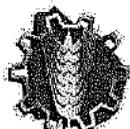


2



ANEP



UTU

DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL

Proyecto Adecuación Pedagógica en CTT Gastronomía

Plan experimental
Modalidad
Educación en Ámbitos de Trabajo

Equipo de Trabajo:

Departamento Desarrollo y Diseño Curricular: Lorena Guillama - Jorge Mendez
Programa Educación Terciaria - Coordinadora técnica: Leticia Satrano
Departamento Educación en Ámbitos del Trabajo: Esteban Rodríguez
Docente técnico: María Carvallo

Índice

Contenido

1. Cometido	3
2. Implicancia: Modalidad Educación en Ámbitos de Trabajo en DGETP-UTU	3
2.2 Marco normativo	5
3. Propuesta curricular – Curso Técnico Terciario en Gastronomía	5
3.1 Antecedentes	5
3.2 Objetivo de la adecuación pedagógica	6
3.3 Propuesta de Adecuación Pedagógica	6
3.4 Adecuación del Esquema Curricular	6
4. Esquema Curricular CTT Gastronomía	8
4.1 Adecuación de la Evaluación	9
5. Metodología	11
5.1 Contenidos temáticos	11
5.2 Proyecto	12
6. Título	12
7. Plan Operativo	13
8. Desarrollo de cursado	13
8.1 Transversalidad	13
9. ANEXOS	14
9.1 Docente Referente	14
9.2 Empresa Formadora	14
9.3 Perfil: Tutor/a de Empresas Formativas	15
9.4 Plan de Formación (rotación)	16

3

1. Cometido

El presente documento contiene la propuesta de Adecuación Pedagógica para el CTT Gastronomía en la Modalidad de Educación en Ámbitos de Trabajo de la DGETP-UTU.

En el proceso de construcción de la propuesta participan el Programa de Educación Terciaria - Departamento de Diseño y Desarrollo Curricular. Así como también, participaron áreas técnicas de la DGETP-UTU, a través de la coordinación de Gastronomía y el departamento de Educación en Ámbitos del Trabajo.

El objetivo de este proyecto es el desarrollo de esta modalidad en el área de la Gastronomía en relación al desarrollo profesional, que permita articular el mundo de la educación y el mundo del trabajo en el proceso de formación del estudiante.

2. Implicancia: Modalidad Educación en Ámbitos de Trabajo en DGETP-UTU

El DGETP - UTU viene desarrollando 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 ese marco, las políticas educativas del DGETP-UTU tienen como eje vertebrador el trabajo como principio educativo, que se enmarca en una concepción pedagógica para la 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. Actualmente en el marco del desarrollo de la Transformación Curricular Integral (TCI) se propicia la

metodología de educación en ámbitos del trabajo como una opción de la educación formal obligatoria.

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 fundamental para el conocimiento de la complejidad en 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.

En ese marco, es que esta propuesta metodológica implica un cambio importante en la forma en la cual se desarrolla esta formación. Se establece para esta experiencia que el estudiante pasará de forma gradual y en ascenso desde un 30%, a un 50% realizando prácticas y formación en el ámbito de trabajo, manteniendo también el vínculo con las actividades didácticas del centro de estudios.

Las actividades desarrolladas cuentan con 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

9

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.

2.2 Marco normativo

Todas las actividades laborales deben contar con un vínculo formal entre la empresa y el estudiante (aprendiz-contrato de práctica formativa) enmarcadas en la legislación vigente, a saber las Leyes: N° 19.973 (Regulación de políticas de empleo) decreto reglamentario 308/021, en lo correspondiente a Prácticas formativas (sección sexta), estando exceptuada la modalidad de prácticas no remuneradas (art. 46). Y la Ley 17.230 (Ley de pasantías-UTU) al momento de la aprobación de este documento. Las actividades desarrolladas en el ámbito del trabajo serán remuneradas, sin excepción, estando exceptuada la modalidad de pasantías no remuneradas (decreto 425/001).

3. Propuesta curricular – Curso Técnico Terciario en Gastronomía

3.1 Antecedentes

En el Uruguay se han desarrollado diversas propuestas en los últimos años acrecentando el vínculo entre las instituciones educativas y el mundo del trabajo. Si bien, existían previamente lazos que conjugaban distintos trayectos educativos, se empieza a abordar la educación en el ámbito del trabajo analizando los modelos de alternancia y dual europeos. Es allí que comienzan distintos programas como "yo estudio y trabajo", con el Proyecto Formación Dual INEFOP. Y en las instituciones de educación formal se crean o adecuan planes de:

- Tecnólogo en producción lechera (en conjunto DGETP-UTU y UTEC).
- EMP en Movilidad eléctrica (DGETP-UTU).

