

ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE EDUCACIÓN PÚBLICA

CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL

EXP. 3880/18

Res. 1481/18

ACTA N° 152, de fecha 12 de junio de 2018.

VISTO: La solicitud del Programa Planeamiento Educativo - Departamento de Desarrollo y Diseño Curricular de aprobación del curso de Especialización en Cocina Francesa y Especialización en Cocina Uruguay y sus respectivos Esquemas Curriculares;

RESULTANDO: I) que la presente propuesta fue trabajada en el marco del convenio firmado entre el Consejo de Educación Técnico-Profesional y el LYCEE de LAUTRÉAMONT (Inspectora Nancy Rosado en conjunto con la contraparte francesa);

II) que el curso se encuentra enmarcado en un proyecto denominado "GASTRONUM" realizado por ambas instituciones;

III) que a fs. 37, la Mesa Permanente de la Asamblea Técnico Docente manifiesta la conformidad con el esquema curricular y el desarrollo de la misma;

CONSIDERANDO: que este Consejo estima pertinente la aprobación del Plan de estudio del mencionado curso y sus respectivos Esquemas Curriculares;

ATENTO: a lo expuesto;

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

1) Aprobar el Plan de Estudio y Esquema Curricular, del Curso de Especialización en Cocina Francesa y Especialización en Cocina Uruguay, que a continuación se detallan:

ESQUEMA DE DISEÑO CURRICULAR

Identificación	Código SIPE	DESCRIPCIÓN	
Tipo de Curso	045	Especialización -Educación Media Profesional	
Orientación	19B	Cocina Uruguaya	
	19C	Cocina Francesa	
Sector	712	Gastronomía	
Modalidad	Semipresencial		
Perfil de Ingreso	Estudiantes del BP de los cursos de Gastronomía del CETP-UTU-Uruguay – Nivel de idioma requerido Francés A2 del Marco de Referencia Europeo. Estudiantes del BP de los cursos de Gastronomía del Lycée Des Métiers Lautreamont-Francia- Nivel de idioma requerido Español A2 del Marco de Referencia Europeo.		
Duración	Horas totales:	Horas semanales:	Semanas
	36	2	16
Cocina Francesa			
Cocina Uruguaya	24	8	3
Perfil de Egreso	<u>Cocina Francesa</u> • Manipular los textiles con precaución, respetando las normas de higiene. • Seleccionar los textiles en función de las dimensiones del mobiliario. • Cubrir y decorar las mesas cuadradas, rectangulares y redondas. • Disposición <i>à la carte</i> y disposición banquete. • Métodos de doblado de servilletas. • Ser capaz de retirar la vajilla de varios comensales con seguridad y eficacia. • Practicar el porte de tres platos, el porte de la bandeja. • Transporte de material con método. • Presentar los soportes de venta. • Aconsejar la clientela y proponer una argumentación comercial. • Vender prestaciones. • Redactar bonos correspondientes a diferentes casos. • Ganar en celeridad. • Organizar el espacio para el cortado de frutas • Trabajar limpiamente • Cortar una manzana • Cortar el ananás en bandeja y <i>à la carte</i> • Preparar un pomelo cocktail. • Identificar técnicas de base • Utilizar un <i>shaker</i>, vaso de mezcla • Respetar la dosificación • Preparar algunos cocteles clásicos de la copa Scott		

