

Curso Técnico Terciario Gastronomía - Plan 2024 – Modalidad Binacional		
Perfil de Ingreso	Egresado de la Enseñanza Media Superior en cualquiera de sus orientaciones.	
Prueba de suficiencia	No se establece.	
Esquema de Previaturas	Unidad Curricular previa	Unidad Curricular subordinada
	Calidad, Inocuidad y Legislación Alimentaria	Nutrición
	Administración en Restauración Comercial	Administración en Servicios de Alimentación Colectiva
	Técnicas y prácticas de Cocina	Cocina de vanguardia
	Prácticas de inicio en Pastelería	Masas en Pastelería y Panadería
	Técnicas de servicios	Técnicas de servicios y eventos
	Nutrición	Transformaciones alimentarias y sensoriales
	Transformaciones alimentarias y sensoriales	Sistemas de Producción de alimentos y bebidas
	Cocina de vanguardia	Gastronomía del mundo
	Masas en Pastelería y Panadería	Pastelería y Panadería nacional e internacional
	Historia de la gastronomía regional y del mundo	Historia de la gastronomía nacional
	Arte Food Styling (UTUFAB)	Diseño Gastronómico (UTUFAB)
	Gastronomía del mundo	Gastronomía e innovación
	Pastelería y Panadería nacional e internacional	Innovación en Panadería y Pastelería
	Evaluación sensorial de alimentos y bebidas	Maridaje
	Inglés aplicado a la gastronomía 1	Inglés aplicado a la gastronomía 2
	Inglés aplicado a la gastronomía 2	Inglés aplicado a la gastronomía 3
	Inglés aplicado a la gastronomía 3	Inglés aplicado a la gastronomía 4
	Componente de Lengua I	Componente de Lengua II
	Componente de Lengua II	Componente de Lengua III
	Componente de Lengua III	Componente de Lengua IV

	RÉGIMEN DE APROBACIÓN: <u>“Actuación durante el Curso”:</u> • Técnicas y prácticas de Cocina (Sem I) • Prácticas de inicio en Pastelería (Sem I) • Técnicas de servicios (Sem I) • Cocina de vanguardia (Sem II) • Masas en Pastelería y Panadería (Sem II) • Técnicas de servicios y eventos (Sem II) • Gastronomía del mundo (Sem III) • Pastelería y Panadería nacional e internacional (Sem III) • Evaluación sensorial de alimentos y bebidas (Sem III) • Gastronomía e innovación (Sem IV) • Innovación en Panadería y Pastelería (Sem IV) • Maridaje (Sem IV) <u>Con derecho a “Exoneración”:</u> El resto de las Unidades Curriculares.
--	--

Evaluación	PASANTÍA Pasantías Curriculares: Las pasantías curriculares obligatorias seguirán los lineamientos y orientaciones de la DGETP y el Programa de Educación Terciaria para su realización y seguimiento. Se realizarán en restaurantes, hoteles y otros establecimientos del sector gastronómico que tengan convenio vigente con la DGETP o en los centros que la institución disponga para tal fin, en la actualidad: Parador Dr. Pedro Figari - Punta del Este y Centro de Especialización Hotelera y Gastronómica Termas de Guaviyú. La evaluación la realizará el docente tutor y los referentes en las empresas o en los paradores de la DGETP. No se registrará calificación numérica. Fallo: Aprobado / No Aprobado. Los estudiantes que tienen experiencia laboral comprobable podrán solicitar la acreditación de la pasantía por experiencia laboral.
	PROYECTO FINAL No se establece obligatoriedad.
Observaciones.	

