

ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE EDUCACIÓN PÚBLICA
CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL

EXP. 2109/16

Res. 1036/16

ACTA N° 53, de fecha 11 de mayo de 2016.

VISTO: Los Programas de Enología – Elaboración de Bebidas y Cóctel, Nutrición, Servicios Gastronómicos y Técnicas de Servicios, del Curso Técnico Terciario en Gastronomía Binacional, para su aprobación;

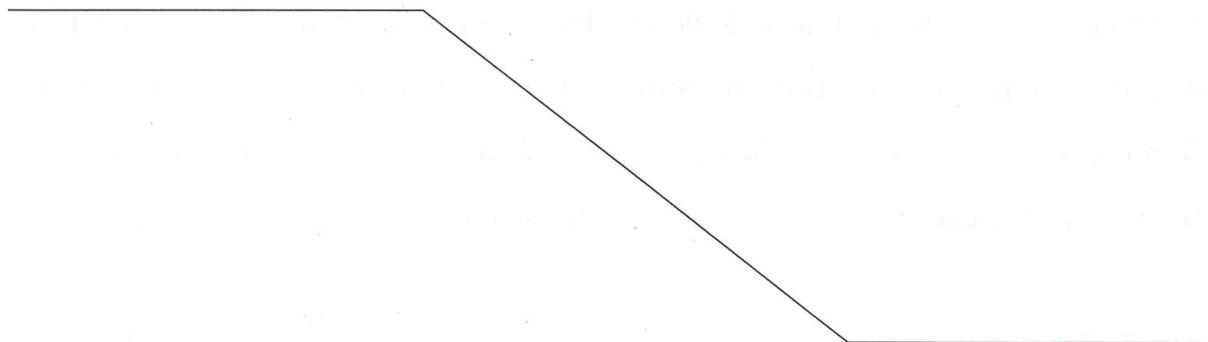
RESULTANDO: que dichos Programas fueron elaborados por los Prof. César DALMASO, Alejandra PUIG, Roberto PONTES, Esther Olivera, Laura OTAMENDI, Karina RODRÍGUEZ, Insp. Nancy ROSADO y Mtra. Técnica Nilda RODRÍGUEZ en representación de la ATD;

CONSIDERANDO: que se estima pertinente la aprobación por parte del Consejo de los citados Programas, los cuales lucen de fs. 20 a 51 de estos obrados;

ATENTO: a lo expuesto;

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

1) Aprobar los Programas de Enología – Elaboración de Bebidas y Cóctel, Nutrición, Servicios Gastronómicos y Técnicas de Servicios, del Curso Técnico Terciario en Gastronomía Binacional, que a continuación se detallan:



		PROGRAMA			
		Código en SIPE	Descripción en SIPE		
TIPO DE CURSO		050	Curso Técnico Terciario		
PLAN		2015	2015		
SECTOR DE ESTUDIO		610	Administración, Comercialización y Servicios		
ORIENTACIÓN		39B	Gastronomía Binacional		
MODALIDAD		-----	Binacional		
AÑO		-----	-----		
TRAYECTO		-----	-----		
SEMESTRE		3	Tercer		
MÓDULO		-----	-----		
ÁREA DE ASIGNATURA		286	Enología y Elaboración de Bebidas		
ASIGNATURA		14321	Enología, Elaboración de Bebidas y Cóctel		
ESPACIO COMPONENTE CURRICULAR		-----			
MODALIDAD DE APROBACIÓN		Exoneración			
DURACIÓN DEL CURSO		Horas totales: 64	Horas semanales: 4	Cantidad de semanas: 16	
Fecha de Presentación: 19/04/16	Nº Resolución del CETP	Exp. Nº 2109/16	Res. Nº 1036/16	Acta Nº 53	Fecha 11/05/16

FUNDAMENTACIÓN

En los últimos 20 años nuestro país ha crecido sustancialmente en la producción de productos de calidad así como ha innovado en otras áreas de producción que se creían poco probables como por ser el aceite de oliva.

El desarrollo fue tan importante que hoy en día el consumidor común se ha vuelto muy exigente a la hora de demandar un servicio ya que éstos se informan e investigan las propuestas gastronómicas y de bebidas que hay en el mercado.

Si a estas condiciones , le adicionamos la posibilidad que el consumidor pueda preguntar, buscar e informarse de forma instantánea mediante la tecnología



Consejo de Educación
Técnico Profesional
Universidad del Trabajo del Uruguay

celular, tablets, tec., nos condiciona a que cada día más el personal de servicio debe estar sumamente preparado para afrontar el día a día.

En este contexto es clara la necesidad para quienes se desempeñan en el área de servicios gastronómicos, adquirir las herramientas necesarias en los procesos formativos para desempeñarse con competencia en el ámbito laboral.

El Curso busca proporcionar los conocimientos correspondientes para que el alumno se pueda desenvolver con seguridad en un mundo cada vez más competitivo.

El conocimiento de la producción de vinos, destilados y la gastronomía tanto en Uruguay, Brasil y la región en un hecho de suma importancia a la hora de la formación de los alumnos. El alumno comprenderá la importancia de manejar la terminología, técnicas e insumos a la hora de brindar un servicio de calidad.

COMPETENCIAS DE EGRESO

El estudiante calificado en vinos y otras bebidas es aquel que egresa de la Tecnicatura en Gastronomía, con un perfil claro e idóneo para el desarrollo de diferentes actividades tanto en el ámbito Nacional como Regional.

El desarrollo de la asignatura que acompaña y se complementa con las del resto del programa, marca un perfil del egresado con gran conocimiento del vino, coctelería y otras bebidas.

Aprenderá y reforzará los conocimientos en la elaboración de vinos, espumosos, fortificados, destilados, licores, así como la preparación de los cocteles más reconocidos a nivel mundial. Se destacarán las características de Uruguay como productor de vinos, el avance de las nuevas tecnologías y el reconocimiento de un medio de integración con los países de la región como ser Brasil, Argentina, Chile, Perú, etc.

