

Plan 2011 de Maestros Técnicos y Profesores Técnicos

Área Gastronomía

Fundamentación

La Gastronomía, dentro del sector terciario de la economía, se caracteriza por ser un área de servicios que ha evolucionado rápidamente, tanto en la demanda de recursos humanos formados con calidad, como en la instalación de grandes cadenas hoteleras o restaurantes de reconocido nivel. El avance en simultáneo de nuevas tecnologías, nuevos sistemas de producción y nuevas materias primas, creadas para facilitar y garantizar la inocuidad alimentaria, hacen imprescindible la formación de técnicos, trabajadores calificados y profesionales que opten por la gastronomía como actividad productiva y laboral. Por tal motivo, es necesario abordar la formación de profesionales docentes para este campo de la enseñanza técnica y tecnológica.

La ANEP, mediante el CETP, ofrece entre sus propuestas educativas un abanico de posibles formaciones en esta área, en diferentes modalidades y niveles. Pero en su plantel de docentes incluye a un amplio conjunto de técnicos que no cuentan con la formación docente necesaria. Los profesionales técnicos que cumplen la función docente, tienen formación básica y experiencia en gastronomía, careciendo fundamentalmente de la formación pedagógica-didáctica. En esa situación se desempeñan afrontando, sin una correcta formación, los desafíos de actuar como educadores técnicos o profesionales frente a la irrupción de la ciencia en la gastronomía y el avance de las nuevas tecnologías; lo que implica interpretarlas para luego aplicarlas.

Hoy vivimos un momento muy especial, donde la Gastronomía ha tenido un enorme auge, un desarrollo con un florecimiento rápido y con inversiones importantes en establecimientos gastronómicos de calidad. Caracterizado también por la invasión constante en los medios masivos de comunicación de programas dedicados al desarrollo de esta actividad y destinados a todos los intereses. Contexto en el cual el desafío de la educación es brindar ofertas educativas acordes y pertinentes a las exigencias del siglo XXI y en concordancia con el modelo de país productivo.

Para la formación de estos recursos humanos especializados y de mandos medios actualizados técnica, tecnológica y científicamente, se requiere de docentes formados para tales fines. Pero la formación de Maestros Técnicos en Gastronomía a cargo del INET fue discontinuada en 1998. Lo que explica por qué hoy más del 90 %

de los actuales docentes de esta área nunca han tenido una formación docente específica, pero igualmente están a cargo de su enseñanza, aunque transmitiendo conocimientos adquiridos en su época de estudiantes y sólo contando con las experiencias de su práctica profesional laboral como única referencia. También en su staff docente, se encuentra un número importante de estudiantes, inscriptos en Gastronomía, cursando asignaturas del Núcleo Común, en diferentes niveles de avance en la carrera (anexo 1: relevamiento de estudiantes)

Por tal motivo creemos que se debe, a partir de hoy, incentivar la construcción continua de la profesión, la actualización permanente y el necesario desarrollo de una propuesta institucional que aborde la formación de grado como un proceso continuo, planificado, con actualizaciones, especializaciones y posgrados. Con el desarrollo de metodologías participativas y un currículo flexible que permita la creación de una comunidad profesional de excelencia técnica y tecnológica, posibilitando también la incidencia en ella a través de la puesta en marcha de proyectos de extensión.

Corresponde pues, desde el Consejo de Formación en Educación, el desarrollo de las carreras de Maestro Técnico en la orientación de Gastronomía, mediante una propuesta curricular que proporcione las competencias necesarias para actuar como profesionales de la educación, como técnicos y como ciudadanos, dentro del marco de la educación formal o no formal y en los distintos contextos tecnológicos educativos y productivos.

La proyección profesional del Maestro Técnico está dada por las prácticas de enseñanza que hacen a la formación para el mundo del trabajo y por el dominio del componente técnico, tecnológico y científico que le permita desarrollar la innovación con la mirada puesta en el desarrollo productivo y social.

