



ANEP



UTU

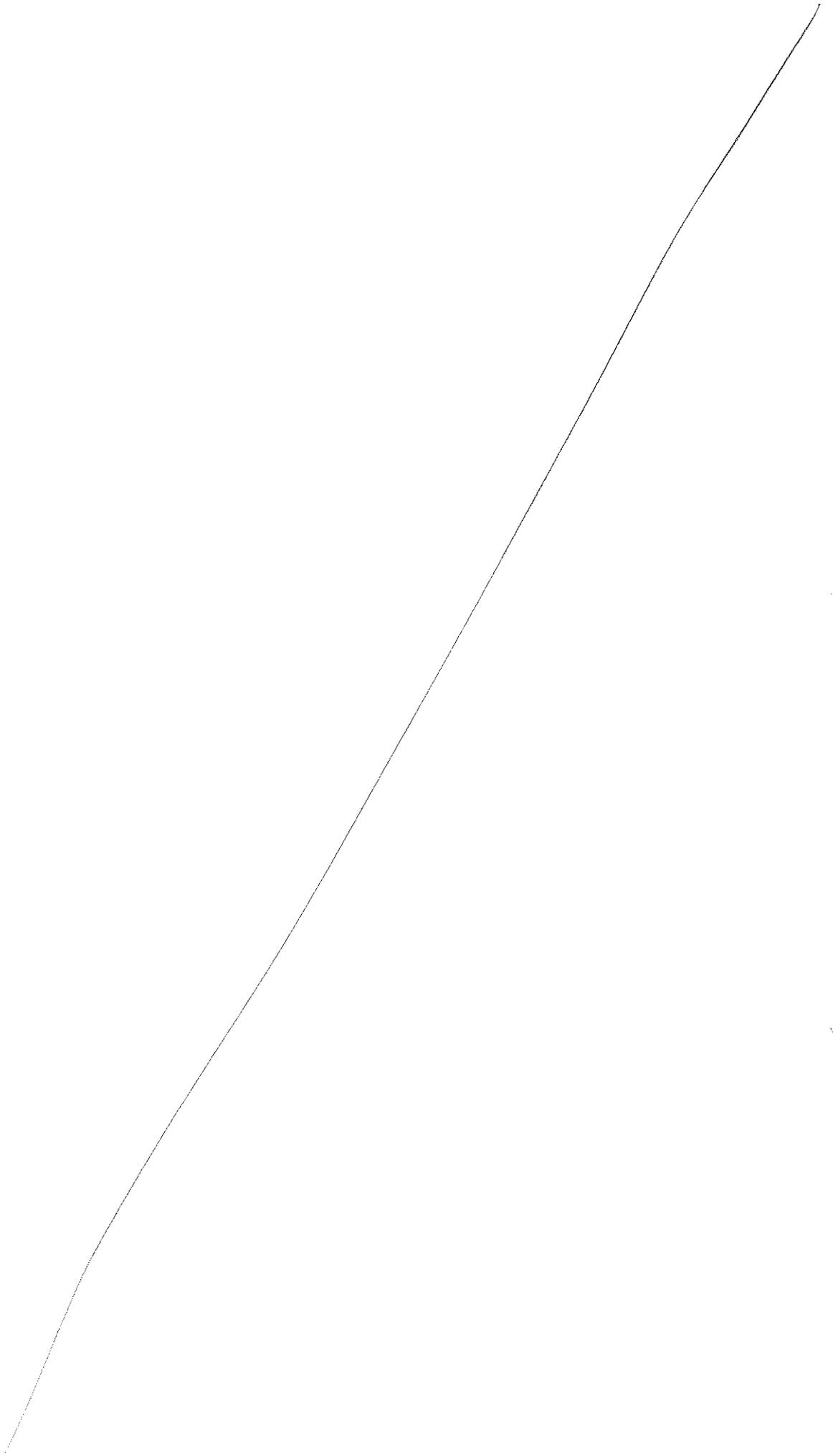
DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONALDirección General de Educación Técnico Profesional
Dirección Técnica de Gestión Académica
Departamento de Diseño y Desarrollo Curricular