- BP Operación y mantenimiento de instalaciones eléctricas.
- EMP Operador de Procesos Industriales.
- Acercando educación y trabajo - BP Gastronomía
- EMT en Robótica y Telecomunicaciones

Además de acuerdos interinstitucionales.

3.2 Objetivo de la adecuación pedagógica

Esta Adecuación Pedagógica del CTT en Gastronomía en Educación en Ámbitos de Trabajo, prevé un cambio en la propuesta metodológica, incorporando espacios de aprendizaje que articulan los ámbitos de aula con ambientes laborales y de producción reales.

Tiene como objetivo vincular la formación directamente con el mundo laboral, contribuyendo con la continuidad educativa y el incremento de la tasa de egreso. Así mismo promueve la mejora continua de la propuesta educativa y el desarrollo de las competencias profesionales.

Esta propuesta no sustituye la actual sino que plantea una nueva modalidad de cursado.

3.3 Propuesta de Adecuación Pedagógica

La propuesta de Adecuación Pedagógica EAT en el área de Gastronomía mantendrá las competencias del Perfil de egreso, perfil de ingreso, objetivos y cargas horarias de las asignaturas establecidas en el Plan de Estudios para todos los estudiantes que transiten por la formación de este CTT, sea por la propuesta tradicional y/o por la propuesta de la Adecuación Pedagógica.

3.4 Adecuación del Esquema 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.

Horas de 60 minutos				
Semestre	FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA		FORMACIÓN EN EMPRESA	
	Total Horas	Proporción	(mínimo)	
			Total Horas	Proporción
1	324	100%	-	-
2	84	25%	252	75%
3	144	44%	180	56%

5

4	312	100%	-	-
Pasantía	-	-	118*	100%
Total	864	61%	550	39%

Horas de 60 minutos				
Semestre	FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA		FORMACIÓN EN EMPRESA (máximo)	
	Total Horas	Proporción	Total Horas	Proporción
	1	324	100%	-
2	84	25%	252	75%
3	144	44%	180	56%
4	312	100%	-	-
Pasantía	-	-	418*	100%
Total	864	51%	850	49%

Las horas están detalladas en 60 minutos, en los anexos se incluye aclaración y cuadro de distribución semanal.

Las horas de formación en la empresa cuentan con un mínimo y un máximo en la carga total distribuidas en el conjunto del año, el aprendiz deberá estar contratado acorde a ese total de horas en su formación.

** Las horas de pasantía en la modalidad superan las establecidas en el plan, estando comprendidas como parte de la formación integral del estudiante. Se establece un mínimo y máximo de horas de pasantía, dando lugar a una contratación flexible para el sector productivo en las prácticas formativas, entre 550 y 850 horas.*

4. Esquema Curricular CTT Gastronomía

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 base al siguiente esquema curricular:

Año	Módulo	Asignatura	Horas en centro educativo (45')	Horas en centro educativo (60')	Horas en práctica formativa (60')
1	1	Cocina I	160	120	
		Seguridad e Higiene Alimentaria	80	60	
		Técnicas de Servicio	80	60	
		Francés Técnico	64	48	
		Relaciones Humanas	48	36	
	2	Cocina II	160	120	x
		Pastelería I	96	72	x
		Servicios Gastronómicos	80	60	x
		Enología, elaboración de bebidas	48	36	
		Francés Técnico	64	48	
		Prácticas Formativas			252
2	3	Cocina III	96	72	x
		Pastelería II	96	72	x
		Gastronomía Regional y cocinas del mundo	64	48	
		Gestión de emprendimientos gastronómicos	64	48	
		Nutrición	64	48	
		Coctelería	48	36	x
	4	Cocina IV	160	120	
		Pastelería III	96	72	
		Análisis de costos y planificación de la oferta gastronómica	48	36	
		Tecnología de los Alimentos	64	48	
		C+ ID	48	36	
		Prácticas Formativas			180
		Paralela a la formación	Pasantía curricular obligatoria	120	90
		Prácticas Formativas			mín. 118 - máx. 418
Total			1848	1386	mín. 550 - máx 850

6

Las asignaturas mantienen su carga horaria del formato tradicional, pasando algunas a desarrollarse en el ámbito del trabajo. La estructura curricular para las horas docentes serán las mismas del plan actual (tradicional) siendo esta modalidad de cursado para algunos estudiantes del grupo, y el centro educativo mantendrá las clases para los que no accedan a esta modalidad, o bien para aquellos que desean cursarla en ambos ámbitos.