Como profesional docente tendrá formación en Ciencias de la Educación, en su especificidad disciplinar técnica-tecnológica y en la didáctica de su especialidad profesional, en estrecho vínculo con la práctica docente y las prácticas profesionales específicas. Esta propuesta de formación se desarrollará atravesada por actividades de docencia, investigación, innovación y extensión articuladas en el ámbito de las prácticas profesionales, de modo que la formación pedagógico-didáctica y técnico-tecnológica logre una lectura crítica y transformadora de la realidad educativa en la que le corresponderá actuar.

No se puede obviar que el desarrollo de estas carreras requiere contar con mucha infraestructura específica, a la cual podría accederse si se desarrolla un convenio con el CETP para la utilización de algunas de sus instalaciones. Como por ejemplo pueden ser posibles; la Escuela de Hotelería, Gastronomía y Turismo en Montevideo y la Escuela Superior de Alta Gastronomía Dr. Pedro Figari en Maldonado.

Es aspiración de los órdenes representados en esta comisión, desarrollar en el marco de la formulación del Plan 2017 los ajustes requeridos a esta propuesta, Plan 2011, para continuar su implementación a partir del 2018 en el marco del nuevo plan, incluyendo el diseño de las tecnicaturas o titulaciones intermedias de:

- Asistente Docente de Gastronomía- opción cocina
- Asistente Docente de Gastronomía- opción servicios

A esos efectos se ha considerado tal situación en el diseño de la propuesta que se presenta, con el objetivo de facilitar que los alumnos puedan posteriormente cambiar de plan si así lo requieren.

A partir de todo lo señalado y en el marco del Plan 2011, se propone al Consejo de Formación en Educación aprobar las Carreras que se adjuntan de Maestro Técnico en Gastronomía-opción cocina y Maestro Técnico en Gastronomía-opción servicios.

Por la comisión de diseño de la
Carrera de Maestro Técnico Área Gastronomía:

Propuesta:

Carreras del Área de Gastronomía

Titulaciones Docentes (de grado):

- ***Maestro Técnico en Gastronomía- opción Cocina***
- ***Maestro Técnico en Gastronomía-opción Servicios***

Perfil Específico de Egreso

Los egresados de estas carreras pueden desempeñarse en forma autónoma como profesionales de la educación, con saberes didácticos, pedagógicos, científicos, técnicos, tecnológicos y competencias profesionales específicas para el ejercicio de su actividad en la educación tecnológica, técnica o profesional de nivel medio básico, medio superior o terciario, en el desarrollo de acciones educativas” y la resolución de problemas propios de su práctica profesional, lo que supone:

- Ser capaz de determinar las condiciones que abarca su trabajo docente y contribuir a la elaboración y desarrollo de políticas educativas del campo de la educación, técnica, tecnológica y profesional.
- Ser educador, utilizando los contenidos como medios para educar
- Crear ambientes de aprendizaje donde se promueve la autonomía de los estudiantes y el trabajo colaborativo
- Fomentar el respeto de los derechos humanos de todos los ciudadanos
- Ser capaz de superar la contradicción teoría-práctica como conocedor de procesos intelectuales que permiten trabajar pensando y pensar trabajando.
- Comprometerse en la perspectiva de la construcción ética y la autonomía en la toma de decisiones, personal y colectivamente.
- Investigar la educación como un proceso en transformación, que integra a colectivos institucionales en una permanente reflexión sobre su práctica.
- Reconocer las complejidades de las transformaciones sociales en las que se desarrolla la sociedad, donde actuará como profesional de la docencia técnica.
- Reconocer las complejidades del mundo del trabajo,
- Promover procesos de innovación para el desarrollo de la creatividad
- Utilizar estrategias metodológicas que le permitan atender la diversidad
- Incorporar actividades de extensión como procesos de formación

Como docentes la competencia profesional se manifiesta, desde las dimensiones socio - profesional, ética y académica, por medio de un conjunto dinámico de capacidades, actitudes y saberes que posibilitan:

- Diseñar, planificar e implementar situaciones de aprendizaje, centradas en las actividades de los estudiantes, contemplando las modificaciones que implican los dispositivos de enseñanza y evaluación.
- Analizar y guiar procesos de aprendizaje, promoviendo la autonomía de los estudiantes y el trabajo colaborativo, desarrollando acciones de tutoría y acompañamiento diferenciado de alumnos.
- Seleccionar, preparar y presentar contenidos disciplinares del campo de la técnica, la tecnología o las prácticas profesionales específicas de su área.
- Diseñar metodologías y estrategias didácticas, organizar actividades, espacios, métodos y tareas.
- Diseñar, implementar o participar en evaluaciones en contextos didácticos o institucionales.
- Diseñar, adaptar y utilizar medios y recursos didácticos, incluyendo las tecnologías digitales.
- Manejar nuevas tecnologías en su práctica profesional.
- Promover la investigación en el marco de la producción de conocimiento pedagógico, didáctico y/o referido al campo propio de la actividad profesional.
- Participar en la gestión de procesos escolares e institucionales.
- Analizar y establecer formas de vinculación con el mundo productivo y de la tecnología, desde una perspectiva prospectiva.
- Desarrollar la propia profesionalidad docente, construyendo herramientas conceptuales y metodológicas que le permitan sostener su actualización y profundización en el conocimiento como base para su formación permanente.
- Trabajar en equipos pedagógicos con otros profesionales e instituciones
- Ser crítico de la sociedad en que actúa e intervenir con iniciativa de manera reflexiva.

Por otra parte presentan competencias profesionales específicas o técnico - tecnológicas, propias del ejercicio profesional del sector gastronómico, las que se diferencian por los contextos socio - técnicos en los que se manifiestan, como por los fundamentos tecnológicos de cada área de actividad.

La Competencia específica técnico - tecnológica abarca cuatro dominios básicos y un conjunto dinámico de saberes, actitudes y capacidades que los describen, articulados desde el sentido de las prácticas socio-técnicas que desarrollan o en las que participan:

Maestro Técnico en Gastronomía- opción cocina
Competencia profesional técnico – tecnológica

Campo de acción profesional: Su perfil profesional está orientado a la docencia relacionada con la actividad del ser humano sobre los alimentos y su transformación. No sólo desde el trabajo operativo del sector, sino también con prácticas de producción, seguras y saludables, cumpliendo con las normativas vigentes, desarrollando un adecuado lenguaje técnico y en el contexto de equipos de trabajo. Desde el campo de la producción actúa con autonomía como responsable a cargo del diseño, organización, implementación, asesoramiento y supervisión de empresas del sector gastronómico y alimentario a nivel local e internacional y en sus diversas modalidades, considerando a estos como procesos de calidad y aportando al desarrollo e innovación.

<p>Dominio Tecnológico</p>	<p>En el área del ejercicio de su profesión, identifica y analiza problemas, diseña, proyecta y desarrolla nuevas soluciones en forma autónoma, conjugando en sus diseños y producciones aspectos creativos y tecnológicos. Modeliza técnicas, procesos, sistemas de producción o servicios, realiza análisis tecnológicos y fundamenta sus acciones determinando en forma previa su impacto y adecuando nuevas tecnologías.</p>
<p>Dominio Técnico</p>	<p>Desarrolla e implementa prácticas, servicios o sistemas de acción, tales como, manipular, transformar, relacionar, desarrollar, diseñar, innovar, mantener sistemas de elaboración y de producción de alimentos. Aplicando procesos, regulaciones, normativas, pautas nutricionales, estándares de calidad, software e instrumentos del sector gastronómicos.</p>
<p>Dominio Socio-organizativo o político</p>	<p>Desarrolla solo o en equipo con otros profesionales o técnicos, de manera transdisciplinar, la planificación, organización, gestión y supervisión de los procesos de trabajo y producción propios del área de actividad, integrando las dimensiones, técnicas, económicas, históricas, geográficas y socio-culturales.</p>
<p>Dominio comunicacional</p>	<p>Tanto en lo genérico como en lo específico de su campo productivo y tecnológico puede comunicarse, realizar e interpretar representaciones en francés, inglés o español, o buscar y procesar información relevante, utilizando formas, códigos, simbologías y vocabulario técnico, propios de su hacer profesional. También utilizar sistemas y software de comunicación y aplicar su uso específico en el campo de la producción y/o servicio.</p>