ESQUEMA DE DISEÑO CURRICULAR

Identificación	Código SIPE	DESCRIPCIÓN			
Tipo de Curso	059	Capacitación Profesional de Profundización			
Orientación	19G	Profundización en decoración de tortas			
Sector	712	Gastronomía			
Área de Asignatura	016	Arte Culinario I			
Asignatura	08871	Taller de Profundización en decoración de tortas			
Modalidad	Presencial				
Perfil de Ingreso	Capacitación Profesional Inicial Introducción a la decoración de tortas aprobada. Comprobada idoneidad en decoración de tortas y EMB aprobada.				
Duración	Horas totales:	Horas semanales:	Semanas		
	90	5	15		
Perfil de Egreso	<p>Las competencias adquiridas en este curso le permitirán al egresado:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Identificar y cumplir las normas de seguridad e higiene ● Aplicar las técnicas avanzadas de decoración de tortas. ● Identificar las características de tortas de vanguardia. ● Realizar decoraciones complejas para diversos eventos. ● Poner en práctica actitudes de comunicación y trabajo colaborativo. 				
Créditos Educativos y Certificación	Certificado	Capacitación Profesional de Profundización en decoración de tortas			
Nº Resolución del CETP	Fecha de presentación:	Exp. Nº	Res. Nº	Acta Nº	Fecha __/__/__

Nota:

SIPE: Sistema Informatizado de Planillado Escolar – Programa Planeamiento Educativo, Área Programación de Cursos y Divulgación de la Oferta.



1. FUNDAMENTACIÓN

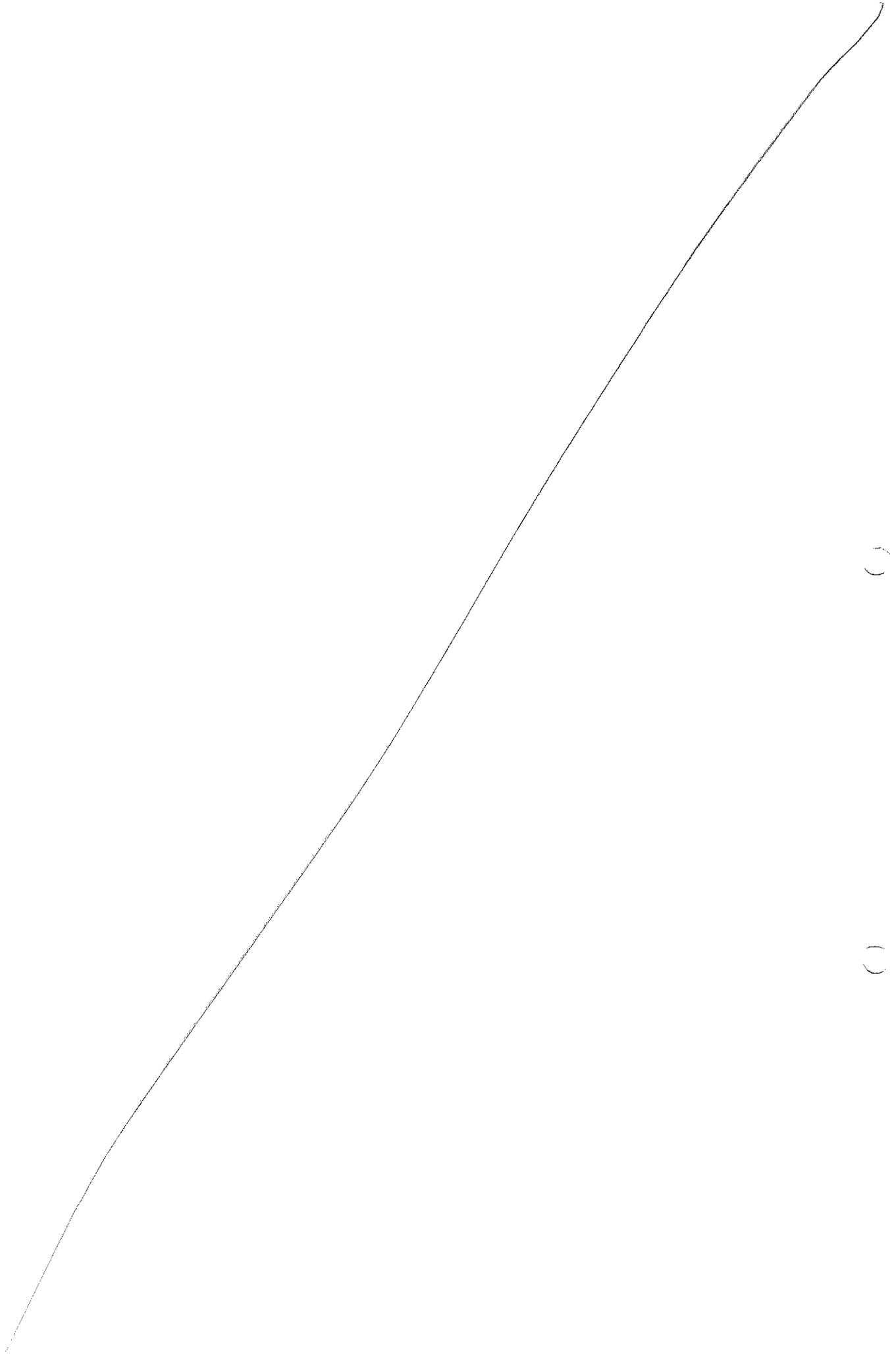
La gastronomía ha tenido un gran crecimiento en los últimos años tanto a nivel nacional como internacional. La sobreexposición mediática de reconocidos referentes del rubro gastronómico mediante contenidos multimedia ya sea a través un programa de televisión pasando por un canal de youtube o hasta redes sociales como pinterest o instagram; han generado un nuevo mercado con un potente futuro por delante.

