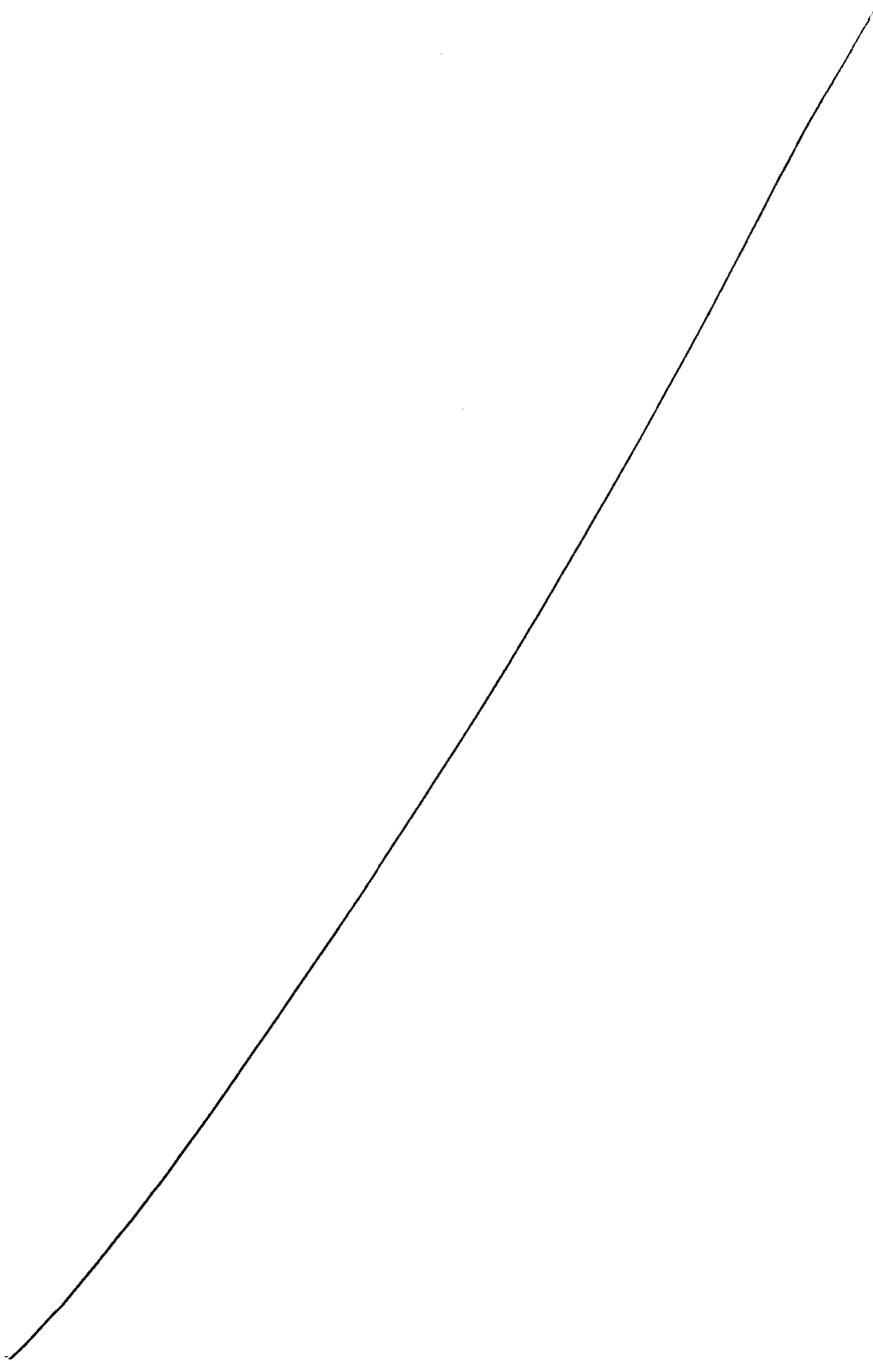




PROGRAMA PLANEAMIENTO EDUCATIVO
Departamento de Diseño y Desarrollo Curricular
ESQUEMA DE DISEÑO CURRICULAR

Identificación	Código SIPE	DESCRIPCIÓN			
Tipo de Curso	052	Bachillerato Profesional			
Orientación	393	Gastronomía			
Plan	2008	2008			
Sector	712	Gastronomía			
Modalidad	Acercando Educación y Trabajo				
Perfil de Ingreso	Educación Media Profesional - Plan 2004 - Gastronomía - Cocina, Sala Bar y Barman. Formación Profesional Superior Gastronomía - Cocina, Sala Bar y Barman				
Duración	Horas totales:	Horas semanales:	Semanas		
	1344	42	32		
Perfil de Egreso	<p>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.</p> <p>Buscar, seleccionar, interpretar y comunicar información científico-técnico-tecnológica referida al área de formación específica.</p> <p>Aplicar medidas de protección ambiental valorando la dualidad beneficio-perjuicio del desarrollo científico-técnico-tecnológico.</p> <p>Desarrollar actitud ética, autonomía intelectual y pensamiento crítico.</p> <p>Comprender el entorno social, económico, cultural y ambiental en que viven.</p> <p>Operar los diferentes equipos, instrumentos, máquinas y herramientas para el desarrollo de la profesión.</p> <p>Realizar proyectos acotados a los tipos de servicios.</p> <p>Demostrar y determinar la solución más conveniente para los distintos servicios.</p> <p>Montar los servicios gastronómicos en función del mismo.</p> <p>Supervisar la correcta ejecución de los servicios gastronómicos en sus diferentes etapas.</p> <p>Verificar la calidad y cantidad de los insumos.</p> <p>Asistir y asesorar en la compra de insumos y venta de servicios.</p> <p>Poner en práctica las acciones necesarias para la protección del medio ambiente y la seguridad laboral.</p> <p>Conformar equipos de trabajo multidisciplinarios que proyecten, asesoren, coordinen o gestionen acciones relacionadas con la especialidad.</p>				
Créditos Educativos y Certificación	Título	BACHILLER PROFESIONAL - TÉCNICO DE NIVEL MEDIO EN GASTRONOMÍA EN MODALIDAD ACERCANDO EDUCACION Y TRABAJO			
Fecha de presentación:	N° Resolución del CETP	Exp. N°	Res. N°	Acta N°	Fecha
13/02/2019					



ANTECEDENTES Y FUNDAMENTACIÓN

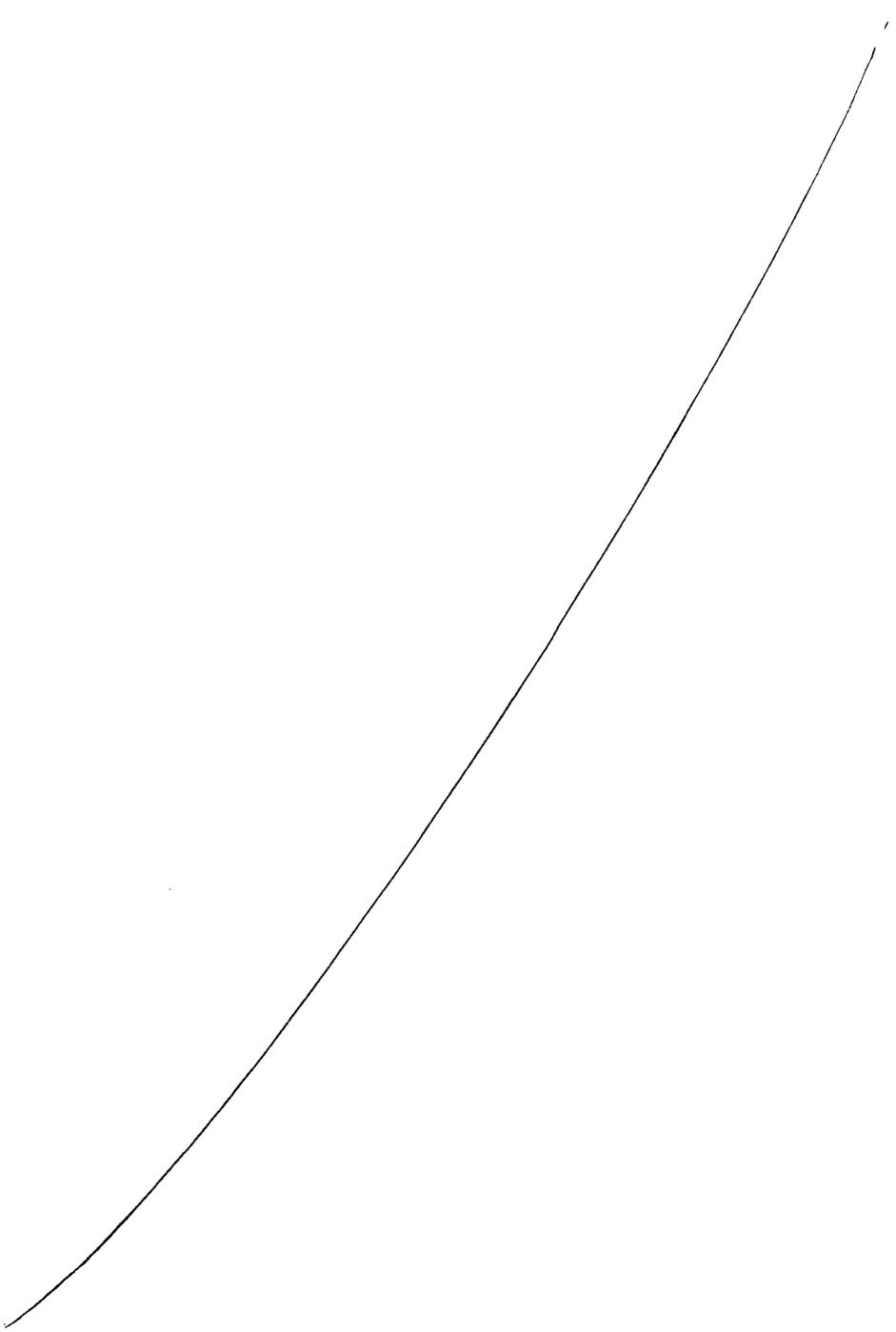
En cuanto a los cursos de Educación Media Profesional Plan 2004 y el Bachillerato Profesional Plan 2008 son propuestas educativas que cuenta el Consejo de Educación Técnico Profesional. En ese sentido, estos cursos tienen una tradición importantísima en UTU, primero por que los egresados cuentan con un reconocimiento social y laboral destacado y la formación que brindamos en esta área se destaca y posibilita a los egresados un gran desempeño a nivel profesional. Sumado a ello, estas propuestas se dictan en todo el país y la matrícula de 2018 es de 6149 estudiantes. Por ello, resulta importante desarrollar una experiencia piloto en esta modalidad.

En cuanto a los aportes recibidos por otros países, se destaca el trabajo de cooperación entre Uruguay y Francia. Desde el primer acuerdo de cooperación cultural, científica y educativa entre Francia y Uruguay que data de 1964 a la fecha, se han firmado varios acuerdos en esas líneas cooperación. Desde el 2016, el Conservatorio Nacional de Artes y Oficios (Cnam), la Academia de París, la Universidad del Trabajo del Uruguay y la Universidad Tecnológica, vienen trabajando en el intercambio de experiencias que articulan la formación profesional con el mundo del trabajo. Especialmente, en el caso de Francia a través del Modelo de Educación en Alternancia o Aprendizaje. En ese marco se realizaron una serie de misiones técnicas tanto en Uruguay como en Francia, con el objetivo de conocer dicho modelo.

La educación en ámbitos de trabajo se sustenta en el reconocimiento de la relación inherente a teoría y la práctica en el marco de la educación, promoviendo la integración del estudiante en un espacio de trabajo concreto que le permita desarrollar sus competencias profesionales, los conocimientos específicos y generales que hacen al desarrollo de dichas competencias, a fin de lograr una educación integral.

El estudiante es durante toda su formación estudiante - aprendiz y responsable de acciones y procesos de trabajo. En este sentido, se propone una transferencia del aprendizaje escolar al lugar de la producción o desarrollo de servicios, mediante el plan de rotación de los puestos de aprendizaje. Aspecto este fundamental para el conocimiento de la complejidad de los procesos de trabajo.