Maestro Técnico en Gastronomía- opción servicios
Competencia profesional técnico – tecnológica

Campo de acción profesional: Su perfil profesional está orientado a la docencia relacionada con la industria de servicios gastronómicos. Es decir con la formación de los técnicos y profesionales con las habilidades necesarias para el desempeño en toda empresa dedicada al área de alimentos y bebidas con atención al comensal, cumpliendo con las normativas vigentes y desarrollando un adecuado lenguaje técnico. Tanto para el desempeño del trabajo operativo del sector, como para actuar con autonomía como responsable del área de salón y de bar, en el marco de un equipo de trabajo y en los procesos de servicios del ámbito de alimentos y bebidas. Para lo cual aplicará criterios estandarizados de calidad, tanto a nivel nacional como internacional, aportando al desarrollo e innovación del área.

<p>Dominio Tecnológico</p>	<p>En el área de ejercicio de su profesión, identifica y analiza problemas, diseña, proyecta y desarrolla nuevas soluciones en forma autónoma, conjugando en sus diseños y producciones aspectos creativos y tecnológicos. Modeliza técnicas, procesos y sistemas de producción de servicios, realiza análisis tecnológicos y fundamenta sus acciones determinando en forma previa su impacto y adecuando nuevas tecnologías.</p>
<p>Dominio Técnico</p>	<p>Desarrolla e implementa prácticas, servicios o sistemas de acción, tales como: actuar en procesos de mise en place, organizar las actividades del día, manipular, transformar, relacionar, desarrollar, diseñar, innovar y mantener sistemas de atención. Todo esto respetando los protocolos y ceremonial propio, aplicando procesos, regulaciones, normativas, estándares de calidad, software e instrumentos del sector gastronómicos.</p>
<p>Dominio Socio- organizativo o político</p>	<p>Desarrolla solo o en equipo con otros profesionales o técnicos y de manera transdisciplinar, la planificación, organización, gestión y supervisión de los procesos de trabajo y producción de servicios propios del área de actividad, integrando las dimensiones, técnicas, económicas, históricas, geográficas y socio-culturales.</p>
<p>Dominio comunicacional</p>	<p>Tanto en lo genérico como en lo específico de su campo productivo y tecnológico puede comunicarse, realizar e interpretar representaciones en francés, inglés, portugués, o español. También buscar y procesar información relevante, utilizando formas, códigos, simbologías y vocabulario técnico, propios de su hacer profesional. También utilizar sistemas y software de comunicación y aplicar su uso específico en el campo de la producción y/o servicio.</p>

Áreas Disciplinarias de las Carreras de Grado y otras titulaciones:

Las áreas disciplinares conjugan diversos fundamentos teóricos y prácticos de los sistemas de acción técnicos con el desarrollo de la experiencia y la construcción de competencias profesionales; las que se generan a partir de la puesta en práctica de diferentes sistemas de acción técnicos y modelos tecnológicos en los contextos socio-culturales específicos del sector de la Gastronomía.

