Consejo de Educación
Técnico Profesional
Universidad del Trabajo del Uruguay

ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE EDUCACIÓN PÚBLICA

CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL

EXP. 2111/16

Res. 1046/16

ACTA N° 53, de fecha 11 de mayo de 2016.

VISTO: El Programa de Francés Técnico correspondiente al 1er. semestre del Curso Técnico Terciario en Gastronomía Binacional, para su aprobación;

RESULTANDO: I) que dicho Programa fue elaborado por el Inspector de Inglés, Prof. Antonio STATHAKIS;

II) que a fs. 27, la Mesa Permanente de la Asamblea Técnico Docente toma conocimiento del mismo, sin formular objeciones;

CONSIDERANDO: que se estima pertinente la aprobación por parte del Consejo del citado Programa, el cual luce de fs. 14 a 24 de estos obrados;

ATENTO: a lo expuesto;

EL CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL POR UNANIMIDAD (DOS EN DOS), RESUELVE:

1) Aprobar el Programa de Francés Técnico correspondiente al 1er. semestre del Curso Técnico Terciario en Gastronomía Binacional, que a continuación se detalla:

		PROGRAMA			
		Código en SIPE	Descripción en SIPE		
TIPO DE CURSO		050	Curso Técnico Terciario		
PLAN		2015	2015		
SECTOR DE ESTUDIO		610	Comercio y Administración		
ORIENTACIÓN		39 B	Gastronomía		
MODALIDAD			Binacional		
AÑO		------	------		
TRAYECTO		------	------		
SEMESTRE		1	1		
MÓDULO		------	------		
ÁREA DE ASIGNATURA		3321	Francés		
ASIGNATURA		16631	Francés Técnico		
ESPACIO o COMPONENTE CURRICULAR		----------			
MODALIDAD DE APROBACIÒN		Exoneración			
DURACIÓN DEL CURSO		Horas totales: 64	Horas semanales: 4		Cantidad de semanas: 16
Fecha de Presentación:	Nº Resolución del CETP	Exp. Nº 2111/16	Res. Nº 1046/16	Acta Nº 53	Fecha 11/05/16

Consejo de Educación
Técnico Profesional
Universidad del Trabajo del Uruguay

FUNDAMENTACIÓN

La siguiente propuesta correspondiente al área de gastronomía, se enmarca en los lineamientos presentados en el documento elaborado por el Instituto Federal Sul-río-grandense (IFSul), "Proyecto de Curso Técnico en Cocina" y el Reglamento de la Educación Superior Terciaria del CETP-UTU, de "...ofrecer una educación tecnológica pertinente, de calidad, en concordancia con los lineamientos e identidad institucional..."

El presente plan de estudios, se crea en el marco de los cursos binacionales, establecidos en los límites de Brasil y Uruguay como un proyecto piloto de frontera. No solo responde a una necesidad común, la cualificación profesional en el área de gastronomía- cocina, sino que se presenta como una oportunidad de integración territorial, cultural, social, educativa, ambiental y económica.

El Turismo, sector terciario de la economía, engloba un complejo grupo de actividades económicas y profesionales interrelacionadas, al punto de ser consideradas una sola, pese a sus diferentes especializaciones: turismo, hotelería y restauración (gastronomía). El sector gastronómico, en pleno crecimiento y en constante cambio, no es ajeno a éste fenómeno, si bien existen aspectos comunes que dificultan su delimitación, si está definido en sus áreas: cocina, salón y barra.

El Ministerio de Turismo y Deporte, en su Plan Nacional de Turismo Sostenible, define la visión como "...Uruguay, país turístico reconocido internacionalmente por su compromiso con el desarrollo sostenible, competitivo, accesible, amigable y seguro. Con servicios de calidad, actores capacitados y la máxima articulación entre los diversos protagonistas de la actividad..."

