



ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE EDUCACIÓN PÚBLICA

CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL

EXP. 3616/07

Res 1430/07

ACTA N° 132 de fecha 30 de agosto de 2007

VISTO: El Programa de Capacitación en Minutas presentado por la Inspección Especializada de Gastronomía del Programa de Educación en Administración, Comercialización y Servicios, por proyecto del Ministerio de Desarrollo Social (MIDES);

RESULTANDO: I) que estudiada la propuesta, el Área Diseño y Desarrollo Curricular a fs. 10, coordina con el Área de Programación de Cursos y establece el código identificatorio correspondiente;

II) que adjunta la propuesta de referencia para su consideración y posterior aprobación;

CONSIDERANDO: I) que a efectos de atender las características de las diferentes poblaciones demandantes, la Dirección de Programa Planeamiento Educativo a fs.10 vta. propone se apruebe la carga total de la Capacitación Profesional Básica en Minutas;

II) que el Marco de Capacitación Básica aprobado por el Consejo Directivo Central, autorizó a este Desconcentrado a proyectar y aprobar los Diseños Curriculares de Capacitación y su respectivo programa;

ATENTO: al Marco de Capacitación Básica aprobado por el Consejo Directivo Central en Resolución N° 16 de fecha 8/5/07 - Acta N° 26;

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

1) Aprobar el Programa de Capacitación Básica en Minutas presentado por la Inspección de Gastronomía del Programa de Educación en Administración, Comercialización y Servicios y el Esquema Curricular que se detalla a continuación:

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO
SECTOR DE ESTUDIOS:	GASTRONOMÍA	16
TIPO DE CURSO:	CAPACITACIÓN PROFESIONAL BÁSICA	058
PLAN:	2007	2007
ORIENTACIÓN:	MINUTAS	613
OPCIÓN:	N/C	---
AÑO:	ÚNICO	00
MÓDULO:	N/C	---
ÁREA DE ASIGNATURA:	ARTE CULINARIO I	016
ASIGNATURA:	MINUTAS	2934
ESPACIO CURRICULAR	N/C	---

DURACIÓN DEL CURSO:	20 SEMANAS
TOTAL DE HORAS /CURSO:	360
DISTRIB. DE HS. SEMANALES:	18

FECHA DE PRESENTACIÓN:	10.07.07
FECHA DE APROBACIÓN:	
RESOLUCIÓN CETP:	

CAPACITACIÓN BÁSICA EN MINUTAS

Carga horaria del Curso: 360 horas

Carga horaria Semanal: 18 horas (hora de 45 minutos)

OBJETIVOS GENERALES:

- Capacitar al alumno en el área gastronómica mediante el aprendizaje de las técnicas básicas de la “cocina rápida”, de acuerdo a los requerimientos actuales del mundo del trabajo.
- Elaborar preparaciones simples, equilibradas, desde el punto de vista nutritivo.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Conocer y cumplir estrictamente las normas de higiene y seguridad:

- Alimentaria,
- De útiles y herramientas del lugar de trabajo.



Identificar las características organolépticas de los alimentos; valor nutritivo, métodos de cocción y conservación.

Combinar y presentar las diferentes preparaciones, estandarizando porciones.

RECOMENDACIÓN METODOLÓGICA:

El docente realizará las demostraciones de cada nueva técnica base de la gastronomía y armado de platos.

Enmarcará las prácticas con la información tecnológica correspondiente, señalada en las unidades temáticas.

APROBACIÓN DEL CURSO:

Máximo: 7 faltas.

Obtener un promedio aceptable (7) siete.