4.1 Adecuación de la 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.

- Se propone el mecanismo de evaluación conjunta, el cual refiere a una evaluación formativa durante el proceso y al cierre del mismo en el cual intervienen el docente referente de la DGETP, el tutor de la empresa y procesos de autoevaluación del estudiante.
- Se realizarán rúbricas específicas para cada ciclo del plan de rotación, acordadas entre el tutor y el referente educativo, comunicadas al estudiante/aprendiz al inicio de cada ciclo.
- La evaluación de las asignaturas cursadas por el estudiante en la empresa se acreditarán a través de la presentación de la evaluación conjunta, cuya calificación se rige por el REPAG vigente y el docente referente de la DGETP será el encargado de presentar en el centro educativo para la instancia final de cierre de calificaciones.

7

5. Metodología

Se sugiere como aspecto metodológico en las prácticas formativas contemplar en los primeros ciclos de rotación los contenidos abordados previamente la institución educativa, llevando a cabo la implementación de los mismos en el ambiente laboral.

Es pertinente establecer un espacio de coordinación, al menos una vez al mes, con participación del referente educativo para el intercambio de información sobre el proceso del estudiante y planificación de actividades formativas que promuevan la asociación de conocimientos y su vinculación con la práctica. En este sentido, acercar las necesidades empresariales de capital humano calificado, las cuales son diversas y complejas en las áreas productivas.

Las reuniones de coordinación serán mensuales con la integración del referente educativo actualizando las actividades de los estudiantes al equipo de docentes. Promoviendo la integración del conocimiento teórico y la práctica, acercando las necesidades empresariales del capital humano calificado, las cuales son diversas y complejas en diferentes áreas productivas.

En cuanto a las rotaciones en el marco de la EAT, se espera que el estudiante realice actividades en los sectores representativos de su formación según lo que se establece en el esquema curricular y su adaptación para esta propuesta. Para cada ciclo de rotación, el tutor junto con el referente de la DGETP, deberán realizar un informe de las actividades realizadas que incluya información precisa sobre el proceso formativo del estudiante y la rúbrica que evidencie el desarrollo de las competencias de acuerdo al perfil de egreso y unidades curriculares que se cursan en esta modalidad. El mismo deberá incorporarse en la bitácora del estudiante.

5.1 Contenidos temáticos

Para (asignaturas), los docentes deberán realizar una planificación en conjunto donde se seleccionan, jerarquizan, se asignan tiempos a los contenidos de abordaje interdisciplinar que permitan desarrollar las competencias específicas, indicando las estrategias de enseñanza a utilizar y la planilla de evaluación (rúbricas) que posteriormente será compartida con los estudiantes, el referente

educativo y el tutor de la empresa, en dicha planificación se busca el abordaje de los contenidos de manera interdisciplinar, la asimilación del conocimiento relacionado entre ambas áreas disciplinares, con énfasis en la teoría y los principios prácticos que desarrollan en el ámbito laboral. A su vez coordinan con el referente educativo para conocer el plan de formación de cada estudiante, su evaluación y la planificación de los contenidos curriculares en el ámbito del trabajo.

5.2 Proyecto

Para la realización del proyecto se sugiere la integración de grupos con estudiantes en la misma empresa, llevando a cabo un proyecto integrador de áreas que pueda estar vinculado con ese sector productivo. Siendo la conformación de estos grupos hasta tres estudiantes.

La evaluación será llevada por un tribunal integrado por las asignaturas que componen la práctica formativa y con aquellas que tengan pertinencia en la propuesta de proyecto.

La defensa del proyecto se deberá contener evidencia de las prácticas formativas, con el registro de las técnicas y conocimientos adquiridos. Además de proponer sugerencias de mejora o bien creación de productos, platos, cocteles, emprendimientos gastronómicos, etc.

6. Título

- TÉCNICO EN GASTRONOMÍA -

Además la/s empresa/s debe/n otorgar el documento que acredite el pasaje por esta/s, detallando la cantidad de horas de prácticas formativas y las áreas realizadas en modalidad EAT.

8

7. Plan Operativo

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

- Los estudiantes tendrán un Libro de Registro de las actividades que realizan en ambos espacios, los cuales serán completados por el Docente Referente y el Tutor designado por 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.
- La propuesta requiere de la figura de Docente Referente, con 5 hs. semanales, encargado del seguimiento de la formación de los estudiantes en esta modalidad.