A palabras de la historiadora, escritora, y experta gastronoma española Almudena Villegas:

No hace tanto tiempo que la gastronomía carecía de interés para el gran público. Era un territorio inexplorado y cosa de gourmets, un asunto extravagante y algo exótico quizás: la buena comida, más allá de la mucha comida. Sin embargo, en los últimos años, el impulso espectacular que ha disfrutado, llevándola a ser incluso objeto de entretenimiento de masas, ha introducido una cierta banalización del término. La gastronomía ha invadido el espacio público con enorme fuerza, animada por el consumo de comidas variopintas, por su utilización como sujeto de entretenimiento en diferentes espectáculos, e incluso se ha convertido en objeto de récords, de estrategias de marketing y de un gran movimiento que funcionó realmente bien para conseguir venta de productos. En realidad, nada más simple que el uso de la natural inclinación hacia el buen comer, exacerbado por el interés mercantil. Ha sido un fenómeno relevante y en cierto modo necesario, porque detrás de esta fachada se han creado tendencias de auténtico interés, las cuales han implicado a muchos sectores, desde cocineros a productores e investigadores.¹

La cocina (tanto de elaboraciones dulces como saladas) es una de las principales áreas de la gastronomía que se ha visto afectada por estos cambios, los cuales sin lugar a dudas se ven reflejado en el mercado laboral actual ya que no solo es de interés de cocineros, si no que es centro de atención de diversos especialistas quienes realizan variados aportes a la misma, fomentando así un mercado cada vez más dinámico y competitivo. Por ello, no es suficiente la formación en el oficio, si no también es necesaria la formación técnico-tecnológica para poder conocer, por ejemplo, las transformaciones que sufren los alimentos antes, durante y después de cocidos; la normativa vigente en cuanto a sanidad, seguridad e higiene

¹ Extraído de *Ciencias de la Gastronomía. Teoría y Método*. Editorial Almuzara. Año 2019.



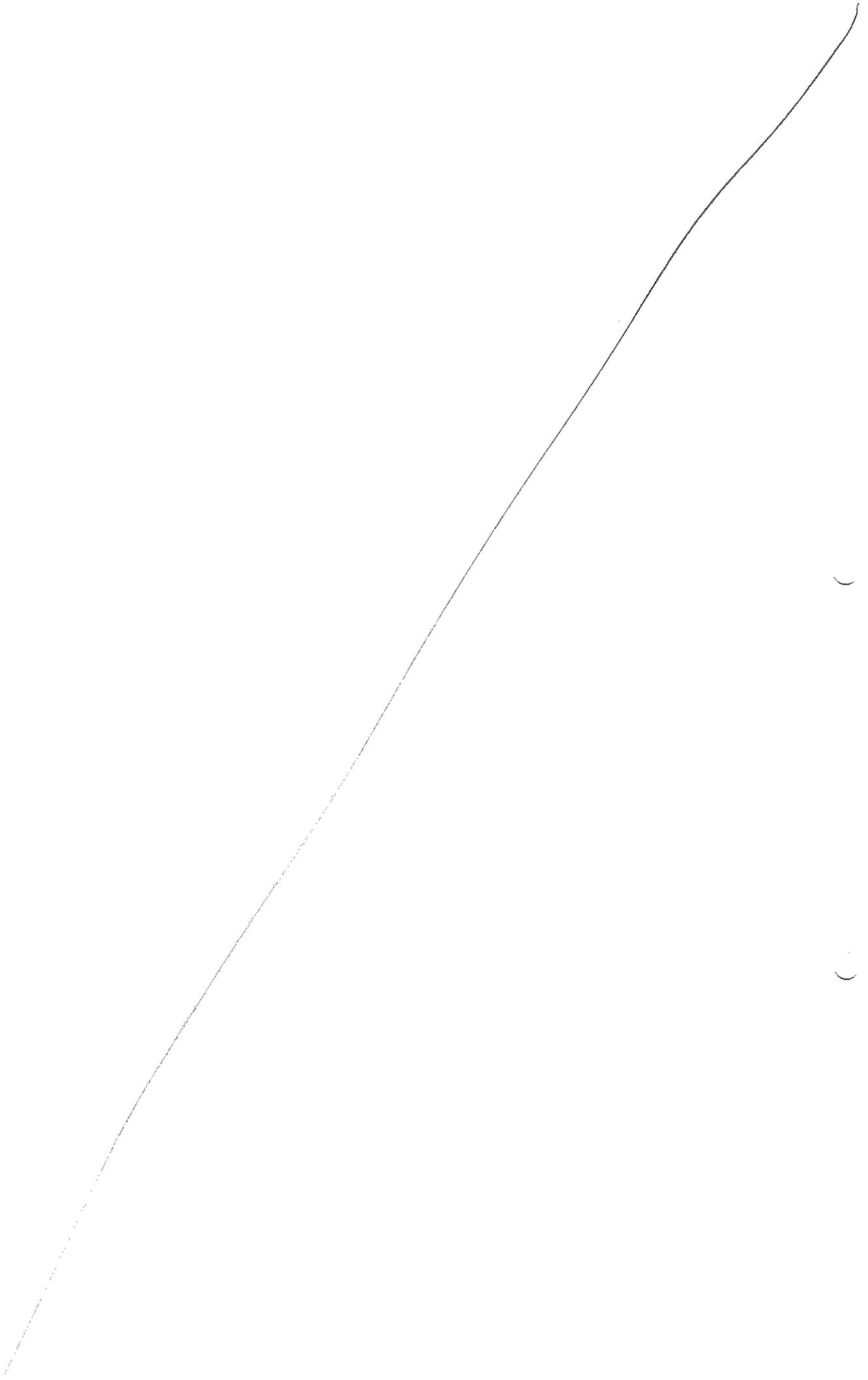
()

