

**Plan 2011 de Maestros Técnicos y Profesores Técnicos**  
**Área Gastronomía**

**Trayecto formativo sugerido para la Carrera de Maestro Técnico**  
**de Gastronomía- opción Cocina**

Presentamos la propuesta completa del trayecto formativo sugerido para la carrera de Maestro Técnico en Gastronomía - opción Cocina. Pero recordamos que la misma queda sujeta a modificaciones o adecuaciones posteriores que faciliten la inclusión de los alumnos en el plan 2017 hoy en formulación, ya que la modalidad particular propuesta no se prevé repetir en próximos años y solo se propone para dar respuesta a los actuales alumnos del CFE de esta especialidad.

**Cursos y créditos**

Año	Asignatura	Área Disciplinar	Sub Área Disciplinar	Horas semanales anualizadas	Créditos
1	Taller I	Gastronomía	Gastronomía- Cocina	6	14
	Taller de servicios I	Gastronomía	Servicios Gastronómicos	4	9
	Laboratorio de Tecnologías Digitales	Tecnologías Digitales	Tecnologías Digitales	3	7
	Laboratorio de Seguridad, Higiene	Modelos Tecnológicos	Higiene y seguridad alimentaria	3	7
	Introducción a la Didáctica	Didáctica	Didáctica de Cocina	2	6
	<b>Total</b>			<b>18</b>	<b>43</b>
2	Taller II	Gastronomía	Gastronomía- Cocina	10	23
	Taller de panificación	Gastronomía	Gastronomía- Cocina	5	11
	Francés	Comunicación Técnica	Francés	3	9
	Didáctica I: Cocina	Didáctica Específica	Didáctica de Cocina	3	9
	<b>Total</b>		<b>Cocina</b>	<b>21</b>	<b>52</b>
3	Taller III	Gastronomía	Gastronomía- Cocina	5	11
	Historia de la cultura gastronómica			2	6
	Laboratorio de tecnología gastronómica	Modelos tecnológicos	Tecnología gastronómica	3	7
	Laboratorio de tecnología de los alimentos			3	7
	Taller de Pastelería I	Gastronomía	Gastronomía- Cocina	4	9
	Didáctica II: Cocina	Didáctica Específica	Didáctica de Cocina	3	9
	<b>Total</b>		<b>Comunicación</b>	<b>20</b>	<b>49</b>

4	Taller IV	Gastronomía	Gastronomía-Cocina	5	11
	Taller de Pastelería II	Gastronomía	Gastronomía-Cocina	5	11
	Laboratorio de Nutrición	Modelos Tecnológicos	Nutrición	3	7
	Administración y costos	Administración	A definir en acuerdo con el área de administración - contabilidad	3	9
	Didáctica III: Cocina	Didáctica Específica	Didáctica de Cocina	4	12
	<b>Total</b>			<b>20</b>	<b>50</b>
<b>Total Formación Específica</b>				<b>79</b>	<b>194</b>

#### Asignaturas electivas (no están asignadas a un año en particular):

- C+ID (creatividad, investigación y desarrollo) . Gastronomía Saludable
- Preparación experimental de alimentos . Normas UNITs, certificaciones
- Enogastronomía . Cocina administrativa
- Marketing Gastronómico . Tallados

#### Propuesta de cursos a implementar en el 2017 a los actuales alumnos del CFE de la Carrera de Maestro Técnico para el área de Gastronomía-Cocina (modalidad semestral)

Considerando la voluntad del Consejo de Educación en Formación de comenzar a desarrollar la carrera de Maestro Técnico en Gastronomía-cocina, pero ante la particular situación de 24 estudiantes que al día de hoy tienen aprobadas de 5 a 16 asignaturas del núcleo común y desean cursar esta especialidad, se sugiere iniciar el desarrollo de la carrera en el marco del actual plan 2011 en el segundo semestre de este año y en una modalidad semestral en la cual básicamente se duplique la carga horaria del componente específico y permita concluir la carrera en cuatro semestres, tal cual nos sugirió el CFE.