Se destacarán las características de Brasil como productor de vinos, el avance

de las nuevas tecnologías y el reconocimiento de un medio de integración con los países de la región como ser Argentina, Chile, Perú, Uruguay, etc.

Valorará la designación del término Terroir en lo que respecta a la elaboración de vinos finos tanto para nuestro país como para la región.

Manejará el correcto material práctico idóneo a la hora del servicio de vinos, fortificados, espumosos naturales, licores y destilados. Será capaz de aconsejar un maridaje y recomendar una etiqueta de vinos procedente de cualquier región vitícola nacional y regional.

Desarrolla autocrítica, autoevaluación y una correcta planificación a la hora de poder llevar a cabo trabajo en equipo.

OBJETIVOS

Capacitar al alumno para brindarle las siguientes herramientas para desarrollarse en el ámbito laboral tales como: restaurantes, free shops, hotelería y eventos corporativos.

Se le brindará a los alumnos las siguientes herramientas para:

Conocer todo lo referente a la producción de la vid, con respecto a la integración del término Terroir en la elaboración de diferentes productos.

Integrar las nuevas técnicas de vinificación y conocer correctamente su aplicación en lo que respecta a la producción de vinos jóvenes, guarda y los nuevos vinos de autor.

Manejar de forma correcta la terminología de la evaluación sensorial aplicado tanto a los vinos, alimentos y otras bebidas.

Valorar los diferentes tipos de maridajes, su aplicación en la gastronomía nacional, regional e internacional.

Desarrollará el concepto de denominación de origen comparando el viejo mundo con el nuevo.



Consejo de Educación
Técnico Profesional
Universidad del Trabajo del Uruguay

CONTENIDOS

Los contenidos comprenden temáticas que se detallan a continuación:

1. Conformación del viñedo, fisiología de la planta de vid y clasificación del terroir. (se utilizarán 4 horas).
 - a. Características del viñedo para la obtención de productos de calidad.
 - b. La planta de vid, su ciclo y desarrollo.
 - c. Definición del término TERROIR.
 - d. Estudio de Uruguay y su territorio vitivinícola.
 - e. Estudio de Brasil y su territorio vitivinícola.
2. Vinificación: (se utilizarán 8 horas).
 - a. Procesos y técnicas para obtener un vino blanco.
 - b. Procesos y técnicas para obtener un vino rosado.
 - c. Procesos y técnicas para obtener un vino tinto.
 - d. Procesos y técnicas para obtener un vino espumoso.
 - e. Las barricas de roble y el concepto de crianza.
3. Los vinos fortificados y los destilados: (Se utilizarán 8 horas).
 - a) Definición y conocimiento de la materia prima.
 - b) Procesos y técnicas de elaboración
 - c) Concepto de denominación de origen.
4. La coctelería: (Se utilizarán 4 horas).
 - a) Definición y clasificación.
 - b) Técnicas de preparación y servicio.
 - c) Los cocteles internacionales y regionales.
5. Evaluación Sensorial: (Se utilizarán 8 horas).
 - a) Definición y especificaciones de normativas para su desarrollo.
 - b) Clasificación de las personas responsables de la evaluación.

c) Los 5 sentidos.

d) Prácticas de identificación, reconocimiento que se utilizan para el desarrollo y entrenamiento los sentidos.

6. Maridaje (Se utilizaran 8 horas).

a) Definición y clasificación.

b) Características de las bebidas y los alimentos para el desarrollo correcto del mismo.

c) Los alimentos enemigos del vino.

d) Prácticas de maridajes.

7. Denominación de Origen: (Se utilizaran 4 horas).

a) Definición y comparación del viejo mundo vs nuevo mundo.

b) Principales regiones vitivinícolas del mundo.

c) Brasil y la región.

d) Uruguay y la región.

e) Brasil y la región.

8. La Enogastronomía regional (Se utilizaran 4 horas).

a) Definición y su aplicación.

b) Las bodegas, regiones vitivinícolas y los platos típicos de Uruguay.

c) Las bodegas, regiones vitivinícolas y los platos típicos de Brasil.

ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

Las clases tendrán un marco Teórico -Práctico, donde se desarrollaran los siguientes conceptos:

a) Degustación de los diferentes estilos de vinos, espumosos, fortificados y destilados.

b) Prácticas de coctelería.



Consejo de Educación
Técnico Profesional
Universidad del Trabajo del Uruguay

- c) Prácticas de nuevas técnicas de servicios.
- d) Prácticas de los sentidos.
- e) Prácticas de maridajes y su aplicación en la región.
- f) Prácticas de cata de vinos regionales.

EVALUACIÓN

Se realizarán evaluaciones de carácter formativo y de proceso:

- a) Pruebas orales, rápidas y semanales.
- b) Pruebas escritas de valoración de los conceptos obtenidos aplicados a la dinámica práctica.
- c) Pruebas de servicio.
- d) Pruebas teóricas - prácticas de Maridaje.
- e) Prueba final: escrita y práctica con un tiempo de duración de 4 horas.
- f) Las prácticas en total insumen 8 horas.

RECURSOS MATERIALES

Se utilizarán material de degustación tanto para el área de gastronomía como las bebidas.

- a) Copas de cata para vinos tintos.
- b) Copas de agua.
- c) Vasos descartables de 60 cc.
- d) Recipientes pequeños con tapa.
- e) Vinos de Uruguay.
- f) Vinos de Brasil.
- g) Destilados.
- h) Vinos Fortificados.
- i) Vajilla para coctelería.

j) Insumos para preparar tragos.

BIBLIOGRAFÍA

Manual Práctico de restaurante. Ed. Thomson Paraninfo, Jesús Felipe Gallego.

Conocer para valorar. Primera guía de vinos del Uruguay. Estela de Frutos, Ediciones Trilce 1995.