La propuesta tiene importantes ventajas para los aprendices: es una oportunidad de adquirir



4

competencias y calificaciones específicas para el trabajo; se trata de una actividad remunerada: aprenden bajo condiciones laborales reales (máquinas – equipos – procesos laborales, etc.); y permite la identificación con el sector productivo en el que se están formando y con una profesión específica. Está dirigida a estudiantes mayores de 15 años con Educación Media Básica finalizada.

En tal sentido, es que esta propuesta metodológica implica un cambio importante en la forma en la cual se desarrolla esta formación. Se establece para esta modalidad el estudiante pasará como mínimo el 30% a 50% de su tiempo realizando prácticas y formación en el ámbito de trabajo dependiendo el sector y la empresa, manteniendo también el vínculo con las actividades didácticas del Centro de Estudios.

Se pretende que las actividades desarrolladas tengan una mayor experiencia práctica y laboral en el ámbito real de trabajo, permitiendo a los estudiantes desarrollar las habilidades, metodologías, técnicas específicas y práctica en su área de trabajo. Estas habilidades muy valoradas en un trabajador, incluyen el liderazgo, la creatividad, la capacidad lingüística, la destreza manual, entre otras. Todas ellas contribuirán a la formación de los estudiantes y les permitirá ir construyendo habilidades para el trabajo. La educación profesional desarrollada en competencias laborales contribuye a los cambios en el proceso de socialización del trabajo, en las formas de pensar y de actuar del sujeto en relación de la actividad productiva y su actuación social. La socialización requiere una amplia y profunda remodelación cultural y psíquica que implica una expresión objetiva de la capacidad para soportar cambios continuos y saber lidiar con imprevistos en el proceso social, económico y político.

Esta modalidad supone la inserción de estudiantes en empresas públicas o privadas en las que desarrollarán parte de su trayecto formativo en complementación con el que transitan en el centro educativo formal de referencia. Las empresas públicas o privadas que deseen participar del modelo deberán cumplir con la normativa vigente y expresar voluntad de participar en el modelo mediante la firma de los contratos correspondientes.

Las empresas además, se comprometen a participar del grupo de trabajo que defina el diseño de la propuesta educativa que introduzca el modelo en las áreas acordadas, contratar bajo la figura de “APRENDIZ” a estudiantes por el período y carga horaria a determinar, proporcionar a los aprendices el conocimiento y las competencias que se correspondan con

perfil profesional acordado. Además de suministrar los locales adecuados y el equipamiento correspondiente para el desarrollo formativo de los aprendices, cumplir con los principios de idoneidad establecidos y nombrar un "TUTOR" o equipo de tutores quienes serán responsables de la formación de los aprendices en el ámbito laboral. Los tutores deben estar calificados en el área que corresponde al perfil profesional acordado y comprometerse a recibir capacitación específica para el rol que deberán asumir así como a coordinar en forma permanente con el referente educativo del CETP-UTU designado para la experiencia.

En ese marco, se conformó un equipo de trabajo integrado por el Programa Planeamiento Educativo- Departamento de Desarrollo y Diseño Curricular, el Programa Administración, Comercialización y Servicios-Inspección de Gastronomía y la División de Capacitación y Acreditación de Saberes del CETP-UTU. Así como también, participaron inspecciones técnicas del CETP-UTU. Con el objetivo de realizar la adecuación de la propuesta del EMP-BP de Gastronomía en la Modalidad de Educación en ámbitos de Trabajo.

La propuesta de Adecuación Pedagógica en el área de Gastronomía mantendrá las competencias del Perfil de egreso, perfil de ingreso, objetivos y cargas horarias de la formación, establecidas en el Plan de Estudios para todos los estudiantes que transiten por la formación de EMP-BP, sea por la propuesta tradicional y/o por la modalidad en educación en ámbitos de trabajo.

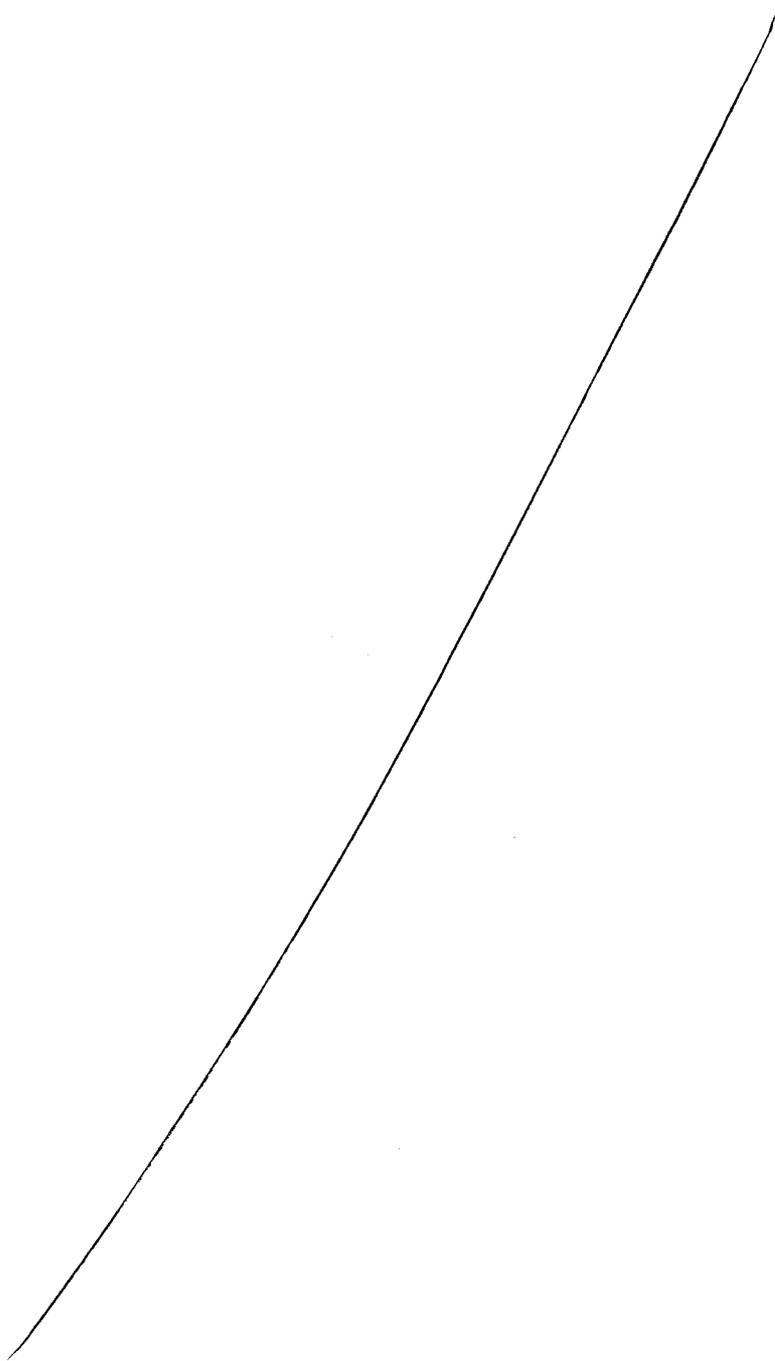
REQUISITO DE INGRESO

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

PROPUESTA CURRICULAR

En lo que respecta al esquema curricular, se establecen las asignaturas y los espacios de implementación para cada una, el Centro Educativo y Ámbitos de Trabajo.

El total de horas en el centro educativo a lo largo de la formación son 4576hs, lo que representa el 88% del tiempo total; mientras que en la empresa formadora estarán 608hs. representando el 12% restante:



6

AÑO	FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA		FORMACIÓN EN EMPRESA	
	Total Horas	Proporción	Total Horas	Proporción
1° año EMP	1920	100%	-	-
2° año EMP	1920	100%	-	-
3° año BP	736	54,8%	608	45,2%

TIPO DE EMPRESAS

- Hoteles con servicio de catering/restaurant.
- Empresas que hagan eventos gastronómicos.
- Restaurantes de escala

CATEGORIA LABORAL

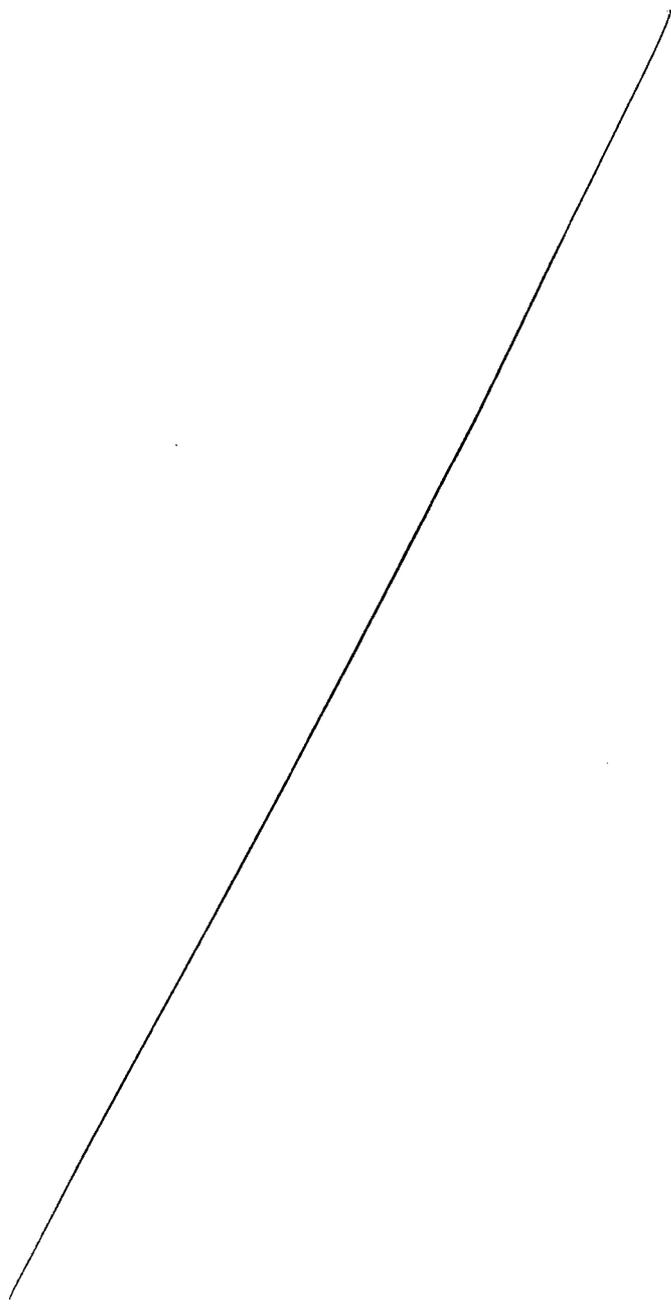
La categoría que corresponde al aprendiz en el ámbito de trabajo es el de “Ayudante de Cocina” de acuerdo a lo establecido por el MTSS.