• Análisis sensorial del coctel • Proponer una argumentación comercial • Identificar reglas de elaboraciones • Colocación del puesto de trabajo • Preparar una mayonesa • Preparar una salsa coctel • Realizar un coctel con camarones • Descorchar y servir con método una botella recta y en un cubo realizar con atención el servicio de estos vinos • Elegir, en función del vino, la vidriería adaptada. • Análisis de un “carafage” y de un “decantage” • Distinguir la reacción de nuestros sentidos durante una degustación • Enunciar las técnicas de degustación (reglas, varias etapas, errores que se pueden hacer) • Identificar las diferentes etapas de degustación • Saber usar vocabulario del catador • Usar un vocabulario simple y adaptado durante una degustación comparativa de un vino tinto ligero (Gaillac) y un vino fuerte(Cahors) <u>Cocina Uruguaya</u> • Valorizar el prestigio de país como productor de carnes naturales, seguras de excelente calidad. • Promocionar y utilizar cortes de carnes no comunes • Enfatizar y difunde valores culturales de “Uruguay País Natural” • Jerarquizar tradiciones identitarias (fuego, parrilla, indumentaria) • Incentivar la utilización de productos nacionales • Incorporar técnicas innovadoras de elaboración y manipulación, para lograr una amplia gama de texturas, aromas y sabores • Jerarquizar la propuesta gastronómica, considerando las características del servicio • Elaborar y preparar platos gourmets, con carnes y cortes no tradicionales • Realizar maridaje • Realizar panidaje • Elaborar bizcochos de grasa • Valorizar postres nacionales				
Créditos Educativos y Certificación	Créditos Educativos	-----		
	Certificado	Especialización Cocina Francesa Especialización Cocina Uruguaya		
Fecha presentación: 02/05/2018	de Exp. N° 3880/18	Res. N° 1481/18	Acta N° 152	Fecha 12/06/18

ANTECEDENTES

El día 5 de diciembre de 2014 tuvo lugar en la ciudad de Montevideo una

Reunión de Alto Nivel entre la República Oriental del Uruguay y la República Francesa, en la que se aprobó el Plan de Acción 2015-2016, cuyo punto 27 propone la acción de “Idear un mecanismo para institucionalizar y efectivizar el intercambio del Lycée des Métiers Lautréamont de Tarbes, Liceo Polivalente que ofrece formación técnica en las áreas de hotelería y gastronomía, entre otros, con sus similares en Uruguay”.

En ese marco es que se comienza el trabajo de cooperación entre el Lycée des Métiers Lautréamont (Tarbes, Francia) y el CETP-UTU (Uruguay). Se trabajo en un acuerdo con el objetivo de unir esfuerzos para facilitar y desarrollar la cooperación en las áreas de interés común para ambas instituciones en los sectores de la gastronomía, la hotelería y restaurantes.

Se definieron en ese sentido, trabajar en las siguientes líneas:

Línea Movilidad Estudiantil- Propiciar el intercambio de estudiantes y egresados de ambas instituciones.

Línea Actualización y Formación Permanente de docentes – Realizar cursos de formación profesional para docentes de ambas instituciones en áreas de interés.

Proyectos de Investigación, Innovación y Desarrollo (RID) -Promover Proyectos conjuntos de Investigación, Innovación y Desarrollo en el área gastronómica y Hotelero.

Los objetivos específicos son:

- 1- Intercambio de información en las áreas cultural, lingüística, científica y tecnológica en los sectores de formación de la hotelería – restaurant, el turismo y la alimentación.
- 2- Facilitar la movilidad en la formación para estudiantes y/o egresados del CETP y del Lycée des Métiers LAUTRÉAMONT.
- 3- Facilitar la movilidad profesional de docentes del C.E.T.P y del Lycée des

Métiers LAUTRÉAMONT con la finalidad de aportar a la formación permanente y a la cooperación profesional de las partes contratantes regidas por las disposiciones establecidas en los Acuerdos Complementarios que se instrumentarán a sus efectos.

4- Promover y apoyar las acciones comunes que mejoren la colaboración entre las dos instituciones concernientes en el presente convenio.

5- Cualquier otra modalidad que sea considerada de interés por las partes contratantes.

FUNDAMENTACIÓN

La presente especialización surge en el marco de las acciones que se vienen desarrollando entre Uruguay y Francia a través del Consejo de Educación Técnico-Profesional –UTU y el Lycée Des Métiers Lautréamont, se enmarca en el convenio y acuerdo de cooperación firmado el 23 de marzo de 2017.