Viñas, Bodegas y vinos. Austral Espectador.

Curso completo de cata de vinos. Michael Schuster.

Cocteles del mundo. Tom Sandham.

Guía de vinos Descorchados 2014. Ediciones Montrade.

Guía de racimos del Uruguay. Greg de Villiers, Juan Vázquez.

Comidas regionales de Brasil, GT de Gastronomía Regional en Facebook.

EMBRAPA UVA E VINHO (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuaria, unidad Uva y Vino, Bento Gonçalves) www.embrapa.br/uva-e-vinho

INSTITUTO FEDERAL DE RIO GRANDE DO SUL, ESCOLA DE VITIVINICULTURA (Campus Bento Gonçalves) <http://www.bento.ifrs.edu.br/>

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ENOLOGIA (Bento Gonçalves) <http://www.enologia.org.br/> Contacto: Eliane Cerveira / Adriane Biasoli, mail: enologia@enologia.org.br

APROVALE (Asociación de Productores de Vinos Finos del Vale dos Vinhedos) www.valedosvinhedos.com.br mail: faleconosco@valedosvinhedos.com.br

APROMONTES (Asociación de Productores de Vinos de los Altos Montes, Flores da Cunha y Nova Padua) www.apromontes.com.br Email: apromontes@apromontes.com.br

UCS-ICIF (ESCOLA DE GASTRONOMIA DE LA UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL, Flores da Cunha) <https://www.ucs.br/site/escola-de-gastronomia/>



Consejo de Educación
Técnico Profesional
Universidad del Trabajo del Uruguay

Contacto: Chef Mauro Cingolani. Email: mcingola@ucs.br

VINHOS DA CAMPANHA (Asociación de Productores de Vinos de la región de la Campanha Gaúcha) Contato: Eng. Agrôn. Giovâni Silveira Peres (Presidente) Email: giovani.peres@vinhosbatalha.com.br

		PROGRAMA			
		Código en SIPE	Descripción en SIPE		
TIPO DE CURSO		050	Curso Técnico Terciario		
PLAN		2015	2015		
SECTOR DE ESTUDIO		610	Administración, Comercialización y Servicios		
ORIENTACIÓN		39B	Gastronomía		
MODALIDAD		Binacional	Binacional		
AÑO		-----	-----		
TRAYECTO		-----	-----		
SEMESTRE		3er	Tercer		
MÓDULO		-----	-----		
ÁREA DE ASIGNATURA		5331	Nutrición		
ASIGNATURA		30962	Nutrición		
ESPACIO COMPONENTE CURRICULAR		-----	-----		
MODALIDAD DE APROBACIÓN		Exonerable			
DURACIÓN DEL CURSO		Horas totales: 64	Horas semanales: 4		Cantidad de semanas: 16
Fecha de Presentación: 19-04-16	Nº Resolución del CETP	Exp. Nº 2109/16	Res. Nº 1036/16	Acta Nº 53	Fecha 11/05/16

FUNDAMENTACION

La Tecnicatura en 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...”

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 formación de perfiles cualificados en el área de gastronomía- cocina, que respondan a los retos actuales de la profesión, basados en un enfoque inter y transdisciplinario, abarcando la técnica, la ciencia y el arte de la gastronomía, ejes articuladores de los contenidos curriculares, sino que se presenta como una oportunidad de integración territorial, cultural, social, educativa, ambiental y económica.

El estudiante no solo podrá trabajar operativamente en una cocina, sino que poseerá una sólida formación que le permitirá participar en la organización con estrategias para diseñar, implementar y supervisar procesos de cocina, servicios gastronómicos y/o empresas del sector gastronómico alimentario.

Se considera de vital importancia el conocimiento del mundo de la nutrición en el egresado de las áreas gastronómicas. El reconocimiento de los alimentos como fuente de nutrientes y sus modificaciones por técnicas culinarias, debe ser parte integral de su formación.

COMPETENCIAS

- Incorpora conocimientos del mundo de la nutrición para poder aplicarlos en el área gastronómica.
- Conoce el valor nutricional de los alimentos.
- Reconoce los alimentos como fuente de nutrientes y las modificaciones que le ocurren por las diferentes técnicas culinarias aplicadas.



Consejo de Educación
Técnico Profesional
Universidad del Trabajo del Uruguay

- Determina el aporte calórico de las diferentes preparaciones en base a su composición.
- Identifica los alimentos relacionados con los regímenes especiales, conociendo sus modificaciones o sustituciones desde el punto de vista nutricional.
- Favorece la toma de decisiones reflexiva y crítica en relación al consumo de alimentos.

CONTENIDOS

1. Introducción a los alimentos.
2. Roles de los alimentos.
3. Los nutrientes como constituyentes de los alimentos.
4. Los alimentos como fuente de energía y nutrientes.
5. Rotulación de los alimentos.
6. Fundamentos de la dietoterapia.

1. - INTRODUCCIÓN A LOS ALIMENTOS

- Conceptos:

- Nutrición y Alimentación.
- Nutriente y Nutriente Esencial.
- Alimento y Alimento Fuente.

- Clasificación de Nutrientes: Macronutrientes y Micronutrientes.

2.- ROLES DE LOS ALIMENTOS

- Clasificación de los alimentos según su origen (animal, vegetal y mineral).
- Funciones (reguladora, energética y estructural).
- Composición química utilizando Las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABAs).

3.- LOS NUTRIENTES COMO CONSTITUYENTES DE LOS ALIMENTOS

- Glúcidos y Fibra Vegetal.
- Proteínas.
- Lípidos.
- Vitaminas.
- Minerales.
- Agua y su papel en la nutrición.

De cada uno de los nutrientes se considerará:

- Definición
- Funciones
- Clasificación (si corresponde)
- Alimentos fuentes
- Modificaciones físico-químicas por diferentes técnicas culinarias.

