



ANEP



UTU

DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL

ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE EDUCACIÓN PÚBLICA
DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL

EXP. 2021-25-4-000429

Res. 347/2021

Montevideo, 5 de marzo de 2021.

VISTO: El diseño y esquema curricular de las Capacitaciones Profundización Profesional en Gastronomía Producción en Servicios y en Cocina, elevados por el Departamento de Desarrollo y Diseño Curricular del Programa de Planeamiento Educativo;

RESULTANDO: que a fs. 16, luce el acta de registro de la reunión mantenida entre la División de Capacitación y Acreditación de Saberes con la Mesa Permanente de la Asamblea Técnico Docente, de fecha 30/12/2020;

CONSIDERANDO: que esta Dirección General estima pertinente aprobar las Capacitaciones citadas en el VISTO de estos obrados y sus correspondientes Esquemas Curriculares, los cuales lucen de fs. 18 a 29, respectivamente;

ATENTO: a lo expuesto y conforme al Artículo N° 63 Literal b) de la Ley N° 18.437, Ley General de Educación;

LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL,

RESUELVE:

1) Aprobar las Capacitaciones Profundización Profesional en Gastronomía Producción en Servicios y en Cocina, con sus correspondientes Esquemas Curriculares, que a continuación se detallan:

Identificación	Código SIPE	DESCRIPCIÓN			
Tipo de Curso	059	Capacitación Profesional Profundización			
Orientación	40 F	Gastronomía - Servicios			
Sector	712	Gastronomía			
Área de Asignatura	592	Práctica Profesional de Sala y Bar			
Asignatura	34394	Producción en Servicios			
Modalidad					
Perfil de Ingreso	Estudiantes de: Trayecto 2 y 3 módulo 4 de FPB Gastronomía – Trayecto 1 módulo 6 de FPB Gastronomía – 1° y 2° EMP o 3° BP en cualquier orientación en Gastronomía, mayores 18 años				
Duración	Horas totales:	Horas semanales:	Semanas		
	120	30	4		
Perfil de Egreso	Las competencias adquiridas en este curso le permitirán al egresado: <ul style="list-style-type: none"> - Identificar y cumplir las normas de seguridad e higiene - Manejar los protocolos sanitarios - Limpiar adecuadamente máquinas, útiles y herramientas - Manejar sistemas de aprovisionamiento PEPs y HACCP - Realizar montaje de salón/terraza - Preparar mise en place de barra - Elaborar tragos de la carta - Realizar servicio de bebidas - Informar necesidades - Sugerir mejoras - Cuidar la imagen personal e institucional - Realizar servicios de calidad 				
Créditos Educativos y Certificación	Certificado				
N° Resolución del CERP	Fecha de presentación: 08/02/2021	Exp. N° 2021-25-4-000429	Res. N° 347/2021	Acta N°	Fecha 05/03/21

FUNDAMENTACIÓN

La siguiente capacitación es propuesta para estudiantes de FPB, EMP - Gastronomía- cocina 1ro, 2do de Sala-bar, 2do Barman y 3ro BP, que deseen poner en práctica a nivel de producción los conocimientos adquiridos en la escuela. La misma posee una muy fuerte incidencia en la formación técnica práctica, profesional con manejo de servicios reales, respondiendo a las necesidades, tiempos y cantidades que se manejan en un restaurant abierto al público, es decir, en el desarrollo de habilidades y destrezas que posibilitan la



ANEP



UTU

DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL

idoneidad y la puesta en acción con la capacidad de movilizar recursos para resolver situaciones problemas en una barra o salón/terraza.

Es imprescindible, la implementación de una eficiente práctica real, enmarcada en el entorno socio laboral, en la prevención de riesgos, considerando el medio ambiente, fomentando la “autogestión” y el control de calidad.

Actualmente, la industria de los servicios es la de mayor crecimiento en el mundo y nuestro país no es ajeno a dicha tendencia, pese a las restricciones sanitarias por el COVID 19.

La capacitación en producción, se desarrolla en la Escuela Superior de Alta Gastronomía, en temporada alta, debiendo cumplir los estudiantes con la función propia del área de trabajo de servicios, las tareas de la barra, salón y/o terraza, los horarios asignados, las actividades programadas, dependiendo directamente de los Referentes y/o Profesores en proceso de Capacitación.