Área Disciplinar:	Descripción
1) Gastronomía-Cocina	<p>Proporciona el conjunto de saberes específicos, fundamentos técnicos y prácticos que posibilitan el desarrollo de los procesos de transformación, aplicación y producción en una cocina, así como el estudio de la relación del hombre con su alimentación, cadena de producción y medio ambiente, como así también, las bases de la pastelería, de los procesos de panificación, enmarcando las preparaciones a las necesidades del servicio. Fomenta la capacidad de innovación tecnológica basada en el conocimiento, imaginación y creatividad, buscando el desarrollo de nuevos modelos, productos, procesos o equipos en su área profesional, combinando técnicas clásicas con las de vanguardia.</p>
2) Servicios Gastronómicos	<p>Proporciona el conjunto de saberes específicos, fundamentos técnicos y prácticos, aportando una visión global de las técnicas de servicios, que posibilitan, la diagramación, desarrollo, ejecución, supervisión y evaluación en las diferentes propuestas gastronómicas. A partir de una idea base, desarrolla el diseño de montaje y ambientación del salón y del bar. Determina necesidades de: personal, insumos y anexos, para la realización y logro de los objetivos según el modelo propuesto. Fomenta la capacidad de innovación tecnológica basada en el conocimiento, imaginación y creatividad, buscando el desarrollo de nuevas propuestas de calidad.</p>
3) Modelos Tecnológicos Sub áreas disciplinares: <ul style="list-style-type: none"> • Tecnología Gastronómica - Cocina 	<p>Estudia los fundamentos teóricos y tecnológicos necesarios para comprender las prácticas de los procesos de preparación y transformación de alimentos y bebidas. Conoce características organolépticas propias de los géneros alimentarios, producción, variedad, consumo y conservación aplicando buenas prácticas de manipulación. Aplica los saberes para el desarrollo de las técnicas de base de la gastronomía, la composición en la elaboración de platos, ingeniería del menú, con la incorporación de aromas y sabores naturales.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Laboratorio de 	<p>Se refiere a los conocimientos enológicos generales y básicos del desarrollo</p>

<p>Bebidas</p>	<p>vitivinícola, particularmente de la región, conjugando las técnicas artesanales, el conocimiento científico y las decisiones creativas. Incluye bebidas analcohólicas, alcohólicas, fermentadas y destiladas. Carta de bebidas, maridaje y enogastronomía, desde el desarrollo y la investigación.</p>
<p>• Fundamentos físicos y químicos de la gastronomía</p>	<p>Esta sub área se dedica al estudio de los fundamentos físicos y químicos, teóricos, científicos y tecnológicos, necesarios para conocer la composición de los alimentos y sus propiedades. Entender las transformaciones que se producen en los alimentos por frío o calor y la relación de las características organolépticas de los mismos, los procesos aplicados y la conservación de los diferentes géneros alimentarios.</p>
<p>• Nutrición</p>	<p>Esta sub área trata los fundamentos teóricos, científicos y tecnológicos necesarios para comprender los aspectos nutricionales de los alimentos y las consideraciones de su procesamiento. Investiga la relación entre los alimentos consumidos por el hombre, buscando el bienestar y la salud humana.</p>
<p>Higiene y seguridad alimentaria</p>	<p>La complejidad de los sistemas productivos y de servicios necesitan los fundamentos para lograr seguridad, fiabilidad y calidad en la operacionalización de las actividades que se realizan en la industria gastronómica, desde los procesos, equipos, áreas de trabajo, prácticas higiénicas del personal, a los sistemas de control. Los principios normativos nacionales, aplicados a los alimentos, a la producción alimentaria y su manipulación regulan el control e inocuidad y aspectos pertinentes al comercio de los géneros alimenticios.</p>
<p>4) Decoración y Ambientación</p>	<p>Esta área se refiere al conjunto de saberes específicos y fundamentos técnicos o prácticos referidos a los procesos de planificación, ambientación, y decoración según tipo de evento, espacios y equipamiento. Como su materialización a partir de la observación de las necesidades presentadas. Consideraciones del diseño y la decoración como herramientas de desarrollo en ésta área, potenciando la creatividad y manejando climas, tendencias y la influencia del color.</p>
<p>5) Socio-cultural</p> <p>• Historia de la cultura gastronómica</p>	<p>Componentes disciplinares que hacen a la conceptualización de la alimentación como parte de la cultura de cada lugar y componente inmaterial en la historia de los pueblos. Analiza como el consumo y las formas de preparación de los alimentos han variado en una perspectiva histórica, para lograr con su estudio construir una visión prospectiva del desarrollo de la gastronomía. Dentro de esta área se consideran contenidos relacionados a las formas de transmitir de generación en generación, hábitos, costumbres, tradiciones, que hacen al folklore de cada región, enfatizando lo nacional.</p>

