



ANEP



UTU

DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL



DTGA

DIRECCIÓN
TÉCNICA DE GESTIÓN
ACADÉMICA



PLAN DE ESTUDIOS CARRERA

TECNICATURA EN GASTRONOMÍA

AÑO 2024

Modalidad	NACIONAL Y BINACIONAL
Duración	4 MÓDULOS-Nacional – 2128 horas- Binacional-2664 horas
Crédito Educativo	193
Certificación/ Titulación	TÉCNICO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA



Departamento de Diseño y Desarrollo Curricular

Programa de Educación Terciaria



PLAN DE ESTUDIOS | TECNICATURA EN GASTRONOMÍA | 2024

Contenido

1- FUNDAMENTACIÓN.....	2
1.1- Antecedentes.....	2
1.2- Fundamentación.....	2
2-REQUISITOS DE INGRESO.....	5
4 - PERFIL DE EGRESO.....	10
COMPETENCIAS BÁSICAS.....	10
COMPETENCIAS GENERICAS (TRANSVERSALES).....	11
COMPETENCIAS PROFESIONALES-TÉCNICAS.....	12
5 - MODULARIDAD Y CERTIFICACIÓN.....	13
6- ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS.....	14
Marco Curricular Terciario.....	14
Espacios de construcción docente - Coordinación.....	15
Orientaciones metodológicas.....	16
Actividades obligatorias.....	17
Actividades sugeridas.....	18
Modalidad de enseñanza híbrida.....	19
Educación en Ámbitos de Trabajo.....	20
Consideraciones para la evaluación y anexo reglamentario.....	20
7- LINEAMIENTOS OPERATIVOS Y SEGUIMIENTO.....	24
8-REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	27

PLAN DE ESTUDIOS | TECNICATURA EN GASTRONOMÍA | 2024

1- FUNDAMENTACIÓN**1.1- Antecedentes**

La formación en el sector gastronómico en la Dirección General de Educación Técnico Profesional tiene una larga trayectoria y un gran reconocimiento social de los egresados de las diferentes especialidades que integran dicho sector. La oferta educativa que brinda la institución, aborda las diferentes especialidades y cuenta con propuestas en los diferentes niveles educativos y de reciente actualización como ser el FPB Plan 2021 en Alimentación y el Bachillerato Técnico Profesional Plan 2022 en Gastronomía y Servicios Gastronómicos. Se cuenta además con una amplia oferta en el nivel de formación profesional en formato de capacitaciones iniciales y de profundización.

En lo que respecta al nivel terciario, se destaca el Curso Técnico Terciario en Gastronomía en modalidad Binacional Plan 2015 aprobado por el Exp. 7891/14. Res. 725/15 que se diseñó en el marco de los cursos binacionales entre DGETP-UTU Uruguay e IFSUL Brasil para ser dictado en la franja de frontera Rivera- Santana do Livramento. Esta propuesta no solo responde a una necesidad común de ambos países, sino que se presenta como una oportunidad de integración territorial, cultural, social, educativa, ambiental y económica para la región.

Con posterioridad, se diseñó la Tecnicatura de Gastronomía Plan 2017 en la modalidad nacional elevada para su aprobación por medio del Exp. 5667/2017. Esta propuesta ha sido dictada en diferentes centros educativos de nuestro país, siendo una de las propuestas de gran demanda del mercado gastronómico.

1.2- Fundamentación

Durante mucho tiempo, la preparación de alimentos se ha sustentado únicamente en el conocimiento práctico (técnicas), adquirido a través de distintas modalidades de enseñanza. Sin embargo, los cambios en la sociedad, impulsados por la globalización, la innovación y la modificación de los hábitos y prácticas alimentarias han diversificado significativamente la producción de alimentos y provocando la transformación continua de la Gastronomía. Este motivo, hizo indispensable fundamentar las técnicas con principios científicos, tecnológicos y experimentales (Bello, J. 1998). Por otro lado,

PLAN DE ESTUDIOS | TECNICATURA EN GASTRONOMÍA | 2024

Revel (1995) clasifica las cocinas según el origen en cocina “Popular” y cocina “Sabia”. La primera hace referencia a la cocina que se transmite de generación en generación en el marco de una cultura/ comunidad y la segunda, a la cocina basada en la invención, la renovación y la experimentación. Plantea que la sabia surge y se desarrolla a partir de la popular, por lo cual, se entiende que la evolución de la cocina está condicionada por el acervo cultural gastronómico de las comunidades y su capacidad de innovar.

En ese sentido, es importante repensar la formación considerando tres aspectos principales:

- El rol del profesional gastronómico: que ya no se define únicamente como cocinero, sino como gestor, emprendedor, asesor, investigador, entre otros.
- La globalización: que facilita el acceso al conocimiento, ingredientes, técnicas y tradiciones culinarias de diversas culturas, haciendo que la cocina sea cada vez más intercultural.
- La gastronomía como un campo de investigación: que busca la innovación y el desarrollo continuo.

En ese contexto, resulta necesario actualizar la formación académica en gastronomía con el propósito de preparar profesionales que puedan responder a las nuevas demandas del mercado y de la sociedad, aportando soluciones creativas y sostenibles. La actualización de la carrera terciaria debe enfocarse en la integración de nuevas tecnologías y prácticas desde la perspectiva de educación intercultural, que valore la tradición y la diversidad cultural y permitan el desarrollo de competencias que acompañen los cambios que están redefiniendo el sector culinario. Esto se alinea con lo manifestado por el sector productivo, en cuanto a los conocimientos que se deberían incluir o profundizar durante la formación, considerando las nuevas tendencias y basado en el estudio de los esquemas curriculares actuales de las Carreras de la DGETP: Curso Técnico Terciario en Gastronomía Nacional (Plan 2017) y Binacional (Plan 2015) con reconocimiento de IFSUL Campus de Santana do Livramento.

El proceso de actualización también tiene en cuenta los lineamientos curriculares presentes en el Marco Curricular para la Educación Terciaria aprobado por Exp 2023-25-4-003357 Res. 2184/23. El enfoque curricular competencial es el pilar fundamental del

PLAN DE ESTUDIOS | TECNICATURA EN GASTRONOMÍA | 2024

Marco, por lo cual es la base sustancial para el diseño curricular de la nueva propuesta de Tecnicatura en esta área.

En el mes de marzo 2024, el Programa de Educación Terciaria a través de la Coordinación Nacional de Gastronomía aplicó un cuestionario semiestructurado a través de Google Forms a estudiantes de CTT Gastronomía, que cursan módulo 1 y 3 en todo el país que recolectó datos referentes a las expectativas que tienen sobre la formación así como el motivo de elección de la carrera, entre otros. La encuesta evidenció que el 90% tiene expectativas relacionadas con ampliar el conocimiento en el área, y en el aprendizaje y desarrollo de habilidades. A su vez, más del 60% eligió la carrera por vocación.