UNIDADES TEMÁTICAS

UNIDADES	TEMAS		INGREDIENTES	MAQUINARIAS, ÚTILES
UNIDAD I 6 horas	1.1.- Introducción a la Gastronomía. 1.2.- Higiene uniforme, higiene en el ámbito del trabajo. 1.3.- Maquinaria aparatos para cocción, frío, cortado, molido, batido, etc. 1.4.- Útiles Cuchillería, recipientes para cocción, para batidos, para horno, etc. 1.5.- Condimentos: sal, aceite, vinagre, aceto balsámico, especias, hierbas aromáticas, hortalizas aromáticas, etc.			Materiales locativos Aula taller: - mesas de taller de acero inoxidable, - mesadas con piletas en acero inoxidable con desagüe industrial. - iluminación natural por medio de ventanas y/o eléctrica con cubierta de protección, - ventilación natural por medio de aberturas contra el techo y/o extractor de aire. - paredes con revestimiento lavable hasta la altura reglamentaria. - pisos antideslizantes, lavables con ángulos sanitarios. - muebles para maquinaria liviana y útiles.
UNIDAD II 48 horas	II.1.- Verduras de: Raíz, tallo, hoja, fruto, tubérculos, bulbos. II.2.- Frutas: ácidas, no ácidas, II.3.- Huevos de gallina	Mise en place De los géneros alimentarios. - Cortes de verduras según su empleo. - Formas de cocción. Su integración en	- verduras	Maquinarias y útiles: Anafe, fritadora; plancha (industrial y para grillar). Spiedo, horno, gratinador asaderas, chapas, sartenes, cacerolas, canastos p/fritura, wok, colador

		<p>guarniciones (fritas, variedades de cortes, chip's; purés; a la crema; rellenas; granizadas; croquetas; suiza, crudas, etc.)</p> <p>-Ensaladas</p> <p>-Puré de frutas.</p> <p>-Elaboraciones con huevos: tortillas, fritos, etc.</p>	<p>- Frutas</p> <p>- Huevos</p>	<p>chino, colador de pasta, cernidor.</p> <p>Tabla plástica, cuchilla chef, cuchillos: legumbrero, deshuesador, espátula de acero inoxidable (una ancha, una larga) batidor en acero, mandolina, cuchara noisettera, pisa puré. Espumadera, cucharón, pinzas de metal, moldes (de huevos fritos, hamburguesas) cuchara, cucharita y tenedor de metal; platos, ensaladeras, cocoteras, cazuelas, jarra medidora, tazas y cucharas medidoras, palitos brochettes, piola, papel absorbente.</p>
<p>UNIDAD III</p> <p>6 horas</p>	<p>Cocción de minutas:</p> <p>III.1- Fritas</p> <p>III.2- A la plancha</p> <p>III.3- Al spiedo</p> <p>III.4- Marcado</p>	<p>Formas de cocción de minutas:</p> <p>- fritas</p> <p>- a la plancha</p> <p>- spiedo</p>		
<p>Unidad IV</p> <p>72 horas</p>	<p>Carnes rojas</p> <p>IV.1- Carne bovina: cortes</p> <p>IV.1.1- Vísceras</p> <p>IV.2- Carne ovina: piezas</p> <p>IV.3- Carne suina: piezas</p> <p>IV.4- Embutidos</p>	<p>Mise en Place de:</p> <p>- <u>Carnes Rojas</u></p> <p>- Petit entrecote</p> <p>- Filet mignon</p> <p>- Tournedos</p> <p>- Escalopes</p> <p>- Finitos</p> <p>- Brochettes</p> <p>- Vísceras</p> <p>- Embutidos</p> <p>- Salchichas</p> <p>- Chivitos y sus variantes</p> <p>- Hamburguesas y sus variantes.</p> <p>- Medallones, etc.</p> <p>- Guarniciones</p>	<p>Materiales: carne bovina (diferentes cortes, lomo, nalga, peceto, colita de cuadril, costilla c/ y s/lomo, paleta, aguja, carne picada), vísceras: hígado, riñón, lengua, mondongo, corazón, molleja.</p> <p>Carne ovina: entero, medio, cuarto, costillar, paleta.</p> <p>Carne suina: Entero, medio, piezas: carré,</p>	<p>Maquinaria y útiles</p> <p>Anafes, planchas, horno, balanza. Cacerolas, chapas, asaderas. Tablas, cuchillas, cuchillos; espátulas de metal (anchas, largas); pinzas de metal, cucharas de madera; cuchara, cucharita y tenedor de metal; jarra medidora, Tazas y cucharas medidoras.</p>