Curso Técnico Terciario Gastronomía - Plan 2024		
Perfil de Ingreso	Egresado de la Enseñanza Media Superior en cualquiera de sus orientaciones.	
Prueba de suficiencia	No se establece.	
Esquema de Previaturas	Unidad Curricular previa	Unidad Curricular subordinada
	Calidad, Inocuidad y Legislación Alimentaria	Nutrición
	Administración en Restauración Comercial	Administración en Servicios de Alimentación Colectiva
	Técnicas y prácticas de Cocina	Cocina de vanguardia
	Prácticas de inicio en Pastelería	Masas en Pastelería y Panadería
	Técnicas de servicios	Técnicas de servicios y eventos
	Nutrición	Transformaciones alimentarias y sensoriales
	Transformaciones alimentarias y sensoriales	Sistemas de Producción de alimentos y bebidas
	Cocina de vanguardia	Gastronomía del mundo
	Masas en Pastelería y Panadería	Pastelería y Panadería nacional e internacional
	Historia de la gastronomía regional y del mundo	Historia de la gastronomía nacional
	Arte Food Styling (UTUFAB)	Diseño Gastronómico (UTUFAB)
	Gastronomía del mundo	Gastronomía e innovación
	Pastelería y Panadería nacional e internacional	Innovación en Panadería y Pastelería
	Evaluación sensorial de alimentos y bebidas	Maridaje
	Inglés aplicado a la gastronomía 1	Inglés aplicado a la gastronomía 2
	Inglés aplicado a la gastronomía 2	Inglés aplicado a la gastronomía 3
	Inglés aplicado a la gastronomía 3	Inglés aplicado a la gastronomía 4

	RÉGIMEN DE APROBACIÓN: <u>“Actuación durante el Curso”:</u> • Técnicas y prácticas de Cocina (Sem I) • Prácticas de inicio en Pastelería (Sem I) • Técnicas de servicios (Sem I) • Cocina de vanguardia (Sem II) • Masas en Pastelería y Panadería (Sem II) • Técnicas de servicios y eventos (Sem II) • Gastronomía del mundo (Sem III) • Pastelería y Panadería nacional e internacional (Sem III) • Evaluación sensorial de alimentos y bebidas (Sem III) • Gastronomía e innovación (Sem IV) • Innovación en Panadería y Pastelería (Sem IV) • Maridaje (Sem IV) <u>Con derecho a “Exoneración”:</u> El resto de las Unidades Curriculares.
--	--

Evaluación	PASANTÍA Pasantías Curriculares: Las pasantías curriculares obligatorias seguirán los lineamientos y orientaciones de la DGETP y el Programa de Educación Terciaria para su realización y seguimiento. Se realizarán en restaurantes, hoteles y otros establecimientos del sector gastronómico que tengan convenio vigente con la DGETP o en los centros que la institución disponga para tal fin, en la actualidad: Parador Dr. Pedro Figari - Punta del Este y Centro de Especialización Hotelera y Gastronómica Termas de Guaviyú. La evaluación la realizará el docente tutor y los referentes en las empresas o en los paradores de la DGETP. No se registrará calificación numérica. Fallo: Aprobado / No Aprobado. Los estudiantes que tienen experiencia laboral comprobable podrán solicitar la acreditación de la pasantía por experiencia laboral.
	PROYECTO FINAL No se establece obligatoriedad.
Observaciones.	

PLAN DE EQUIVALENCIA DE ASIGNATURAS - CTT GASTRONOMIA									
GASTRONOMIA PLAN 2024									
GASTRONOMIA PLAN 2015 BINACIONAL	SEMESTRE 1								
	H	SEMESTRE 2	H	SEMESTRE 3	H	SEMESTRE 4	H	SEMESTRE 4	H
COCCINA									
SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA									
FRANCES TECNICO									
RELACIONES HUMANAS									
BROMATOLOGIA									
COMUNICACION ORAL Y ESCRITA (ESPAÑOL)									
COMUNICACION ORAL Y ESCRITA (PORTUGUES)									
SEMESTRE 2									
COCINA II									
PASTELERIA I									
TECNICAS DE SERVICIOS									
GESTION DE EMPRENDIMIENTOS GASTRONOMICOS									
COMUNICACION ORAL Y ESCRITA (ESPAÑOL)									
COMUNICACION ORAL Y ESCRITA (PORTUGUES)									
SEMESTRE 3									
COCINA III									
PASTELERIA II									
GASTRONOMIA REGIONAL Y COCCINAS DEL MUNDO									
ENCUADRA ELABORACION DE BEBIDAS Y COCCINERIA									
PLANIFICACION DE OFERTA GASTRONOMICA Y ANALISIS DE COSTOS									
SEMESTRE 4									
COCINA IV									
PASTELERIA III									
SERVICIOS GASTRONOMICOS									
QUIMICA DE ALIMENTOS									
C+ID									
Pasantia / Proyecto									