8. Desarrollo de cursado

8.1 Transversalidad

Se posibilita el pasaje a la modalidad de cursado tradicional (o convencional) rescindiendo el vínculo con el sector productivo y tomando como referencia los juicios de cada asignatura, no se admite el ingreso en el último año al desarrollo de la presente modalidad para estudiantes que hayan realizado 2do año del CTT en Gastronomía en la modalidad tradicional. Debiéndose cumplir completamente con las horas de práctica formativa.

9. ANEXOS

Se detallan los puntos principales de la implementación del proyecto, así como perfiles y funciones principales de cada actor.

Como referencia en la nomenclatura se toma el glosario de formación Dual de INEFOP (Anexo_4-_Glosario__Formación_Dual).

9.1 Docente Referente

Función Principal:

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

Principales tareas:

- 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 estudiantes, y lo establecido en el plan de formación acordado.
- 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.
- Facilitar, articular y dinamizar el vínculo entre la empresa/organización formativa y la institución educativa, en relación con los acuerdos establecidos en el convenio.
- 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.
- Contribuir activamente en la co-evaluación 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 establecidos en el diseño curricular.

9.2 Empresa Formadora

La empresa formadora debe presentar por nota a la DGETP-UTU el interés de la misma, detallando datos de contacto con teléfono, email, dirección, etc. A través del mecanismo que la institución educativa disponga.

- Presentar en nota las plazas disponibles para el desarrollo del curso.

9

- Los rubros del/los sector/es productivos a los que se dedica.
- Contar con la validación de tutores previamente.
- Asegurar el vínculo de los tutores y la contratación de los estudiantes de práctica.
- Remunerar a los estudiantes durante el lapso de su contratación, comunicar ante incumplimientos en el contrato.
- Mantener vigente la contratación durante el lapso establecido (salvo comunicación e incumplimiento expreso).
- Realizar los trámites ante BPS, BSE y otros organismos de inscripción laboral según corresponda.
- Extender constancia al alumno que acredite su experiencia por la empresa formadora.

9.3 Perfil: Tutor/a de Empresas Formativas

Son requisitos fundamentales (excluyentes):

Experiencia laboral mayor a 2 años.

- Educación media superior culminada.
- Haber realizado curso de capacitación y formación de tutores modalidad dual a la hora de comenzar la práctica formativa, dictada en el marco del acuerdo CFE-INEFOP.
- Acreditar taller de sensibilización de integración de área por el centro educativo.
- Comprometido con su desarrollo personal, dispuesto a cumplir con el registro escrito de actividad y acciones de corrección acordes con el perfil de orientador de práctica formativa.
- Actitudes proactivas y competencias para el trabajo en equipo (podrá solicitarse entrevista). Se valorará poseer experiencia docente en asignaturas técnicas relacionadas al área.

Habilidades técnicas:

Conocer las distintas áreas técnicas, tecnológicas de referencia para el estudiante

- 1- Sala - Bar
- 2- Cocina
- 4- Pastelería
- 3- Coctelería

Validación:

El tutor debe presentar al centro educativo las credenciales para ser validado al menos un mes antes de comenzar las prácticas formativas de los estudiantes, proceso en el cual será validado y se le asignaran los estudiantes a cargo, a su vez puede tener un máximo de cuatro (4) estudiantes de práctica simultáneamente.

Función 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.

Principales tareas:

- Planificar el desarrollo de las acciones formativas en la empresa/organización formativa, de acuerdo con las características de los/as estudiantes, y lo establecido en el plan de formación acordado entre las empresas/organizaciones y los trabajadores (del sector) y las instituciones educativas.
- Mantener contacto fluido con otros tutores/as generando un plan de inducción para el/la estudiante.
- Implementar las acciones formativas dentro de la empresa/organización formativa, según los objetivos de aprendizaje esperados y los procedimientos establecidos.
- Cumplir las normas laborales vinculadas a la seguridad e higiene estipuladas en el sector.
- Evaluar conjuntamente con el docente referente.

9.4 Plan de Formación (rotación)

El estudiante transita por cuatro áreas de aprendizaje en el ámbito laboral, pudiendo así aplicar los conocimientos teóricos a la práctica formativa en la empresa como aprendiz. Los cuáles serán acordados en el comienzo de la formación y en los acuerdos de compromiso conjunto.

Al inicio de la práctica formativa se acuerda entre el referente educativo y los tutores el plan de rotación, los ciclos y su duración así como el modelo de evaluación (rúbricas).

Durante la formación se deben contemplar ciclos de rotación con pasaje por diversas áreas de conocimiento. Se sugiere que el total de la práctica formativa contemple el porcentaje aproximado por las siguientes:

- Cocina 50%
- Pastelería 30%
- Coctelería 10%
- Servicios Gastronómicos 10%