4.- LOS ALIMENTOS COMO FUENTE DE ENERGÍA Y NUTRIENTES

- Tabla de Composición química de Alimentos.
- Concepto de Peso Bruto, Peso Neto, Factor de Corrección.
- Cálculos nutricionales de un ejemplo de menú.

5.- ROTULACIÓN DE ALIMENTOS

Lineamientos básicos de interpretación de etiquetas alimentarias según Reglamento Bromatológico Nacional vigente y Legislación Brasileña. Análisis comparativo.

6.- FUNDAMENTOS DE LA DIETOTERAPIA

Conocimientos básicos de las siguientes patologías:

- Obesidad
- Hipertensión Arterial
- Diabetes Mellitus



Consejo de Educación
Técnico Profesional
Universidad del Trabajo del Uruguay

- Dislipemias

- Enfermedad Celíaca

El alumno deberá: seleccionar alimentos, modificar preparaciones, sustituir ingredientes y cantidades con el objetivo de elaborar un menú adecuado, de acuerdo con las diferentes patologías.

ORIENTACIONES METODOLÓGICAS

Se utilizarán diferentes estrategias metodológicas. El docente brindará el marco teórico correspondiente a cada unidad buscando desarrollar en el alumno el espíritu crítico y de investigación, la autoevaluación y la autocrítica en cada clase. Se vinculará el marco teórico con la observación, la práctica en los talleres y en el laboratorio con las asignatura química.

Se realizarán actividades prácticas vinculadas al contenido de las unidades, visitas didácticas a instituciones alimentarias, exposiciones, eventos nacionales e internacionales, fundamentando el objetivo de la visita y sus aplicaciones.

Se coordinará el desarrollo del contenido temático con el resto de las asignaturas, aplicando los conocimientos en actividades prácticas en el Taller de Cocina y/o Pastelería.

PAUTAS DE EVALUACIÓN

La evaluación desempeña una función formativa importante en los procesos de aprendizaje y tiene para el docente un lugar de privilegio ya que mediante ella puede recapacitar respecto de su propuesta de enseñanza; en tanto que es el propio alumno el que pondera su progreso al construir su evaluación, diferenciando producciones y reconociendo las dificultades por las que atravesó para adquirir las competencias.

La evaluación será continua y formativa del proceso de aprendizaje, logrando generar en el alumno el espíritu crítico, la reflexión y autoevaluación como

parte de dicho proceso. Se evaluará contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales.

Se emplearán diferentes instancias de evaluación, participación en clase, trabajos escritos, trabajos de investigación.

Se sugiere la realización de una evaluación escrita al finalizar cada unidad.

La exoneración de la asignatura se logrará con calificación de suficiencia y esta se obtendrá del promedio de calificaciones de las pruebas anteriormente mencionadas.

BIBLIOGRAFÍA

Manual para la promoción de prácticas saludables de alimentación en la población uruguaya - Guías alimentarias basadas en alimentos. MSP - Año 2005

La cocina y los alimentos – Enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida”, Harold Mc Gee (Editorial Círculo de Lectores).

La química en el arte de cocinar. Ana María Pérez Fierros. Ed. Trillas 2003.

Legislación Bromatológica Brasileña.

“Microbiología de los alimentos”. FRANCO. B. D. G.; Landgraf, M. São Paulo: Atheneu, 2003.

Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria – resolução RDC nº 43/2015.

Reglamento Bromatológico Nacional. Decreto No 315/994.

Tecnología de alimentos- Procesos químicos y físicos en la preparación de alimentos”, Charley (Limusa Noriega Editores).

Alimentación y dietoterapia. Krause. Editorial Interamericana. Año 2009.

Tabla de composición de los alimentos del Uruguay.

Tabla de composición de los alimentos CENEXA.

Tecnología culinaria”. TAICHMANN, Ione. Caxias do Sul: Educ, 2000.



Consejo de Educación
Técnico Profesional
Universidad del Trabajo del Uruguay

	PROGRAMA		
	Código en SIPE	Descripción en SIPE	
TIPO DE CURSO	050	Curso Técnico Terciario	
PLAN	2015	2015	
SECTOR DE ESTUDIO	610	Administración, Comercialización y Servicios	
ORIENTACIÓN	39B	Gastronomía	
MODALIDAD	Binacional	Binacional	
AÑO	-----	-----	
TRAYECTO	-----	-----	
SEMESTRE	4to	Cuarto	
MÓDULO	-----	-----	
ÁREA DE ASIGNATURA	6721	Servicios Gastronómicos	
ASIGNATURA	9581	Servicios Gastronómicos	
ESPACIO COMPONENTE CURRICULAR	o -----		
MODALIDAD DE APROBACIÓN	DE -----		
DURACIÓN DEL CURSO	Horas totales: 80	Horas semanales: 5	Cantidad de semanas: 16
Fecha de Presentación: 19-04-16	Nº Resolución del CETP	Exp. Nº 2109/16	Res. Nº 1036/16 Acta Nº 53 Fecha 11/05/16

FUNDAMENTACIÓN

La Tecnicatura en Gastronomía, se enmarca en los lineamientos presentados en el documento elaborado por el Instituto Federal Sul-río-grandense (IFsul), “Proyecto de Curso Técnico en Cocina” y el Reglamento de la Educación Superior Terciaria del CETP-UTU, de “...ofrecer una educación tecnológica pertinente, de calidad, en concordancia con los lineamientos e identidad institucional...”¹

¹ Reglamento de la EST del CETP-UTU. Cap1Art.2

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 formación de perfiles cualificados en el área de gastronomía- cocina, que respondan a los retos actuales de la profesión, basados en un enfoque inter y transdisciplinario, abarcando la técnica, la ciencia y el arte de la gastronomía, ejes articuladores de los contenidos curriculares, sino que se presenta como una oportunidad de integración territorial, cultural, social, educativa, ambiental y económica.

