A.N.E.P.

CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL

(Universidad del Trabajo del Uruguay)

Exp. Nº 4 / 7891

Año 2014

Asunto

INSPECCION DE GASTRONOMINA - REMITE PROPUESTA DEL CURSO TECNICO TERCIARIO 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

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

JOSÉ ARTIGAS
UNIÓN DE LOS PUEBLOS LIBRES
BICENTENARIO 2011

1157-69114

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 Azcoitía
- Sr. Cristian Migliarini
- ATD, Prof. M. Rodríguez
- Nancy Rosado

Mag. Nancy Rosado
Insp de Gastronomía

Consejo de Educación Técnico Profesional
Programa Administración y Servicios
27 NOV. 2014
ENTRADA

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	**Técnico en Gastronomía-cocina** 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*..."[1]

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[2], define la visión como "...*Uruguay, país turístico reconocido internacionalmente por su compromiso con el desarrollo sostenible,*

[1] Reglamento de la EST del CETP-UTU. Cap 1 Art. 2

[2] Minturd-bid (2009). Plan Nacional de Turismo sostenible 2009-2020. Montevideo

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) **Entrada:** SEMESTRAL
Técnico en Cocina (Brasil)

	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	Frances Tecnico	4	3	64	8
	CF	Relaciones Humanas	2	1.30	32	4
		SUBTOTAL	**26**	**19.30**	**416-312**	**52**
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**	**54**
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	56
		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 menúes 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 resturante.

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. 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

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

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)

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 afín 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.

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
UNION 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

San Salvador 1674 Of. 30 - Tel. 2419 8919 – 2412 2378 – secpe.utu@gmail.com

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	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: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...*"[1]

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[2], 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.

[1] Reglamento de la EST del CETP-UTU. Cap 1 Art. 2

[2] 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
		SUBTOTAL	26	19.30	416-312	43
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
		SUBTOTAL	27	20.15	432-324	43
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
		SUBTOTAL	27	20.15	432-324	41
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
		SUBTOTAL	28	21	448-336	44
			108	1289	1728	171
	PASANTÍA			90	120	
	TOTAL			1386	1848	171

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 menúes 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 resturante.

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.

A.N.E.P. - U.T.U.
PROGRAMA PLANEAMIENTO EDUCATIVO
Área Programación de Cursos y Divulgación de la Oferta

ESQUEMAS CURRICULARES
AÑO LECTIVO 2015

ARPE004a1
10/12/14 14:57:19
Página : 1

Tipo de Curso / Area		Plan	Orientación	Asignatura	Trayecto	Año	Módulo	Horas
050	CURSO TECNICO TERCIARIO	2015	39B	GASTRONOMIA - BINACIONAL		0	1	
2920	BROMATOLOGIA		04801	BROMATOLOGIA				3,0
3301	GASTRONOMIA III		06101	COCINA I				10,0
[illegible]	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 TERCIARIO	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 TERCIARIO	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 TERCIARIO	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
[illegible]1	SERVICIOS GASTRONOMICOS		68731	SERVICIOS GASTRONOMICOS				5,0
								28,0

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

JOSE ARTIGAS
UNION DE LOS PUEBLOS LIBRES
BICENTENARIO.UY

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 Azcoitía (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 Libramento, 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.

PROGRAMA PLANEAMIENTO EDUCATIVO
DEPTO. DISEÑO Y DESARROLLO CURRICULAR
26 DIC. 2014
SALIDA

LORENA GUILLAMA
Lic. Ciencias

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

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

PROGRAMA PLANEAMIENTO EDUCATIVO
30 DIC. 2014
SALIDA

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

San Salvador 1674 Of. 30 - Tel. 2419 8919 – 2412 2378 – secpe.utu@gmail.com

CONSEJO DE EDUCACION TEC
DPTO. ADMINISTRACION
FECHA: 30/12/14
PASESE A:
SECRETARIA DEL CONSEJO ☒
DIVISION JURIDICA ☐
UNIDAD DE CONTROL DE COMPRAS PUBLICAS
Y PERITAJES TECNICOS
DIR. DE PROGRAMA
OTROS:

Mercedes Velázquez Medeiros
Jefa del Departamento
Administración Documental

CONSEJO DE EDUCACION TECNICO PROFESIONAL
30 DIC. 2014
ADMIN
SALIDA

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

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

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.

A.N.E.P. - CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL - SECRETARIA GENERAL

Prof. Sandra CUNHA RAU
Secretaria General

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	• 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.			
Créditos Educativos y Certificación	Técnico en Gastronomía (186 créditos educativos)			
Fecha de presentación: 25/02/15	**N° Resolución del CETP**	**Exp. N°**	**Res. N°**	**Acta N°**	**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...*"[1]

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[2], 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,

[1] Reglamento de la EST del CETP-UTU. Cap 1 Art. 2

[2] 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
		SUBTOTAL	27	20,25	432	45
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
		SUBTOTAL	30	22,5	480	47
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
		SUBTOTAL	27	20,25	432	41
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
		SUBTOTAL	28	21	448	44
		SUB TOTAL	**112**	**1344**	**1792**	**177**
		PASANTÍA		**90**	**120**	**9**
		TOTAL HORAS DE LA CARRERA	1912	1434	1912	186

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 menúes 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 resturante.