MARCO NORMATIVO

Ley de Empleo Juvenil con modificaciones 2019

ESQUEMA CURRICULAR

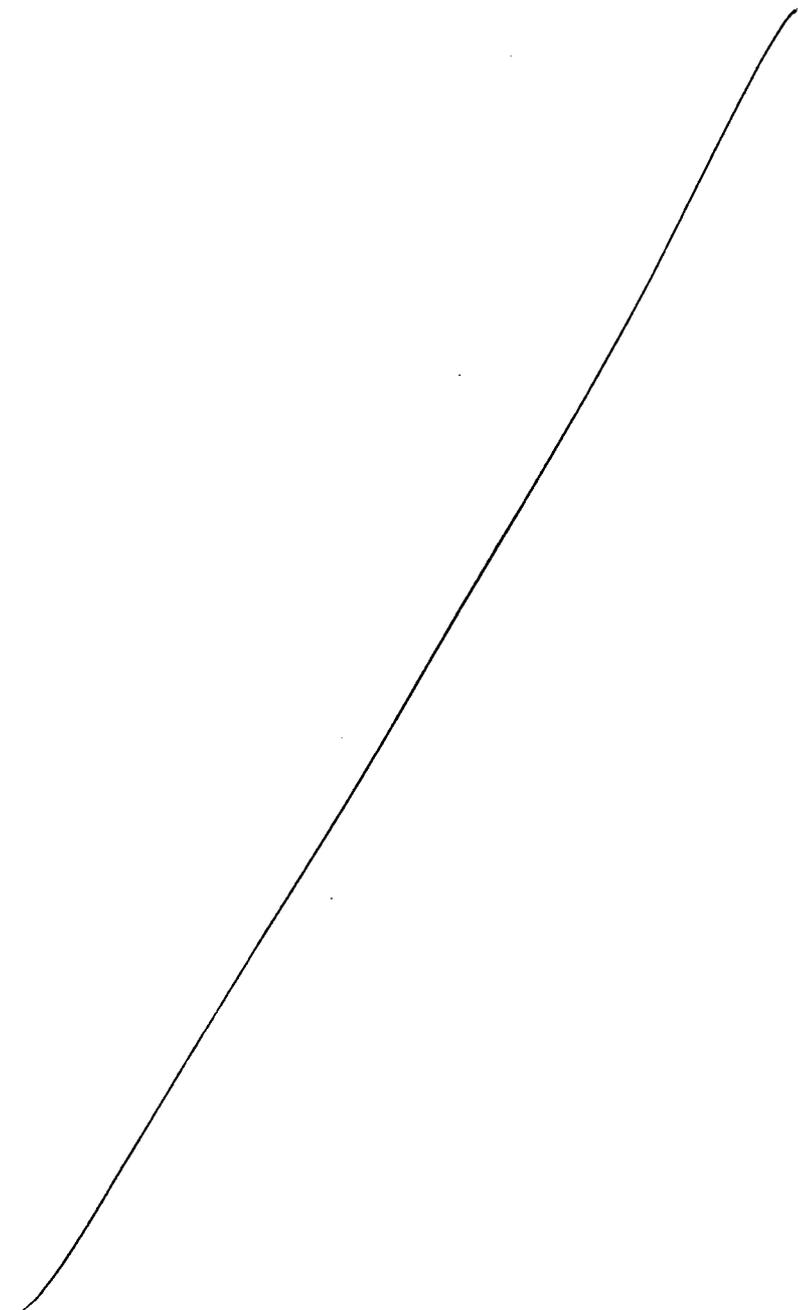
La estructura curricular se ha adecuado desde la perspectiva del proceso de aprendizaje progresivo de los estudiantes y alternando la formación académica y práctica en la institución educativa con la formación profesional en el establecimiento productivo (empresa formadora) en función de la estructura que se detalla a continuación:



f

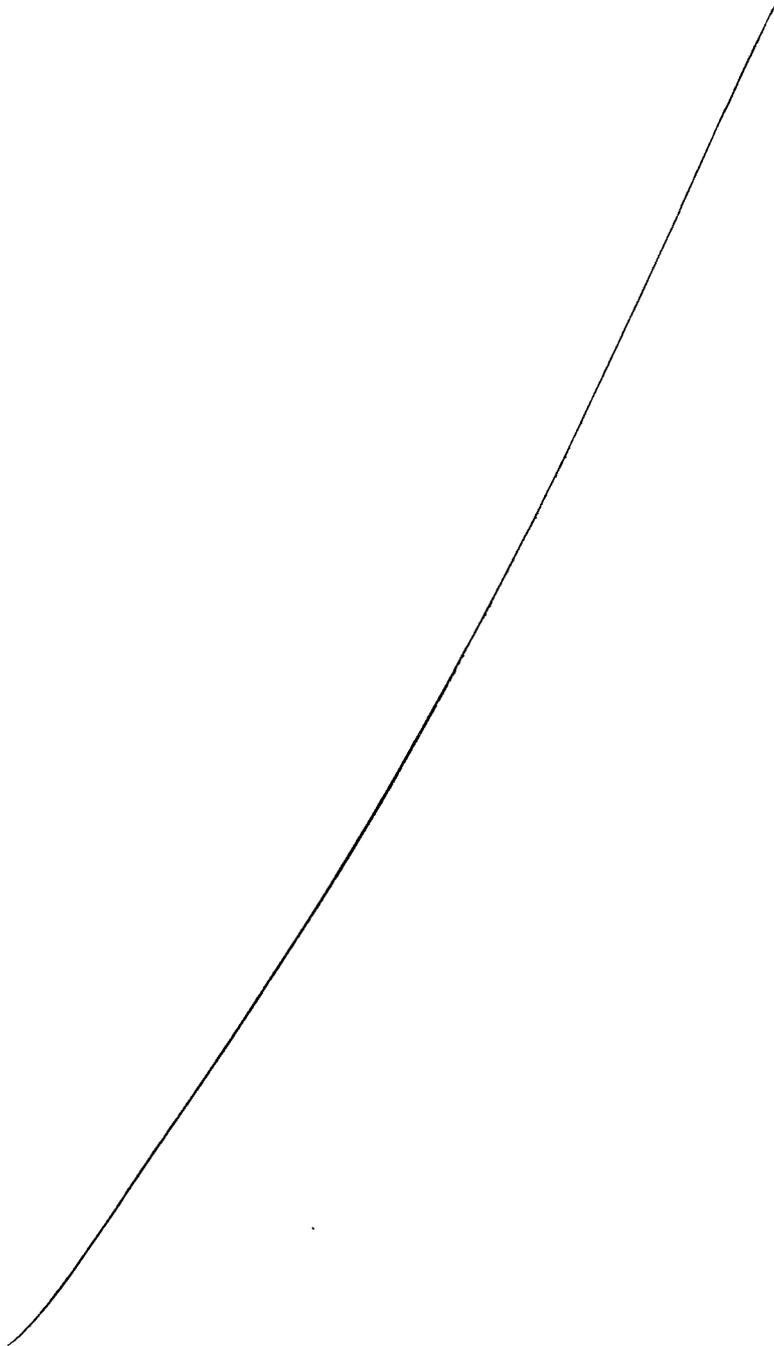
EMP+BP

ESPACIOS	ASIGNATURAS	AÑOS			Horas en el Centro Educativo			Horas en ámbitos de Trabajo		
		1° EMP	2° EMP	3°BP	1° EMP	2° EMP	3°BP	1° EMP	2° EMP	3°BP
Espacio Curricular de Equivalencia	Análisis y Producción de Textos	3	-	-	3	-	-	-	-	-
	Matemática	3	-	-	3	-	-	-	-	-
	Ciencias Sociales (Historia)	-	3	-	-	3	-	-	-	-
	Ciencias Experimentales (Biología CTS)	-	3	-	-	3	-	-	-	-
	Análisis y Producción de Textos	-	-	3	-	-	3	-	-	-
	Ciencias Sociales (Economía)	-	-	2	-	-	2	-	-	-
	Introducción a la Filosofía	-	-	2	-	-	2	-	-	-
Espacio Curricular Profesional	Matemática	-	-	3	-	-	3	-	-	-
	Administración y Costos	-	3	-	-	3	-	-	-	-
	Francés	3	-	-	3	-	-	-	-	-
	Nutrición	-	2	-	-	2	-	-	-	-
	Legislación Aplicada al Sector	2	-	-	2	-	-	-	-	-
	Práctica Profesional Gastronomía	10	15	-	10	15	-	-	-	-
	Práctica Profesional Sala - Bar	5	-	-	5	-	-	-	-	-
	Tecnología	-	2	-	-	2	-	-	-	-
	Seguridad e Higiene	2	-	-	2	-	-	-	-	-
	Relaciones Humanas	2	-	-	2	-	-	-	-	-
	Química para Gastronomía	-	2	-	-	2	-	-	-	-
	Control y Costeo de alimentos y Bebidas	-	-	2 hs.	-	-	2	-	-	-
	Inglés Técnico	-	-	3 hs.	-	-	3	-	-	-
	Introducción a la Legislación Laboral y Empresarial	-	-	2 hs.	-	-	2	-	-	-
	Nutrición	-	-	3 hs.	-	-	3	-	-	-
	Química de los Alimentos	-	-	3 hs.	-	-	3	-	-	-
Servicios Gastronómicos	-	-	5+2* hs.	-	-	-	-	-	5+2	
Taller de Gastronomía	-	-	10+2 hs.	-	-	-	-	-	10+2	
Horas Curriculares semanales		30	30	42	30	30	23	-	-	19
Total de Horas Curriculares		1920	1920	1344	1920	1920	736	-	-	608