Considerando las demandas del contexto global y local, considerando lo expresado en el Plan de Turismo de Santana do Livramento 2013-2017, de que

el departamento de Santana do Livramento es el segundo Polo Turístico de compras y de tránsito de brasileños hacia Uruguay y en el esfuerzo de atraer a los turistas a permanecer un día más en el territorio, se visualiza a la gastronomía como producto turístico, potenciando lo regional, pero guiados por los principios de la alimentación saludable, en consonancia con la OMS, quien define Salud como el: "... estado completo de bienestar físico, social y mental de los individuos..." . La alimentación es responsable del estado de bienestar de las personas.

La gastronomía está presente en todas las actividades, los servicios de alimentación son prestados en hoteles, restaurantes, bares, clubes, parques, aviones, empresas que preparan buffets, catering y otros, En consecuencia, de este conjunto de fenómenos que caracterizan el área laboral actual, el mercado de trabajo se ve reconfigurado y tiene nuevas exigencias, no solo la valorización de la formación técnica, sino la revalorización de la educación general, las competencias comunicativas, conocimientos científicos y socio culturales, el razonamiento, la expresión oral y escrita, la autonomía, la iniciativa, la cooperación, el trabajo en equipo, la solución de problemas y la toma de decisiones, lo que le permitirá adaptarse permanentemente a los constantes cambios y nuevos requerimientos del mercado de trabajo.

La organización, el desarrollo y el cierre de los servicios en gastronomía, implica planificación, análisis de las actividades, la creación de proyectos. La Tecnicatura en Gastronomía, tiene como finalidad proporcionar las competencias necesarias para el ejercicio cualificado de la profesión y comprender la organización y características de la industria alimentaria, la legislación laboral aplicada, obligaciones y derechos que de ella derivan, así como los mecanismos que potencia el acceso al mercado laboral.

La inclusión de Francés en el currículo, implica el abordaje técnico aplicado,

esencial para la formación del alumno. Es la lengua vehicular, universal del área, su especificidad la convierte en el soporte técnico por excelencia del profesional de la gastronomía.

OBJETIVO

Tiene como finalidad: proporcionar los conocimientos y habilidades necesarias al egresado para el ejercicio calificado de la profesión. Así como también, comprender la organización y características de la industria alimentaria y gastronómica; fomentar el crecimiento personal del alumno a través de trabajo en equipo como medio para optimizar su relacionamiento ético y solidario, así como su integración al mundo laboral, estimular la capacidad para resolver con creatividad e iniciativa las situaciones de diversa índole a las que se verá enfrentado en el transcurso de su vida laboral.

Para ofrecer una educación integral, es necesario proporcionarle las herramientas básicas para insertarse en el mundo de hoy, para que el educando comprenda las distintas situaciones, resuelva problemas y sea capaz de tomar decisiones inteligentemente. El conocimiento del idioma francés integra una de esas herramientas, que no sólo le permite al educando su desarrollo cognitivo, sino el mejor conocimiento de su lengua materna.

Para ello, el alumno debe adquirir las competencias fundamentales en el idioma: expresivas y comunicativas. Estas son las competencias específicas que han de existir en la enseñanza y el aprendizaje de una lengua extranjera en la cual se pueden identificar las dos funciones claves del lenguaje: la comprensión y la expresión (oral y escrita) relativas a objetos, situaciones y acontecimientos que surgen en el entorno no sólo cotidiano del alumno, sino en el laboral específico de cada familia ocupacional y a las experiencias de los educandos.

Las competencias fundamentales son esquemas mentales estructurados en red, que movilizadas permiten la incorporación de nuevo conocimiento y su

integración significativa a esa red. Implica operaciones y acciones de carácter cognitivo, socio-.afectivo y psicomotor, que puestas en acción y asociados a saberes teóricos y/o experiencias, permiten la resolución de situaciones diversas en forma adecuada.

La construcción de dichas competencias resultará de la interacción de los saberes (conceptos o temas) con el saber hacer (teórico ó práctico). Se realiza a través de un proceso que determina técnicas, materiales y recursos que logren el aprendizaje eficaz y eficiente, operando sistemas de control que mantengan la fluidez de dicho proceso.