<p>6) Comunicación técnica Sub áreas disciplinares:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Francés • Portugués 	<p>En esta área se procura desarrollar la capacidad efectiva del futuro docente para resolver diferentes requerimientos propios de la comunicación técnica y profesional en otras lenguas. Sea para interpretar información técnica escrita o para incluir en su vocabulario profesional términos y expresiones de la lengua francesa, El dominio del francés como dominio del vocabulario técnico específico del área gastronómica y se incorpora el Portugués como lengua del MERCOSUR.</p>
<p>7) Administración</p>	<p>Esta área disciplinar trata desarrollo de las competencias requeridas para manejar los procesos, principios, modelos, y técnicas de la administración en las diferentes áreas funcionales de las organizaciones gastronómicas, como así también para administrar personal y gestionar sistemas contables básicos. Incluyendo atención al cliente, relaciones públicas, servucción y e-comercio.</p>
<p>8) Tecnologías Digitales</p>	<p>El objetivo de esta área es el de permitir el dominio de las tecnologías digitales o nuevas tecnologías, principalmente las que se aplican en la educación. Esto favorece una apropiación crítica y reflexiva de las nuevas tecnologías, la alfabetización digital del futuro docente, el análisis de los modelos comunicativos utilizados en tecnologías digitales, los sistemas multimedia y los sistemas digitales interactivos de educación a distancia. Así como la construcción y administración de redes educativas, la producción de propuestas digitales, material didáctico y recursos digitales para uso educativo, los softwares específicos de representación, simulación y diseño, el procesamiento digital de datos, audio e imágenes.</p>
<p>9) Didáctica Específica</p> <p>Sub áreas disciplinares:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Didáctica de Cocina. • Didáctica de Servicios Gastronómicos. 	<p>Esta área se dedica al estudio y análisis del acto didáctico, particularmente el que se desarrolla situado en la educación técnica, profesional o tecnológica de nivel medio o terciario en el campo específico de la especialidad de egreso, abordándose el estudio de las teorías, modelos y corrientes acerca de las prácticas de la enseñanza, pero significándolas en los contextos sociales e institucionales en que se inscriben. También se aborda el estudio de la naturaleza de los saberes técnicos y tecnológicos, las opciones metodológicas y estrategias didácticas, los modelos de evaluación, el uso de medios, recursos didácticos y nuevas tecnologías. Buscando desarrollar una práctica docente reflexiva que asuma como actividades profesionales la investigación educativa y la prospección tecnológica.</p>

Áreas Disciplinarias, cursos y créditos exigidos para las Carreras de Maestro Técnico de Gastronomía:

Áreas Disciplinarias de la Carrera de Maestro Técnico en Gastronomía – opción Cocina		Mínimo de Créditos exigidos:
1. Gastronomía-cocina		90
2. Servicios gastronómicos		9
3. Modelos tecnológicos		28
4. Socio-cultural		6
5. Comunicación Técnica		9
6. Administración		9
7. Tecnologías digitales		7
8. Didáctica		36
Créditos mínimos exigidos en la Carrera:	<ul style="list-style-type: none"> • por cursos del NFEDTT: 194 • por electivas del NFEDTT: 14 • por Proyecto Técnico y Monografía de Egreso: 15 • por pasantía técnica 20 • por Práctica Docente: 26 • por cursos del NFPC 126 • Total de créditos: 395 	

Áreas Disciplinarias de la Carrera de Maestro Técnico en Gastronomía – opción servicios		Mínimo de Créditos exigidos:
1. Gastronomía - Cocina		14
2. Servicios Gastronómicos		61
3. Modelos tecnológicos		21
4. Decoración Ambientación		9
5. Socio-cultural		6
6. Comunicación Técnica		15
7. Administración		18
8. Tecnologías digitales		7
9. Didáctica		36
Créditos mínimos exigidos en la Carrera:	<ul style="list-style-type: none"> • por cursos del NFEDTT: 187 • por electivas del NFEDTT: 14 • por Proyecto Técnico y Monografía de Egreso: 15 • por pasantía técnica 20 • por Práctica Docente: 26 • por cursos del NFPC 126 • Total de créditos: 388 	