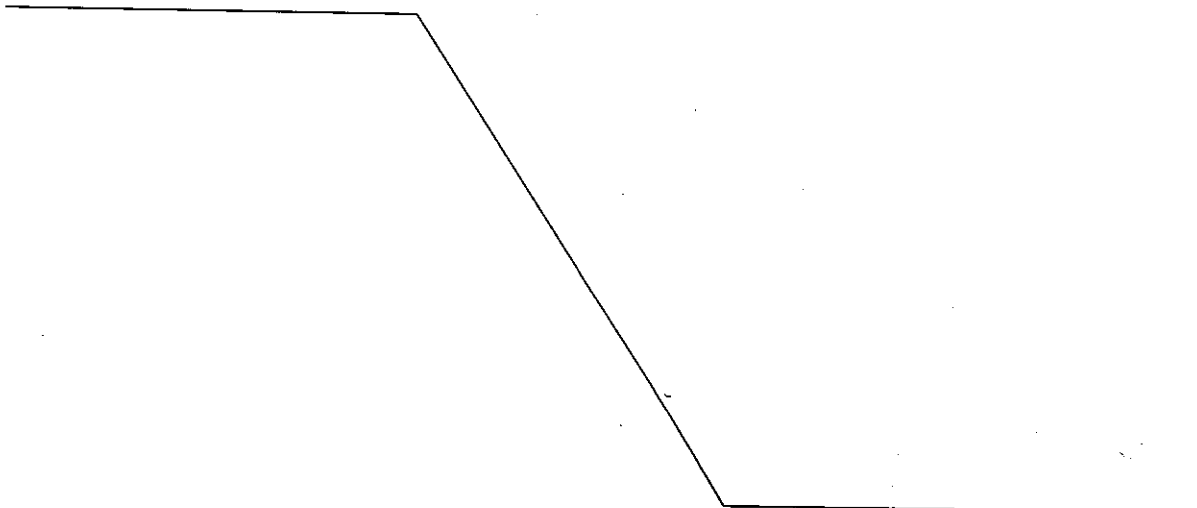
CONSIDERANDO: I) que el Área de Diseño y Desarrollo Curricular del Programa de Planeamiento Educativo realizó la adecuación curricular, elevando para su aprobación los citados Programas de fs. 27 a 37 y su Esquema Curricular a fs. 38 y 39;

II) que este Consejo estima pertinente su aprobación;

ATENTO: a lo expuesto;

EL CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL POR UNANIMIDAD (DOS EN DOS), RESUELVE:

1) Aprobar el Plan de Estudios del Curso Técnico Terciario en Gastronomía -en modalidad binacional y su correspondiente Esquema Curricular que se detalla a continuación:



## ESQUEMAS CURRICULARES

### AÑO LECTIVO 2015

Tipo de Curso	Plan	Orientación	Trayecto	Año	Módulo	
Área		Asignatura			Horas	
050	CURSO TÉCNICO Terciario	2015	39B	GASTRONOMÍA-BINACIONAL	0	1
2920	BROMATOLOGÍA		04801	BROMATOLOGÍA		3.0
3301	GASTRONOMÍA III		06101	COCINA I		10.0
3321	FRANCÉS TÉCNICO NIVEL III		16631	FRANCÉS TÉCNICO		4.0
697	RELACIONES HUMANAS TURISMO		37401	RELACIONES HUMANAS		2.0
663	SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIAS		38005	SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA		3.0
3782	IDIOMA ESPAÑOL NIVEL III		5528	TALLER DE LENGUA-IDIOMA ESPAÑOL		50.0
568	PORTUGUÉS		5529	TALLER DE LENGUA-PORTUGUÉS		5.0
						77.0
050	CURSO TÉCNICO Terciario	2015	39B	GASTRONOMÍA-BINACIONAL	0	2
3301	GASTRONOMÍA III		06102	COCINA II		10.0
146	ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN EMPRESARIAL		17135	GESTIÓN DE EMPREND. GASTRONÓMICOS		4.0
9610	PASTELERÍA		31521	PASTELERÍA I		6.0
3782	IDIOMA ESPAÑOL NIVEL III		5528	TALLER DE LENGUA-IDIOMA ESPAÑOL		5.0
568	PORTUGUÉS		5529	TALLER DE LENGUA-PORTUGUÉS		5.0
9581	TÉCNICAS DE SERVICIO		74751	TÉCNICAS DE SERVICIO		35.0
050	CURSO TÉCNICO Terciario	2015	39B	GASTRONOMÍA-BINACIONAL	0	3
3301	GASTRONOMÍA III		06103	COCINA III		6.0
286	ENOLOGÍA Y ELABORACIÓN DE BEBIDAS		14321	ENOLOGÍA; ELAB. DE BEBIDAS Y COCTEL		4.0
3301	GASTRONOMÍA III		17021	GASTRO. REGIONAL Y COCINA DEL MUNDO		4.0
5331	NUTRICIÓN		30962	NUTRICIÓN		4.0
9610	PASTELERÍA		31522	PASTELERÍA II		6.0
149	ADMINISTRACIÓN APLICADA		31732	PLANIFICACIÓN OFERTA GASTRONÓMICA		3.0
3782	IDIOMA ESPAÑOL NIVEL III		5528	TALLER DE LENGUA-IDIOMA ESPAÑOL		5.0
568	PORTUGUÉS		5529	TALLER DE LENGUA-PORTUGUÉS		5.0
						37.0
050	CURSO TÉCNICO Terciario	2015	39B	GASTRONOMÍA-BINACIONAL	0	4
3301	GASTRONOMÍA III		06104	COCINA IV		10.0
3301	GASTRONOMÍA III		08021	C+ID		3.0
9610	PASTELERÍA		31523	PASTELERÍA III		6.0
535	NUTRICIÓN		36311	QUÍMICA DE ALIMENTOS		4.0
6721	SERVICIOS GASTRONÓMICOS		68731	SERVICIOS GASTRONÓMICOS		5.0
						28.0

2) Pase al Programa de Planeamiento Educativo y siga al Departamento de Administración Documental para comunicar al Programa de Educación en Administración, Comercialización y Servicios – Inspección de Gastronomía, al Departamento de Comunicaciones para su inclusión en la Página Web, a la



Mesa Permanente de la Asamblea Técnico Docente y dar cuenta al Consejo Directivo Central. Cumplido, archívese.