			costillar, kassler, bondiola. Embutidos	
UNIDAD V 54 horas	Carnes blancas V.1.1 Pollo: entero, piezas. V.1.2- Gallina: entera V.2- Pescado: entero, en postas, en filetes		Materiales: pollo -entero, piezas, gallina entera -Pescado: entero, en postas, en filetes.	Maquinaria: Anafes, plancha, horno; vaporera. Cacerolas, chapas, asaderas, tablas, cuchillas, cuchillos; espátulas de metal (ancha, larga). Pinza de metal; cuchara, cucharita y tenedor de metal; jarra medidora, tazas y cucharas medidoras
UNIDAD VI 54 horas	Envolturas y coberturas VI.1- Pan rallado, huevo, harina, leche; empanados. VI.2.- Salsa Bechamel y sus variantes. VI.3- Salsas Veloutés de: bovino, ave, pescado, hortalizas	Envoltura y cobertura para: Carnes y/o verduras. Milanesas y sus variantes. Marinadas. Villeroi. Aplicadas en piezas individuales y miniaturas (bocaditos calientes para lunch) Fondo oscuro-salsas (para cada plato)	Materiales: Pan rallado, huevos, salsa bechamel, verduras varias (cebolla, zanahoria, puerro, nabo, bouquet, garni), vinos. Materiales para la salsas: Fécula, crema de leche, fondo, vino, condimentos	Maquinaria: horno, Fritadora, balanza; sartenes, cacerolas. Boles, batidores de alambre, cucharas de madera, pinzas de metal, cuchillas, cuchillos, cuchara, cucharita, tenedor de metal; jarra medidora, tazas y cucharas medidoras.
UNIDAD VII 42 horas	Soportes y comestibles VII.1- Arroz VII.2- Puré duquesa VII.3- Masas de hojaldre de aceite, medio hojaldre. VII.4- Panes	Arroz: timbal, croqueta, pastel. Puré de duquesa: Canasto, adornos. Masa de hojaldre: Bases Bases, sandwich fríos y calientes. Panes varios pizetas	Materiales: - arroz, - masa de hojaldre. - Pan de sandwich, - puré duquesa, - panes varios	Maquinarias: Anafes, horno; sartenes, cacerolas, asaderas, chapas. Boles, batidores de alambre, cucharas de madera, palote, cuchillos, cuchillas, cucharas de metal, tablas, cortantes de formas varias, mangas, punteros varios fuentes; jarra medidora, tazas y cucharas medidoras; budinera individual, molde para timbal.

Perfil de egreso:

- Elabora preparaciones simples y equilibradas desde el punto de vista nutritivo.
- Conoce las técnicas básicas de “cocina rápida” de acuerdo a los requerimientos del mundo del trabajo.
- Conoce y cumple las normas de higiene y seguridad tanto alimentaria como de útiles, máquinas y herramientas del lugar de trabajo.
- Identifica el valor nutritivo y los métodos de cocción y conservación.
- Combina y presenta las diferentes preparaciones, estandarizando porciones.

2) Pase a los Programas de Planeamiento Educativo, de Educación en Administración, Comercialización y Servicios, de Gestión de Recursos Humanos y de Gestión Escolar. Cumplido, pase al Departamento de Administración Documental para su archivo.

Prof. Wilson NETTO MARTURET

Director General

Lic. Mtro. Téc. Juan José DE LOS SANTOS MAISONAVE

Consejero

Prof. Arq. Fernando TOMELO SUÁREZ

Consejero

Esc. Ma. Beatriz DOS SANTOS YAMGOTCHIAN

Secretaria General

sp/kc



ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE EDUCACIÓN PÚBLICA
CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL

EXP. 470/08

Res. 492/08

ACTA N° 172 de fecha 17 de abril de 2008.