En mayo de 2024 el Observatorio de Educación y Trabajo con la Coordinación Nacional de Gastronomía llevó a cabo un encuentro de trabajo e intercambio con referentes del sector académico a nivel de Enseñanza Media Superior, Terciaria y Universitaria en Gastronomía, Ingeniería de Alimentos y Nutrición, del sector productivo público y privado de restauración colectiva y comercial y egresados de la DGETP de diferentes niveles educativos. El propósito fue generar vínculos de cooperación y colaboración y obtener información referente a la percepción que tienen sobre la formación actual en Gastronomía a nivel de educación terciaria, y las necesidades del sector, para utilizar como insumos en el diseño curricular del presente plan. Surgen coincidencias en cuanto a:

- Necesidad de incluir en la formación: inocuidad, tecnología, diseño y creatividad, desarrollo de productos, innovación, enseñanza de los procesos físico - químicos de transformación de los alimentos, entre otras. En cuanto al último, sobresalió como: “fundamental para poder crear nuevos productos, es decir entender el proceso para poder reproducirlo, así como estar preparados para afrontar imprevistos y saber actuar sin necesidad de aferrarse a una receta en forma rigurosa y mecánica.” Consideran que este punto marcaría la diferencia entre un curso de nivel terciario y uno de nivel de Bachillerato.
- Profundizar en aspectos relacionados con competencias transversales, sobre todo relacionadas con habilidades comunicacionales y de atención, dado que el comensal no busca solo calidad en lo que come, sino que

PLAN DE ESTUDIOS | TECNICATURA EN GASTRONOMÍA | 2024

considera a la gastronomía una experiencia y que como tal está condicionada por el servicio.

Los aspectos anteriormente planteados resultan de fundamental importancia para el proceso de rediseño de la Tecnicatura en Gastronomía. Esta nueva propuesta recoge los aprendizajes recabados durante la implementación del Plan a los largo de este tiempo e integra nuevos aspectos que resultan de sustanciales integrar a la formación de un sector de cambios constantes. Es así, que esta propuesta de Carrera Terciaria en Gastronomía Plan 2024 será implementada a nivel nacional, la cual se desarrollará en la modalidad binacional en la frontera Rivera- Santana do Livramento.

2-REQUISITOS DE INGRESO

Egresados de Educación Media Superior en sus diferentes modalidades.

Para la modalidad binacional será: Egresados de la Educación Media Superior en cualquiera de las modalidades para estudiantes uruguayos y Enseñanza Media completa para los estudiantes brasileños.

PLAN DE ESTUDIOS | TECNICATURA EN GASTRONOMÍA | 2024

3-ESQUEMA CURRICULAR- Modalidad Nacional

MÓDULO	COMPONENTE	UNIDAD CURRICULAR	HORA-AULA SEMANAL 45'	RELOJ 60'	TOTALES MÓDULO 45'	CREDITOS EDUCATIVOS
1	FB	Calidad, Inocuidad y Legislación Alimentaria	2	1,5	32	3
		Arte Food styling (UTU FAB)	2	1,5	32	3
	FT	Administración en Restauración Comercial	2	1,5	32	3
		Inglés aplicado a la gastronomía	2	1,5	32	3
	FP	Técnicas y prácticas de Cocina	11	8,25	176	16
		Prácticas de inicio en Pastelería	7	5,25	112	10
		Técnicas de servicios	3	2,25	48	5
	FE	Herramientas digitales				
		Diseño de menús y despacho de cocina	2	1,5	32	2
		Técnicas y estrategias de comunicación				
Sub Total * 16 SEMANAS			31	23,25	496	45
2	FB	Nutrición	2	1,5	32	3
		Diseño gastronómico (UTU FAB)	2	1,5	32	3
	FT	Administración en Servicios de Alimentación Colectiva	2	1,5	32	3
		Inglés aplicado a la gastronomía	2	1,5	32	3
	FP	Cocina de vanguardia	11	7,5	176	16
		Masas en Pastelería y Panadería	7	4,5	112	10
		Técnicas de servicios y eventos	3	2,25	48	5
	FE	Herramientas digitales				
		Diseño de eventos y producción	2	1,5	32	2
		Comunicación organizacional				
Sub Total * 16 SEMANAS			31	23,25	496	45
3	FB	Transformaciones alimentarias y sensoriales	3	2,25	48	5
		Historia de la gastronomía regional y del mundo	2	1,5	32	3
	FT	Gestión de Emprendimientos Gastronómicos	2	1,5	32	3
		Inglés aplicado a la gastronomía	2	1,5	32	3
	FP	Gastronomía del mundo	10	7,5	160	16
		Pastelería y Panadería nacional e internacional	6	4,5	96	10
		Evaluación sensorial de alimentos y bebidas	3	2,25	48	5
	FE	Portugués aplicado a la gastronomía				
		Fotografía gastronómica	2	1,5	32	2
		Introducción al LSU				
Sub Total * 16 SEMANAS			30	22,5	480	47
4	FB	Sistemas de Producción de alimentos y bebidas	3	2,25	48	5
		Historia de la gastronomía nacional	2	1,5	32	3
	FT	Emprendedurismo Gastronómico	2	1,5	32	3
		Inglés aplicado a la gastronomía	2	1,5	32	3
	FP	Gastronomía e innovación	10	7,5	160	16
		Innovación en Panadería y Pastelería	6	4,5	96	10
		Maridaje	3	2,25	48	5
	FE	Portugués aplicado a la gastronomía				
		Fotografía gastronómica	2	1,5	32	2
		Introducción al LSU				
PASANTÍA				90	120	10
Sub Total * 16 SEMANAS			30	112,5	600	56
TOTALES CARRERA					2128	193
FORMACIÓN DE BASE			FORMACIÓN PROFESIONAL			
FORMACIÓN TRANSVERSAL			FORMACIÓN ELECTIVA			