()

alimentaria; valor nutricional, sobre la base del conocimiento de las técnicas básicas que hacen a la cocina.

Esta capacitación propone brindar a los estudiantes los conocimientos avanzados en todo lo referente a la decoración de tortas, tanto teóricos como prácticos, con una gran énfasis en estos últimos pero sin descuidar los fundamentos necesarios para entenderlos y ejecutarlos de forma correcta. Su centro será la formación técnico-tecnológica, es decir, el correcto desarrollo de habilidades y destrezas que posibiliten la idoneidad y la resolución práctica de las técnicas básicas que hacen a la cocina con sus fundamentos correspondientes.

Esta capacitación le permitirá al estudiante posicionarse de forma competitiva en el mercado laboral actual ocupando un puesto en el área operativa mediante la adquisición de destrezas sólidas propias del área de la decoración pudiendo reflexionar de forma crítica en su proceder.



2. OBJETIVOS

2.1. OBJETIVO GENERAL

- Adquirir técnicas avanzadas sólidas propias de la decoración.

2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar y cumplir estrictamente las normas de seguridad e higiene.
- Desarrollar competencias avanzadas a nivel técnico y tecnológico en decoración de tortas.
- Elaborar tortas con técnicas de vanguardia.
- Modelar figuras y flores en azúcar.
- Poner en práctica actitudes de comunicación y trabajo colaborativo (brigadas).