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 TERCIARIO 050
PLAN 2015 — ORIENTACIÓN: 39B GASTRONOMIA-BINACIONAL

Año	Semestre	ASIGNATURAS				Horas Estudiante						Créditos Educativos	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)		Horas sem reloj de 60´	Horas sem aula de 45´	Integradas semanal	Seminarios	Horas prácticas profesional	Horas Coord Docente	Total horas semanales	Total horas semestrales (16 semanas)
1	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)			-	-	-			3,75	5					5	80
		3321	16631	CT	Francés Técnico	3	4	-	-	-	64	6	3	4	-	-	-	-	4	64
		697	37401	CF	Relaciones Humanas	1,5	2	-	-	-	32	4	1,5	2	-	-	-	-	2	32
					Totales	20,3	27	-	-	-	432	45	24	32	-	-	-	-	32	512
1	2	3301	06102	CT	Cocina II	7,5	10	-	-	-	160	16	7,5	10	-	-	-	-	10	160
		9610	31521	CT	Pastelería I	4,5	6	-	-	-	96	9	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	-	-	-	-	5	80
					Totales	22,5	30	-	-	-	480	47	26,3	35	-	-	-	-	35	560
2	3	3301	06103	CT	Cocina III	4,5	6	-	-	-	96	9	4,5	6	-	-	-	-	6	96
		9610	31522	CT	Pastelería 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 coctelería	3	4	-	-	-	64	6	3	4	-	-	-	-	4	64
		5331	30962	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
					Totales	20,3	27				432	49	20,3	27	-	-	-	-	27	432
2	4	3301	06104	CT	Cocina IV	7,5	10	-	-	-	160	16	7,5	10	-	-	-	-	10	160
		9610	31523	CT	Pastelería 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	C+ID	2,25	3	-	-	-	48	5	2,25	3	-	-	-	-	3	48
					Total	21	28				448	44	21	28					28	448
Totales horas cursos											1912	Totales horas docentes							1912	

A.N.E.P. - U.T.U.
PROGRAMA PLANEAMIENTO EDUCATIVO
Área Programación de Cursos y Divulgación de la Oferta

ESQUEMAS CURRICULARES
AÑO LECTIVO 2015

ARPE004a1
03/03/15 16:15:41
Página : 1

Tipo de Curso / Area		Plan	Orientación / Asignatura		Trayecto	Año	Módulo / Horas
050	**CURSO TECNICO TERCIARIO**	**2015**	**39B**	**GASTRONOMIA - BINACIONAL**		**0**	**1**
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
050	**CURSO TECNICO TERCIARIO**	**2015**	**39B**	**GASTRONOMIA - BINACIONAL**		**0**	**2**
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
050	**CURSO TECNICO TERCIARIO**	**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
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
050	**CURSO TECNICO TERCIARIO**	**2015**	**39B**	**GASTRONOMIA - BINACIONAL**		**0**	**4**
3301	GASTRONOMIA III		06104	COCINA IV			10,0
[illegible]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

Consejo de Educación Técnico-Profesional
Universidad del Trabajo del Uruguay

JOSÉ ARTIGAS
UNIÓN DE LOS PUEBLOS LIBRES
BICENTENARIO.UY

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 Azcoitía, Prof. María Rodríguez (por ATD) y quien suscribe. Se entrega a Secretaria de Programa el Formato electrónico.

LORENA GUILLAMA
Lic. Ciencias de la Educación

Nº027/15
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, 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. Marina Calandria Perdomo
Secretaria Docente

Ref: Exp. 7891/2015
PT: 175/2015
MU/pr

(Universidad del Trabajo del Uruguay)
Secretaria Docente

PROGRAMA PLANEAMIENTO EDUCATIVO
11 MAR. 2015
SALIDA

San Salvador 1674 Of. 30 - Tel. 2419 8919 – 2412 2378 – secpe.utu@gmail.com

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

JOSÉ ARTIGAS
UNIÓN DE LOS PUEBLOS LIBRES
BICENTENARIO.UY

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	Área	Plan	Orientación	Asignatura	Trayecto	Año	Módulo 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			5,0
							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

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

JOSÉ ARTIGAS
UNIÓN DE LOS PUEBLOS LIBRES
BICENTENARIO.UY

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

CONSEJO DE EDUCACION TECNICO 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

PROGRAMA PLANEAMIENTO EDUCATIVO
ÁREA DISEÑO Y DESARROLLO CURRICULAR
06 MAYO 2015
ENTRADA