El proyecto GastroNum indica que:

A través del proyecto GastroNum, la « gastronomía » desea involucrarse en la innovación y más precisamente en la innovación digital yendo más allá de las prácticas actuales que prevalecen en el área de gastronomía-hotelería-restauración: una formación, hasta el momento, exclusivamente presencial y centradas en la relación directa docente-estudiante in situ (cocina, sala de preparación, bar, hotel, etc.)

En este sentido, el proyecto llevado por el Lycée Des Métiers Lautréamont Hôtellerie-Restauración, Alimentation Et Services Tertiaires, en vínculo con la contraparte uruguayas (ANEP/ Consejo de Educación Técnico Profesional-UTU) consiste en crear módulos a distancia de formación digital sobre la temática de la gastronomía. Esta temática estaría articulada en torno al encuentro entre gastronomía francesa y uruguaya (América latina), y sería

completada por una experiencia profesional a través de una movilidad entre los dos países involucrados.

PERFIL DE INGRESO

Estudiantes del BP de los cursos de Gastronomía del CETP-UTU-Uruguay – Nivel de idioma requerido Francés A2 del Marco de Referencia Europeo.

Estudiantes del BP de los cursos de Gastronomía del Lycée Des Métiers Lautréamont-Francia- Nivel de idioma requerido Español A2 del Marco de Referencia Europeo.

MARCO CURRICULAR

COCINA FRANCESA

ESTUDIANTES URUGUAYOS

<u>Módulos</u>	<u>Descripción</u>	Horas	Sesiones	Total Horas
<u>Modulo 1</u> A distancia a cargo de Lycée Des Métiers Lautreamont	Gastronomía Francesa	2	6	12
<u>Modulo 2</u> A distancia a cargo de Lycée Des Métiers Lautreamont	Gastronomía Francesa	2	8	16
<u>Modulo 3-</u> Evaluación –Presencial	Gastronomía Francesa	4	2	8
Total				36

MÓDULO 1

Nº	TEMAS	OBJETIVOS/CONTENIDOS	REQUISITOS
1	Servicio de mesa	Manipular los textiles con precaución, respetando las normas de higiene. Seleccionar los textiles en función de las dimensiones del mobiliario. Cubrir y decorar las mesas cuadradas, rectangulares y redondas. Disposición <i>à la carte</i> y disposición banquete. Métodos de doblado de servilletas.	Experiencia personal Conocer el material de ubicación La forma de los manteles
2	Técnicas profesionales Gestualidad	Ser capaz de retirar la vajilla de varios comensales con seguridad y eficacia. Practicar el porte de tres platos, el porte de la bandeja. Transporte de material con método.	Ninguno
3	Comunicación profesional y comercial	Presentar los soportes de venta. Aconsejar la clientela y proponer una argumentación comercial. Vender prestaciones. Redactar bonos correspondientes a diferentes casos. Ganar en celeridad.	Tecnología: conocimiento de los productos. Profesionales: Eventual pasantía.
4	Cortado de frutas en restaurante	Organizar el espacio para el cortado de frutas Trabajar limpiamente Cortar una manzana Cortar el ananás en bandeja y <i>à la carte</i> Preparar un pomelo cocktail.	Gestión del espacio. Tecnología: curso sobre frutas.
5	Las técnicas de Bar	Identificar técnicas de base Utilizar un <i>shaker</i> , vaso de mezcla Respectar la dosificación Preparar algunos cocteles clásicos de la copa Scott Análisis sensorial del coctel Proponer una argumentación comercial Identificar reglas de elaboraciones	Conocimientos del material de bar y productos Manipulación de la dosificación por el Los sabores básicos
6	Preparaciones de oficio	Colocación del puesto de trabajo Preparar una mayonesa Preparar una salsa coctel Realizar un coctel con camarones	Ninguno

