Consejo de Educación Técnico Profesional
Universidad del Trabajo del Uruguay

Construyendo futuros
140 AÑOS EDUCANDO PARA EL TRABAJO

232

ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE EDUCACIÓN PÚBLICA

CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL

EXP. 3576/16 c/7891/18

Res. 3221/18

ACTA N° 172, de fecha 30 de octubre de 2018.

VISTO: La Resolución Nº 2840/16 adoptada en sesión de fecha 24 de agosto de 2016 (Acta Nº 68) por la cual se rectificó el Esquema Curricular correspondiente al Plan de Estudios del Curso Técnico Terciario en Gastronomía, en modalidad Binacional;

RESULTANDO: I) que el Departamento de Desarrollo y Diseño Curricular del Programa Planeamiento Educativo informa, a fs.115, que en reunión con el Comité Gestor, se constató un error en la carga horaria de los espacios de lengua Español-Portugués de la propuesta del CTT Gastronomía Binacional;

II) que se informa que para las generaciones 2015 y 2016 es necesario incorporar las asignatura Comunicación Oral y Escrita (Portugués-Español) en el tercer semestre de la carrera, manteniendo la misma carga horaria del primer y segundo semestre, y para la generación 2017 en adelante, esta asignatura deberá estar solamente en el primer y segundo semestre de la propuesta;

CONSIDERANDO: que es este Consejo estima pertinente rectificar el Esquema Curricular correspondiente;

ATENTO: a lo expuesto;

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

1) Rectificar el Numeral 1) de la Resolución Nº 2840/16, adoptada en sesión de fecha 24 de agosto de 2016 (Acta Nº 68), correspondiente al Esquema

Curricular aprobado del Plan de Estudios del Curso Técnico Terciario en Gastronomía, en modalidad Binacional que se detalla a continuación:

Consejo de Educación Técnico Profesional
Universidad del Trabajo del Uruguay

Construyendo futuros
140 AÑOS EDUCANDO PARA EL TRABAJO

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	55281	CF	Comunicación oral y escrita (Idioma español)	3,75	5	-	-	-	80	8	3,75	5	-	-	-	-	5	80
		568	55282	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
		6721	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	55282	CF	Comunicación oral y escrita (portugués)	3,75	5	-	-	-	80	8	3,75	5	-	-	-	-	5	80
		3782	55281	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	

2) Pase al Programa Planeamiento Educativo y siga al Departamento de Administración Documental para comunicar a la Inspección Coordinadora - Inspección de Gastronomía, a la Dirección de Comunicaciones para su inclusión en la página web, a la Mesa Permanente de la Asamblea Técnico-Docente y dar cuenta al Consejo Directivo Central. Cumplido, archívese.

Ing. Agr. María Nilsa PÉREZ HERNÁNDEZ
Directora General

Mtro. Téc. Miguel VENTURIELLO BLANCO
Consejero

Mtro. Téc. Freddy AMARO BATALLA
Consejero

Esc. Elena SOLSONA ARRIBILLAGA
Secretaria General

ml

PROGRAMA PLANEAMIENTO EDUCATIVO
01 NOV. 2018
ENTRADA

CONSEJO DE EDUCACION TECNICO - PROFESIONAL
01 NOV. 2018
SECRETARIA GENERAL DEL CONSEJO
SALIDA