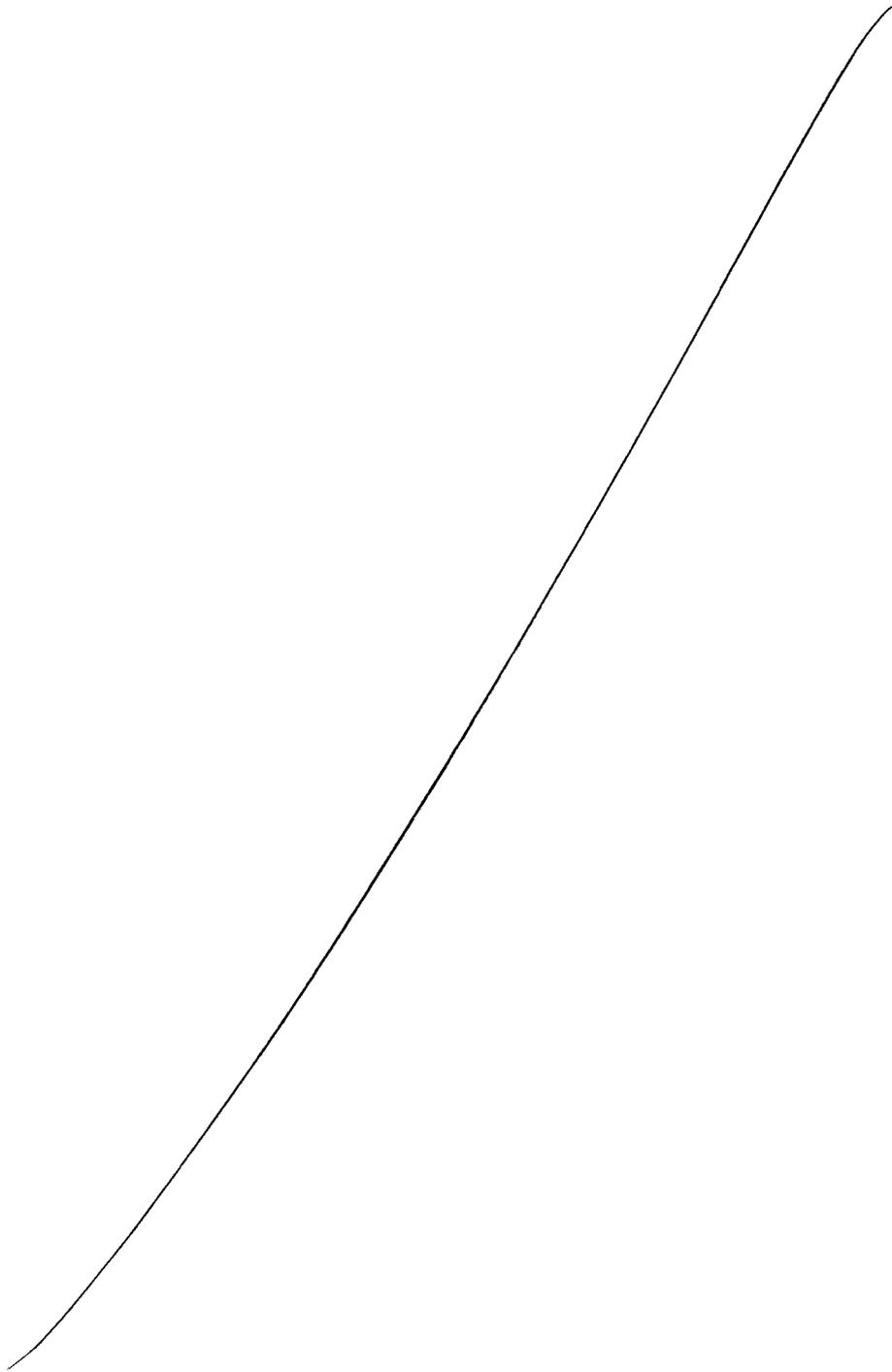
BP GASTRONOMÍA

ESPACIOS CURRICULARES	Objetivos / Competencias
Control y Costeo de alimentos y Bebidas	<p>Enfatizar y revalorizar la cocina regional respetando técnicas e ingredientes.</p> <p>Incentivar la utilización de productos nacionales</p> <p>Utilizar la técnica al vacío, como forma de cocción y conservación.</p> <p>Incorporar técnicas innovadoras de elaboración y manipulación, para lograr una amplia gama de texturas, aromas y sabores</p> <p>Jerarquizar nivel de propuesta gastronómica, considerando las características del servicio, disponibilidad de ingredientes de estación, aspectos económicos, nutricionales.</p> <p>Elaborar preparaciones, sustituyendo ingredientes, teniendo en cuenta patologías más frecuentes.</p> <p>Elaborar y preparar platos gourmets, con carnes no tradicionales</p> <p>Relacionar conceptos y técnicas de la pastelería clásica con aplicaciones de nuevas tendencias.</p> <p>A medida que se globalizan los mercados y la economía, las empresas, incluidas las gastronómicas, se ven enfrentadas a escenarios cada vez más competitivos. El éxito dependerá en gran parte de una buena y oportuna información, la que será necesaria para planificar, organizar, dirigir y controlar y optimizar su gestión, y fundamentalmente para la toma de decisiones. El cálculo de los costos en estos escenarios es determinantes para el éxito de las actividades a desarrollar. Por todo ello, es necesario la formación de alumnos flexibles y autónomos, con capacidad, seleccionar e interpretar la información. En este sentido se expresa Ikujiro Nonaka "En una economía cuya única certidumbre es la incertidumbre, la mejor fuente para obtener ventajas competitivas duraderas es el conocimiento"</p>
Inglés Técnico	<p>Comunicarse, plantear y comprender preguntas y respuestas acordes a diferentes situaciones en diversos contextos.</p> <p>Escribir descripción de máquinas y procesos referentes a talleres.</p> <p>Redactar describiendo acciones y actividades en el lugar de trabajo y en su entorno.</p> <p>Comprender textos de material técnico relacionado con los núcleos temáticos del curso</p> <p>Comprender diálogos, conversaciones informales e instrucciones referentes al lugar de trabajo.</p>
Introducción a la Legislación Laboral y Empresarial	<p>Introducir al alumno al conocimiento jurídico</p> <p>Comprender la importancia del Derecho como sistema regulador de la convivencia social</p> <p>Valorar el trabajo como derecho humano fundamental</p> <p>Reconocer la necesidad y conveniencia de su regulación jurídica</p> <p>Identificar las normas vinculadas al mundo del trabajo</p> <p>Conocer los derechos y obligaciones del trabajador y del empleador</p> <p>Reconocer los distintos rubros laborales.</p> <p>Valorar la seguridad social como derecho y como sistema</p> <p>Conocer las prestaciones y los requisitos para ser beneficiario de ellas</p>



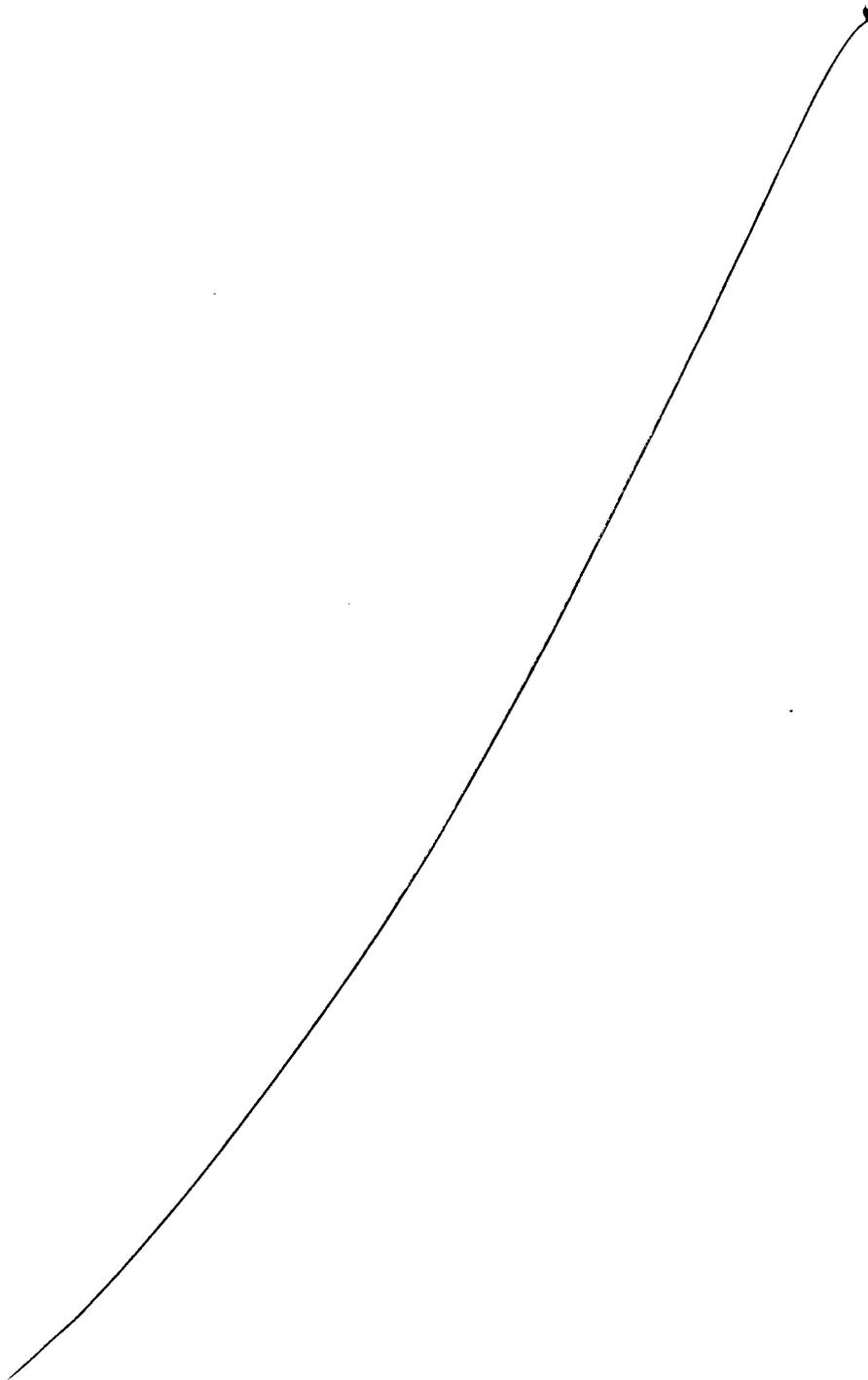
9

	Valorar la empresa como unidad jurídico económica con responsabilidad social
Nutrición	<p>Identifica los nutrientes contenidos en los alimentos y sus funciones en el organismo humano.</p> <p>Identifica la relación entre el consumo de alimentos y la salud en los individuos. Aplica los procedimientos de seguridad e higiene para la prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs).</p> <p>Identifica los factores fisicoquímicos que condicionan la calidad nutricional y sensorial de los alimentos.</p> <p>Identifica las buenas prácticas tecnológicas aplicadas a la industria.</p> <p>Comprende el aumento de los requerimientos nutricionales en los deportistas</p>
Química de los Alimentos	<p>Selecciona, interpreta y jerarquiza información proveniente de distintas fuentes</p> <p>Elabora juicios de valor basándose en información científica y técnica</p> <p>Relaciona propiedades de los sistemas materiales con modelos explicativos</p> <p>Comprende y analiza el comportamiento físico – químico de los alimentos</p> <p>Desempeña diferentes roles en el equipo de trabajo</p> <p>Desarrolla una actitud crítica frente al trabajo personal y del equipo</p> <p>Adopta desempeños en los que se reconoce el conocimiento de normas de seguridad e higiene reguladoras de la actividad individual y de su relación con el ambiente</p>
Servicios Gastronómicos	<p>Aborda los servicios gastronómicos desde su área de trabajo, en estrecha vinculación (cocina, salón y barra), con los restantes servicios del establecimiento.</p> <p>Desarrolla propuestas gastronómicas para diferentes eventos, teniendo en cuenta el mercado</p> <p>Define y calcula los insumos que necesita</p> <p>Confecciona presupuestos</p> <p>Coordina con los restantes actores el desarrollo del evento</p> <p>Canaliza las compras de los insumos y o servicios a contratar de acuerdo al área.</p> <p>Tiene en tiempo y en forma los insumos para desarrollar su trabajo.</p> <p>Práctica perfectamente las normas de higiene, almacenamiento, cadena de frío y embalaje de los diferente productos de su área.</p> <p>Organiza su trabajo, con tiempos previos y en el momento del desarrollo del evento, coordinando con todos los actores y áreas.</p> <p>Maneja los tiempos y las tareas de la cocina, la sala y la barra.</p>



10

Taller de Gastronomía	<p>Enfatiza y revaloriza la cocina regional respetando técnicas e ingredientes. Elabora platos representativos de los diferentes países, incluyendo la repostería. Respeta las técnicas características, el uso de las materias primas correspondientes y las formas de presentación y servicio Planifica las elaboraciones y las aplica en Servicios Temáticos. Maneja procesos y procedimientos como técnica de conservación y de cocción Utiliza correctamente la máquina de vacío Determina temperaturas y tiempos de cocción. Conoce y desarrolla cocina de fusión Realiza deconstrucción de elaboraciones clásicas Incorpora técnicas innovadoras de elaboración y manipulación, para lograr una amplia gama de texturas, aromas y sabores Adquiere conocimientos referentes a la presentación de diversos productos para obtener impacto visual frente al comensal. Conoce reacciones químicas de las materias primas aplicadas en estas elaboraciones</p> <p>Menús gourmets. Aplica normas y técnicas en lo referente a tiempos, planificación, elaboración, conservación y montaje de acuerdo al tipo de servicio gastronómico. Optimiza costos y producción Jerarquiza nivel de propuesta gastronómica, considerando las características del servicio, disponibilidad de ingredientes de estación, aspectos económicos, nutricionales.</p> <p>Menús especiales. Interpreta las indicaciones nutricionales en diferentes patologías Elabora alimentos que se ajusten a las prescripciones del nutricionista Respeta las restricciones en cocina de celíacos, tanto en manipulación, higiene y elaboración Reconoce las equivalencias en el control de hidratos de carbono en una preparación para diabético Prepara platos, presentando el mismo producto, sustituyendo ingredientes Estandariza porciones</p> <p>Elabora productos gourmets con carnes no tradicionales. Elabora fiambres y embutidos Aplica técnicas clásicas y montajes de actualidad. Adquiere conocimientos de presentación y decoración. Maneja aspectos y lenguaje técnico. Relaciona conceptos y técnicas de la pastelería clásica con aplicaciones de nuevas tendencias. Desarrolla la creatividad. Confecciona una carta de postres Conoce y aplica las múltiples combinaciones de texturas y sabores en presentaciones de postres emplatados.</p>
-----------------------	---



EVALUACIÓN

La evaluación por competencias no es sólo la verificación de contenidos o inventario de conocimiento de las personas, es la capacidad de uso de conocimientos en situaciones concretas de vida, de sus condiciones emocionales, habilidades y actitudes para desempeñar determinadas tareas y resolver situaciones problema en un contexto específico de actuación y de acuerdo con los roles sociales que ellas desempeñan. La evaluación está centrada en lo que la persona demuestra saber, saber hacer y saber ser y la calidad de su desempeño solo es posible de ser analizada a través de acciones exigiendo una observación sistemática para que sea posible verificar si hay evidencia de las competencias requeridas.

Un enfoque en educación basada en competencias representa un gran desafío por dos razones. La primera, se relaciona al reconocimiento de que los avances de la ciencia y de la tecnología tienen, en la sociedad contemporánea, una repercusión extraordinaria en el desarrollo de las personas, los procesos de educación profesional y en la inserción de la misma en el mundo del trabajo. La segunda, se refiere al imperativo de buscar soluciones para satisfacer las necesidades, expectativas, exigencias y los intereses del educando de la educación media, en el sentido de desarrollar las competencias: cognitivas relacionadas con el aprender a conocer, socio afectivas ligadas al aprender a ser y convivir con otros; las psicomotoras relativas al aprender a hacer, de modo que ellas puedan insertarse en la sociedad del conocimiento como trabajadores pero, sobre todo, como ciudadanos para el ejercicio pleno de la ciudadanía.

