

**FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA
GASTRONOMÍA - PLAN 2007**

006/2007/118

PERFIL DE INGRESO: Jóvenes/adultos que han concluido Enseñanza Primaria o que no han completado el Ciclo Básico o Educación Media Básica Obligatoria, que manifiestan voluntad de continuar estudiando y desean obtener una formación con un componente profesional

TRAYECTO III

PERFIL DE INGRESO: Jóvenes y adultos que han aprobado 2do. año Ciclo Básico.

DURACIÓN: 4 módulos (1912 horas/curso y 120 horas en la Unidad de Alfabetización Laboral).

ASIGNATURAS	TRAYECTO III			
	M1	M2	M3	M4
Ciencias Experimentales**	-	-	2 + (1)	2 + (1)
Espacio Cs. Sociales y Artístico	-	-	4	4
Idioma Español			2 + (1)	2 + (1)
Informática			(2)	(2)
Inglés			1 + (2)	1 + (2)
Matemática			4 + (1)	4 + (1)
Taller	12 + (8)	12 + (8)	15 + (5)	15 + (5)
Tecnología	(3)	(3)	-	-
Representación Técnica	2 + (1)	2 + (1)	-	-
Unidad de Alfabetización Laboral	30*	30*	30*	30*
Total horas semanales	22	22	34	34
Total horas curso	382	382	574	574

* horas totales por módulo.

Trayecto III Módulo 1 - 2 Introducción y Biología, Módulo 3 - 4 Química y Física.

() Carga horaria perteneciente a un espacio de docencia integrada al taller, donde trabajan todos los docentes de las asignaturas mencionadas en el mismo espacio/horario. 1 h. cada 15 días.

CRÉDITO EDUCATIVO:

Certificado de Estudios avalando el egreso de Educación Media Básica

Certificado: OPERARIO PRÁCTICO GASTRONOMÍA

PERFIL DE EGRESO:

El estudiante adquiere como resultado de la formación una cultura general e integral y una serie de capacidades profesionales comunes a todas las orientaciones que le permite:

- Participar en la sociedad democrática como un ciudadano con competencia y habilidades para la vida desde un rol pro-activo, creativo y responsable.
- Comprender la importancia de la ciencia, la tecnología y de la técnica en nuestra sociedad actual y futura y su relación con el mundo del trabajo.
- Elegir su continuidad educativa en niveles superiores, desde una visión de experiencia propia vinculada a su contexto local y/o regional.
- Realizar las operaciones básicas de su campo ocupacional con eficiencia y responsabilidad. Seguir las pautas recomendadas para la ejecución de procedimientos y operaciones. Observar, detectar y comunicar aquellas situaciones anómalas que no están bajo su dominio de resolución.
- Registrar e interpretar información básica en los sistemas de registro usuales en su área laboral.
- Aplicar las normas de seguridad recomendadas para su trabajo y las tareas que realiza.
- Desarrollar hábitos adecuados de desempeño laboral, tanto en forma individual como equipo de trabajo.

El Operario Práctico en Gastronomía, como egresado de FPB (2007) tendrá conocimientos teóricos generales que le facilitarán su inserción laboral en forma dependiente en el campo de la gastronomía:

- Aplica técnicas básicas de la gastronomía y combina elaboraciones sencillas y postres básicos para diferentes oportunidades.
- Identifica y cumple estrictamente las normas de higiene personal, alimentaria; de útiles, máquinas, herramientas y de local.
- Identifica y cumple estrictamente las normas de seguridad natural y ambiental.
- Aplica las técnicas básicas de la gastronomía.
- Manipula alimentos en crudo y los transforma por medio del calor.
- Asegura cadena de frío.
- Prepara fondos y salsas básicas.
- Elabora guarniciones.
- Elabora menús sencillos con postres básicos.
- Elabora preparaciones simples específicas.
- Colabora en tareas complejas.

HABILITACIÓN:

Educación Media Superior
Al campo laboral

Trayecto III:

Escuela Técnica Unión Larravide 2612 Esq. Joanicó Tels.: 2508.6922 / 2506.9346 ^(F)

Escuela Técnica Paso de la Arena Cno. De las Tropas 2428 Esq. Luis Batlle Berres
Tels.: 2312.3328 / 2312.3356 ^(F)