ESQUEMA CURRICULAR: CARRERAS TERCIARIAS

Tipo de Curso: Curso Técnico Terciario (050)

Plan: 2024

Orientación: Gastronomía Binacional (39B)

Gastronomía					HORAS ESTUDIANTE			HORAS DOCENTE				
MÓDULO	CODIGO AREA	CODIGO UC	COMPONENTE	UNIDAD CURRICULAR	HORA AULA SEMANAL 45'	RELOJ 60'	TOTALES MÓDULO 45'	CRÉDITOS EDUCATIVOS	HORA AULA SEMANAL 45'	RELOJ 60'	COORDINACIÓN	TOTALES MÓDULO
1	5331	16160	FB	Calidad, Inocuidad y Legislación Alimentaria	2	1,5	32	3	2	1,5	1	48
	735	33975		Arte Food styling (UTU FAB)	2	1,5	32	3	2	1,5	1	48
	149	00700	FT	Administración en Restauración Comercial	2	1,5	32	3	2	1,5	1	48
	3884	70310		Inglés aplicado a la gastronomía	2	1,5	32	3	2	1,5	1	48
	3301	70010	FP	Técnicas y practicas de Cocina	11	8,25	176	16	11	8,25	1	192
	9610	31510		Prácticas de inicio en Pastelería	7	5,25	112	10	7	5,25	1	128
	6721	74760	Técnicas de servicios	3	2,25	48	5	3	2,25	1	64	
	378	47018	FE	Herramientas digitales	2	1,5	32	2	2	1,5		32
	3301	47017		Diseño de menús y despacho de cocina								
	843	47016		Técnicas y estrategias de comunicación								
				Sub Total * 16 SEMANAS	31	23,25	496	45	31	23,25	7	608
	3782	19070		Componente de Lengua - Español	3	2,25	48		3	2,25	3	64
	568	19080		Componente de Lengua - Portugues					3	2,25	3	64
			Total	34		544		37		13	736	
2	5331	16161	FB	Nutrición	2	1,5	32	3	2	1,5	1	48
	735	33976		Diseño gastronómico (UTU FAB)	2	1,5	32	3	2	1,5	1	48
	149	00701	FT	Administración en Servicios de Alimentación Colectiva	2	1,5	32	3	2	1,5	1	48
	3884	70311		Inglés aplicado a la gastronomía	2	1,5	32	3	2	1,5	1	48
	3301	70011	FP	Cocina de vanguardia	11	8,25	176	16	11	8,25	1	192
	9610	31511		Masas en Pastelería y Panadería	7	5,25	112	10	7	5,25	1	128
	6721	74761	Técnicas de servicios y eventos	3	2,25	48	5	3	2,25	1	64	
	378	47018	FE	Herramientas digitales	2	1,5	32	2	2	1,5		32
	3301	47019		Diseño de eventos y producción								
	843	47020		Comunicación organizacional								
				Sub Total * 16 SEMANAS	31	23,25	496	45	31	23,25	7	608
