

**BACHILLERATO PROFESIONAL - CURSO TÉCNICO NIVEL MEDIO  
GASTRONOMÍA - PLAN 2008**

**PERFIL DE INGRESO:**

Educación Media Profesional - Plan 2004 - Gastronomía - Cocina, Sala Bar y Barman.  
Formación Profesional Superior Gastronomía - Cocina, Sala Bar y Barman

**DURACIÓN:**

1 año -conformados en hasta 42 horas semanales (1344 horas/curso). Completa una carga horaria de 3264 a 3648 horas en tres años de Educación Media Superior.

<b>COMPONENTES</b>	<b>ASIGNATURAS</b>	<b>Año Único</b>
<b>Componente de Formación General</b>	Análisis y Producción de Textos	3 hs.
	Ciencias Sociales (Economía)	2 hs.
	Introducción a la Filosofía	2 hs.
	Matemática	3 hs.
<b>Componente Profesional Científico Tecnológico</b>	Control y Costeo de alimentos y Bebidas	2 hs.
	Inglés Técnico	3 hs.
	Introducción a la Legislación Laboral y Empresarial	2 hs.
	Nutrición	3 hs.
	Química de los Alimentos	3 hs.
	Servicios Gastronómicos	5+2* hs.
<b>Componente Práctica Profesional</b>	Taller de Gastronomía	10+2 hs.
<b>Total de Horas Curriculares Semanales</b>		<b>38 hs.</b>
<b>Componente Optativo</b>	Decoración y Tallados Inglés Aplicado Cultura de la Hospitalidad Todos los módulos del Espacio Curricular Optativo General de Educación Media Superior son elegibles.	2 hs.
<b>Componente Descentralizado</b>	Francés	

\* La integración de dos horas de Servicios Gastronómicos al Taller, se fundamenta en el enfoque global y al acompañamiento que se debe dar entre la planificación, desarrollo y cierre de todo servicio.

**CRÉDITO EDUCATIVO:**

Título: BACHILLER PROFESIONAL - TÉCNICO DE NIVEL MEDIO EN GASTRONOMÍA

**PERFIL DE EGRESO:**

- Comprender los fundamentos científicos-tecnológicos de los procesos productivos, relacionando la teoría con la práctica en las diversas áreas del saber, con vistas al ejercicio de la ciudadanía y la preparación para el trabajo.
- Buscar, seleccionar, interpretar y comunicar información científico-técnico-tecnológica referida al área de formación específica.
- Aplicar medidas de protección ambiental valorando la dualidad beneficio-perjuicio del desarrollo científico-técnico-tecnológico.
- Desarrollar actitud ética, autonomía intelectual y pensamiento crítico.
- Comprender el entorno social, económico, cultural y ambiental en que viven.
- Operar los diferentes equipos, instrumentos, máquinas y herramientas para el desarrollo de la profesión.
- Realizar proyectos acotados a los tipos de servicios.
- Demostrar y determinar la solución más conveniente para los distintos servicios.
- Montar los servicios gastronómicos en función del mismo.
- Supervisar la correcta ejecución de los servicios gastronómicos en sus diferentes etapas.
- Verificar la calidad y cantidad de los insumos.
- Asistir y asesorar en la compra de insumos y venta de servicios.
- Poner en práctica las acciones necesarias para la protección del medio ambiente y la seguridad laboral.

- Conformar equipos de trabajo multidisciplinarios que proyecten, asesoren, coordinen o gestionen acciones relacionadas con la especialidad.

**HABILITACIÓN:**

Carreras de Nivel Superior o Terciario  
Institutos de Formación Docente  
C. E. T. P. Tecnicaturas - Cursos Técnicos Nivel Terciario  
Al Campo laboral

Se dicta en Montevideo:

**Hotelería** Gral. Aguilar 1180 Tels:2924 6912/2924 9609

**Hotelería Nº2** Julio César 1424 Tels: 26220354

**Escuela Técnica Santa Catalina:** Continuación Burdeos N° 3547 Bis esq. Cno. Santa Catalina -  
2312 3669