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.

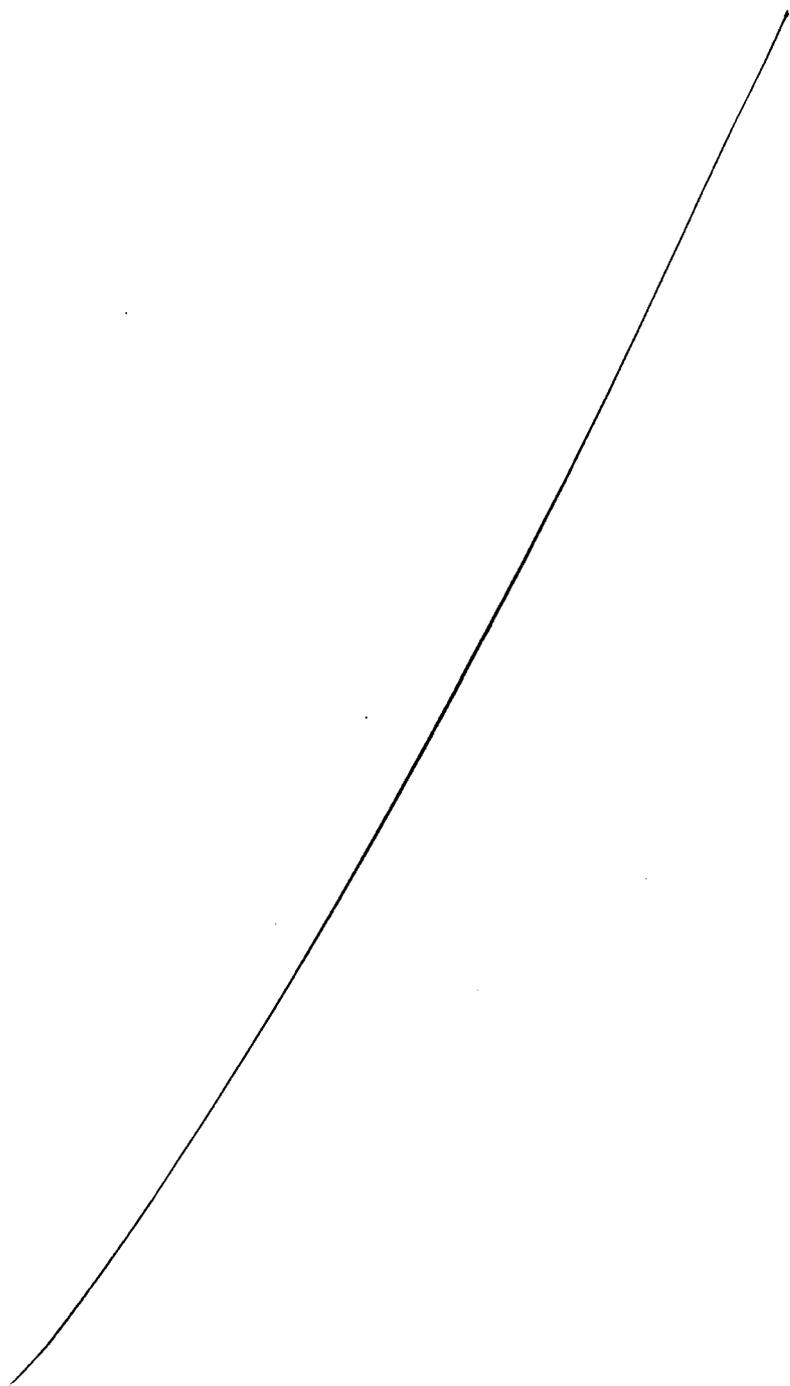
Buscar, seleccionar, interpretar y comunicar información científico-técnico-tecnológica referida al área de formación específica.

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.



12

- 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.

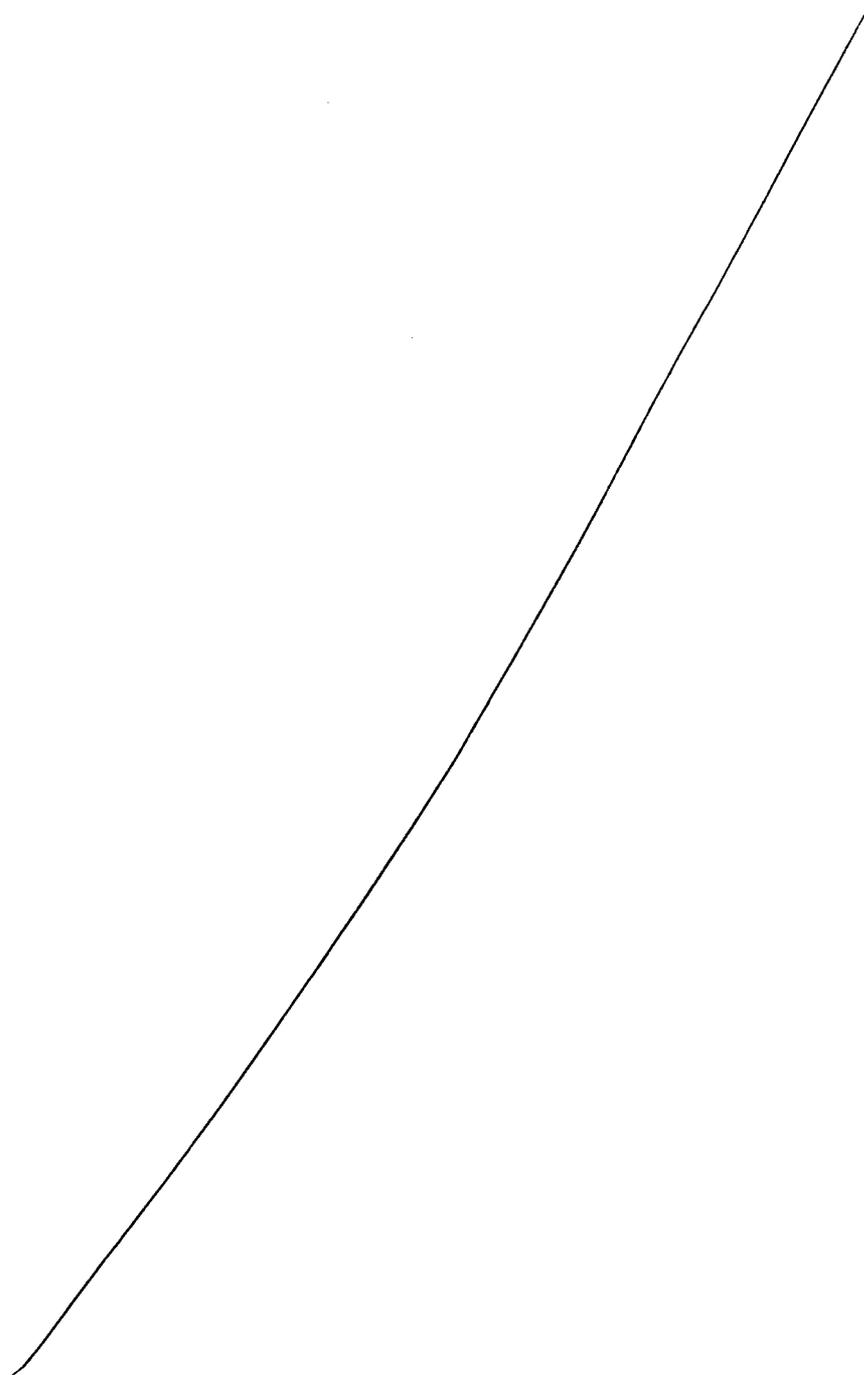
TITULO

BACHILLER PROFESIONAL - TÉCNICO DE NIVEL MEDIO EN GASTRONOMÍA EN LA MODALIDAD ACERCANDO EDUCACIÓN Y TRABAJO

PLAN OPERATIVO

Se recomienda los siguientes aspectos para el desarrollo de esta modalidad:

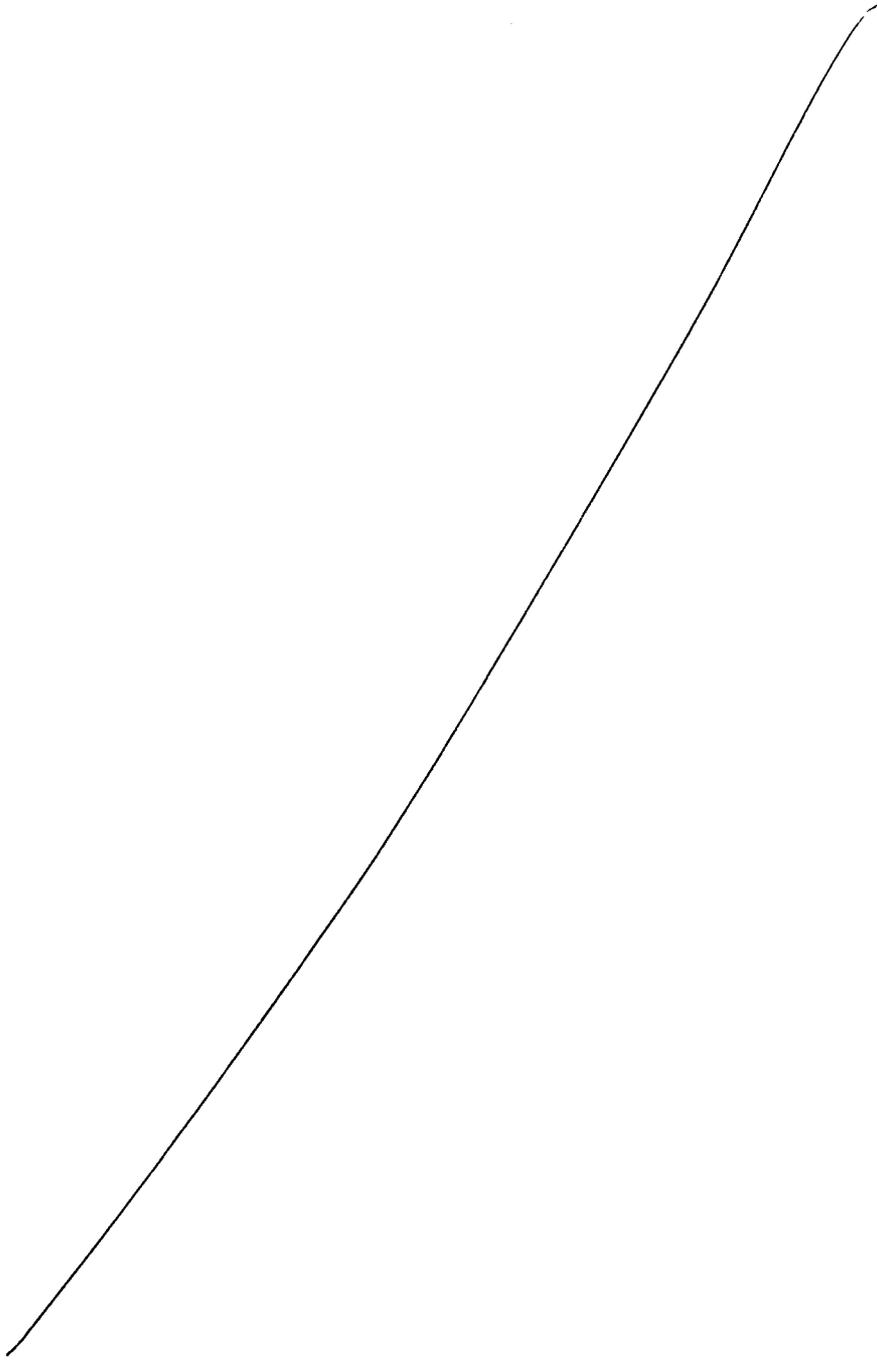
- Para la experiencia piloto se conformará un grupo del BP en donde todos los estudiantes participen de dicha modalidad.
- Se recomienda que las horas en el Centro educativo se organicen los días lunes, martes y miércoles y las horas en el ámbito de trabajo sean los días jueves, viernes y sábado, siempre en acuerdo entre el centro educativo, el estudiante y la empresa.
- Los estudiantes tendrán un Libro de Registro de las actividades que realiza en ambos espacios, los cuales serán completados por el Referente Educativo y el Tutor de la Empresa.
- Se realizará un acuerdo de trabajo entre el centro educativo, el estudiante y la empresa, donde se establecerán los derechos y obligaciones, el cual se anexará en los contratos correspondientes. Además contendrá el detalle de las tareas y funciones que realizará los estudiantes en la empresa, en donde se acordará la modalidad de evaluación del proceso del estudiante.
- En el caso que la empresa se caracterice por el servicio en un área específica de la Gastronomía, se podrá realizar módulos de formación los cuales tendrán una certificación adicional.