MÓDULO 2

Nº	TEMAS	OBJETIVOS/CONTENIDOS	REQUISITOS
1	Manipulaciones correspondientes a los servicios de vinos en restaurantes	- Descorchar y servir con método una botella recta y en un cubo realizar con atención el servicio de estos vinos - Elegir, en función del vino, la vidriería adaptada. - Análisis de un “carafage” y de un “decantage”	Uso de un <i>sommelier</i>
2	La degustación comparativa de dos vinos tintos (ligero y fuerte, con cuerpo) Introducción y sensibilización	- Distinguir la reacción de nuestros sentidos durante una degustación - Enunciar las técnicas de degustación (reglas, varias etapas, errores que se pueden hacer) - Identificar las diferentes etapas de degustación - Saber usar vocabulario del catador - Usar un vocabulario simple y adaptado durante una degustación comparativa de un vino tinto ligero (Gaillac) y un vino fuerte(Cahors)	Sabores básicos
3	Servicios de los quesos.	- Servir en norma los quesos - Cortar un queso según la modalidad adecuada. - Ordenar correctamente una	La producción de quesos Conocimiento de los productos AOP

		bandeja y un plato “cliente” - Identificar la conservación de los quesos - Proponer productos de acompañamiento.	
4	Flameado de las frutas	- Obtener una salsa caramelizada perfumada, y bañar las frutas - Perfumar, cocer, llamear las frutas (melocotones) - Arreglar correctamente en un plato, una copa	Usar un hornillo Elaboración de un caramelo
5	El bife con pimienta flameado	- organizar el velador con los alimentos para la preparación - llamear una carne, terminar una salsa “negra” (brune) - dominar rapidez de realización y cocción de la carne	Usar un hornillo Elaboración de un saltado “déglacé”
6	Corte de carne (ave de corral)	- Realizar un corte frente al cliente - valorizar el producto - desarrollar el contacto cliente	Saber organizar un velador
7	Realizar recetas aplicando las temáticas estudiadas	- valorizar los productos locales - usar las técnicas vistas en las clases anteriores - sensibilizar el cliente con diferentes sabores	Ninguno

MÓDULOS 3-Evaluación

Evaluaciones formativas de los módulos/clases contempladas para la formación a distancia.

Evaluación sumativa de la formación por los docentes franceses formadores que vendrían a Montevideo

COCINA URUGUAYA

ESTUDIANTES FRANCESES

<u>Módulos</u>	<u>Descripción</u>	<u>Total Horas</u>
<u>Modulo 1</u> Presencial a cargo del Consejo de Educación Técnico Profesional	Cocina Uruguay	24

<u>UNIDADES TEMÁTICAS</u>	
1.- PARRILLA:	Carnes: Tipos. Composición Cortes Menudencias Chacinados Métodos de cocción Leña Tipos, características. Brasas Ceremonial del fuego Parrillas Tipos. Distribución Técnicas y prácticas de parrilla Mantenimiento y limpieza de parrilla Práctica de parrilla Guarniciones Especias. Hierbas aromáticas Verduras crudas y cocidas Salsas, aderezos y aliños Vajilla, cristalería, cubertería. Estandarización
2.- MARIDAJE	El vino en la gastronomía Vinos uruguayos. Tipos, características El vino Tannat Servicio de vinos

	Maridaje con elaboraciones de parrilla
3.- PANADERÍA	El pan en la gastronomía Panecillos uruguayos Servicio de panes Panidaje con preparaciones de parrilla Bizcochos de grasa
4.- POSTRES NACIONALES	Frutos nativos

MÓDULOS 3- Evaluación

Evaluaciones formativas de los módulos/clases contempladas para la formación a distancia.

PROPUESTA METODOLÓGICA

Los períodos de práctica en ámbitos profesionales hacen integralmente parte de la formación: son ocasiones privilegiadas para definir el proyecto profesional de los alumnos y es un factor determinante para su inserción laboral.

El interés y la eficiencia de los períodos de formación en el ámbito profesional implican que los equipos pedagógicos implementen un acompañamiento de los alumnos, que incluya la preparación, el seguimiento y la utilización pedagógica de los tiempos de práctica.