PLAN DE ESTUDIOS | TECNICATURA EN GASTRONOMÍA | 2024

ESQUEMA CURRICULAR- Modalidad Binacional

MÓDULO	COMPONENTE	UNIDAD CURRICULAR	HORA AULA SEMANAL	RELOJ 60'	TOTALES MÓDULO 45	CRÉDITOS EDUCATIVOS	
1	FB	Calidad, Inocuidad y Legislación Alimentaria	2	1,5	32	3	
		Arte Food styling (UTU FAB)	2	1,5	32	3	
	FT	Administración en Restauración Comercial	2	1,5	32	3	
		Inglés aplicado a la gastronomía	2	1,5	32	3	
	FP	Técnicas y prácticas de Cocina	11	8,25	176	16	
		Prácticas de inicio en Pastelería	7	5,25	112	10	
		Técnicas de servicios	3	2,25	48	5	
	FE	Herramientas digitales	2	1,5	32	2	
		Diseño de menús y despacho de cocina					
		Técnicas y estrategias de comunicación					
	Sub Total * 16 SEMANAS			31	23,25	496	45
	Componente de Lengua - Español			3	2,25	48	
	Componente de Lengua - Portugués						
	Total			34		544	
2	FB	Nutrición	2	1,5	32	3	
		Diseño gastronómico (UTU FAB)	2	1,5	32	3	
	FT	Administración en Servicios de Alimentación Colectiva	2	1,5	32	3	
		Inglés aplicado a la gastronomía	2	1,5	32	3	
	FP	Cocina de vanguardia	11	8,25	176	16	
		Masas en Pastelería y Panadería	7	5,25	112	10	
		Técnicas de servicios y eventos	3	2,25	48	5	
	FE	Herramientas digitales	2	1,5	32	2	
		Diseño de eventos y producción					
		Comunicación organizacional					
	Sub Total * 16 SEMANAS			31	23,25	496	45
	Componente de Lengua - Español			3	2,25	48	
	Componente de Lengua - Portugués						
	Total			34		544	
3	FB	Transformaciones alimentarias y sensoriales	3	2,25	48	5	
		Historia de la gastronomía regional y del mundo	2	1,5	32	3	
	FT	Gestión de Emprendimientos Gastronómicos	2	1,5	32	3	
		Inglés aplicado a la gastronomía	2	1,5	32	3	
	FP	Gastronomía del mundo	10	7,5	160	16	
		Pastelería y Panadería nacional e internacional	6	4,5	96	10	
		Evaluación sensorial de alimentos y bebidas	3	2,25	48	5	
	FE	Portugués aplicado a la gastronomía	2	1,5	32	2	
		Fotografía gastronómica					
		Introducción al LSU					
	Sub Total * 16 SEMANAS			30	22,5	480	47
	Componente de Lengua - Español			3	2,25	48	
	Componente de Lengua - Portugués						
	Total			33		528	
4	FB	Sistemas de Producción de alimentos y bebidas	3	2,25	48	5	
		Historia de la gastronomía nacional	2	1,5	32	3	
	FT	Emprendedurismo Gastronómico	2	1,5	32	3	
		Inglés aplicado a la gastronomía	2	1,5	32	3	
	FP	Gastronomía e innovación	10	7,5	160	16	
		Innovación en Panadería y Pastelería	6	4,5	96	10	
		Maridaje	3	2,25	48	5	
	FE	Portugués aplicado a la gastronomía	2	1,5	32	2	
		Fotografía gastronómica					
		Introducción al LSU					
	PASANTÍA					90	10
	Sub Total * 16 SEMANAS			30	112,5	600	56
	Componente de Lengua - Español			3	2,25	48	

PLAN DE ESTUDIOS | TECNICATURA EN GASTRONOMÍA | 2024

Componente de Lengua - Portugués				
Total		33	648	
TOTALES CARRERA			2264	193

Para la modalidad binacional los estudiantes tendrán que cursar el componente de Lengua Español para los estudiantes de Brasil y el componente de Lengua Portugués para los estudiantes de Uruguay.

En la siguiente tabla se describe la organización curricular de las UC en relación al desarrollo en la modalidad híbrida.

MÓDULO	COMPONENTE	UNIDAD CURRICULAR	PRESENCIALIDAD			VIRTUALIDAD	
			BAJA	MEDIA	ALTA	sincronía	asincronía
1	FB	Calidad, Inocuidad y Legislación Alimentaria		x		x	x
		Arte Food styling (UTU FAB)		x		x	x
	FT	Administración en Restauración Comercial		x		x	x
		Inglés aplicado a la gastronomía		x		x	x
	FP	Técnicas y prácticas de Cocina			x		
		Prácticas de inicio en Pastelería			x		
		Técnicas de servicios			x		
	FE	Herramientas digitales	x			x	x
		Diseño de menús y despacho de cocina		x		x	x
		Técnicas y estrategias de comunicación		x		x	x
2	FB	Nutrición		x		x	x
		Diseño gastronómico (UTU FAB)		x		x	x
	FT	Administración en Servicios de Alimentación Colectiva		x		x	x
		Inglés aplicado a la gastronomía		x		x	x
	FP	Cocina de vanguardia			x		
		Masas en Pastelería y Panadería			x		
		Técnicas de servicios y eventos			x		
	FE	Herramientas digitales	x			x	x

PLAN DE ESTUDIOS | TECNICATURA EN GASTRONOMÍA | 2024

		Diseño de eventos y producción		x		x	x
		Comunicación organizacional		x		x	x
3	FB	Transformaciones alimentarias y sensoriales			x		
		Historia de la gastronomía regional y del mundo			x		
	FT	Gestión de Emprendimientos Gastronómicos		x		x	x
		Inglés aplicado a la gastronomía		x		x	x
	FB	Gastronomía del mundo			x		
		Pastelería y Panadería nacional e internacional			x		
		Evaluación sensorial de alimentos y bebidas			x		
	FE	Portugués aplicado a la gastronomía	x			x	x
		Fotografía gastronómica			x		
		Introducción al LSU			x		
4	FB	Sistemas de Producción de alimentos y bebidas		x		x	x
		Historia de la gastronomía nacional			x		
	FT	Emprendedurismo Gastronómico		x		x	x
		Inglés aplicado a la gastronomía		x		x	x
	FB	Gastronomía e innovación			x		
		Innovación en Panadería y Pastelería			x		
		Maridaje			x		
	FE	Portugués aplicado a la gastronomía	x			x	x
		Fotografía gastronómica			x		
Introducción al LSU				x			

En cuanto a las modalidades:

Las unidades curriculares con alta presencialidad cursan el 100% de las horas de forma presencial en los talleres de cocina y utilizarán la plataforma educativa para el envío de materiales y recursos, comunicación, avisos, foros, entre otros.

Las unidades curriculares con presencialidad media deberán realizar al menos un encuentro sincrónico y un encuentro presencial al mes.

PLAN DE ESTUDIOS | TECNICATURA EN GASTRONOMÍA | 2024

Las unidades curriculares con presencialidad baja deberán realizar al menos un encuentro sincrónico cada 15 días.

Los docentes de las unidades curriculares con baja y media presencialidad deberán coordinar la planificación de los espacios presenciales y virtuales con la coordinación de la carrera y con la dirección del centro educativo a los efectos de garantizar el cumplimiento del desarrollo de las competencias y contenidos establecidos en los programas.

Las horas destinadas a la virtualidad asincrónica deben emplearse en el diseño, implementación y retroalimentación de actividades evaluativas con un enfoque formativo, asegurando su registro en la plataforma educativa.

4 - PERFIL DE EGRESO

El perfil de egreso de las carreras terciarias está integrado por las competencias básicas, competencias genéricas (transversales) y competencias profesionales-técnicas. Las básicas y genéricas están definidas en el MCT, cada comisión de diseño curricular deberá definir las competencias profesionales-técnicas.

COMPETENCIAS BÁSICAS

Comunicativa y lingüística:

- Comunica asertivamente con claridad y fluidez de forma oral y escrita. Produce textos académicos y practica la escucha activa.
- Adecua el mensaje en forma y contenido, teniendo en cuenta el contexto. Desarrolla habilidades socioemocionales mediante diferentes actos de lenguaje.
- Logra procesos comunicativos y lingüísticos que permiten la producción de ideas a través de argumentaciones fundamentadas.