	3782	19071		Componente de Lengua - Español	3	2,25	48		3	2,25	3	64
	568	19081		Componente de Lengua - Portugues					3	2,25	3	64
			Total	34		544		37		13	736	
3	5331	16165	FB	Transformaciones alimentarias y sensoriales	3	2,25	48	5	3	2,25	1	64
	364T	18720		Historia de la gastronomía regional y del mundo	2	1,5	32	3	2	1,5	1	48
	149	00705	FT	Gestión de Emprendimientos Gastronómicos	2	1,5	32	3	2	1,5	1	48
	3884	70315	FT	Inglés aplicado a la gastronomía	2	1,5	32	3	2	1,5	1	48
	3301	70015	FP	Gastronomía del mundo	10	7,5	160	16	10	7,5	1	176
	9610	31515		Pastelería y Panadería nacional e internacional	6	4,5	96	10	6	4,5	1	112
	2861	74765	Evaluación sensorial de alimentos y bebidas	3	2,25	48	5	3	2,25	1	64	
	573	47021	FE	Portugués aplicado a la gastronomía	2	1,5	32	2	2	1,5		32
	520	47022		Fotografía gastronómica								
	-	47023		Introducción al LSU								
				Sub Total * 16 SEMANAS	30	22,5	480	47	28	22,5	6	592
	3782	19072		Componente de Lengua - Español	3	2,25	48		3	2,25	3	64
	568	19082		Componente de Lengua - Portugues					3	2,25	3	64
			Total	33		528		34		12	720	
4	5331	16166	FB	Sistemas de Producción de alimentos y bebidas	3	2,25	48	5	3	2,25	1	64
	364T	18721		Historia de la gastronomía nacional	2	1,5	32	3	2	1,5	1	48
	482	00706	FT	Emprendedurismo Gastronómico	2	1,5	32	3	2	1,5	1	48
	3884	70316	FT	Inglés aplicado a la gastronomía	2	1,5	32	3	2	1,5	1	48
	3301	70016	FP	Gastronomía e innovación	10	7,5	160	16	10	7,5	1	176
	9610	31516		Innovación en Panadería y Pastelería	6	4,5	96	10	6	4,5	1	112
	2861	74766	Maridaje	3	2,25	48	5	3	2,25	1	64	
	573	47021	FE	Portugués aplicado a la gastronomía	2	1,5	32	2	2	1,5		32
	520	47022		Fotografía gastronómica								
		47023		Introducción al LSU								
		32582		PASANTÍA		90	120	10				
				Sub Total * 16 SEMANAS	30		600	57	28	21	6	592
	3782	19073		Componente de Lengua - Español	3	2,25	48		3	2,25	3	64
	568	19083		Componente de Lengua - Portugues					3	2,25	3	64
			Total	33		648		34		12	720	
			TOTALES CARRERA			2264	188	114	85,5	26	2912	