Como modalidad organizativa proponemos que los cursos de contenidos prácticos se desarrollen de manera presencial con componentes a distancia. Estos se realizarán con un ajuste de horas por curso, estableciendo un mínimo de 80% de presencialidad. El 20% de las horas restantes para obtener los créditos se desarrollarán a través de plataforma CREA 2, desarrollando actividades centradas en un mayor trabajo autónomo del alumno. Para ello es necesario implementar en lo inmediato la calificación de los docentes en modalidades de enseñanza en entornos virtuales, como la previsión de las horas y realización de los llamados de acuerdo a los perfiles docentes que se adjuntan.



Los cursos de Introducción a la Didáctica y de Tecnologías Digitales se desarrollarán en modalidad semipresencial, con hasta un 20% de su carga horaria en instancias presenciales.

**Cursos y créditos correspondientes al primer año del trayecto sugerido a desarrollarse en el segundo semestre del 2017:**

Asignatura	Horas aula semanales en modalidad semestral (15 semanas)	Horas docentes anualizadas	Créditos	Área disciplinar	Sub área disciplinar
Taller I	12	6	14	Gastronomía-Cocina	Gastronomía-Cocina
Taller de servicios I	8	4	9	Servicios Gastronómicos	Servicios Gastronómicos
Laboratorio de Tecnologías Digitales	6	3	7	Tecnologías Digitales	Tecnologías Digitales
Laboratorio de Higiene y seguridad alimentaria	6	3	7	Modelos Tecnológicos	Higiene y seguridad alimentaria
Introducción a la Didáctica	4	2	6	Didáctica	Didáctica de Cocina
<b>Total</b>	<b>36 h</b>	<b>18</b>	<b>43</b>		

Por último proponemos que, considerando lo avanzado del año que estamos y que los docentes ya tienen comprometida gran parte de su posibilidad horaria, se designe a los docentes con la modalidad anualizada de retribución salarial docente utilizada para cursos semestrales.

**Requisitos mínimos para aspirantes Docentes por Área y Sub Área Disciplinar**

### **Sub áreas del área disciplinar: Gastronomía-cocina**

Requisitos:

- a. Título de egreso del INET, en la especialidades Gastronomía o Economía Doméstica, con una actuación docente mínima de 5 años, con mención vinculada a la sub área a la cual se aspira (Panadería, Confitería o Pastelería)
- b. Calificación promedial mínima de 81 puntos

### **Sub áreas del área disciplinar: Servicios Gastronómicos**

Requisitos:

- a. Título de egreso de Enseñanza Universitaria o Terciaria con mención vinculada al área disciplinar para la cual se aspira y actuación docente mínima de 5 años.
- b. Calificación promedial mínima de 81 puntos

### **Sub áreas del área disciplinar: Modelos tecnológicos**

Requisitos:

- a. Título de egreso de Enseñanza Universitaria o Terciaria con mención vinculada al área disciplinar para la cual se aspira y actuación docente mínima de 5 años, con
- b. calificación promedial de 81 puntos

### **Sub áreas del área disciplinar: Comunicación técnica**

- Francés
- Portugués

Requisitos

- a. Título de egreso de Institutos de Formación Docente Públicos y actuación docente mínima de 5 años, con
- b. calificación promedial mínima de 81 puntos

### **Sub áreas del área disciplinar: Socio-cultural**

- a. Título de egreso de Enseñanza Universitaria o Terciaria con mención vinculada al área disciplinar para la cual se aspira
- b. calificación promedial mínima de 81 puntos

### **Sub áreas del área disciplinar: Administración Gastronómica**



- Título de Profesor Técnico de Administración o Contabilidad, con una actuación docente mínima de 5 años.
- Formación en Tecnologías Digitales
- Calificación promedial mínima de 81 puntos

**Sub áreas del área disciplinar: Tecnologías digitales**

- Título de Maestro Técnico, preferentemente en la especialidad (Gastronomía, Economía Doméstica), con una actuación docente mínima de 5 años.
- Formación en Tecnologías Digitales
- Calificación promedial mínima de 81 puntos

**Sub áreas del área disciplinar: Didáctica específica**

Requisitos:

- Título de egreso del INET, en la especialidad (Gastronomía, Economía Doméstica), con una actuación docente mínima de 12 años en el área específica de egreso.
- Calificación promedial mínima de 81 puntos

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

  
BRANDO INBERT

  
BRANDO INBERT

  
BRANDA OSBDA

  
Mariela Ostria

  
MARINA FUENTES

  
BRANDA OSBDA

  
BRANDA OSBDA