**Modalidad
Acercando Educación y Trabajo
Documento Marco**

**Programa Planeamiento Educativo
Programa Administración, Comercialización y Servicios
Programa Educación para el Agro
Programa Procesos Industriales
Programa Educación Terciaria
División de Capacitación y Acreditación de Saberes**



Acercando Educación y Trabajo¹

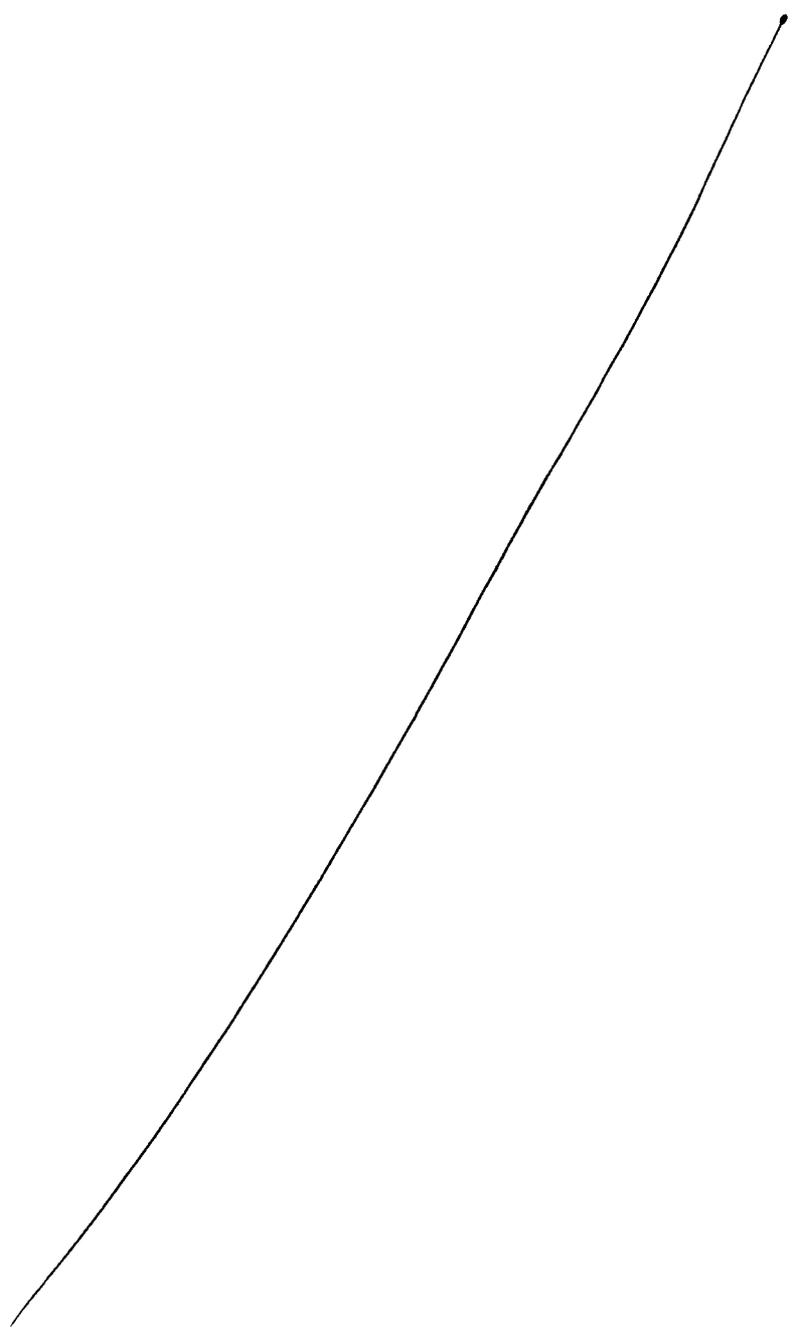
El Consejo de Educación Técnico Profesional -Universidad del Trabajo del Uruguay (CETP - UTU) viene desarrollando desde el 2005 políticas educativas de diversificación curricular, que buscan, entre otras cosas, profundizar el vínculo entre la Educación Técnico Profesional y Tecnológica y el mundo del trabajo. En el entendido que para efectivizar el derecho a la educación se requiere ofrecer un abanico de posibilidades para acceder a la misma, asegurando, además, la posibilidad de acceder a la educación a lo largo de toda la vida.

En el marco de esta modalidad, las políticas educativas del CETP-UTU tienen como eje vertebrador el trabajo como principio educativo. Esta concepción se enmarca en un postulado pedagógico para el cual se define a lo educativo como todo proceso de circulación del patrimonio cultural que tiene lugar en las diferentes interacciones de los seres humanos; que ha sido seleccionado por una sociedad en determinado momento histórico, y que contribuye a la construcción de nuevos sentidos y alternativas y/o reproducción del status quo. El ámbito del trabajo es un espacio privilegiado de construcción de aprendizajes y apropiación de saberes, dado su condición de actividad creadora del hombre y fuente de conocimiento que se origina de manera individual y colectiva, que produce saberes prácticos-teóricos. El hacer supone una reflexión sobre la práctica, supone conocimiento en acción.

El CETP-UTU tiene experiencia en la articulación entre la educación y el trabajo que data de muchos años, específicamente el Ciclo Básico Tecnológico Agrario en régimen de "Alternancia" desde 1997, prácticas implementadas al amparo de la Ley n° 17.230 de Pasantías Curriculares a partir de 2001, Programas Rumbo (desde 2011) y Trayectos (desde 2015) para culminación de Educación Media Básica y Superior respectivamente, Escuelas de Producción en diversas áreas (agrícola, industrial y de servicios) y otras iniciativas que pueden enmarcarse en el Parque Tecnológico de Pando, con Tecnova en Paysandú y con UTE en el Centro de Formación de Paso de los Toros.

En ese sentido, la modalidad de Acercando Educación y Trabajo tiene como referencia la Educación en Alternancia en Francia, el Modelo de Educación Dual de Alemania y de otros

¹ Este documento se elaboró tomando como los insumos generados en el marco del Equipo de Trabajo "En Acción" del CETP-UTU durante el 2016-2018 integrado por Lic. Gabriela Lopéz, Lic. Nicolas Cristina, Mag. Laura Da Luz y Lic. Lorena Guillama.



países de Europa y América que lo han implementado. Vale destacar, que se tomaron de ejemplos dichos modelos para la construcción y definición de un modelo propio, que sea realizable de acuerdo a la realidad productiva de nuestro país.

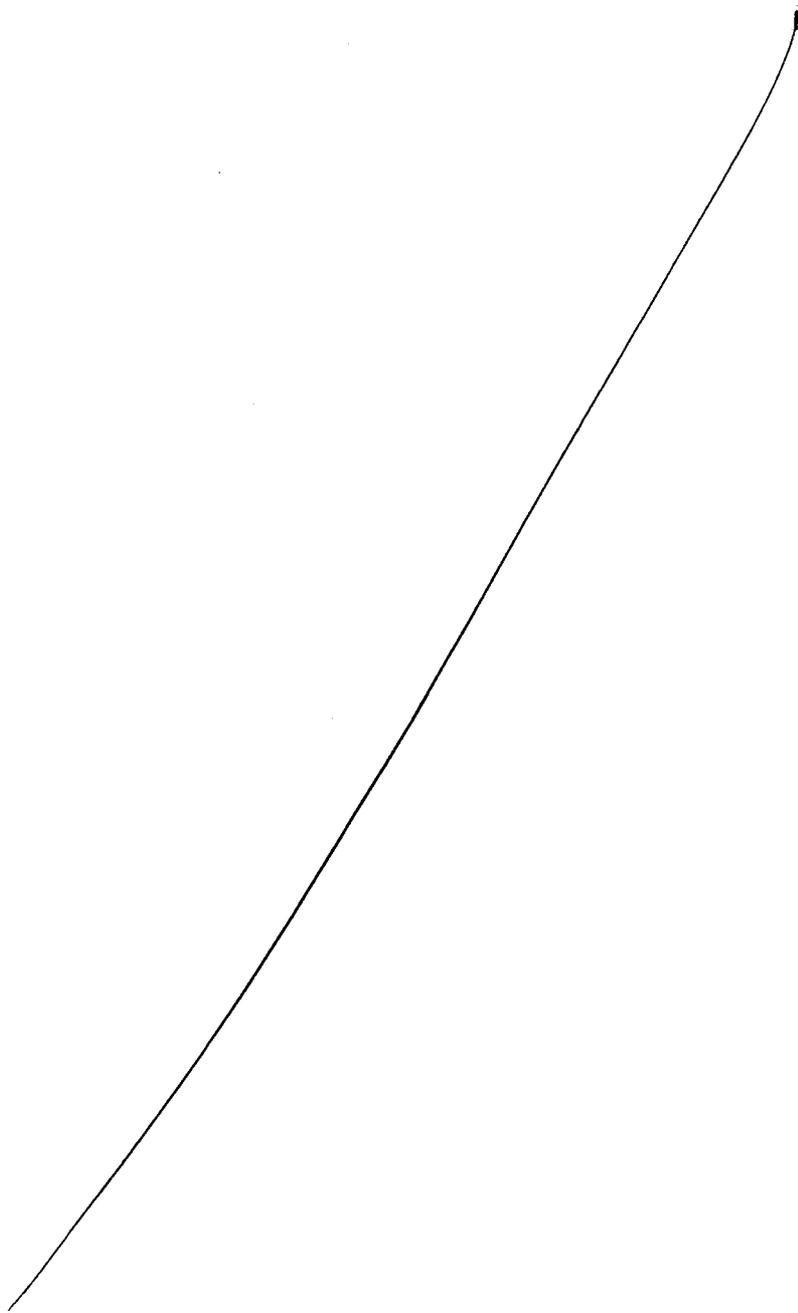
La educación en ámbitos de trabajo se sustenta en el reconocimiento de la relación inherente a teoría y la práctica en el marco de la educación, promoviendo la integración del estudiante en un espacio de trabajo concreto que le permita desarrollar sus competencias profesionales, los conocimientos específicos y generales que hacen al desarrollo de dichas competencias, a fin de lograr una educación integral.

El estudiante es durante toda su formación estudiante - aprendiz y responsable de acciones y procesos de trabajo. En este sentido, se propone una transferencia del aprendizaje escolar al lugar de la producción o desarrollo de servicios, mediante el plan de rotación de los puestos de aprendizaje. Aspecto este fundamental para el conocimiento de la complejidad de los procesos de trabajo.