ESQUEMA CURRICULAR: CARRERAS TERCARIAS

Tipo de Curso: Curso Técnico Terciario (050)

Plan: 2024

Orientación: Gastronomía (39N)

Orientación: Gastronomía (GSA)					HORAS ESTUDIANTE			HORAS DOCENTE				
MÓDULO	CODIGO AREA	CODIGO UC	COMPONENTE	UNIDAD CURRICULAR	HORA AULA SEMANAL 45'	RELOJ 60'	TOTALES MÓDULO 45'	CRÉDITOS EDUCATIVOS	HORA AULA SEMANAL 45'	RELOJ 60'	COORDINACIÓN	TOTALES MÓDULO
1	5331	16160	FB	Calidad, Inocuidad y Legislación Alimentaria	2	1,5	32	3	2	1,5	1	48
	735	33975		Arte Food styling (UTU FAB)	2	1,5	32	3	2	1,5	1	48
	149	00700	FT	Administración en Restauración Comercial	2	1,5	32	3	2	1,5	1	48
	3884	70310		Inglés aplicado a la gastronomía	2	1,5	32	3	2	1,5	1	48
	3301	70010	FP	Técnicas y practicas de Cocina	11	8,25	176	16	11	8,25	1	192
	9610	31510		Prácticas de inicio en Pastelería	7	5,25	112	10	7	5,25	1	128
	6721	74760	FE	Técnicas de servicios	3	2,25	48	5	3	2,25	1	64
	378	47018		Herramientas digitales	2	1,5	32	2	2	1,5		32
	3301	47017	Diseño de menús y despacho de cocina									
	843	47016	Técnicas y estrategias de comunicación									
				Sub Total * 16 SEMANAS	31	23,25	496	45	31	23,25	7	608
2	5331	16161	FB	Nutrición	2	1,5	32	3	2	1,5	1	48
	735	33976		Diseño gastronómico (UTU FAB)	2	1,5	32	3	2	1,5	1	48
	149	00701	FT	Administración en Servicios de Alimentación Colectiva	2	1,5	32	3	2	1,5	1	48
	3884	70311		Inglés aplicado a la gastronomía	2	1,5	32	3	2	1,5	1	48
	3301	70011	FP	Cocina de vanguardia	11	8,25	176	16	11	8,25	1	192
	9610	31511		Masas en Pastelería y Panadería	7	5,25	112	10	7	5,25	1	128
	6721	74761	FE	Técnicas de servicios y eventos	3	2,25	48	5	3	2,25	1	64
	378	47018		Herramientas digitales	2	1,5	32	2	2	1,5		32
	3301	47019	Diseño de eventos y producción									
	843	47020	Comunicación organizacional									
				Sub Total * 16 SEMANAS	31	23,25	496	45	31	23,25	7	608
3	5331	16165	FB	Transformaciones alimentarias y sensoriales	3	2,25	48	5	3	2,25	1	64
	364T	18720		Historia de la gastronomía regional y del mundo	2	1,5	32	3	2	1,5	1	48
	149	00705	FT	Gestión de Emprendimientos Gastronómicos	2	1,5	32	3	2	1,5	1	48
	3884	70315		Inglés aplicado a la gastronomía	2	1,5	32	3	2	1,5	1	48
	3301	70015	FP	Gastronomía del mundo	10	7,5	160	16	10	7,5	1	176
	9610	31515		Pastelería y Panadería nacional e internacional	6	4,5	96	10	6	4,5	1	112
	2861	74765	FE	Evaluación sensorial de alimentos y bebidas	3	2,25	48	5	3	2,25	1	64
	573	47021		Portugués aplicado a la gastronomía	2	1,5	32	2	2	1,5		32
	520	47022	Fotografía gastronómica									
	-	47023	Introducción al LSU									
				Sub Total * 16 SEMANAS	30	22,5	480	47	28	22,5	6	592
4	5331	16166	FB	Sistemas de Producción de alimentos y bebidas	3	2,25	48	5	3	2,25	1	64
	364T	18721		Historia de la gastronomía nacional	2	1,5	32	3	2	1,5	1	48
	3884	70316	FT	Inglés aplicado a la gastronomía	2	1,5	32	3	2	1,5	1	48
	482	00706		Emprendedurismo Gastronómico	2	1,5	32	3	2	1,5	1	48
	3301	70016	FP	Gastronomía e innovación	10	7,5	160	16	10	7,5	1	176
	9610	31516		Innovación en Panadería y Pastelería	6	4,5	96	10	6	4,5	1	112
	2861	74766	FE	Maridaje	3	2,25	48	5	3	2,25	1	64
	573	47021		Portugués aplicado a la gastronomía	2	1,5	32	2	2	1,5		32
	520	47022	Fotografía gastronómica									
	-	47023	Introducción al LSU									
	32582			PASANTÍA		90	120	10				
				Sub Total * 16 SEMANAS	30	112,5	600	57	28	21	6	592
				TOTALES CARRERA	114	85,5	2192	188	114	85,5	26	2240