PERFIL DE EGRESO

Cocina Francesa

- Manipular los textiles con precaución, respetando las normas de higiene.
- Seleccionar los textiles en función de las dimensiones del mobiliario.
- Cubrir y decorar las mesas cuadradas, rectangulares y redondas.
- Disposición *à la carte* y disposición banquete.
- Métodos de doblado de servilletas.
- Ser capaz de retirar la vajilla de varios comensales con seguridad y eficacia.
- Practicar el porte de tres platos, el porte de la bandeja.

- Transporte de material con método.
- Presentar los soportes de venta.
- Aconsejar la clientela y proponer una argumentación comercial.
- Vender prestaciones.
- Redactar bonos correspondientes a diferentes casos.
- Ganar en celeridad.
- Organizar el espacio para el cortado de frutas
- Trabajar limpiamente
- Cortar una manzana
- Cortar el ananás en bandeja y *à la carte*
- Preparar un pomelo cocktail.
- Identificar técnicas de base
- Utilizar un *shaker*, vaso de mezcla
- Respetar la dosificación
- Preparar algunos cocteles clásicos de la copa Scott
- Análisis sensorial del coctel
- Proponer una argumentación comercial
- Identificar reglas de elaboraciones
- Colocación del puesto de trabajo
- Preparar una mayonesa
- Preparar una salsa coctel
- Realizar un coctel con camarones
- Descorchar y servir con método una botella recta y en un cubo
- Realizar con atención el servicio de estos vinos
- Elegir, en función del vino, la vidriería adaptada.
- Análisis de un “carafage” y de un “decantage”

- Distinguir la reacción de nuestros sentidos durante una degustación
- Enunciar las técnicas de degustación (reglas, varias etapas, errores que se pueden hacer)
- Identificar las diferentes etapas de degustación
- Saber usar vocabulario del catador
- Usar un vocabulario simple y adaptado durante una degustación comparativa de un vino tinto ligero (Gaillac) y un vino fuerte(Cahors)

Cocina Uruguay

- Valorizar el prestigio de país como productor de carnes naturales, seguras de excelente calidad.
- Promocionar y utilizar cortes de carnes no comunes
- Enfatizar y difunde valores culturales de “Uruguay País Natural”
- Jerarquizar tradiciones identitarias (fuego, parrilla, indumentaria)
- Incentivar la utilización de productos nacionales
- Incorporar técnicas innovadoras de elaboración y manipulación, para lograr una amplia gama de texturas, aromas y sabores
- Jerarquizar la propuesta gastronómica, considerando las características del servicio,
- Elaborar y preparar platos gourmets, con carnes y cortes no tradicionales
- Realizar maridaje
- Realizar panidaje
- Elaborar bizcochos de grasa
- Valorizar postres nacionales

PLAN OPERATIVO

Propuesta aproximada

1^{er} punto: Movilidad de los estudiantes franceses en el Uruguay.

- Lugar de la práctica: restaurante de aplicación de la UTU en Punta del Este
- Duración : 4 semanas de 35h (cada semana con 4 días de práctica y un día de formación)
- Fechas: del 3 de febrero al 3 de marzo de 2019
- Nivel de español requerido : A2
- Número de alumnos acogidos : 3
 - 1 cocina
 - 1 servicio
 - 1 pastelería
- La parte uruguaya se encargará de:
 - La organización de la práctica en el restaurante de aplicación de la UTU
 - La organización de la formación
 - El alojamiento
 - La comida

2nd punto: movilidad de los estudiantes uruguayos a Francia

- Lugar de la práctica:
 - empresa francesa propuesta por el Lycée Lautréamont
 - El Lycée Lautréamont (día de formación)
- Duración: 4 semanas de 35h (1 semana de formación, y 3 semanas de práctica)
- fechas : 21 de enero al 16 de febrero de 2019
- Nivel de idioma francés requerido: A2
- Número de alumnos acogidos: 3
 - 1 pastelería
 - 1 cocina
 - 1 servicio
- La parte francesa se encargará de:

- Apoyo de la embajada de Francia en cuanto al aprendizaje del idioma francés
- Organización de la práctica en Francia.
- Organización de la formación
- Alojamiento
- Comida