VISTO: La Resolución N° 1430 del Consejo de Educación Técnico Profesional de fecha 30/08/07 - Acta N° 132 por la cual se aprobó el Programa de Capacitación Básica en Minutas presentado por la Inspección de Gastronomía del Programa de Educación en Administración Comercialización y Servicios y su Esquema Curricular;

RESULTANDO: I) que la citada Inspección observa que falta la Unidad VIII - Proyectos - con 78 horas, la cual es “Planificación, elaboración y servicio”, de diferentes menús, como ofertas gastronómicas, estandarizando porciones según el número de platos;

II) que como consecuencia, eleva el Programa de Capacitación completo para sustitución del publicado;

CONSIDERANDO: que la Dirección de Programa Planeamiento Educativo a fs. 17 eleva para su estudio y aprobación la rectificación de la Capacitación Profesional Básica en Minutas, fs. 9 a 15 inclusive;

ATENTO: a lo expuesto;

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

1) Rectificar la Resolución N° 1430 del Consejo de Educación Técnico Profesional de fecha 30/08/07 - Acta N° 132, por la cual se aprobó el Programa de Capacitación Básica en Minutas, el que en sustitución del publicado, quedará redactado en su texto completo, como se detalla a continuación:

DEFINICIONES	
Tipo de curso	Capacitación Profesional Básica
Orientación	Minutas
Perfil de Ingreso	Egresado de Educación Primaria y 15 años de edad.
Duración	360 horas
Perfil de Egreso	<p>Las competencias adquiridas en esta capacitación, le permitirán al alumno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elabora preparaciones simples y equilibradas desde el punto de vista nutritivo. - Conoce las técnicas básicas de “cocina rápida” de acuerdo a los requerimientos del mundo del trabajo. - Conoce y cumple las normas de higiene y seguridad tanto alimentaria como de útiles, máquinas y herramientas del lugar de trabajo. - Identifica el valor nutritivo y los métodos de cocción y conservación. - Combina y presenta las diferentes preparaciones, estandarizando porciones.
Crédito Educativo	Capacitación Profesional Básica en Minutas
Certificación	Certificado



	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO
TIPO DE CURSO:	CAPACITACIÓN PROFESIONAL BÁSICA	058
PLAN:	2007	2007
ORIENTACIÓN:	MINUTAS	613
SECTOR DE ESTUDIOS:	GASTRONOMÍA	16
AÑO:	ÚNICO	00
Módulo:	N/C	N/C
ÁREA DE ASIGNATURA:	ARTE CULINARIO I	016
ASIGNATURA:	MINUTAS	2934
ESPACIO CURRICULAR:	N/C	N/C

TOTAL DE HORAS/CURSO	360
DURACIÓN DEL CURSO:	20 semanas
DISTRIB. DE HS/SEMANALES:	18

OBJETIVOS GENERALES:

- Capacitar al alumno en el área gastronómica mediante el aprendizaje de las técnicas básicas de la “cocina rápida”, de acuerdo a los requerimientos actuales del mundo del trabajo.
- Elaborar preparaciones simples, equilibradas, desde el punto de vista nutritivo.

Objetivos específicos:

- Conocer y cumplir estrictamente las normas de higiene y seguridad:
 - Alimentaria,
 - De útiles y herramientas del lugar de trabajo.
- Identificar las características organolépticas de los alimentos: valor nutritivo, métodos de cocción y conservación.
- Combinar y presentar las diferentes preparaciones, estandarizando porciones.

RECOMENDACIÓN METODOLÓGICA:

El docente realizará las demostraciones de cada nueva técnica base de la gastronomía y armado de platos.

Enmarcará las prácticas con la información tecnológica correspondiente, señalada en las unidades temáticas.

APROBACIÓN DEL CURSO:

Máximo: 7 faltas

Obtener un promedio aceptable de (7) siete.

EVALUACIÓN:

Los proyectos serán tomados como evaluación final.