Pensamiento crítico:

PLAN DE ESTUDIOS | TECNICATURA EN GASTRONOMÍA | 2024

- Desarrolla procesos intelectuales que involucran la interpretación, el análisis y la reflexión a través de la valoración y la expresión de juicios razonados.
- Accede y amplía los saberes específicos, los cuales se exteriorizan con solidez argumentativa en un marco dialógico de respeto.

Ciudadanía responsable:

- Actúa de manera constructiva en una sociedad democrática. Reconoce la pluralidad y las diferencias.
- Desarrolla un estilo de vida sostenible con el reconocimiento de su legado cultural y patrimonial.
- Reconoce las estructuras sociales, económicas, jurídicas y políticas en clave de la valoración de los Derechos Humanos.

Científica, técnica y tecnológica:

- Efectúa un uso consciente de los recursos técnicos y tecnológicos en relación a sus beneficios y riesgos.
- Valora la influencia de los productos científicos y emplea diversos recursos tecnológicos como fuente de conocimiento.
- Reconoce la relevancia del pensamiento científico técnico y tecnológico para la sociedad, el mundo del trabajo y el cuidado del ambiente.

COMPETENCIAS GENERICAS (TRANSVERSALES)

Pensamiento analítico e innovación:

- Desarrolla los procesos de indagación, investigación y reflexión obteniendo evidencias para identificar, modelar y construir soluciones a problemas o desafíos mediante acciones que propendan al desarrollo sostenible.

Liderazgo:

- Adquiere estrategias que le permitan en su desempeño profesional asumir roles,

PLAN DE ESTUDIOS | TECNICATURA EN GASTRONOMÍA | 2024

definir con claridad los objetivos propuestos, organizar tareas y delegar acciones minimizando riesgos y potenciando beneficios.

- Coordina equipos de trabajo orientados al logro de fines y metas promoviendo el respeto y la tolerancia entre sus integrantes.
- Promueve instancias reflexivas que alientan a la transformación personal y colectiva.

Trabajo colaborativo:

- Fomenta el sentido de pertenencia al grupo para una mejor ejecución de tareas específicas en relación a metas establecidas.
- Promueve el intercambio de saberes y experiencias para la concreción de objetivos y proyectos comunes con responsabilidades compartidas.
- Participa activamente de grupos mediados por el logro de un clima respetuoso e inclusivo, de diferentes formas de interpretar la realidad.
- Resuelve problemas teniendo en cuenta diferentes puntos de vista que optimizan los abordajes necesarios con flexibilidad y adaptabilidad en las actividades que realiza.

Autonomía:

- Toma decisiones que permiten su desarrollo profesional en contextos laborales. Comprende y asume la responsabilidad de sus acciones y elecciones con perspectiva ética y profesional.
- Desarrolla tareas de forma independiente y orientada por un juicio propio, donde se evidencia la responsabilidad de sus acciones y elecciones con perspectiva ética y profesional.

COMPETENCIAS PROFESIONALES-TÉCNICAS

- Domina y aplica la normativa nacional y las recomendaciones de organismos internacionales que regulan y orientan a los manipuladores de alimentos sobre Buenas Prácticas de Manipulación y medidas de control de calidad e inocuidad en el marco de su contexto laboral, para asegurar la calidad higiénico-sanitaria y proteger la salud de los consumidores.
- Valora la calidad de la materia prima empleando técnicas de análisis sensorial

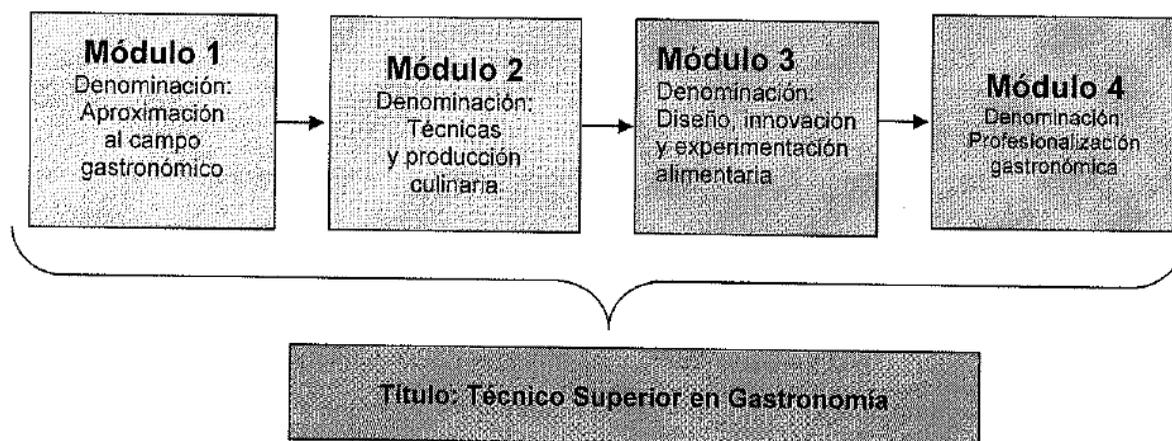
PLAN DE ESTUDIOS | TECNICATURA EN GASTRONOMÍA | 2024

para seleccionar y utilizar productos adecuados en la preparación de alimentos en cocina, panadería y pastelería clásica y de vanguardia.

- Aplica técnicas básicas y modernas de preparación y servicio de alimentos en cocina, panadería y pastelería, mediante la operación adecuada y responsable de equipos, herramientas y utensilios para elaborar y presentar productos de calidad acorde a las exigencias del mercado.
- Distingue e integra tendencias gastronómicas para el diseño de diversas propuestas de servicios y menú, basadas en la investigación, la innovación, la tecnología y el uso de productos locales, con el fin de difundir el patrimonio culinario regional y promover la evolución de la gastronomía.

5 - MODULARIDAD Y CERTIFICACIÓN.

La denominación de los módulos y la certificación será definida por la Comisión de Diseño Curricular de acuerdo a las necesidades del sector y la pertinencia de la misma.



PLAN DE ESTUDIOS | TECNICATURA EN GASTRONOMÍA | 2024

6- ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Marco Curricular Terciario.

Este apartado analiza los aspectos del MCT, destacando las estrategias pedagógicas que promueven el fortalecimiento de las prácticas docentes en entornos de educación terciaria.

Modularidad

De acuerdo con el MCT (2023) la propuesta tiene como meta alcanzar los objetivos de aprendizaje de cada formación, promoviendo transformaciones tanto conceptuales como metodológicas que permitan que el estudiante progrese y alcance su máximo desarrollo.