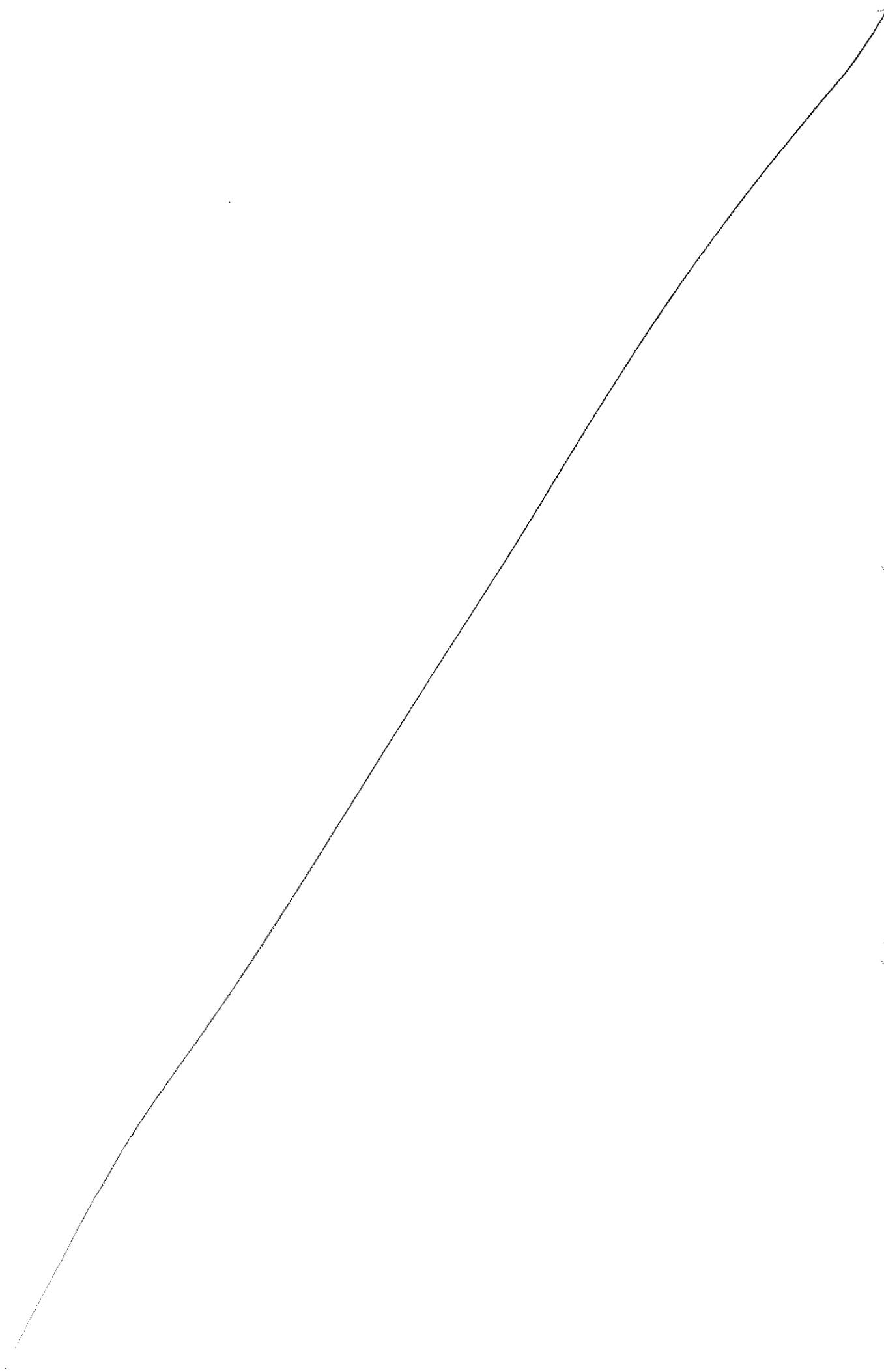
3. PERFIL DE EGRESO

Una vez aprobada la capacitación el estudiante será capaz de:

1. Identificar y cumplir las normas de seguridad e higiene
2. Aplicar las técnicas avanzadas de decoración de tortas.
3. Identificar las características de tortas de vanguardia.
4. Realizar decoraciones complejas para diversos eventos.
5. Poner en práctica actitudes de comunicación y trabajo colaborativo (brigadas).

()

()