El estudiante no solo podrá trabajar operativamente en una cocina, sino que poseerá una sólida formación que le permitirá participar en la organización con estrategias para diseñar, implementar y supervisar procesos de cocina, servicios gastronómicos y/o empresas del sector gastronómico alimentario. Poseerá herramientas para desarrollarse en el ámbito laboral tales como: restaurantes, free shops, hotelería y eventos corporativos.

En los últimos 20 años nuestro país ha crecido sustancialmente en la producción de productos de calidad así como ha innovado en otras áreas de producción que se creían poco probables como el aceite de oliva. El desarrollo ha sido tan importante que hoy en día el consumidor común se ha vuelto muy exigente a la hora de demandar un servicio ya que éstos se informan e investigan las propuestas gastronómicas y de bebidas que hay en el mercado. Si a estas condiciones, le adicionamos la posibilidad que el consumidor pueda preguntar, buscar e informarse instantáneamente mediante la tecnología celular, tablets, tec., nos condiciona a que cada día más el personal de servicio debe estar sumamente preparado para afrontar el día a día. En este contexto es clara la necesidad para quienes se desempeñan en el área de servicios gastronómicos, adquirir las herramientas necesarias en los procesos formativos para



Consejo de Educación
Técnico Profesional
Universidad del Trabajo del Uruguay

desempeñarse con competencia en el ámbito laboral.

A partir del desarrollo de la asignatura Servicios Gastronómicos, el estudiante tendrá una visión global de la diagramación, desarrollo, ejecución y supervisión de los distintos tipos de eventos, desde la propuesta solicitada a necesidades para el montaje del salón, respuesta de la barra, y la realización del cierre del evento. A través de esta asignatura, los alumnos realizan los proyectos en función del tipo de evento; investigan insumos, compra, alquiler, determinan necesidades, venden y desarrollan los servicios con calidad.

COMPETENCIAS

- Aborda los servicios gastronómicos desde su sector, en estrecha vinculación (cocina, salón y barra), con los restantes servicios del establecimiento.
- Desarrolla propuestas gastronómicas para diferentes eventos, teniendo en cuenta el mercado.
- Define y calcula insumos.
- Confecciona presupuestos.
- Coordina con los restantes actores el desarrollo del evento.
- Canaliza las compras de los insumos y o servicios a contratar de acuerdo al Área.
- Respetar las normas de higiene, velando por la inocuidad alimentaria, durante toda la cadena.
- Planifica y organiza el servicio, con tiempos previos y en el momento del desarrollo del evento, coordinando con todos los actores y áreas.
- Maneja los timing de las diferentes áreas.
- Controla las normas higiénico-sanitarias en la producción de servicios de alimentos y bebidas.

- Genera y afianza una actitud responsable en la ejecución y desarrollo de los servicios de alimentos y bebidas, con control de calidad, respetando las normas de protocolo.
- Trabaja en equipo.
- Aplica las normas de protocolo.
- Desarrolla autocrítica, autoevaluación y una correcta planificación a la hora de poder llevar a cabo trabajo en equipo.
- Genera responsabilidad, dándole importancia a la asistencia y la puntualidad.
- Fomenta la importancia de una buena presencia personal antes, durante y después del trabajo.

CONTENIDOS

- 1.- Servicios gastronómicos.
- 2.- Eventos.
- 3.- Insumos.

1.- SERVICIOS GASTRONÓMICOS

- Tecnología de servicios gastronómicos. Definición. Tipos de eventos.
- Planificación, protocolo.
- Venta de servicios gastronómicos, coordinación entre áreas.
- Organigrama. Jerarquías y división de tareas.
- Fases: operativa y ejecutiva. Funciones por áreas.
- Empresas de alquiler (análisis de la zona).
- Presupuestos.
- Actividad: Métodos de casos: investigar mercado, análisis, confeccionar presupuestos, simular ventas. Análisis post venta. Simulacros de servicios temáticos, enfatizando la cocina regional.



Consejo de Educación
Técnico Profesional
Universidad del Trabajo del Uruguay

2.- EVENTOS

- Eventos: características. Pautas a tener en cuenta desde la toma del servicio a la concreción. Fechas, implicancias, lugar, temporada, tipo de servicio, número de invitados, servicios complementarios, pautas financieras.
- Organigramas de acuerdo a la ocasión.
- Diagramas y áreas de coordinación internas y externas al establecimiento.
- Check list (Listas de chequeo).
- Ingeniería de menús. Fichas técnicas.
- Utilización de la cocina al vacío en la industria de la gastronomía y en los servicios de catering.
- Etapas:
 - Pre-servicio
 - Servicio
 - Cierre del servicio
- Fichas de coordinación de tareas, que se hacen desde el pre-servicio al cierre (check list)
- Planillas de requerimientos
- Agenda con base de datos de proveedores

3.- INSUMOS

- Análisis in situ: equipamiento:
 - Capacidad de fuegos
 - Capacidad de frío, cadena de frío
- Accesibilidad, medidas y cálculos para establecer espacio físico de acuerdo al número de invitados y tipo de servicio
- Realización de eventos en lugares no equipados, servicios a contratar

- Cálculo y coordinación entre las diferentes áreas que conforman el evento: transporte, armado del salón, ajuste de vajilla, mantelería, cristalería, gastronomía (comida-bebida), diferentes tipos de contratación de personal.
- Fraccionado y envasado, para el almacenamiento y el transporte.
- Grandes organizaciones, coordinación de alimentos y bebidas, con las otras áreas.
- Pequeñas organizaciones, cálculo y compra de insumos.
- Venta de catering. Elaboración de presupuesto. Contratación del servicio, términos del contrato (se trabajará coordinado con Legislación Laboral y Empresarial) Organización y supervisión del servicio.
- Elementos necesarios: escenario, símbolos corporativos, elementos decorativos, equipamiento sonoro.
- Invitaciones.