En ese sentido, el MCT establece:

- 1) Cada módulo identifica un eje de contenido en el área profesional. La orientación determina el recorrido formativo que se propone.
- 2) A lo largo del módulo, se trabaja integradamente entre todas las unidades curriculares para desarrollar las competencias básicas y genéricas jerarquizadas, a la vez que se promueve la competencia profesional modular.
- 3) El abordaje de las temáticas se realiza en base a tres componentes centrales:
 - a) Los contenidos teóricos – conceptuales se trabajan a través de plataformas y estudio autorregulado por el estudiante, presencial, asistido a distancia. Cada orientación definirá la capacidad de articulación más adecuada para el logro de los aprendizajes.
 - b) Los contenidos teórico – prácticos se trabajan en espacios presenciales a través de metodologías activas de enseñanza aprendizaje como por ejemplo Aprendizaje Basado en Proyecto o Problema, Casos, Simulación o Práctica. Cada orientación, definirá en función de estándares internacionales, cuál será la metodología a aplicar en cada una.
 - c) Se desarrolla un espacio de integración de conocimiento denominado Laboratorio de aprendizaje donde se reflexiona sobre los conocimientos trabajados y donde además se integra el aporte del sector productivo y/o experto según se requiera. La metodología en este caso será de taller con componente de trabajo en grupos o equipos reducidos y actividad plenaria de puesta en común y síntesis.

PLAN DE ESTUDIOS | TECNICATURA EN GASTRONOMÍA | 2024

Espacios de construcción docente - Coordinación

Se trata de un espacio de encuentro y coordinación docente que, en la formación terciaria en gastronomía es esencial para garantizar una educación de calidad y el desarrollo de competencias en los estudiantes. Este espacio permite abordar la interdisciplinariedad inherente al área, que abarca diversas disciplinas como cocina, panadería, pastelería, ciencia, gestión, diseño, tecnología, entre otras. Al integrar conocimientos de diferentes áreas, se promueve una formación integral, fundamental para el desarrollo de experiencias gastronómicas.

A su vez, se entiende que es un espacio oportuno para identificar las necesidades individuales y colectivas de los estudiantes, ofreciendo orientación académica y profesional y generando un ambiente de aprendizaje desde una perspectiva de educación intercultural e inclusiva.

El espacio es de asistencia obligatoria para todos los docentes de la carrera y está destinado a trabajar aspectos que refieren específicamente a CTT Gastronomía. El horario deberá acordarse entre los docentes mencionados y el equipo de dirección del centro educativo, procurando combinar y alternar la modalidad de encuentro entre virtual sincrónica y presencial, 2 h quincenalmente.

Se pretende que todos los docentes estén alineados con los objetivos y contenidos curriculares y puedan articular facilitando a los estudiantes adquirir las competencias necesarias. Asimismo, fomentar la mejora de las prácticas pedagógicas y técnicas, ya que permite compartir y construir recursos y estrategias de enseñanza de forma colaborativa. Esta colaboración se traduce en el desarrollo profesional continuo de los docentes beneficiando así la formación de los estudiantes. Por otro lado, significa un espacio propicio para fortalecer el vínculo con el sector productivo, permitiendo a los docentes y estudiantes colaborar en proyectos conjuntos, pasantías y eventos para enriquecer la experiencia educativa.

En la coordinación se deberán definir los criterios y formas de evaluación de manera coherente y transparente entre las distintas unidades curriculares, con el fin de dar a conocer a los estudiantes, desde el inicio de cada módulo, cuales son las expectativas y los medios para brindar una retroalimentación significativa sobre su desempeño.

PLAN DE ESTUDIOS | TECNICATURA EN GASTRONOMÍA | 2024

Orientaciones metodológicas

La propuesta metodológica para el desarrollo de CTT Gastronomía se basa en un enfoque integral que promueve la educación intercultural, la agencia de los estudiantes y el uso de tecnología para la investigación e innovación en el área gastronómica. Esta perspectiva implica la participación activa de los estudiantes durante el proceso de enseñanza aprendizaje, así como con actividades de extensión que busquen fortalecer los lazos entre la formación académica y el entorno social.

A continuación, se describe la metodología de trabajo:

Talleres y Laboratorios: Se desarrollarán de forma presencial en el centro educativo, en los talleres (aulas) de cocina, en donde los estudiantes podrán aprender, experimentar, practicar y desarrollar técnicas culinarias en un entorno controlado. Estos espacios no solo permitirán el desarrollo de habilidades técnicas, sino que también fomentarán la exploración de la diversidad cultural a través de la cocina. Los estudiantes serán incentivados a investigar y compartir recetas y tradiciones culinarias de sus culturas, promoviendo un ambiente de aprendizaje colaborativo e inclusivo. Se sugiere coordinar con el resto de las unidades curriculares espacios de integración para llevar a la práctica los contenidos abordados fuera del taller, como por ejemplo: integrar temas de cocina intercultural, analizando cómo diferentes culturas abordan la alimentación y la gastronomía desde una perspectiva sociocultural, con Historia o Nutrición.

Clases Teóricas: Las clases teóricas se impartirán en un formato semipresencial, con al menos un encuentro presencial mensual y al menos un encuentro virtual sincrónico que quedará grabado y disponible para los estudiantes en la plataforma educativa (Moodle). Se sugiere integrar las instancias presenciales con los espacios de laboratorio o talleres prácticos, facilitando la conexión entre la teoría y la práctica. Los encuentros virtuales sincrónicos permitirán la interacción en tiempo real y la realización de consultas.

Clases Integradas: Se sugiere diseñar clases integradas que promuevan una comprensión global de la gastronomía. En estas clases se abordarán técnicas culinarias, pero también aspectos de nutrición, ciencia de los alimentos, sostenibilidad, gestión, diseño, servicios, comunicación, Historia, innovación y tecnología, entre otras. Los estudiantes serán

PLAN DE ESTUDIOS | TECNICATURA EN GASTRONOMÍA | 2024

alentados a investigar y presentar proyectos que conecten sus intereses personales con temas interculturales, fomentando así su agencia en el proceso de aprendizaje. Es un espacio propicio para incorporar UTU FAB. El espacio de trabajo en proyectos tendrá presencia desde el módulo 1, se prevé que se incluyan la metodología promovida desde el espacio UTUFAB, en donde los estudiantes desarrollen estrategias de fabricación, prototipado de soluciones asociadas a su orientación gastronómica y solución de problemas tecnológicos.

Salidas Didácticas: Se organizarán salidas didácticas a establecimientos de producción de alimentos (industrias, fábricas, criaderos, campos, etc.) restaurantes, bodegas, ferias gastronómicas, mercados, eventos culturales entre otras relacionadas con la industria alimentaria. Estas experiencias brindarán a los estudiantes la oportunidad de observar y aprender de profesionales y valorar la gastronomía desde distintas perspectivas y en contextos diversos.

Actividades obligatorias

Pasantías Curriculares: Las pasantías curriculares obligatorias seguirán los lineamientos y orientaciones de la DGETP y el Programa de Educación Terciaria para su realización y seguimiento. Permitirán a los estudiantes aplicar las competencias desarrolladas en el contexto educativo formal, en entornos laborales reales y fomentarán la investigación sobre prácticas innovadoras en el ámbito laboral. Se realizarán en restaurantes, hoteles y otros establecimientos del sector gastronómico que tengan convenio vigente con la DGETP o en los centros que la institución disponga para tal fin, en la actualidad: Parador Dr. Pedro Figari - Punta del Este y Centro de Especialización Hotelera y Gastronómica Termas de Guaviyú. La experiencia tiene carácter pedagógico, por lo tanto, debe ser representativa de la formación académica. En ese sentido, deberá realizarse principalmente en el sector cocina.