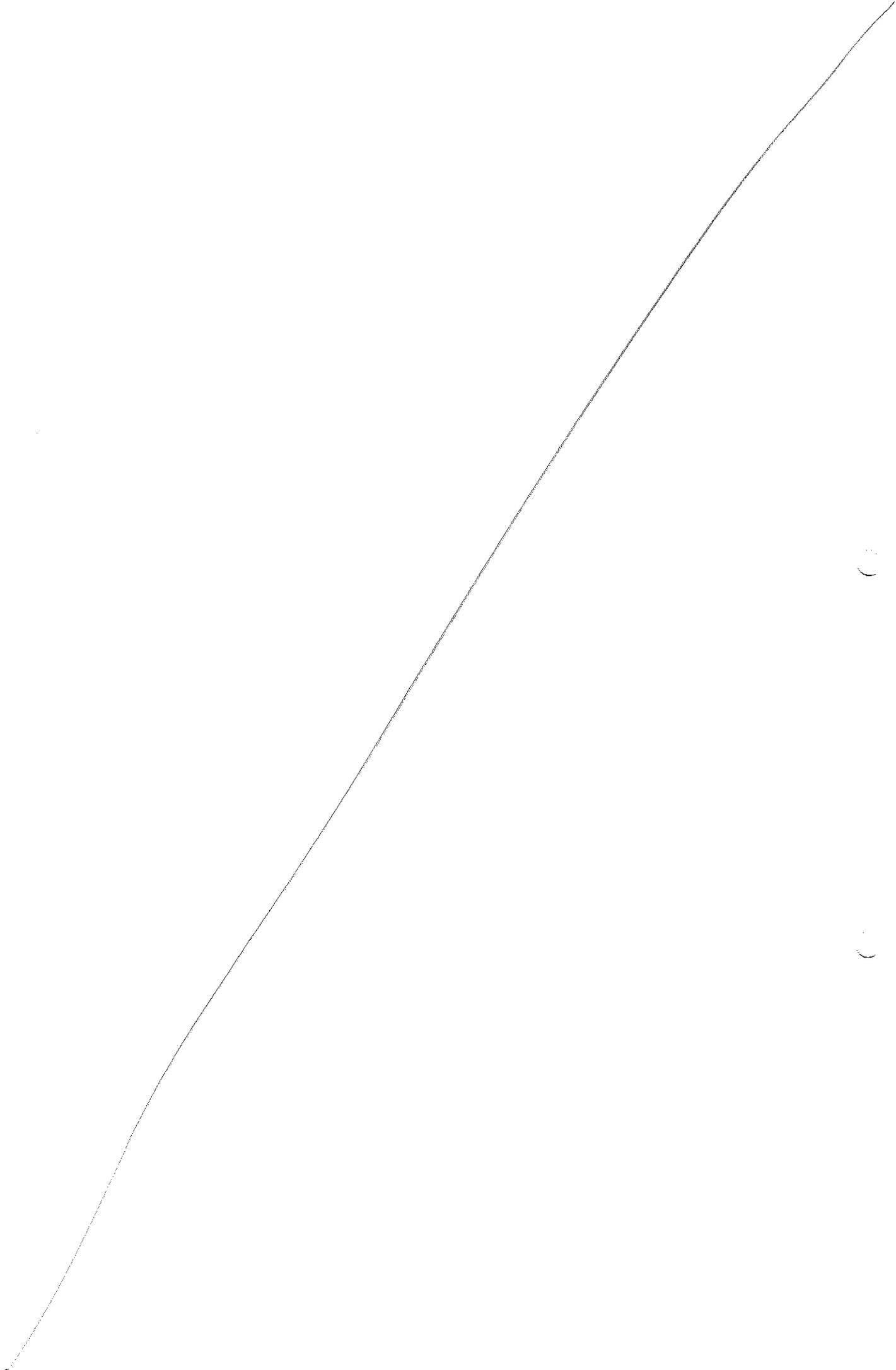


4. CONTENIDOS

(Horas Totales: 90, Horas por semana: 6, Semanas totales: 15)

Unidad	Contenidos	Horas
Modelado de figuras	Modelado de formas básicas, armado de figuras con estructuras de alambre.	18
Modelado de flores	Modelado de flores en azúcar con estructura de alambre. Modelado de hojas y flores en papel de arroz.	12
Tortas de vanguardia	Forrado de tortas doble altura con bordes perfectos.	6
Técnicas sobre fondant	Pintura, collage y texturas sobre fondant.	18
Montaje de tortas	Montaje de torta (o maqueta) de varios niveles (pisos).	6
Proyecto final	Armado de torta en 3 niveles o más.	24
Evaluación	Presentación de mesa que incluya el proyecto final.	6
Total		90

Observación: Los contenidos teóricos correspondientes a cada unidad se abordarán de forma integral durante el dictado de la misma, considerando que el curso debe centrarse en la práctica de las técnicas culinarias.



5. PROPUESTA METODOLÓGICA

En la planificación y desarrollo de la capacitación el docente:

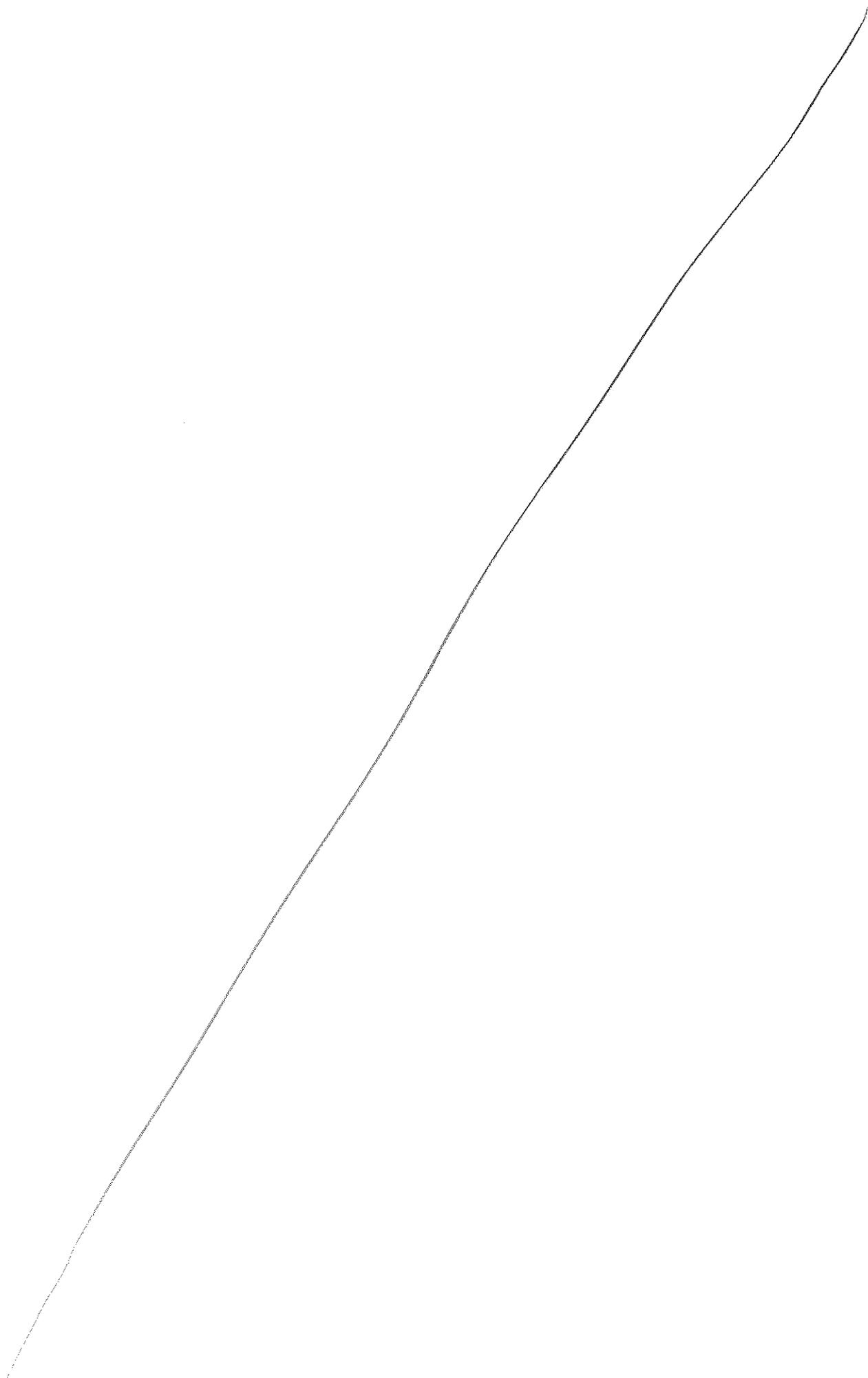
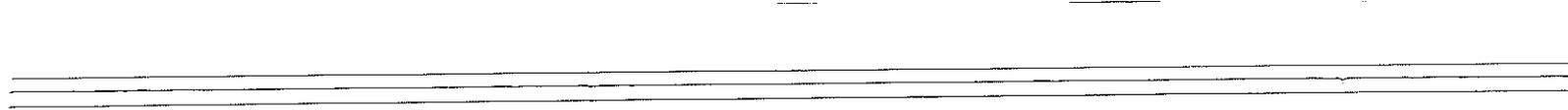
- Realizará las demostraciones correspondientes a cada nueva técnica básica, armado y presentación en cada elaboración, estandarizando porciones.
- Tomará en cuenta la situación económica, social y cultural, para contextualizar las diferentes elaboraciones como también los ingredientes a utilizar.
- Enmarcará la práctica con la información tecnológica correspondiente y hará referencia constantemente a las buenas prácticas, utilizando la demostración como estrategia de apertura de clase.
- Creará responsabilidad en el cuidado y manejo adecuado de los alimentos, así como la higiene personal, de equipamientos, máquinas y utensilios.
- Actualizará los contenidos teóricos en base a la última bibliografía existente.
- Considerará los avances de las técnicas culinarias a efectos de ofrecer al estudiante una formación actualizada acorde a la realidad del momento.
- Recurrirá al uso de las tecnologías de la información y comunicación (TIC) para enriquecer sus prácticas.
- Fomentará una evaluación formativa y por tanto continúa; atendiendo contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales.

6. EVALUACIÓN

La evaluación posee un enfoque que toma como eje la formación integral del estudiante desde una visión **formativa** y por tanto continúa; atendiendo los contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales; donde confluyen el campo educativo y el laboral. Se fomentará en el estudiante: el trabajo colaborativo, la reflexión, la autonomía, el respeto por el otro, la seguridad y la confianza; propiciando así este tipo de evaluación.

La retroalimentación estará presente durante todo el proceso de evaluación, recomendando el uso de rúbricas, donde el estudiante sea partícipe en su elaboración, conociendo previamente: qué se evaluará, cómo se hará y con qué niveles; como también las posibles formas de mejorar su trabajo para alcanzar la meta perseguida.