UNIDADES TEMÁTICAS:

UNIDADES	TEMAS		INGREDIEN- TES	MAQUINA-RIAS, ÚTILES
Unidad I 6 horas	1.1.-Introducción a la Gastronomía. 1.2.- Higiene uniforme, higiene en el ámbito del trabajo. 1.3.- Maquinaria aparatos para cocción, frío, cortado, molido, batido, etc.. 1.4.- Útiles, cuchillería, recipientes para cocción, para batidos, para horno, etc. 1.5.- Condimentos: sal, aceite, vinagre, aceto balsámico, especias, hierbas aromáticas, hortalizas aromáticas, etc.			Materiales locativos Aula taller: -mesas de taller de acero inoxidable, -mesadas con piletas en acero inoxidable con desagüe industrial. -iluminación natural por medio de ventanas y/o eléctrica con cubierta de protección, -ventilación natural por medio de aberturas contra el techo y/o extractor de aire. -paredes con revestimiento lavable hasta la altura reglamentaria. -pisos antideslizantes, lavables con ángulos sanitarios. -muebles para maquinaria liviana y útiles.

<p>Unidad II</p> <p>48 horas</p>	<p>II.1.- Verduras de: Raíz, tallo, hoja, fruto, tubérculo, bulbos.</p> <p>II.2.- Frutas: ácidas, no ácidas,</p> <p>II.3.- Huevos de gallina</p>	<p>Mise en place de los géneros alimentarios.</p> <p>-Cortes de verduras según su empleo.</p> <p>-Formas de cocción.</p> <p>Su integración en guarniciones (fritas, variedades de cortes, chip`s; purés; a la crema; rellenas; granizadas; croquetas; suizas, crudas, etc.)</p> <p>-Ensaladas</p> <p>-Purés de frutas.</p> <p>-Elaboraciones con huevos: tortillas, fritos, etc.</p>	<p>Materiales:</p> <p>-Verduras</p> <p>-Frutas</p> <p>-Huevos</p>	<p>Maquinarias y útiles: Anafe, fritadora; plancha (industrial y para grillar). Spiedo, horno, gratinador Asaderas, chapas Sartenes, cacerolas, canastos p/fritura, wok, colador chino, colador de pasta, cernidor. Tabla plástica, cuchilla chef, cuchillos: legumbrero, deshuesador, espátula de acero inoxidable (una ancha, una larga) batidor en acero, mandolina, cuchara noisettera, pisa puré. Espumadera, cucharón, pinzas de metal, moldes (de huevos fritos, hamburguesa) cuchara, cucharita y tenedor de metal; platos, ensaladeras, cocoteras, cazuelas, jarra medidora, tazas y cucharas medidoras, palitos brochettes, piola, papel absorbente.</p>
<p>Unidad III</p> <p>6 horas</p>	<p>Cocción de minutas: III.1- Fritas III.2- A la plancha III.3- Al spiedo III.4- Marcado</p>	<p>Formas de cocción de minutas:</p> <p>- fritas</p> <p>- a la plancha</p> <p>- spiedo</p>		