Previo al inicio de la misma se deberán realizar, firmar y registrar los acuerdos instrumentales correspondientes.

El seguimiento y la evaluación la realiza el docente tutor con los referentes de las empresas o de los paradores de la DGETP. Para esto, es necesario designar horas docente al centro educativo a un docente de las áreas definidas por la coordinación de la carrera,

PLAN DE ESTUDIOS | TECNICATURA EN GASTRONOMÍA | 2024

pudiendo ser el docente a cargo de los respectivos talleres u otro habilitado en los registros correspondientes.

La evaluación la realizará el docente tutor y los referentes en las empresas o en los paradores de la DGETP. No se otorgará calificación numérica, se aprueba o no se aprueba.

Los estudiantes que tienen experiencia laboral comprobable podrán solicitar la acreditación de la pasantía por experiencia laboral.

Actividades sugeridas

Actividades de Extensión: Se promoverán actividades de extensión basadas en la investigación y cooperación que conecten la formación académica y a los estudiantes con la comunidad.

Evento Anual Coordinado: Se llevará a cabo un evento anual que integrará los talleres prácticos y el resto de las UC. Los estudiantes serán responsables de la planificación y organización del evento (acorde a los recursos disponibles), promoviendo su autonomía y capacidad de trabajo en equipo. Los docentes actuarán como orientadores y facilitadores durante el proceso. Se pretende que sea una instancia de disfrute, reflexión, coevaluación y autoevaluación.

Uso de Tecnología para Investigación e Innovación: Se fomentará el uso de herramientas tecnológicas en la investigación y la innovación gastronómica. Además, se promoverá la investigación sobre tendencias gastronómicas contemporáneas y la incorporación de técnicas culinarias innovadoras.

Uso de Moodle: Se implementará la plataforma Moodle para todas las unidades curriculares, facilitando la gestión del aprendizaje. Moodle servirá como un espacio donde los estudiantes podrán acceder a materiales de estudio, participar en foros de discusión y realizar evaluaciones. La plataforma también permitirá a los docentes monitoréar el progreso de los estudiantes y ofrecer retroalimentación de manera continua.

Recursos Construidos en la Coordinación: Se desarrollarán recursos para el aprendizaje, tales como:

PLAN DE ESTUDIOS | TECNICATURA EN GASTRONOMÍA | 2024

Documentos orientativos para la planificación y ejecución de las actividades en los talleres y clases teóricas.

Elaboración y compilación de textos, fichas técnicas, compendios y materiales multimedia. Repositorio de contenidos.

Organización de entornos virtuales de aprendizaje.

iii) Didáctica en la formación terciaria. Metodologías activas.

iv) Consideraciones para la evaluación.

Modalidad de enseñanza híbrida

Fundamento pedagógico

“El modelo de educación híbrida requiere tanto distribuir los contenidos entre plataformas y clases presenciales como desarrollar modelos de enseñanza y aprendizaje que permitan capturar la atención y el interés de los estudiantes por aprender. Además debe asegurar interacciones significativas e integradas del estudiante con el contenido, con sus compañeros y con los docentes, las cuales son esenciales para el proceso de aprendizaje. (...) Esto requiere repensar la educación y el uso de las tecnologías para que se usen como una herramienta que ayude a acelerar aprendizajes, más que como un simple canal para transmitir contenido.” (Arias Ortiz, et.al., 2020, p.4).

El modelo de enseñanza híbrida tiene como finalidad crear una experiencia cohesiva que permita integrar armoniosamente la enseñanza presencial y la virtual. Este enfoque admite múltiples modalidades, como el trabajo simultáneo, alterno o personalizado, proporcionando adaptabilidad según el contexto.

Se debe tener presente que no se basa en una distribución estricta de actividades entre el aula y el entorno remoto para lograr que el formato funcione, es necesario cumplir con ciertos requisitos, entre ellos, alinearse con un enfoque pedagógico que promueva la autonomía del estudiante, el aprendizaje profundo y la inmersión en la cultura digital. También implica una redefinición del trabajo docente, fomentando una construcción colectiva y horizontal, favoreciendo la agrupación flexible de estudiantes, ya sea por los

PLAN DE ESTUDIOS | TECNICATURA EN GASTRONOMÍA | 2024

intereses, el rendimiento, u otros criterios que se establezcan para adaptar y personalizar el proceso de enseñanza a cada trayectoria individual.

Al trabajar en un modelo híbrido de enseñanza, se conjugan la educación presencial y la virtual, por ello, se deben tener en cuenta algunos aspectos en la comunicación virtual, ya que no se utilizan las mismas estrategias comunicacionales que en la mera modalidad presencial. A modo de orientación, la comunicación puede fijarse de manera sincrónica (20 a 30 minutos de actividad y entre 5 y 10 minutos de descanso) y/o asincrónica, intercambiar datos e información en forma bidireccional o multidireccional, y en diferentes formatos como ser: textos, videos, imágenes, audio (podcast), sonido, fotografía, interactivo e inmersivo, entre otros.

Cabe resaltar la importancia de la mediación pedagógica en el entorno virtual, donde se tengan en cuenta los recursos didácticos, organizando la información de forma accesible y clara, de acuerdo al interlocutor al que se oriente, pensando los recorridos de navegación y construyendo los entornos de intercambio que fomenten vínculos positivos entre los estudiantes. Las pautas, metodologías, calendarios y registros de trabajo deben estar establecidas previamente y transmitidas a estos.

En un modelo híbrido, pueden destinarse las instancias de los encuentros presenciales para las dudas y/o consultas.

Educación en Ámbitos de Trabajo

Considerando como antecedente la aprobación del Proyecto de Adecuación Pedagógica en el Curso Técnico Terciario de Gastronomía: "Plan Experimental Modalidad Educación en Ámbitos de Trabajo" (Res. 4169/2024 de la DGETP), que tiene como objetivo articular el mundo de la educación y del trabajo en el proceso de formación del estudiante de Gastronomía. La modalidad de cursado de CTT Gastronomía se podrá adecuar al modelo de Educación en Ámbitos de Trabajo (EAT) de forma flexible, adaptándose según las características y necesidades de cada empresa. La propuesta de adecuación pedagógica deberá apuntar al desarrollo de las competencias definidas en el perfil de egreso, establecidas en el Plan de Estudios para todos los estudiantes por igual.

Consideraciones para la evaluación y anexo reglamentario

PLAN DE ESTUDIOS | TECNICATURA EN GASTRONOMÍA | 2024

Es de interés que, en los procesos formativos y el desarrollo de las competencias enunciadas en el presente plan, las estrategias de evaluación, se asocien a la incorporación de instrumentos y herramientas como listas de cotejo, portafolio de evidencias, y rúbricas de progresión de competencias, como las que se presentan en el MCT (2023:51- 54).