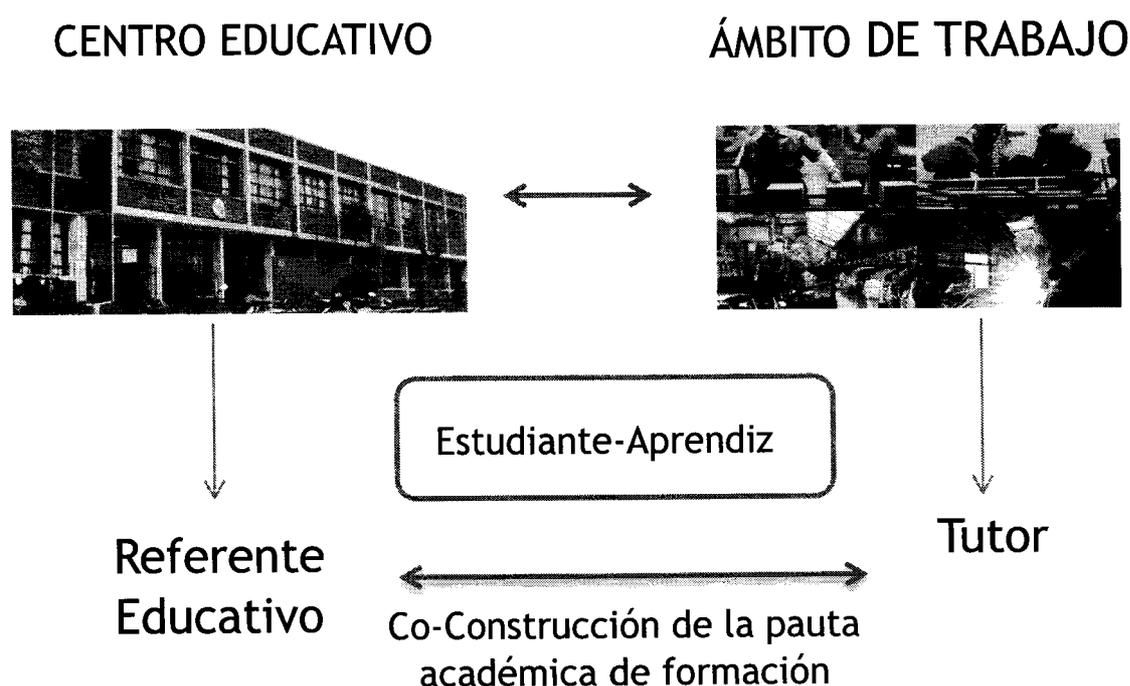
La propuesta tiene importantes ventajas para los aprendices: es una oportunidad de adquirir competencias y calificaciones específicas para el trabajo; se trata de una actividad remunerada: aprenden bajo condiciones laborales reales (máquinas – equipos – procesos laborales, etc.); y permite la identificación con el sector productivo en el que se están formando y con una profesión específica. Está estará dirigido a estudiantes mayores de 15 años con Educación Media Básica finalizada.

En tal sentido, es que esta propuesta metodológica implica un cambio importante en la forma en la cual se desarrolla esta formación. Se establece para esta modalidad el estudiante pasará como mínimo el 30% a 50% de su tiempo realizando prácticas y formación en el ámbito de trabajo dependiendo el sector y la empresa, manteniendo también el vínculo con las actividades didácticas del Centro de Estudios.

Se pretende que las actividades desarrolladas tengan una mayor experiencia práctica y laboral en el ámbito real de trabajo, permitiendo a los estudiantes desarrollar las habilidades, metodologías, técnicas específicas y práctica en su área de trabajo. Estas habilidades muy valoradas en un trabajador, incluyen el liderazgo, la creatividad, la capacidad lingüística, la destreza manual, entre otras. Todas ellas contribuirán a la formación de los estudiantes y les

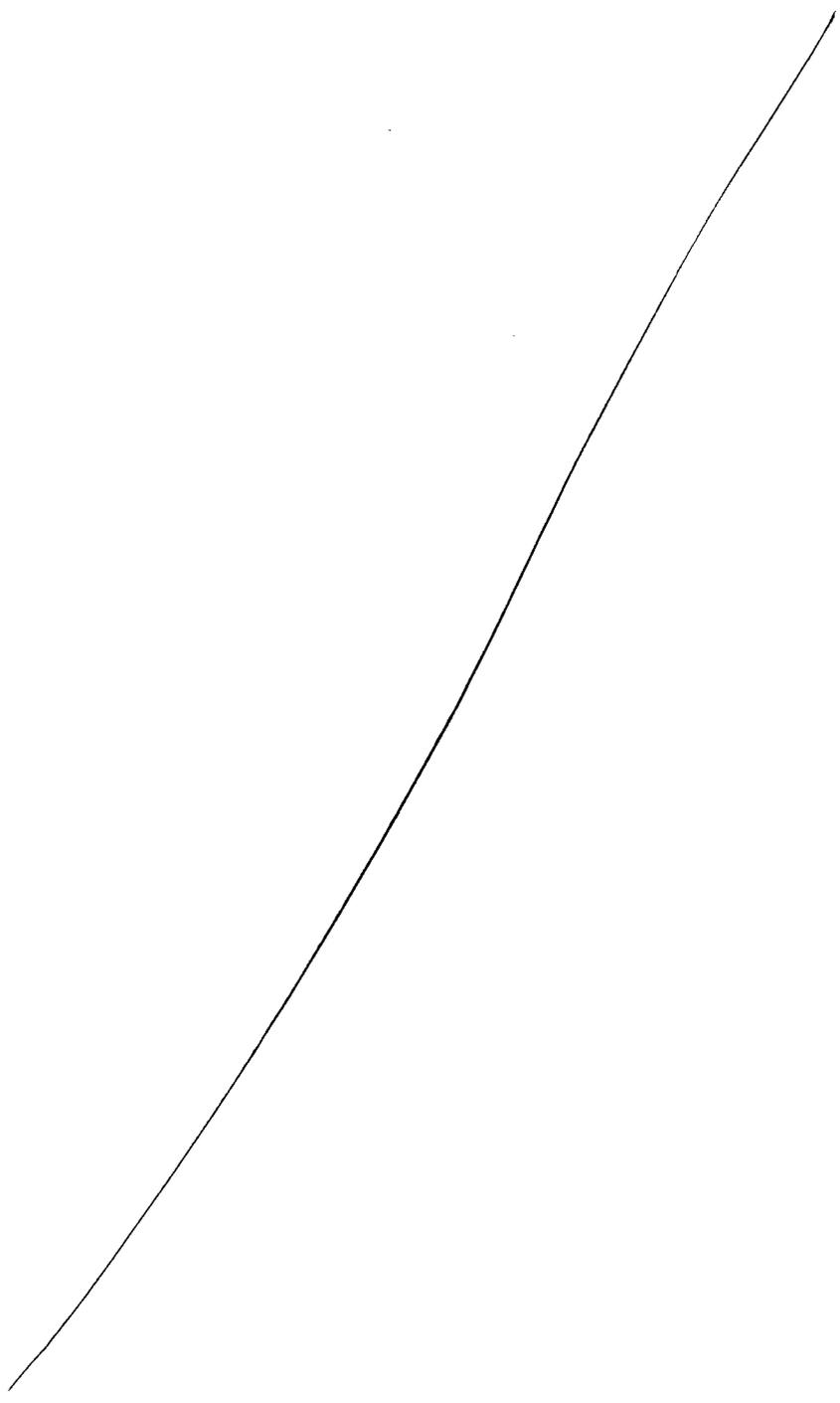


permitirá ir construyendo habilidades para el trabajo. La educación profesional desarrollada en competencias laborales contribuye a los cambios en el proceso de socialización del trabajo, en las formas de pensar y de actuar del sujeto en relación de la actividad productiva y su actuación social. La socialización requiere una amplia y profunda remodelación cultural y psíquica que implica una expresión objetiva de la capacidad para soportar cambios continuos y saber lidiar con imprevistos en el proceso social, económico y político.



Esta modalidad supone la inserción de estudiantes en empresas públicas o privadas en las que desarrollarán parte de su trayecto formativo en complementación con el que transitan en el centro educativo formal de referencia. Las empresas públicas o privadas que deseen participar del modelo deberán cumplir con la normativa vigente y expresar voluntad de participar en el modelo mediante la firma de los contratos correspondientes.

Las empresas además, se comprometen a participar del grupo de trabajo que defina el diseño de la propuesta educativa que introduzca el modelo en las áreas acordadas, contratar bajo la figura de "APRENDIZ" a estudiantes por el período y carga horaria a determinar, proporcionar a los aprendices el conocimiento y las competencias que se correspondan con perfil profesional acordado. Además de suministrar los locales adecuados y el equipamiento



correspondiente para el desarrollo formativo de los aprendices, cumplir con los principios de idoneidad establecidos y nombrar un “TUTOR” o equipo de tutores quienes serán responsables de la formación de los aprendices en el ámbito laboral. Los tutores deben estar calificados en el área que corresponde al perfil profesional acordado y comprometerse a recibir capacitación específica para el rol que deberán asumir así como a coordinar en forma permanente con el referente educativo del CETP-UTU designado para la experiencia. En el Anexo 1 se detallan los perfiles de ambas figuras acordadas en el marco del acuerdo interinstitucional.

ANEXO 1

Mapa Funcional: Perfil Ocupacional “Referente Educativo”

Área de competencia: Centro educativo y empresa/organización formativa donde se implementan experiencias de Formación en el Trabajo.

Función Principal o Propósito Principal:

Programar, articular y coordinar acciones formativas dirigidas a estudiantes en su transcurso educativo entre la Institución Educativa y la Empresa u Organización Formativa, de acuerdo al diseño curricular predeterminado y acordado entre las empresas/organizaciones y los trabajadores (del sector) y las instituciones educativas.

Unidades de Competencia:

UC n° 1: Planificar las acciones formativas complementarias a desarrollar en la institución educativa y en la empresa/organización formativa, de acuerdo con las características de los/as estudiantes², y lo establecido en el plan de formación acordado.

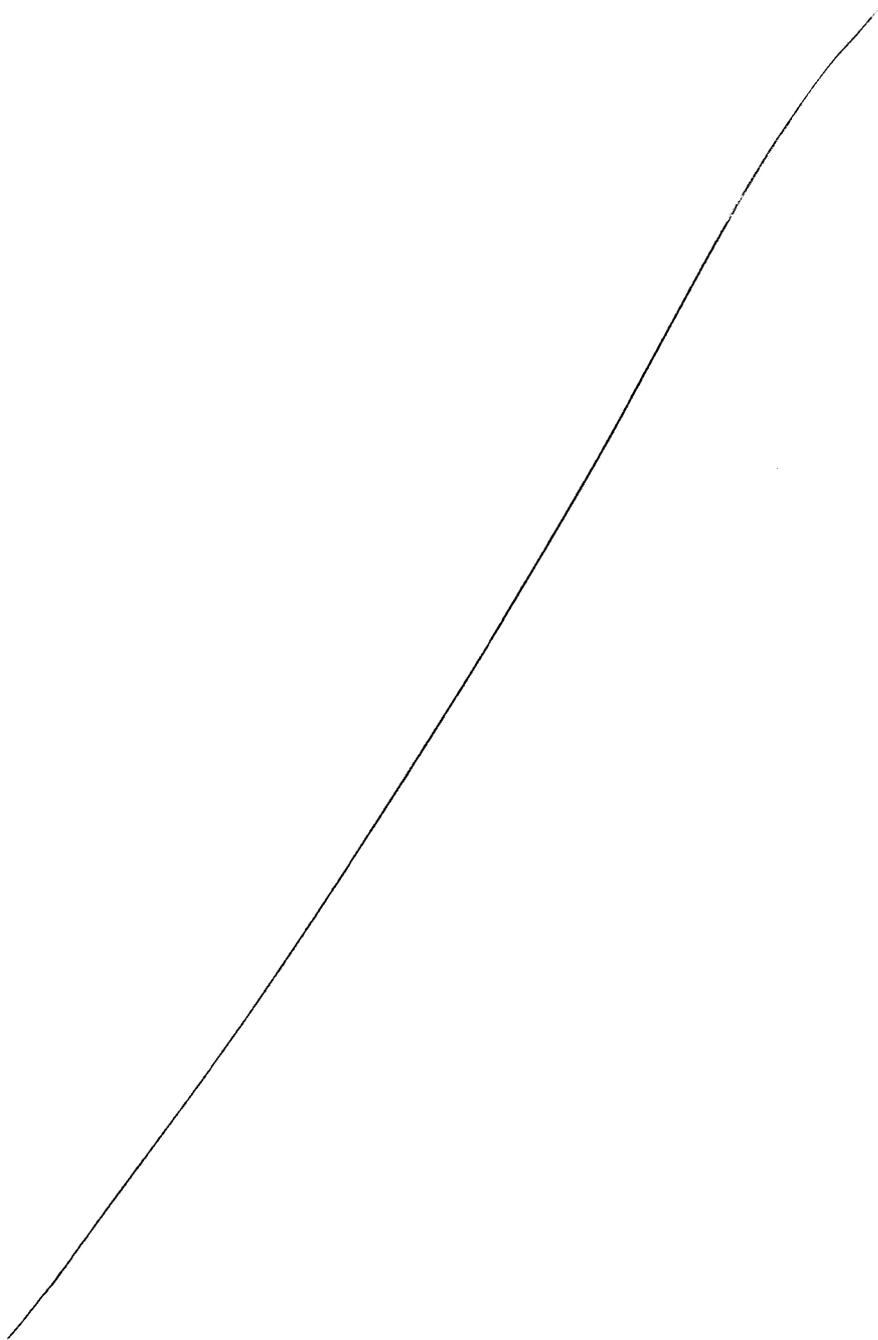
UC n° 2: Apoyar técnica y pedagógicamente el proceso de aprendizaje de los estudiantes en régimen de alternancia según los objetivos de aprendizaje esperados y los procedimientos establecidos en la propuesta académica.