Los servicios se desarrollarán bajo la orientación del Referente y/o Profesor en el desarrollo de Capacitación y/o becario, quienes acompañarán en el proceso.

OBJETIVOS GENERALES:

- Formar al alumno en teoría y práctica de producción de los servicios de salón/terraza y barra, para que al finalizar el curso pueda:
 - Insertarse social y laboralmente en forma adecuada.
 - Poseer experiencia profesional que le permita ingresar a la vida activa de manera reconocida.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Repasar el material de trabajo.
- Efectuar las diferentes operaciones de montaje y puesta a punto, requerida en las instalaciones del restaurante, terraza y Bar.

- Crear la responsabilidad y la importancia de la asistencia y la puntualidad.
- Fomentar la importancia de una buena presencia personal antes, durante y después del trabajo.
- Describir y preparar distintos procesos de elaboración según el caso y de acuerdo a la carta del restaurante.
- Manejar términos técnicos en su vocabulario.
- Cumplir con la función propia del área de trabajo, las tareas y horarios asignados.

CONTENIDOS – ACTIVIDADES

Salón y terraza

- Puesta punto y montaje de terraza, salón comedor (fajinado de vajilla, cristalería y cubertería).
- Tramitación de comanda y manejo de computadora.
- Servicio de bebidas.
- Traslado y servicio de pan y comida.
- Pinzado.
- Tramitación de factura y cobro.
- Lavado y planchado de lencería.
- Elaboración de comida del personal.
- Lavandín (bacha y lavavajillas).
- Acondicionamiento de materiales y equipos de trabajo.
- Recepción y despedida de clientes.

BARRA

- Puesta a punto de la barra.
- Limpieza de equipos.



ANEP



UTU

DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL

- Fajinado de losa, cristalería y cubertería.
- Montaje de la barra.
- Carga y descarga de heladeras.
- Recibimiento, control y acondicionamiento de bebidas.
- Elaboración de bebidas (con y sin alcohol).
- Operatividad de máquina Express (café, capuchino, cortado, café latte,...).
- Elaboración de comida del personal.
- Lavandín.
- Acondicionamiento de materiales y equipos de trabajo.

METODOLOGÍA

En todos los encuentros se desarrollará el marco teórico, fundamentando las actividades prácticas.

Desde el trabajo en práctica, se fomentará la toma de conciencia en el estudiante de que su presencia e higiene deberán estar adecuadas al área en que se desempeña, según las normas Nacionales vigentes y los protocolos sanitarios.

Por su parte, se responsabilizará sobre el cuidado, manejo adecuado e higiene del equipamiento, maquinaria y útiles.

Se escogerá la modalidad de trabajo en Brigadas, fomentando el trabajo en equipo, donde la coordinación de las tareas y la tolerancia de sus integrantes serán evaluadas a diario. Desde este espacio se fomentará la autoevaluación y la autocrítica.

Se crearán instancias en las que el alumno desarrolle autogestión y creatividad en base a propuestas sugeridas por él.

Dependerán directamente de los Referentes y/o Profesores en proceso de Capacitación.

EVALUACIÓN

Se realizarán evaluaciones en cada área de trabajo en el marco del Reglamento de Evaluación y Pasaje de Grado correspondiente, teniendo en cuenta las técnicas, la resolución y actitudes frente a los desafíos de cada instancia.

MATERIALES Y EQUIPAMIENTO

Los materiales y el equipamiento serán los utilizados en el restaurant de la Escuela o el espacio que desde la institución se designe a sus efectos.

BIBLIOGRAFÍA

Se utilizarán materiales propuestos por el restaurante.