La evaluación es una etapa del proceso educacional, que tiene por finalidad comprobar, de modo sistemático en qué medida se han logrado los resultados previstos en los propósitos que se fijaron con antelación.

El docente debe recoger evidencia sobre los logros de aprendizaje de los estudiantes. Para ello, puede registrar actividades orales, escritas, trabajos domiciliarios, trabajos prácticos, búsqueda de información u otros.

En relación a la evaluación, es clave realizar co-evaluaciones, autoevaluaciones, evaluaciones sobre los contenidos, pero también de autopercepción y conformidad sobre la gestión de los cursos. Deberá ser una instancia más de aprendizaje, donde se toma contacto con el saber desde otro lugar y se consolida el vínculo entre la enseñanza y el aprendizaje.

Finalmente, se coordinarán pautas de evaluación en conjunto con el referente terciario, comisión de carrera y la Sala Docente teniendo en cuenta la reglamentación vigente.

Curso Técnico Terciario		
Gastronomía - Plan 2024		
Perfil de Ingreso	Egresado de la Enseñanza Media Superior en cualquiera de sus orientaciones.	
Prueba de suficiencia	No se establece.	
Esquema de Previaturas	Unidad Curricular previa	Unidad Curricular subordinada
	Calidad, Inocuidad y Legislación Alimentaria	Nutrición
	Fundamentos Tecnológicos en Gastronomía	Fundamentos Tecnológicos en Panadería y Pastelería
	Técnicas y prácticas de Cocina	Cocina de vanguardia
	Prácticas de inicio en Pastelería	Masas en Pastelería y Panadería
	Técnicas de servicios	Técnicas de servicios y eventos

PLAN DE ESTUDIOS | TECNICATURA EN GASTRONOMÍA | 2024

Nutrición	Laboratorio de Transformación de Alimentos
Cocina de vanguardia	Gastronomía del mundo
Masas en Pastelería y Panadería	Pastelería y Panadería nacional e internacional
Laboratorio de Transformación de Alimentos	Procesos de Producción de Alimentos y Bebidas
Food Styling (UTUFAB)	Diseño Gastronómico (UTUFAB)
Gastronomía del mundo	Gastronomía e innovación
Pastelería y Panadería nacional e internacional	Profundización en Panadería y Pastelería
Evaluación sensorial de alimentos y bebidas	Maridaje
<p>RÉGIMEN DE APROBACIÓN:</p> <p><u>"Actuación durante el Curso":</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Técnicas y prácticas de Cocina (Sem I) • Prácticas de inicio en Pastelería (Sem I) • Técnicas de servicios (Sem I) • Cocina de vanguardia (Sem II) • Masas en Pastelería y Panadería (Sem II) • Técnicas de servicios y eventos (Sem II) • Gastronomía del mundo (Sem III) • Pastelería y Panadería nacional e internacional (Sem III) • Evaluación sensorial de alimentos y bebidas (Sem III) • Gastronomía e innovación (Sem IV) • Profundización en Panadería y Pastelería (Sem IV) • Maridaje (Sem IV) <p><u>Con derecho a "Exoneración":</u></p> <p>El resto de las Unidades Curriculares.</p>	

PLAN DE ESTUDIOS | TECNICATURA EN GASTRONOMÍA | 2024

Evaluación	<p>PASANTÍA</p> <p>Pasantías Curriculares: Las pasantías curriculares obligatorias seguirán los lineamientos y orientaciones de la DGETP y el Programa de Educación Terciaria para su realización y seguimiento.</p> <p>Se realizarán en restaurantes, hoteles y otros establecimientos del sector gastronómico que tengan convenio vigente con la DGETP o en los centros que la institución disponga para tal fin, en la actualidad: Parador Dr. Pedro Figari - Punta del Este y Centro de Especialización Hotelera y Gastronómica Termas de Guaviyú.</p> <p>La evaluación la realizará el docente tutor y los referentes en las empresas o en los paradores de la DGETP. No se registrará calificación numérica.</p> <p>Fallo: Aprobado / No Aprobado.</p> <p>Los estudiantes que tienen experiencia laboral comprobable podrán solicitar la acreditación de la pasantía por experiencia laboral.</p>
	<p>PROYECTO FINAL</p> <p>No se establece obligatoriedad.</p>

PLAN DE ESTUDIOS | TECNICATURA EN GASTRONOMÍA | 2024

7- LINEAMIENTOS OPERATIVOS Y SEGUIMIENTO

La necesidad de dar acompañamiento en la implementación del presente plan de estudio, para promover la efectiva realización de las metas y sentidos que persigue, constituye un espacio para construir estrategias institucionales novedosas. De esta manera, se propone la concreción de una “Usina de Desarrollo e investigación Curricular” entendida como un dispositivo generador reflexiones y acciones que logren coherencia, alineación, sentido e impacto en la implementación de las propuestas pedagógicas y curriculares. (Rivas, 2022).

FASE I: Apoyo a la implementación de la propuesta curricular- Año 1-2

Finalidad: acercar a los colectivos docentes la propuesta y sus cometidos evidenciando la importancia del trabajo en torno a logros de resultados de aprendizaje, en el marco de la enseñanza competencial.

1) Dispositivos pedagógicos y curriculares:

- a. Encuentros de sensibilización a actores educativos.
- b. Producción pedagógica de materiales: Rúbricas y progresiones de las Competencias.
- c. Monitoreo de la implementación en clave pedagógica de aula y de Gestión de Centro.
- d. Identificación de las necesidades formativas y requerimientos docentes para la implementación del Plan.
- e. Formación y actualización docente continua

2) Recursos documentales que acompañan la implementación:

- Guía de implementación para la gestión de centro de la propuesta.
- Guía de implementación con aportes pedagógicos: aportes para la práctica docente en el nuevo Plan (gestión de los espacios de coordinación y Taller, proyectos, enseñanza y evaluación por competencias en los Componentes General y Profesional), rúbricas de Progresiones de Competencias, dispositivos de evaluación.

PLAN DE ESTUDIOS | TECNICATURA EN GASTRONOMÍA | 2024

FASE II: Evaluación de la implementación de la propuesta curricular- Año 2-3

Finalidad: Recabar insumos con base pedagógica y experiencia práctica para reajustar la propuesta.

La evaluación implica una reflexión, esto es, como establecen Duro y Nirenberg (2010) tomar distancia de la acción para tomar ésta como ‘objeto’ de análisis, para revisar qué es lo que se está proponiendo o qué se está haciendo o qué se ha hecho, analizar las características de las metodologías de intervención planteadas o desplegadas, y determinar si la orientación es efectivamente hacia la direccionalidad deseable, aclarando cuáles escollos y cuáles facilidades se presentan y cuáles logros se esperan y/o se han obtenido.”.

¿Cómo evaluar la implementación de una propuesta educativa?

La evaluación sobre la implementación de una propuesta requiere de la selección detallada y ajustada de herramientas metodológicas que nos acerquen a la información que se busca obtener. Para ello es necesario reconocer dos tipos de evaluaciones para este proceso: la Evaluación interna y la Evaluación externa.