UC n° 3: Facilitar, articular y dinamizar el vínculo entre la empresa/organización formativa y la institución educativa, en relación con los acuerdos establecidos en el convenio.

UC n° 4: Contribuir al cumplimiento de las normas laborales vinculadas a la seguridad e higiene estipuladas en el sector de forma transversal a todas las unidades de competencias, durante las visitas didácticas a las empresas.

UC n° 5: Contribuir activamente en la coevaluación por competencias de los aprendizajes y el desempeño de los/as estudiantes realizando la retroalimentación correspondiente, de acuerdo con los objetivos de aprendizaje esperados, el diseño evaluativo y los procedimientos

² La consideración y contemplación de las “características de los/as estudiantes” es un aspecto que técnicamente debería ser trabajado previamente y de forma conjunta entre “tutores/as de empresas” y “referentes educativos” de las instituciones educativas, bajo el entendido de que existen ciertos aspectos vinculados a los perfiles de los/as estudiantes que son competencia de equipos con especialización pedagógica, educativa y social. Por ejemplo: características cognitivas, sociales y culturales de los/as estudiantes



establecidos en el diseño curricular.

Elementos de Competencia:

[Correspondientes a la UC n° 1]

-Coordinar y planificar junto al tutor/a de la empresa (contraparte técnica), el desarrollo de las acciones formativas en la empresa/organización formativa, de acuerdo a las características de estudiantes/aprendices, y lo establecido en el plan de formación acordado.³

-Organizar la acción formativa, de acuerdo al diseño instruccional establecido en el plan de formación acordado, procedimientos y necesidades de estudiantes aprendices y la empresa/organización.

[Correspondientes a la UC n° 2]

-Construir un ambiente de aprendizaje mediante la acción formativa, de acuerdo a los objetivos definidos en plan de formación, el procedimiento y la metodología establecida.

-Incentivar la participación activa de los/as estudiantes aprendices, de acuerdo a objetivos definidos en plan de formación y objetivos de aprendizaje esperados.

-Fomentar situación y experiencias de aprendizaje de los/as estudiantes aprendices, de acuerdo a objetivos definidos, procedimientos metodológicos y estrategia formativa.

-Monitorear el proceso de aprendizaje y de inserción del estudiante en la empresa de acuerdo a objetivos definidos, procedimientos metodológicos y estrategia formativa.

-Evaluar por competencias los aprendizajes y el proceso del desempeño de los/as estudiantes aprendices y aplicar retroalimentación en el marco de la acción formativa, de acuerdo a objetivos de aprendizaje esperados y diseño evaluativo y procedimiento establecidos en el plan de formación acordado.

[Correspondientes a la UC n° 3]

- Representar a la institución educativa en la interacción para con la empresa/organización formativa.

- Dinamizar y articular la comunicación efectiva entre la institución educativa, lo/as estudiantes y la empresa/organización formativa.

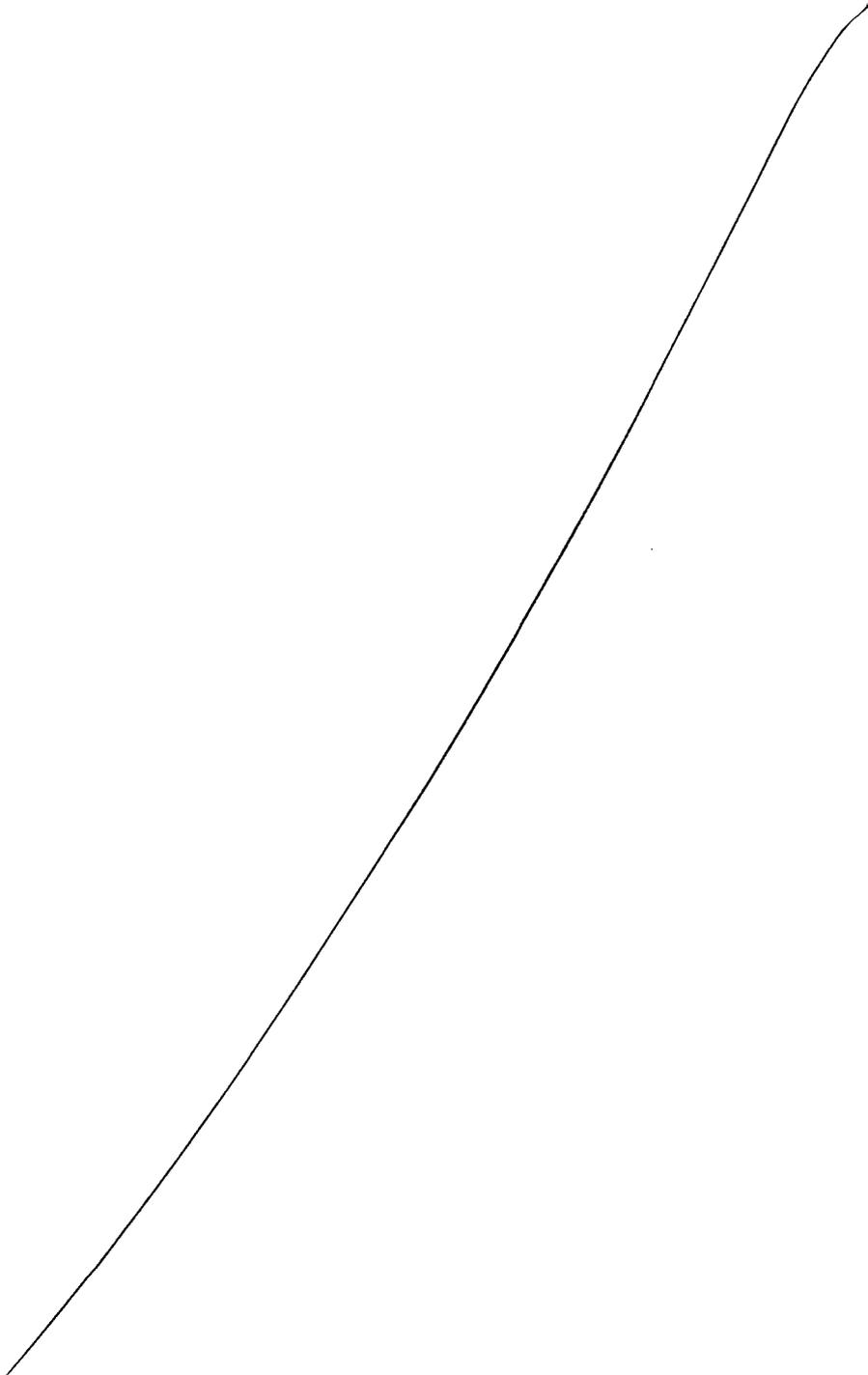
- Recibir y gestionar dudas, inquietudes y planteos provenientes de estudiantes, vinculados a su pasaje por la empresa/organización formativa y la institución educativa.

[Correspondientes a la UC n° 4]

-Velar por la seguridad integral de estudiantes/aprendices de acuerdo a la normativa vigente, notificando y derivando los casos a quien corresponda en caso de existir omisiones en este sentido.

- Intercambiar y articular acciones e ideas para con lo/as tutores de la empresa formativa, en

³ Esto supone, entre otras cosas relacionar las actividades de la acción formativa a realizar dentro de la empresa/organización formativa y la institución educativa, según las características de los/as estudiantes aprendices, de los recursos materiales disponibles y del diseño instruccional establecido en el plan de formación acordado (entre empresa/organización formativa e institución educativa).



lo que refiere las normativas de seguridad laboral.

[Correspondientes a la UC n° 5]

- Verificar que el estudiante realice las actividades de acuerdo a objetivos definidos en el plan de formación y aprendizaje esperados.
- Recolectar información acerca del desempeño del/la estudiante y evaluar conjuntamente con el tutor/a de empresa, en base a un enfoque de competencias.
- Realizar de forma conjunta con el tutor/a de empresa, la retroalimentación correspondiente al estudiante, con el fin de lograr los objetivos propuestos en el plan de formación acordado.

Mapa Funcional: Perfil Ocupacional “Tutor/a de Empresas Formativas”

Función Principal o Propósito Principal:

Facilitar aprendizajes de estudiantes en su transcurso educativo en la empresa u organización formativa, de acuerdo con el plan de formación predeterminado y acordado entre las empresas/organizaciones y los trabajadores (del sector) y las instituciones educativas.

Unidades de Competencia:

UC n° 1: Planificar el desarrollo de las acciones formativas en la empresa/organización formativa, de acuerdo con las características de los/as estudiantes⁴, y lo establecido en el plan de formación acordado entre las empresas/organizaciones y los trabajadores (del sector) y las instituciones educativas.

UC n° 2: Implementar las acciones formativas dentro de la empresa/organización formativa, según los objetivos de aprendizaje esperados y los procedimientos establecidos.

UC n° 3: Cumplir las normas laborales vinculadas a la seguridad e higiene estipuladas en el sector de forma transversal a todas las unidades de competencias.

Elementos de Competencia:

[Correspondientes a la UC n° 1]

-Adecuar las actividades de la acción formativa dentro de la empresa/organización formativa, según las características de los/as estudiantes aprendices⁵, de los recursos materiales disponibles, y del diseño instruccional establecido en el plan de formación acordado (entre empresa/organización formativa e institución educativa).

⁴ La consideración y contemplación de las “características de los/as estudiantes” es un aspecto que técnicamente debería ser trabajado previamente y de forma conjunta entre “tutores/as de empresas” y “referentes educativos” de las instituciones educativas, bajo el entendido de que existen ciertos aspectos vinculados a los perfiles de los/as estudiantes que son competencia de equipos con especialización pedagógica, educativa y social. Por ejemplo: características cognitivas, sociales y culturales de los/as estudiantes.

⁵ Idem.

20

- Organizar la acción formativa, de acuerdo con el diseño instruccional establecido en el plan de formación acordado, procedimientos y necesidades de estudiantes aprendices y la empresa/organización.
- Coordinar y planificar junto al referente educativo (contraparte técnica, de la institución educativa), el desarrollo de las acciones formativas en la empresa/organizaciones formativas, de acuerdo con las características de estudiantes/aprendices, y lo establecido en el plan de formación acordado entre las empresas/organizaciones y las instituciones educativas.

[Correspondientes a la UC n° 2]

- Construir un ambiente de aprendizaje⁶ mediante la acción formativa, de acuerdo con objetivos definidos en plan de formación, procedimiento y metodología establecida.
- Incentivar la participación activa de los/as estudiantes aprendices, de acuerdo con objetivos definidos en plan de formación y objetivos de aprendizaje esperados.
- Fomentar situación y experiencias de aprendizaje de los/as estudiantes aprendices, de acuerdo con objetivos definidos, procedimientos metodológicos y estrategia formativa.
- Monitorear el proceso de aprendizaje y de inserción del estudiante en la empresa de acuerdo con objetivos definidos, procedimientos metodológicos y estrategia formativa.
- Evaluar por competencias los aprendizajes y el proceso del desempeño de los/as estudiantes aprendices y aplicar retroalimentación en el marco de la acción formativa, de acuerdo con objetivos de aprendizaje esperados y diseño evaluativo y procedimiento establecidos en el plan de formación acordado entre empresa/organización formativa e institución educativa.

[Correspondientes a la UC n° 3]

- Velar por la seguridad integral de estudiantes/aprendices de acuerdo con la normativa vigente.
- Aplicar y controlar la higiene personal de acuerdo con la normativa vigente.
- Velar por el mantenimiento de las áreas de trabajo y las instalaciones en condiciones adecuadas para prevenir los riesgos personales, sociales y ambientales.

⁶ Una de las actividades clave para la construcción de un “ambiente de aprendizaje” adecuado, consiste en la realización de la inducción de estudiantes al predio/establecimiento y al equipo humano de la empresa.