MATERIALES – INSUMOS

AULA, EQUIPAMIENTO Y HERRAMIENTAS

Parrilla

Barra mostrador con bachas con agua fría y caliente

Bajo mesada con frío

Área de trabajo (mesa)

Microondas

Anafe con 2 hornallas

Horno

4 sartenes

4 cacerolas

Cuchilla carnicero

Cuchilla de oficio

Cuchillo legumbrero

Tablas (1 blanca, 1 verde, 1 roja)

Mortero

Recipientes para salsas

3 Espátulas de silicona

Vajilla (1 juego de 12 piezas: plato de sitio, trinchero, pan)

3 paneras

Cuartería (1 juego de 12 piezas:)

Cristalería (1 juego 12 piezas, copa de agua, vino blanco, vino tinto)

3 champañeras de mesa

6 litros

3 saleros

12 cazuelas para guarniciones en composición con el entorno, cristalería y vajilla.

3 descorchadores

3 pinzas de chef cortas

3 pinzas de chef largas

3 juegos de tenedor y cuchilla mango largo para parrilla

1 equipo de limpieza de parrilla (rasqueta, cepillo...)

6 bols de acero inoxidable chicos

6 bols de acero inoxidable medianos

6 bols de acero inoxidable grandes

12 bols de vidrio o plástico grandes con tapa (guardar guarniciones)

12 bols de vidrio cuadrados chicos para guarniciones

3 mesas para cuatro personas

12 sillas

12 individuales de cardo redondos

BIBLIOGRAFÍA

COCINA URUGUAYA

- CETP-UTU, Alejandra Puig 2010 Degustación y conocimiento básico del vino. Versión en CD

- CETP-UTU, Andrés Freire, Nancy Rosado 2013 El pan en la
Gastronomía uruguaya. Panidaje. Versión en CD
- www.inac.gub.uy/.../manuel_de_cortes_publicacion Uruguay. INSTITUTO
NACIONAL DE CARNES
- www.inac.gub.uy/.../v/.../manual_de_cortes_abasto. INSTITUTO NACIONAL
DE CARNES.
- Manual de Alimentos
bvs.panalimentos.org/.../Manual_Manipulacion_Alimentos. Intendencia
Municipal de Maldonado
- de Frutos, Estela Primera guía de vinos de Uruguay. Conocer para valorar.
Editorial Trilce.
1999 Tannat un vino de Uruguay. Ed. Aguilar. Montevideo
- Dominé, A., Herrera, M 2012 Vinos del Uruguay (en proceso de
investigación)
- Historias de Vino Num. 6 - Los Cerros de San Juan
www.loscerrosdesanjuan.com.uy/esp/.../histo6...
- INAVI Prensa Digital inavipd.blogspot.com
- Laborde, Gustavo El Asado. Origen, historia, ritual . Editorial Banda Oriental.
Montevideo

ESQUEMAS CURRICULARES

AÑO LECTIVO 2018

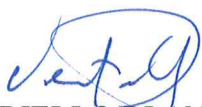
Tipo de Curso Área	Plan	Orientación Asignatura	Trayecto	Año	Módulo Horas
045EMP ESPECIALIZACIÓN SIN DEFINIR	2018	19C 46922	COCINA FRANCESA COCINA FRANCESA	0	0 2,0 2,0
045 EMP ESPECIALIZACIÓN SIN DEFINIR	2018	19B 46921	COCINA URUGUAYA COCINA URUGUAYA	0	0 8,0 8,0

2) Pase al Departamento de Administración Documental para elevar al Consejo Directivo Central a los efectos de homologar el Plan de Estudios detallado en obrados. Cumplido, vuelva.



Ing. Agr. María Nilsa PÉREZ HERNANDEZ

Directora General



Mtro. Téc. Miguel VENTURIELLO BLANCO

Consejero



Mtro. Téc. Freddy AMARO BATALLA

Consejero



Esc. Elena SOLSONA ARRIBILLAGA

Secretaria General

NC/as