En primer lugar, la evaluación interna, que se ocupa de analizar y reflexionar sobre los componentes del currículo relacionados de manera directa o indirecta con él (académicos, especialistas de la disciplina, estudiantes, materiales educativos y acceso a los recursos por parte de los estudiantes), y la evaluación externa, que opera sobre los egresados, las organizaciones profesionales y los empleadores, entre otros, quienes enriquecen la orientación de los planes de estudio y, consecuentemente, la práctica educativa cotidiana. Esta tarea está enmarcada en las dinámicas de la educación y el trabajo, en una relación activa con el sector productivo que es cada vez más dinámica. Pretendemos que el ejercicio sea efectivo para recabar insumos, conocer enfoques y perspectivas que nutran la propuesta, en tanto también formamos trabajadores, emprendedores y agentes activos en y para el mundo del trabajo.

La evaluación (Mokate, 2000) entonces, propone responder las siguientes preguntas, entre otras:

PLAN DE ESTUDIOS | TECNICATURA EN GASTRONOMÍA | 2024

- i) ¿En qué medida cumple la iniciativa los objetivos que justificaba su existencia? ¿En qué medida cumple dichos objetivos con la calidad esperada, en los tiempos y lugares esperados?
- ii) ¿Cumple los objetivos de manera eficiente? ¿equitativa? ¿sostenible?
- iii) ¿Qué efectos (positivos y/o negativos) se generan, diferentes a los que se reflejan en los objetivos?
- iv) ¿Hay determinadas circunstancias o características entre las poblaciones objetivo que facilitan (o dificultan) el logro de los objetivos?
- v) ¿Cuáles características de la gestión facilitan (o dificultan) el logro de los objetivos?

Posibles técnicas e instrumentos para la evaluación durante el proceso de desarrollo curricular:

Observación participante pasiva: visita a los centros con acercamiento a todos sus actores, participación en actividades abiertas, visitas a talleres y clases áulicas.

Consulta a docentes y estudiantes respecto a: fortalezas y debilidades de la propuesta.

Consulta a egresados- organizaciones profesionales- sector productivo sobre los elementos de la formación y los ajustes necesarios que observan en ellos.

En esta fase se considera importante la participación del Departamento Desarrollo y Diseño Curricular, del Observatorio Educación y Trabajo, de la Unidad de Planificación, Investigación y Evaluación, y del Departamento de Estadística, a los efectos de contribuir en las diferentes dimensiones de la evaluación, tanto de corte cualitativo como cuantitativo, interna y externa.

FASE III: Reajuste de la propuesta curricular y nuevo diseño- Año 4-5

Finalidad: configuración del proceso de diseño curricular (comisión de trabajo, cronograma y resultados esperados) utilizando los insumos de las fases anteriores.

En esta etapa, luego de haber recogido los insumos se vuelve a contactar a quienes participaron en el diseño de la propuesta, incorporando a su vez a los actores que han participado de la evaluación para ampliar la mirada sobre los elementos de la propuesta que necesitan ser revisados. El trabajo se define en espacio de comisión como en el inicio.

PLAN DE ESTUDIOS | TECNICATURA EN GASTRONOMÍA | 2024

Se propone comenzar con un recorrido de la información relevada para pasar luego a decidir en base a ello los ajustes necesarios en el diseño.

En el marco de este proceso se trabaja de forma articulada con el Observatorio Educación y Trabajo (consulta al sector productivo a través de diferentes metodologías de relevamiento de insumos), así como con el Departamento de Estadística (consulta de datos cuantitativos sobre los centros educativos en los que se desarrolla la propuesta, matrícula, resultados educativos).

Dicha etapa se fundamenta en la metodología para el Diseño Curricular de Planes y Programas que incluye la metodología para el caso de planes de estudio nuevos y para el rediseño de los mismos. Las etapas aquí son las siguientes:

- Estudio y relevamiento inicial de las necesidades para realizar ajustes a los Planes de Formación que desarrolla el DGETP-UTU.
- Conformación de la Comisión Técnica para el rediseño y ajuste del Plan.
- Revisión del perfil de egreso, fundamentación y objetivos del Plan.
- Revisión de la estructura curricular con la presentación sintética de los principales cambios, modificaciones y/o ajustes.
- Cierre y definición del perfil de egreso, de la estructura curricular y los objetivos.
- Definición de los perfiles docentes.
- Conformación de las comisiones programáticas.
- Elaboración o ajustes de los programas.
- Definición o redefinición de la metodología del Plan.
- Sistema de evaluación de los estudiantes.
- Sistema de seguimiento y evaluación del Plan.
- Definición de los recursos materiales.

8-REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Arias Ortiz, E. et al., (2020). *De la educación a distancia a la híbrida: 4 elementos clave para hacerla realidad*. Banco Interamericano de Desarrollo.

Bello Gutiérrez, J. (1998). *Ciencia y tecnología culinaria*. Díaz de Santos.

DGETP - UTU (2023). *Marco Curricular para la Educación Terciaria de la Dirección General de Educación Técnico - Profesional*. Programa de Educación Terciaria.

PLAN DE ESTUDIOS | TECNICATURA EN GASTRONOMÍA | 2024

Disponible en:
https://www.utu.edu.uy/sites/www.utu.edu.uy/files/resolucion/archivos/2023/09/res-codicen-2184-25-23_exp2023254003357_fs-131-212.pdf

DGETP - UTU (2015) *Cursos Técnicos Terciarios - Gastronomía Binacional*. Dirección Técnica de Gestión Académica (ex Programa Planeamiento Educativo). Disponible en
<https://planeamientoeducativo.utu.edu.uy/sites/cursos.utu.edu.uy/oferta-educativa/2005/2004/TICUR/050/a/Gastronom%c3%ada%20Binacional.htm>

DGETP - UTU (2015) *Cursos Técnicos Terciarios - Gastronomía*. Dirección Técnica de Gestión Académica (ex Programa Planeamiento Educativo). Disponible en
<https://planeamientoeducativo.utu.edu.uy/sites/cursos.utu.edu.uy/oferta-educativa/2005/2004/TICUR/050/a/Gastronom%c3%ada%202017.htm>

Duro, E. y Nirenberg, O. (2010). Autoevaluación y políticas públicas: una experiencia en escuelas primarias argentinas. *Gestión y análisis de Políticas Públicas*, (3), 113–138.

Mokate, M. K.(2000), “El monitoreo y la evaluación: herramientas indispensables de la gerencia social”, en *Diseño y gerencia de políticas y programas sociales*, BID-INDES, p. 3

Rivas, A. et al. (2020). *Las llaves de la educación: Estudio comparado sobre la mejora de los sistemas educativos subnacionales en América Latina*, Fundación Santillana, Madrid.

Silva, J. y Maturana, D. (2016). Una propuesta de modelo para introducir metodologías activas en educación superior. *Innovación Educativa* 17(73), 117-132.
<http://www.scielo.org.mx/pdf/ie/v17n73/1665-2673-ie-17-73-00117.pdf>