Las competencias van mucho más allá de una memorización segura y de recordar oportunamente las teorías pertinentes, ya que exige relacionar, interpretar, interpolar, inferir e inventar operaciones que pueden construirse en la realidad.

El aprender una lengua no es adquirir sólo un sistema de signos, sino también la significación cultural que ellos poseen: un modelo de interpretar la realidad y de comunicarse a través de ellos.

En este curso, la asignatura Francés está ubicada en el primer semestre.

OBJETIVOS GENERALES

La educación se entiende como a) el sentido integral e integrador (formación de la persona): formar al hombre o mujer en su personalidad humana, con su autoestima, carácter, actitudes, comportamiento y valores, b) el sistema educativo en sí y c) la preparación y formación técnico-profesional.

Para ello, los alumnos deberán lograr el dominio de competencias "comunicativas". En lo lingüístico, sociolingüístico y discursivo, y "expresivas": reconocimiento, comprensión, transformación y construcción de significados culturales y tecnológicos, permitiéndoles el desarrollo de la creatividad, del juicio crítico y del manejo del material seleccionado como

resultado del aprendizaje logrado de la lengua extranjera. Esto permitirá un eficiente desempeño en su futura realidad en el proceso del saber ser, hacer, crear actitudes abiertas, respetuosas, responsables y tolerantes ante la realidad del contexto (compromiso social), respeto intercultural así como también colaborar en actividades de grupo que desarrollen el trabajo cooperativo.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Se espera que al finalizar el curso los alumnos sean capaces de:

Interacción oral

Expresión oral

- Comunicarse en clase a través de un vocabulario apropiado
- Plantear y comprender preguntas y respuestas.
- Participar en conversaciones pertinentes a su entorno laboral
- Brindar información acerca de platos.

Producción escrita:

- Elaboración de fichas técnicas
- Completar formularios básicos
- Escribir descripciones de su ámbito laboral
- Escribir textos describiendo: recetas, etc.

Comprensión lectora:

- Comprender textos referentes a su ámbito laboral.
- Comprender la descripción de procedimientos de elaboración de alimentos.

Comprensión auditiva:

- Comprender instrucciones y pedidos y reconocer palabras y expresiones referentes a su entorno laboral.

CONTENIDOS

Los contenidos de este programa se organizan teniendo en cuenta el tiempo disponible (un semestre) el grado de dificultad y los objetivos del curso, para un

mejor aprovechamiento de los logros del alumno.

Se presentan las dos unidades temáticas a ser abordadas en forma de tabla pero el abordaje no debe hacerse en forma lineal, brindando la libertad de acción al docente en la planificación de los distintos temas, teniendo en cuenta el diagnóstico inicial, el contexto y las características de cada grupo.

Unidad Temática 1: Panorama General de la Cultural Francesa

Objetivo	Vocabulario y Gramática	Indicadores de logro
Trabajar con el alumno para que conozca a grandes rasgos la importancia de la gastronomía, los términos gastronómicos incorporados a nuestro medio y a las generalidades de la cocina regional francesa incluyendo platos y bebidas típicas.	Artículos definidos, Indefinidos, partitivos, contractés. Adjetivos calificativos, demostrativos y posesivos. Pronombres personales, sujeto, complemento. Interrogación, pronombres, adjetivos, adverbios. Tiempos verbales: presente e imperativo.	Que el alumno pueda comprender expresiones relativas a su campo laboral y al taller de gastronomía y comunicarse correctamente en diálogos en base a su nivel.