<p>Unidad IV</p> <p>72 horas</p>	<p>Carnes rojas</p> <p>IV.1- carne bovina: cortes</p> <p>IV.1.1.- Vísceras</p> <p>IV.2- Carne ovina: piezas</p> <p>IV. 3- Carne suina: piezas</p> <p>IV.4 Embutidos</p>	<p>Mise en place de:</p> <p>-Carnes rojas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Petit entrecote - Filet mignon - Tournedos - Escalopes - Finitos - Brochettes. <p>-Vísceras</p> <p>-Embutidos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salchichas - Chivitos y sus variantes - Hamburguesas y sus variantes. - Medallones, etc. - Guarniciones 	<p>Materiales:</p> <p>carne bovina (diferentes cortes, lomo, nalga, peceto, colita de cuadril, costilla c/ y s/ lomo, paleta, aguja, carne picada), vísceras: hígado, riñón, lengua, mondongo, corazón, molleja.</p> <p>Carne ovina: Entero, medio, cuarto, costillar, paleta.</p> <p>Carne suina: Entero, medio, piezas: carré, costillar, Kassler, bondiola. Embutidos</p>	<p>Maquinaria y útiles</p> <p>Anafes, planchas, horno, balanza.</p> <p>Cacerolas, chapas, asaderas.</p> <p>Tablas, cuchillas, cuchillos; espátulas de metal (anchas, largas); pinzas de metal, cucharas de madera; cuchara, cucharita y tenedor de metal; jarra medidora, tazas y cucharas medidoras.</p>
<p>Unidad V</p> <p>54 horas</p>	<p>Carnes blancas</p> <p>V.I.1 Pollo: entero, piezas.</p> <p>V.1.2-- Gallina: entera</p> <p>V.2- Pescado: entero, en postas, en filetes</p>		<p>Materiales:</p> <p>pollo</p> <p>-entero, piezas, gallina entera</p> <p>-Pescado: entero, en postas, en filetes.</p>	<p>Maquinaria:</p> <p>Anafes, plancha, horno; vaporera.</p> <p>Cacerolas, chapas, asaderas,</p> <p>Tablas, cuchillas, cuchillos; espátulas de metal (ancha, larga).</p>

				Pinza de metal; cuchara, cucharita y tenedor de metal; jarra medidora, tazas y cucharas medidoras
Unidad VI 54 horas	Envolturas y coberturas VI.1- Pan rallado, huevo, harina, leche; empanados. VI.2- Salsa Bechamel y sus variantes. VI.3- Salsas Veloutés de: bovino, ave, pescado, hortalizas	Envoltura y cobertura para: Carnes y/o verduras. Milanesas y sus variantes. Marinadas. Villeroi: Aplicadas en piezas individuales y miniaturas (bocaditos calientes para lunch) Fondo oscuro-salsas (para cada plato)	Materiales: Pan rallado, huevos, salsa bechamel, verduras varias (cebolla, zanahoria, puerro, nabo, bouquet, garni), vinos. Materiales para las salsas: Fécula, crema de leche, fondo, vino, condimentos.	Maquinaria: Fritadora, horno, balanza; sartenes, cacerolas. Boles, batidores de alambre, cucharas de madera, pinzas de metal, cuchillas, cuchillos, cuchara, cucharita, tenedor de metal; jarra medidora, tazas y cucharas medidoras.
Unidad VII 42 horas	Soportes y comestibles VII.1- Arroz VII.2- Puré duquesa VII.3- Masas de hojaldre de aceite, medio hojaldre.	Arroz: timbal, croqueta, pastel. Puré de duquesa: Canasto, adornos. Masa de hojaldre: Bases Bases, sandwiches fríos y calientes.	Materiales: - arroz, - masa de hojaldre, - pan de sandwiches, - puré - duquesa, - panes - varios	Maquinarias: Anafes, horno; sartenes, cacerolas, asaderas, chapas. Boles, batidores de alambre, cucharas de madera, palote, cuchillos, cuchillas, cucharas de metal, tablas, cortantes de formas varias, mangas,

	VII.4 - Panes	Panes varios: pizzetas-		punteros varios, fuentes; jarra medidora, tazas y cucharas medidoras; budinera individual, molde para timbal.
Unidad VIII 78 horas	Proyectos	Planificación, elaboración y servicio de diferentes menús como ofertas gastronómicas, estandarizando porciones de acuerdo al número de platos	Los ingredientes a utilizar los define el docente en función del proyecto.	

2) Pase a los Programas de Planeamiento Educativo y de Educación en Administración Comercialización y Servicios y de Gestión de Recursos Humanos (Página Web). Cumplido, siga al Departamento de Administración Documental para dar cuenta al Consejo Directivo Central. Hecho, archívese.

Prof. Wilson NETTO MARTURET

Director General

Lic. Mtro. Téc. Juan José DE LOS SANTOS MAISONAVE

Consejero

Prof. Arq. Fernando TOMELO SUÁREZ

Consejero

Esc. Ma. Beatriz DOS SANTOS YAMGOTCHIAN

Secretaria General

YA/kc