Ejemplo de rúbrica básica:



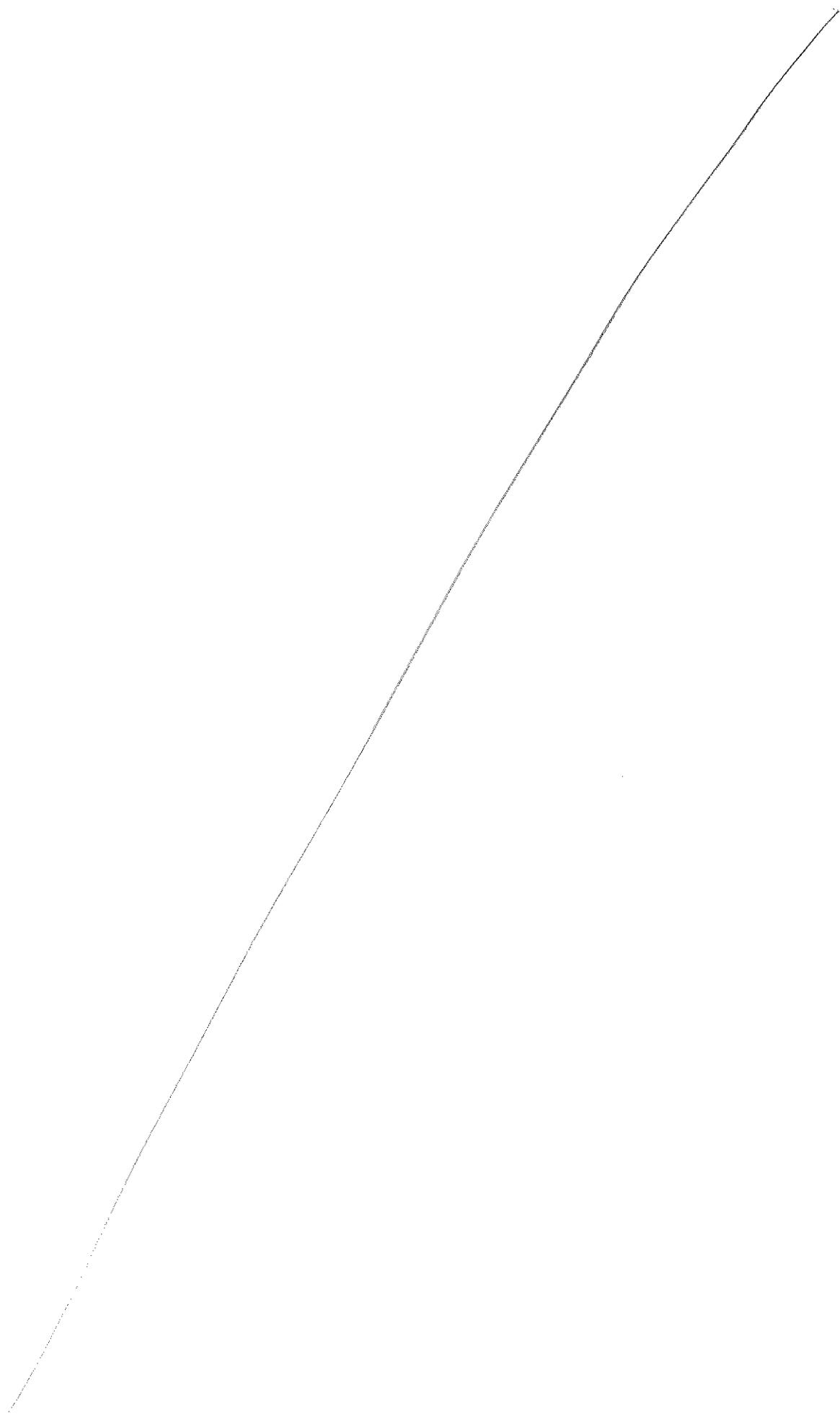
))

))

- 6 palotes medianos
- 6 tapetes de silicona
- 6 juegos de estecas medianas
- 4 jarras medidoras
- 4 juegos de tazas y cucharas medidoras
- 1 exprimidor
- 2 tijeras gastronómicas en acero inoxidable

8. BIBLIOGRAFÍA

- Duchene L., Jones B., (2000), Guía completa de las técnicas culinarias Postres. Barcelona. Blume.
- Gross O., (2011), Chocolate. Buenos Aires. Planeta.
- Gross O., (2021), Pastelería sin secretos. Montevideo. Planeta.
- Hermé P., (2004), Larousse de los postres. España. Larousse.
- Torreblanca, P. (2013). La cocina dulce. Barcelona. Grupo Vilbo.
- IMPO (1994). Reglamento Bromatológico Nacional, Decreto 315/994. Montevideo, Uruguay.
- Mc Gee, H. (1984). La cocina y los alimentos. Estados Unidos. Debate.
- Koppmann, M., (2013). Nuevo manual de gastronomía molecular. El encuentro entre la ciencia y la cocina. Buenos Aires, Argentina. Siglo veintiuno.



()

()