ORIENTACIONES METODOLÓGICAS

El Docente desarrollará la asignatura Servicios Gastronómicos, integrado, fundamentándose en el enfoque global y al acompañamiento que se debe dar entre la planificación, desarrollo y cierre de todo servicio, coordinando con todas las asignaturas. Haciendo referencia constantemente a la Legislación Bromatológica Nacional, a la Ley N° 17.250 de los Derechos del Consumidor y a las Buenas Prácticas, en lo que se refiere al área, utilizando distintas estrategias y medios didácticos.

Realizará las demostraciones correspondientes en cada técnica básica, reconociendo la estandarización de los criterios establecidos a nivel nacional e internacionalmente.

Crearé responsabilidad en los alumnos sobre el cuidado y manejo adecuado, así como la higiene de equipamientos, maquinarias y útiles, siendo responsabilidad



Consejo de Educación
Técnico Profesional
Universidad del Trabajo del Uruguay

de todos las buenas prácticas.

Formará brigadas, responsabilizando a los alumnos por su trabajo.

Incentivará la autoevaluación y la autocrítica en cada clase.

Fomentará conciencia en el alumno que su presencia e higiene deberán estar adecuadas a normas nacionales e internacionales vigentes al área.

Incluirá visitas didácticas: a ferias, exposiciones, establecimientos, fundamentando el objetivo de la visita y utilidad.

Participará de los eventos gastronómicos que cumplan con los requisitos pedagógicos y profesionales contenidos a nivel programático.

Se trabajará a nivel de producción, teniendo en cuenta: tipo de servicio, número de comensales, lugar, decoración, invitaciones....

Las instalaciones (local), el equipamiento, la iluminación, ventilación, deberán cumplir las normas vigentes en cuanto protecciones y seguridad (BSE) y tener la habilitación municipal correspondiente.

PROPUESTA METODOLÓGICAS

Las clases tendrán un marco Teórico -Práctico, donde se desarrollaran los siguientes conceptos:

- Tecnología de servicios gastronómicos
- Prácticas de montaje para diferentes eventos

PAUTAS de EVALUACIÓN

- Se realizará evaluación diagnóstica, al comienzo del curso; las evaluaciones específicas y las establecidas en el REPAG correspondiente.

- Evaluaciones específicas:

1. El docente proporcionará diferentes eventos, donde se realiza un estudio acerca de las características de los mismos, (tipo- cocina regional, cantidad de

personas, lugar, la propuesta de gastronomía, la de sala, la de barman) debiendo indicar dentro de la organización las responsabilidades.

2. Los estudiantes organizarán un evento, determinando número de personas, horario, carácter del evento. Elaborar en conjunto las distintas áreas de las propuestas y luego cada área desarrolla su sector.

3. Los estudiantes deberán planificar, organizar, desarrollar y controlar cada brigada, un tipo de evento nucleando los contenidos disciplinares de las diferentes asignaturas.

BIBLIOGRAFÍA

AHMED, Ismael 2001 Congresos y catering. Organización y ventas”

THOMSON, Paraninfo. España

CESERANI, Víctor 2001 “Teoría del catering “ Ed. Limusa. España

FONSECA, M. T. 2002. “Tecnologías gerenciales de restaurantes”. São Paulo: SENAC.

FRANCO. B. D. G.; Landgraf, M. 2003. “Microbiología de los alimentos”. São Paulo: Atheneu.

GALLEGO, Jesús 2001 “Gestión de alimentos, bebidas, para hoteles, bares y restaurantes” THOMSON. Paraninfo. España.

GARCÍA ORTIZ, Francisco 2007 “Técnicas de servicio y atención al cliente” THOMSON. Paraninfo.

HAZELWOOD, D.; M. C. Lean, A. C. 1994 “Manual de higiene para manipuladores de alimentos”. São Paulo: Varela.

LAZA MUÑOZ, Jerónima 2002 “Preelaboración y conservación de alimentos”. THOMSON. Paraninfo. España.

MASALLES, Lluís 2003 “eventos, reuniones y banquetes. Organización, gestión y comercialización de los servicios. Control en un establecimiento de



Consejo de Educación
Técnico Profesional
Universidad del Trabajo del Uruguay

calidad. España.

O Agencia Nacional de Vigilância Sanitaria – resolução RDC nº 43/2015.

SÁNCHEZ MAYA, Miguel 2010 “Preparación y presentación del servicio de comedor” Ed LIMUSA. España.

SHUGART 1999 “como preparar banquetes de 25 a 500 personas” Ed. LIMUSA.

TAICHMANN, Ione. 2000. “Tecnología culinaria”. Caxias do Sul: Educ.

TAYLOR, Eunice 2001 “fundamentos de la teoría y práctica del catering” Ed. Acribia. España.

		PROGRAMA			
		Código en SIPE	Descripción en SIPE		
TIPO DE CURSO	DE	050	Curso técnico terciario		
PLAN		2015	2015		
SECTOR DE ESTUDIO	DE	610	Administración, Comercialización y Servicios		
ORIENTACIÓN		39b	Gastronomía		
MODALIDAD		Binacional	Binacional		
AÑO		-----	-----		
TRAYECTO		-----	-----		
SEMESTRE		2do	Segundo		
MÓDULO		-----	-----		
ÁREA DE ASIGNATURA	DE	9581	Técnicas de servicios		
ASIGNATURA		74751	Técnicas de servicios		
ESPACIO COMPONENTE CURRICULAR	o	-----			
MODALIDAD DE APROBACIÓN					
DURACIÓN DEL CURSO		Horas totales: 80		Horas semanales: 5	Cantidad de semanas: 16
Fecha de Presentación:		Nº Resolución del CETP	Exp. Nº 2109/16	Res. Nº 1036/16	Acta Nº 53
19-04-16					Fecha 11/05/16