- Intendencias Departamentales “Reglamento Bromatológico Nacional” IMPO
- LARROUSE “Larrouse Gastronomique” Larrouse. 1998. Francia
- MSP-OPP “Documento 127001/3/5732/2020” Recomendaciones para aulas-talleres de Gastronomía COVID 19 ANEP-CETP
- MSP “Protocolos sanitarios”

ESQUEMAS CURRICULARES

Tipo de Curso Área	Plan	Orientación	Asignatura	Trayecto	Año	Módulo Horas
059 CAP. PROF. PROFESIONAL	2007	40F	GASTRONOMÍA SERVICIOS			0
592 PRACT. PROF. DE SALA Y BAR		34394	PRODUCCIÓN EN SERVICIOS			30,0
						30,0



ANEP



UTU

DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL

Identificación	Código SIPE	DESCRIPCIÓN			
Tipo de Curso	059	Capacitación Profesional Profundización			
Orientación	401	Gastronomía - Cocina			
Sector	712	Gastronomía			
Área de Asignatura	016	Arte Culinario I			
Asignatura	34393	Producción en Cocina			
Modalidad	Presencial				
Perfil de Ingreso	Estudiantes de: Trayecto 2 y 3 módulo 4 de FPB Gastronomía – Trayecto 1 módulo 6 de FPB Gastronomía – 1º y 2º EMP o 3º BP en cualquier orientación en Gastronomía, mayores 18 años				
Duración	Horas totales:	Horas semanales:	Semanas		
	120	30	4		
Perfil de Egreso	Las competencias adquiridas en este curso le permitirán al egresado: <ul style="list-style-type: none"> - Identificar y cumplir las normas de seguridad e higiene - Manejar los protocolos sanitarios - Limpiar adecuadamente máquinas, útiles y herramientas - Manejar sistemas de aprovisionamiento PEPs y HACCP - Respetar la cadena de frío - Transformar los géneros alimenticios por corte, frío o calor - Elaborar platos de la carta - Elaborar postres de la carta - Informar necesidades - Sugerir mejoras - Cuidar la imagen personal e institucional - Realizar servicios de calidad - Estandarizar porciones de acuerdo a la oferta gastronómica 				
Créditos Educativos y Certificación	Certificación				
Nº Resolución del CETP	Fecha de presentación: 08/02/2021	Exp. N° 2021-25-4-000429	Res. N° 347/2021	Acta N°	Fecha 05/03/21

FUNDAMENTACIÓN

La siguiente capacitación es propuesta para estudiantes de FPB, EMP - Gastronomía- cocina 1ro, 2do de Sala-bar, 2do Barman y 3ro BP, que deseen poner en práctica a nivel de producción los conocimientos adquiridos en la Escuela. La misma posee una muy fuerte incidencia en la formación técnica práctica, profesional con manejo de servicios reales, respondiendo a las necesidades, tiempos y cantidades que se manejan en un Restaurant abierto al público, es decir, en el desarrollo de habilidades y destrezas que posibilitan la

idoneidad y la puesta en acción con la capacidad de movilizar recursos para resolver situaciones problemas en una barra o salón/terraza.

Es imprescindible, la implementación de una eficiente práctica real, enmarcada en el entorno sociolaboral, en la prevención de riesgos, considerando el medio ambiente, fomentando la “autogestión” y el control de calidad.

Actualmente, la Industria de los Servicios es la de mayor crecimiento en el mundo y nuestro país no es ajeno a dicha tendencia, pese a las restricciones sanitarias por el COVID 19.

La capacitación en producción, se desarrolla en la Escuela Superior de Alta Gastronomía, en temporada alta, debiendo cumplir los estudiantes con la función propia del área de trabajo de servicios, las tareas de la barra, salón y/o terraza, horarios asignados, actividades programadas, dependiendo directamente de los Referentes y/o Profesores en proceso de Capacitación.

Los servicios se desarrollarán bajo la orientación del Referente y/o Profesor en el desarrollo de Capacitación y/o becario, quienes acompañarán en el proceso.

OBJETIVOS GENERALES:

- Formar al alumno en teoría y práctica de producción para que al finalizar el curso pueda:

- Insertarse social y laboralmente en forma “adecuada”.
- Poseer experiencia profesional que le permita ingresar a la vida activa de manera reconocida.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Repasar el material de trabajo.
- Efectuar las diferentes operaciones de montaje y puesta a punto, requerida en las instalaciones del Restaurante, Terraza y Bar.
- Crear la responsabilidad y la importancia de la asistencia y la puntualidad.



ANEP



UTU

DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL

- Fomentar la importancia de una buena presencia personal antes, durante y después del trabajo.
- Describir y preparar distintos procesos de elaboración según el caso y de acuerdo a la carta del Restaurante.
- Manejar términos técnicos en su vocabulario.
- Cumplir con la función propia del área de trabajo, las tareas y horarios asignados.