Unidad Temática 2: El ámbito laboral

Objetivo	Vocabulario y Gramática	Indicadores de logro
Trabajar con el alumno para que logre un conocimiento de los principales integrantes de la brigada y los utensilios de cocina, métodos de cocción, diferentes alimentos, y elaboración de fichas técnicas y su traducción.	Nombres de los principales integrantes de la brigada, utensilios de cocina, carnes, frutas, vegetales, condimentos, fondos, sopas, salsas, masas básicas, cortes de verduras y de carnes. Forma imperativa de los verbos. Verbos específicos: lavar, pelar, cortar, rebanar, mezclar, hervir, batir, agregar, etc.	Que el alumno pueda comprender y redactar fichas técnicas e interpretar cartas y menúes y describir platos así como traducir las fichas técnicas.

PROPUESTA METODOLÓGICA

El trabajo en el aula busca que el alumno adquiera las competencias lingüísticas, comunicativas y expresivas tanto en lo escrito como en lo oral y pensar en el idioma inglés como lengua extranjera.

En los últimos años, ha habido un cambio en los aspectos metodológicos poniéndose énfasis actualmente en que el punto básico inicial de una clase es la tarea ("task"), (actividad de aula en la cual los alumnos utilizan el idioma como

forma de obtener un propósito real). El idioma es el instrumento para llevar a cabo esa tarea. Una secuencia de tareas es la unidad organizadora del trabajo de clase siendo dichas tareas las que generan el lenguaje a ser utilizado y no viceversa.

Por lo tanto, los docentes indicarán a sus alumnos, que lleven a cabo una serie de tareas para las cuales ellos necesitarán aprender y utilizar algunos puntos específicos de la lengua extranjera. De esta manera, el "Task Based Learning" es una de las estrategias metodológicas que se basa en una secuencia de tarea. Esta permite que el alumno participe de las mismas sintiéndose integrado y motivado en la actividad del aula, utilizando el idioma extranjero.

El docente puede ser ecléctico en el momento de elegir las estrategias al planificar su curso.

A modo de ejemplo, detallamos algunas de las tareas a llevarse a cabo en clase:

LECTURA: predecir, extractar la idea: general, específica; asociar palabras, inferir, identificar: géneros, estructuras, lenguaje figurativo, organizar información.

ESCRITURA: hacer un borrador; resumir; seleccionar; producir pequeños textos: mapas semánticos, redes; expresar su opinión; ordenar información; tomar notas.

ORAL: diferenciar; completar ideas; clasificar; ver un video y solicitar y dar opinión; expresar ideas; analizar diagramas; realizar entrevistas; asumir roles; identificar contexto; desarrollar un propósito; mantener un diálogo/conversación; expresar ideas; obtener información,; responder a un estímulo.

AUDITIVA: para determinar un propósito; detectar la idea principal; inferir; obtener información específica, distinguir fonemas; identificar actitudes; identificar la entonación; tomar nota.

Se recomienda a los docentes introducir vocabulario específico según las distintas áreas para que al realizar el curso de 2do.año, la brecha no sea tan abismal.

EVALUACIÓN

Según Gimeno Sacristán, "La Evaluación educativa es cualquier proceso por medio del que algunas o varias características de un alumno, de un grupo de estudiantes, de un ambiente educativo, de objetos educativos, de materiales, profesores, programas, etc., reciben la atención del que evalúa, se analizan y se valoran sus características y condiciones en función de unos criterios o puntos de referencia para emitir un juicio que sea relevante para la Educación" (1992, p. 338).

La evaluación, parte fundamental en la enseñanza y el aprendizaje, tiene un carácter formativo, continuo, integral, sistemático y orientador. Ella comprende e integra lo conceptual, lo actitudinal y lo procedimental; se realiza de acuerdo con un plan y criterios pre-establecidos, orientando al alumno en su aprendizaje, así como al educador en cuanto le permite evaluar su desempeño(evaluación implicante) y mejorar la propia intervención educativa y tener en sí misma un valor pedagógico y didáctico.

J. M. Álvarez Méndez (1991) afirma: "Cada profesor es evaluado por la evaluaciones que hace de sus alumnos"

Su rol es proporcionar retroalimentación tanto a docentes como a alumnos para determinar los ajustes y cambios necesarios a fin de asegurar que el aprendizaje ocurra efectiva y eficientemente.

