

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

## PROGRAMA PLANEAMIENTO EDUCATIVO



JOSÉ ARTIGAS  
UNIÓN DE LOS PUEBLOS LIBRES  
BICENTENARIO.UY

Montevideo, 06 de marzo de 2015

### Rector de IFSul

### Sr. Marcelo Bender Machado

Por medio de la presente, informo que para el año lectivo 2015 se dictará en la ciudad de Rivera en el Polo Tecnológico el **Curso Técnico en Gastronomía/Cozinha** en modalidad binacional. En la nota enviada en el 9 de octubre se informó sobre la carga horaria del curso (1696 horas aula equivalente a 1272 horas reloj). En esa instancia el proceso de diseño del curso no había finalizado por lo cual el documento del programa pasó por revisiones del cuerpo técnico de nuestra institución, identificando la necesidad de aumento en la carga horaria en varias disciplinas a la vez que se incluyeron las horas previstas para la pasantía curricular. Resultando la carga horaria total del curso de 1792 horas aula más 120 horas aula de pasantía, ascendiendo a un total de 1912 horas, su equivalente a horas reloj es de 1344 horas más 90 horas de pasantía resultando el total del curso de 1434 horas.

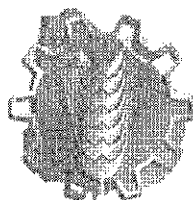
Teniendo en cuenta estos ajustes en las cargas horarias solicitamos a Usted la readecuación del Programa anteriormente acordado entre las dos instituciones.

En adjunto enviamos la versión final del Plan de Estudios.

Sin otro particular, saluda atentamente.



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



**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>• Manipular y mantener los diferentes equipos, instrumentos, máquinas y herramientas para el desarrollo de la profesión</li> <li>• Aplicar técnicas de producción y de servicios, considerando los aspectos higiénico-sanitarios, socio-ambientales e históricos culturales.</li> <li>• Elaborar y organizar preparaciones de la carta menú, con su correspondiente maridaje.</li> <li>• Enfatizar, revalorizar y difundir la cocina regional respetando técnicas e ingredientes propios.</li> <li>• Realizar y ejecutar proyectos de acuerdo a los tipos de servicios, determinando la solución más conveniente.</li> <li>• Determinar calidad y cantidad en la compra de insumos.</li> <li>• Promover con acciones la protección del medio ambiente y la seguridad laboral</li> <li>• Integrar equipos de trabajo multidisciplinarios que gestionen acciones relacionadas con la especialidad</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</li> <li>• Jerarquizar nivel de propuesta gastronómica, considerando las características del servicio.</li> <li>• Elaborar preparaciones, sustituyendo ingredientes, teniendo en cuenta patologías más frecuentes.</li> <li>• Elaborar y preparar platos gourmets, con carnes no tradicionales</li> <li>• Relacionar conceptos y técnicas de la pastelería clásica con aplicaciones de nuevas tendencias.</li> <li>• Incorporar técnicas innovadoras de elaboración y manipulación, para lograr una amplia gama de texturas, aromas y sabores</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>• Elaborar y preparar platos gourmets, con carnes no tradicionales</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:	Nº Resolución del CETP	Exp. Nº	Res. Nº	Acta Nº	Fecha
25/02/15					

## 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

ANEP  
CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL

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
<b>PRIMER SEMESTRE</b>	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>
<b>SEGUNDO SEMESTRE</b>	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>	<b>47</b>
<b>TERCER SEMESTRE</b>	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>
<b>CUARTO SEMESTRE</b>	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**

- Manipular y mantener 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, con su correspondiente maridaje.



- Enfatizar, revalorizar y difundir la cocina regional respetando técnicas e ingredientes propios.
- Realizar y ejecutar proyectos de acuerdo a los tipos de servicios, determinando la solución más conveniente.
- Determinar calidad y cantidad en la compra de insumos.
- Promover con acciones la protección del medio ambiente y la seguridad laboral
- Integrar 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.
- 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.
- 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.
- 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.