Ing. Agr. Eduardo DAVYT NEGRÍN

Director General

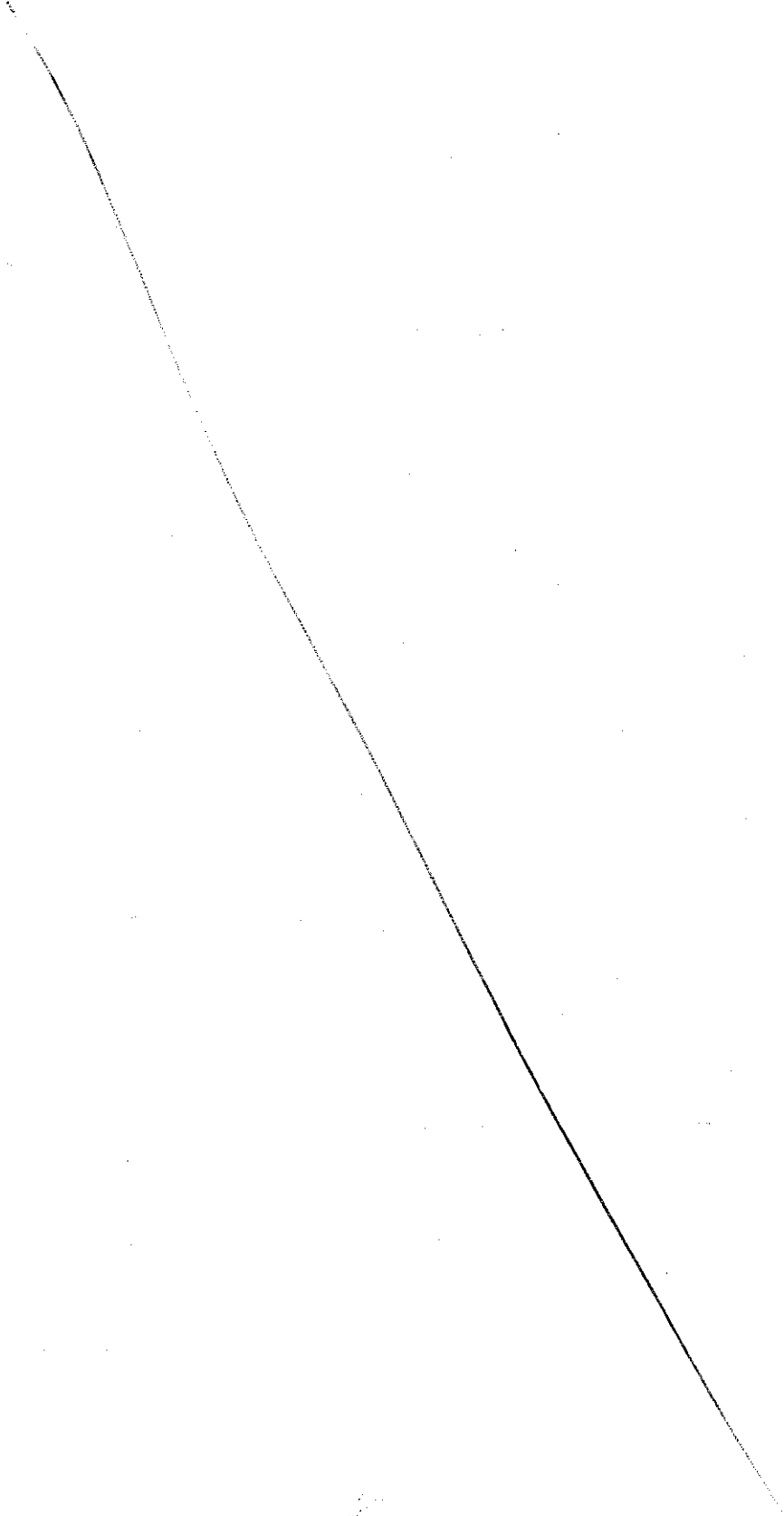
Prof. Rita FERRARI GONZÁLEZ  
Consejera

Esc. Elena SOLSONA ARRIBILLAGA  
Secretaria General

NC/lq

EDUCACIÓN TÉCNICO	EDUCACIÓN PROFESIONAL
17 ABR. 2015	
SECRETARIA GENERAL DEL CONSEJO	
SALIDA	

PROGRAMA PLANEAMIENTO EDUCATIVO
17 ABR. 2015
ENTRADA





Montevideo, 20 de Abril de 2015

Tomado conocimiento.-

Pase al Departamento de Diseño y Desarrollo Curricular a efectos de tomar conocimiento y debido registro.-

Cumplido, tramítese a Administración Documental tal como se solicita a fojas 49 vuelta.-

Ref: Exp. 7891/2014

PT: 499/2015

MU/pr

Mag. MARCELO UBAL  
Director de Programa  
Planeamiento Educativo  
CETP - UTU