FUNDAMENTACIÓN

La Tecnicatura en Gastronomía, se enmarca en los lineamientos presentados en el documento elaborado por el Instituto Federal Sul-río-grandense (IFsul), “Proyecto de Curso Técnico en Cocina” y el Reglamento de la Educación Superior Terciaria del CETP-UTU, de “...ofrecer una educación tecnológica pertinente, de calidad, en concordancia con los lineamientos e identidad institucional...”¹

El presente plan de estudios, se crea en el marco de los cursos binacionales, establecidos en los límites de Brasil y Uruguay como un proyecto piloto de frontera. No solo responde a una necesidad común, la formación de perfiles cualificados en el área de gastronomía- cocina, que respondan a los retos actuales de la profesión, basados en un enfoque inter y transdisciplinario, abarcando la técnica, la ciencia y el arte de la gastronomía, ejes articuladores de los contenidos curriculares, sino que se presenta como una oportunidad de integración territorial, cultural, social, educativa, ambiental y económica. El estudiante no solo podrá trabajar operativamente en una cocina, sino que poseerá una sólida formación que le permitirá participar en la organización con estrategias para diseñar, implementar y supervisar procesos de cocina, servicios gastronómicos y/o empresas del sector gastronómico alimentario. Poseerá herramientas para desarrollarse en el ámbito laboral tales como: restaurantes, free shops, hotelería y eventos corporativos.

En los últimos 20 años nuestro país ha crecido sustancialmente en la producción de productos de calidad así como ha innovado en otras áreas de producción que se creían poco probables como el aceite de oliva. El desarrollo ha sido tan importante que hoy en día el consumidor común se ha vuelto muy exigente a la

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



Consejo de Educación
Técnico Profesional
Universidad del Trabajo del Uruguay

hora de demandar un servicio ya que éstos se informan e investigan las propuestas gastronómicas y de bebidas que hay en el mercado. Si a estas condiciones, le adicionamos la posibilidad que el consumidor pueda preguntar, buscar e informarse instantáneamente mediante la tecnología celular, tablets, tec., nos condiciona a que cada día más el personal de servicio debe estar sumamente preparado para afrontar el día a día. En este contexto es clara la necesidad para quienes se desempeñan en el área de servicios gastronómicos, adquirir las herramientas necesarias en los procesos formativos para desempeñarse con competencia en el ámbito laboral.

A partir del desarrollo de la asignatura Técnicas de Servicios, el estudiante tendrá una visión global de las características propias de los servicios gastronómicos, desarrollando los conocimientos para la adquisición de las habilidades y destrezas necesarias para desempeñarse en cualquier tipo de establecimientos gastronómicos. Realizará las operaciones de preservicio, ejecutará y desarrollará los servicios de alimentos y bebidas, aplicando distintas técnicas de servicio al cliente, y cerrará el mismo de acuerdo a las características que implica el pos servicio. Comprenderá la importancia de manejar la terminología, técnicas e insumos a la hora de brindar un servicio de calidad.

COMPETENCIAS

- Realiza las operaciones del preservicio.
- Mise en place operativa y ejecutiva.
- Ejecuta y desarrolla los servicios correspondientes a alimentos y bebidas.
- Aplica técnicas de servicios de acuerdo a los requerimientos.

- Aplica conceptos de salud e higiene personal, ambiental y del local.
- Cumple las normas de seguridad personal y ambiental.
- Realiza puesta a punto, montaje y decoración del salón, resolviendo problemas de espacio, tiempo y movimiento del restaurante.
- Efectúa las diferentes operaciones y puesta a punto del bar y cafetería.
- Realiza servicio de bebidas.
- Organiza, controla y efectúa el servicio de mesa, de bar o cafetería.
- Genera y afianza una actitud responsable en la ejecución de los servicios con control de calidad, respetando los protocolos.
- Valora y aconseja los diferentes manjares y bebidas, su aplicación en la gastronomía nacional, regional e internacional.
- Desarrolla autocrítica, autoevaluación y una correcta planificación a la hora de poder llevar a cabo trabajo en equipo.
- Desarrolla técnicas de comunicación y atención de calidad en el servicio para satisfacción del cliente.

CONTENIDOS

- 1- Perfil profesional.
- 2- Mise en place.
- 3- Servicios.
- 4- Cafetería.

1. PERFIL PROFESIONAL

- Deontología profesional:
 - El mozo en el medio labora, turístico y económico. Análisis comparativo: Brasil-Uruguay.



Consejo de Educación
Técnico Profesional
Universidad del Trabajo del Uruguay

- Categorías profesionales.
- Técnicas de comunicación.
- Técnicas de atención.
- Higiene y seguridad:
 - Salud e higiene personal.
 - Imagen personal de acuerdo a las normas nacionales, regionales e internacionales.
 - Manipulación de alimentos. ETAs.
 - Legislación vigente sobre higiene. Brasil-Uruguay, análisis comparativo.
 - Condiciones higiénico sanitarias de locales, depósitos, cámaras, máquinas, herramientas, y útiles de trabajo. Limpieza, desinfección.

2. MISE EN PLACE

- Mise en place operativa y ejecutiva.
- Comedor:
 - Componentes y elementos del servicio: mobiliario.
 - Office: vajilla, cristalería, cubertería, lencería, menaje.
 - Aparador, características y funciones.
 - Preparación: ventilación, limpieza, mobiliario (distribución), repaso y armado.

Montaje de mesas (incluir plegado de servilletas.

- Barra/caféteria.

3. SERVICIOS

- Servicios de alimentos y bebidas. Departamento A&B.
- Tipos, técnicas y protocolo de los servicios:
 - Desayunos: continental, americano, buffet; complementario: coffee break

- Servicio de brunch
- Inglés, francés, ruso, americano, en guerdón
- Menús: a la carta, concertado
- Room service
- Transporte
- Servicio de bebidas
- Servicio de pan
- Pinzado
- Comanda.