CONTENIDOS - ACTIVIDADES

1) Recibimiento, control y almacenamiento de materias primas.

- Mise en place:
 - Verduras.
 - Pastas.
 - Carnes.
 - Pastelería.
 - Salsas.
- Organización de las áreas de trabajo.
- Puesta a punto del sector.

2) Servicio de elaboración, manejo de:

- Fuegos.
- Plancha.
- Fritador.
- Hornos.
- Comida personal.
- Preparaciones de la carta.

3) Cierre, dejando en orden y condiciones higiénicas las áreas de trabajo.

- Bacha (vajilla de comedor).

- Equipos, máquinas, herramientas, útiles de cocina.
- Áreas de trabajo (cocina, cámara, depósitos, comedor de personal).

METODOLOGÍA

En todos los encuentros el desarrollará el marco teórico, fundamentando las actividades prácticas.

Desde el trabajo en práctica, se fomentará la toma de conciencia en el estudiante de que su presencia e higiene deberán estar adecuadas al área en que se desempeña, según las normas Nacionales vigentes y los protocolos sanitarios.

Por su parte, se responsabilizará sobre el cuidado, manejo adecuado e higiene del equipamiento, maquinaria y útiles.

Se escogerá la modalidad de trabajo en Brigadas, fomentando el trabajo en equipo, donde la coordinación de las tareas y la tolerancia de sus integrantes serán evaluadas a diario. Desde este espacio se fomentará la autoevaluación y la autocrítica.

Se crearán instancias en las que el alumno desarrolle autogestión y creatividad en base a propuestas sugeridas por él.

Dependerán directamente de los Referentes y/o Profesores en proceso de Capacitación.

EVALUACIÓN

Se realizarán evaluaciones en cada área de trabajo en el marco del Reglamento de Evaluación y Pasaje de Grado correspondiente, teniendo en cuenta las técnicas, la resolución y actitudes frente a los desafíos de cada instancia.

MATERIALES Y EQUIPAMIENTO

Los materiales y el equipamiento serán los utilizados en el restaurant de la Escuela o el espacio que desde la institución se designe a sus efectos.



ANEP



UTU

DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL

BIBLIOGRAFÍA

Se utilizarán las fichas técnicas de las preparaciones propuestas por el restaurante

- Cordon Blue, “Las Técnicas del Chef” Blume.
- CARU “Peces del Uruguay”
- INAC “Manual de carnes bovina y ovina” INAC 2006
- INAC “Manual de cortes bovinos para abasto” INAC 2008
- Intendencias Departamentales “Reglamento Bromatológico Nacional” IMPO
- LARROUSE “Larrouse Gastronomique” Larrouse. 1998. Francia
- MSP “Protocolos sanitarios”
- MSP-OPP “Documento 127001/3/5732/2020” Recomendaciones para aulas-talleres de Gastronomía COVID 19 ANEP-CETP
- RODRIGUEZ, Ariel, “Gran manual de Técnicas. Maestro de cocina”. Atlántida. 2008. Bs. As
- WRIGHT, J; TRUILLÉ, “Guía completa de las técnicas culinarias”, 1997.

ESQUEMAS CURRICULARES

Tipo de Curso Área	Plan	Orientación	Asignatura	Trayecto	Año	Módulo	Horas
059 CAP. PROF. PROFESIONAL	2007	401	GASTRONOMÍA COCINA			0	0
016 ARTE CULINARIO I		34393	PRODUCCIÓN DE COCINA				30,0
							30,0

2) Comuníquese por Mesa de Entrada de Dirección General a la Subdirección de Educación Técnico-Profesional y a Secretaría Docente.

3) Pase a la Dirección de Comunicaciones para su publicación en el portal web institucional y siga al Programa de Planeamiento Educativo (Departamento de Desarrollo y Diseño Curricular). Cumplido, pase al Departamento de

Administración Documental para comunicar a la División de Capacitación y Acreditación de Saberes y a la Mesa Permanente de la Asamblea Técnico Docente y dar cuenta al Consejo Directivo Central. Hecho, archívese.



Ing. Agr. Juan PEREYRA DE LEÓN
Director General



Dra. Lila Beatriz CURBELO SALVO
Secretaria General

NC/fv