

EDUCACIÓN MEDIA PROFESIONAL GASTRONOMÍA - PLAN 2004

PERFIL DE INGRESO:

Educación Media Básica (3er. año de Ciclo Básico en sus distintas modalidades).

Formación Profesional Básica (Plan 2007).

Articulación Educación Media Básica.

1er. año Gastronomía, común a las orientaciones Gastronomía, Barman y Sala - Bar.

DURACIÓN:

2 años -conformados de 30 a 36 horas semanales cada uno- (de 1920 a 2304 horas curso).

ESPACIOS	ASIGNATURAS	1º Año			2º Año		
		Trayectos			Trayectos		
		I	II	III	I	II	III
Espacio Curricular de Equivalencia	Análisis y Producción de Textos	3	-	-	-	-	-
	Matemática	-	3	-	-	-	-
	Ciencias Sociales (Historia)	-	-	-	-	-	3
	Ciencias Experimentales (Biología CTS)	-	-	-	3	-	-
Espacio Curricular Profesional	Administración y Costos	-	-	-	-	3	-
	Francés	3	-	-	-	-	-
	Nutrición	-	-	-	-	2	-
	Legislación Aplicada al Sector	-	-	2	-	-	-
	Práctica Profesional Gastronomía	-	10	-	-	15	-
	Práctica Profesional Sala - Bar	-	5	-	-	-	-
	Tecnología	-	-	-	-	2	-
	Seguridad e Higiene	-	2	-	-	-	-
	Relaciones Humanas	-	-	2	-	-	-
	Química para Gastronomía	-	-	-	-	2	-
Horas Curriculares por Trayecto		6	20	4	3	24	3
Total de Horas Curriculares Semanales*		30			30		
Pasantías Laborales	Artículos 620 a 627 de la Ley 17.926 y 16.873						

* Hasta 36 horas semanales con 4 hs de ECO y 2 hs. de ECD.

CTS: Ciencia, tecnología y sociedad.

Trayecto I Comunicación y Expresión

Trayecto II Ciencias Naturales y Matemática

Trayecto III Filosofía y Ciencias Sociales

CRÉDITO EDUCATIVO:

Diploma: Operario Calificado Gastronomía

PERFIL DE EGRESO:

Las competencias construidas, desarrolladas y consolidadas durante los dos años posibilitarán al egresado:

Dominar lenguajes, códigos y principios tecnológicos y técnicos-operativos que le permitan intervenir en sistemas específicos propios de su nivel y orientación.
Aplicar conocimientos tecnológicos y técnicos para analizar, colaborar en el diagnóstico y resolución de los problemas propios de su especialidad.
Seleccionar, organizar, relacionar, interpretar datos e informaciones representados de diferentes formas, para tomar decisiones frente a situaciones problema.
Relacionar informaciones y conocimientos disponibles para construir argumentación consistente y elaborar informes técnicos correspondientes al área de su especialización.
Desempeñar su actividad laboral en forma individual o en equipo, en forma autónoma o bajo supervisión en ámbitos productivos de bienes y/o servicios.
Trabajar atendiendo las normas de seguridad.
Contribuir a gestionar en forma eficiente y eficaz el funcionamiento de la organización en que se desempeña.
Desarrollar la capacidad de adaptarse a los nuevos sistemas productivos a través de la formación continua.
Ejecutar las tareas profesionales asegurando la calidad de los proceso y/o los productos.

HABILITACIÓN:

2do. año de Educación Media Tecnológica o General
Módulos de Especialización
Al campo laboral

Se va a dictar en Montevideo:

-Escuela de Hotelería N°2 Julio César 1422 Esq. Rivera Tel.: 2622.0354 **SOLO CON CUARTO AÑO APROBADO SIN PREVIAS**

-Escuela Superior de Hotelería, Gastronomía y Turismo Gral. Aguilar 1180 Esq. Agraciada Tels.: 2924.6912 / 2924.9609

-Escuela Técnica Colón Cno. Colman 5274 Esq. Cesar Mayo Gutierrez Tels.: 2320.9511 / 2320.5789 ^(F)

-Escuela Técnica “Domingo Arena” - Piedras Blancas Cno. D⁹⁰ Arena 4269 Esq. Guadalquivir Tels.: 2227.5826 / 2222.3094

-Escuela Técnica Palermo San Salvador 1674 Esq. Minas Tels.: 2410.4414 / 2410.1257

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

Escuela Técnica Santa Catalina - Continuación Burdeos 3547 bis Esq. Camino Santa Catalina Tel.: 2312.3669

Escuela Técnica Malvin Norte Palmas de Mallorca 15 A esq. Iguá Tel: 2508 3992 - 2507 2133 –

Escuela Técnica Union Larravide N° 2612 esq. Joanicó Tel: 2508 6922