4. CAFETERÍA

- El barista, panorama MERCOSUR e internacional.
- La barra. Útiles, máquinas y herramientas. Máquinas de café. Tipos y componentes. Mantenimiento. Limpieza. Descripción del molinillo. Gramajes.
- Servicio de barra. Platos y aperitivos propios del bar.
- Materias primas:
- Tipos de aguas. Servicio de agua
- Leche: definición, clasificación. Servicio de leche. Espumado. Crema
- El café: historia, mitos y realidades. Botánica, definición, especies y clasificación de cafés. Denominación de origen, producción mundial. Características producción brasileña. Análisis sensorial. Cata de café. Cafés especiales. Protocolo y elaboración.
- Preparación de bebidas: espresso, capuchinos, bebidas de especialidad (gourmets, con o sin alcohol). Maridajes. Latte art
- Té: variedades. Infusiones, tisanas. Servicios



Consejo de Educación
Técnico Profesional
Universidad del Trabajo del Uruguay

- Chocolate: Botánica, fabricación de chocolate. Cacao en polvo. Preparación y servicio de chocolate
- Batidos: batidos, granizados
- Hierbas aromáticas y especias: descripción, reconocimiento. Utilización como potenciadoras de aromas y sabores
- Elementos de decoración

METODOLOGÍA

El Docente realizará las demostraciones al presentar cada nueva actividad. Las prácticas se enmarcarán con la información tecnológica correspondiente, haciendo referencia constantemente a la higiene e inocuidad alimentaria, como así también a la seguridad. Constantemente enmarcará la realidad brasileña y uruguaya, enfatizando las características de la frontera.

Se planificará como componente esencial la limpieza y mantenimiento de los equipos, máquinas, herramientas y utensilios.

Las técnicas de servicio, serán incluidas en cada unidad temática.

Incluirá visitas didácticas: a ferias, exposiciones, establecimientos, fundamentando el objetivo de la visita y utilidad.

Participará de los eventos gastronómicos que cumplan con los requisitos pedagógicos y profesionales contenidos a nivel programático.

Las clases tendrán un marco Teórico, enfatizando la práctica de los conceptos vertidos a nivel programático.

EVALUACIÓN

Se realizará evaluación inicial (diagnóstica), la cual será tomada como punto de partida conceptual. Se evaluarán todas las actividades realizadas dentro y fuera

del aula, siendo formativas, reflexivas y valorativas, utilizando registros para autoevaluación de aprendizajes.

Se realizarán las evaluaciones previstas en el REPAG.

1. Evaluaciones orales y escritas de valoración de los conceptos obtenidos aplicados a la dinámica práctica.

2. Evaluaciones de las prácticas de servicios.

3. La evaluación final se realizará de acuerdo al REPAG correspondiente. Los estudiantes deberán demostrar a través de una actividad práctica, técnicas de servicios.

4. Se realizarán evaluaciones en cada unidad temática.

5. Formará brigadas, responsabilizando a los alumnos por su trabajo, considerando los aspectos higiénicos-sanitarios, socio ambientales e históricos culturales.

6. Incentivará la autoevaluación y la autocrítica en cada clase.

7. Fomentará conciencia en el alumno que su presencia e higiene deberán estar adecuadas a normas nacionales e internacionales vigentes al área

BIBLIOGRAFÍA

CARBONE, Pietro. 2012 Pasión por el café Libros el Nacional Venezuela

CERRA, Javier 1993 Curso de servicios hoteleros. Gastronomía Internacional, Ed Paraninfo. España

CLARK, M; COLLISTER, L. 2009 Pasión por el chocolate ELFOS. Barcelona

CURSO TÉCNICO DE CAFÉ. Manual de introducción al mundo del café espresso (Procafé)

DE LA MOTA, Ignacio. 2006 El libro del café, PIRÁMIDE



Consejo de Educación
Técnico Profesional
Universidad del Trabajo del Uruguay

FONSECA, M. T. 2002. “Tecnologías gerenciales de restaurantes”. São Paulo: SENAC.

GALLEGO, Jesús 2001 “Gestión de alimentos, bebidas, para hoteles, bares y restaurantes” THOMSON. Paraninfo. España

GALLEGO, Jesús “Manual Práctico de restaurante”. Ed. Thomson Paraninfo. España

GARCÍA ORTIZ, Francisco 2007 “Técnicas de servicio y atención al cliente” THOMSON. Paraninfo

GARCÍA ORTIZ, GIL MUELA, Operaciones básicas y servicios en bar y cafetería. PARANINFO. España

HAZELWOOD, D.; M. C. Lean, A. C. 1994 “Manual de higiene para manipuladores de alimentos”. São Paulo: Varela

IMPO1994 Reglamento Bromatológico Nacional

LENOIR, Jean. 2000 Le nez du café. 36 aromas JEAN LENOIR EDITIONS

LOZANO, Marta, HÖCHSMANN, Frank 1998 Maître d’hotel. Montevideo. Monteverde

O Agência Nacional de Vigilância Sanitária – resolução RDC nº 43/2015.

SÁNCHEZ MAYA, Miguel 2010 “Preparación y presentación del servicio de comedor” Ed LIMUSA. España

<http://www.e-restauracion.com>

www.forumdelcafe (la tienda del forum del café, España)

www.productosdelcafe.com Espresso Perfecto

2) Pase al Programa de Planeamiento Educativo. Cumplido, siga al Departamento de Administración Documental para comunicar a la Dirección de Comunicaciones para su publicación en la página web y al Programa de

Educación en Administración, Comercialización y Servicios y por su intermedio a la Inspección de Gastronomía y a la Mesa Permanente de la Asamblea Técnico Docente y dar cuenta al Consejo Directivo Central. Hecho, archívese.



Ing. Agr. María Nilsa PÉREZ HERNÁNDEZ
Directora General



Mtro. Téc. Miguel VENTURIELLO BLANCO
Consejero



Esc. Elena SOLSONA ARRIBILLAGA
Secretaria General

NC/lq