La evaluación debe ser una actividad crítica que culmine con la formación del alumno como sujeto de autonomía intelectual, con capacidad de discernimiento con respecto a la información que el contexto le transmite.

La evaluación es una herramienta fundamental que nos brinda información

acerca del grado de desarrollo de las competencias lingüísticas que desarrolla el alumno durante el curso (comprensión lectora, oral, auditiva, escrita y expresión oral y escrita).

La evaluación, en todas y en cada una de sus instancias, será servir a la acción educativa desde el punto de vista formativo, que deberá ser para docentes y alumnos compromiso prioritario, compartido y asumido con responsabilidad y como preparación para la integración en la vida productiva, socio-laboral.

Las modalidades e instrumentos de evaluación serán tomados en función de las competencias adquiridas por los estudiantes (las específicas y las fundamentales) y la capacidad de programación de aula.

Se realizarán evaluaciones formativas que, contemplando la distribución de contenidos, suministrarán información sobre el logro en dicho período y así poder instrumentar ayudas contingentes.

La evaluación sumativa, a realizarse al final de un período relevado, proveerá información sobre el resultado del aprendizaje y los logros obtenidos durante el mismo.

Se seleccionarán diferentes estrategias de evaluación, a saber: observación directa en actividad individual (aula/extra-aula), en actividad grupal (aula/ extra-aula), debates, autoevaluación, co-evaluación, pruebas, controles, proyectos, juegos de roles, entrevistas, etc.

Como ya se ha expresado, la evaluación se da tanto en lo formal como en lo informal y en forma continua:

1) La evaluación oral se realiza mediante la observación de la actuación del alumno en clase (Aspectos del habla: fluidez, entonación, pronunciación, autocorrección).

Las actividades que nos permiten dicha evaluación son, generalmente, entrevistas, trabajo en pares, grupo, entre otras.

2) La evaluación escrita puede ser individual o grupal, a los efectos de brindar retroalimentación.

3) La comprensión auditiva puede ser evaluada en clase, generalmente, cuando los estudiantes escuchan un texto o un diálogo y deben completar ejercicios que demuestren comprensión.

4) La comprensión lectora permite al docente observar las dificultades a las cuales se ven enfrentados los alumnos y medir su conocimiento y habilidades al utilizar vocabulario y estructuras específicas.

Todo esto nos permite una visión global y relativa de las competencias adquiridas por los alumnos en el acto educativo.

BIBLIOGRAFÍA

- Du français appliqué à la gastronomie Artigas Abelar 6ème edition 2015
- Le français de l´hotellerie e du tourisme Max Dany Jean Robert Laloy Ed. Hachette 1980
- Larousse gastronomique Ed. Larousse 1998
- Petit Larousse de la cuisine Ed. Larousse 1998
- L´hotellerie en français Maria lafiti Ed. Didier/Hatier 1993
- Cuisine facile en français facile Raymond Lichet Ed. Hachette 1974
- Les français a table Raymond Lichet Ed. Hachette 1976
- Technologie Culinaire Michel Maincent Ed. B.P.I. 1987
- Travaux Practiques de cuisine Fiches Techniques de fabrication Michel Maincent Ed. B.P.I. 1987
- Bienvenue en France Annie Monnerie- Goarin Ed. Didier/ Hatier 1989
- Le français del´hotellerie et de la Restauration H. Renner 1992
- Didáctica del francés Gavé Rousseau Guillaume Guillen 2010 Ed. Grao
- Francés – Complementos de formación disciplinar – Ed Grao 2010

2) Pase al Programa de Planeamiento Educativo. Cumplido, siga al

Consejo de Educación
Técnico Profesional
Universidad del Trabajo del Uruguay

Departamento de Administración Documental para comunicar a la Dirección de Comunicaciones para su publicación en la página web, al Programa de Educación en Administración, Comercialización y Servicios y por su intermedio a las Inspecciones de Gastronomía e Inglés y a la Mesa Permanente de la Asamblea Técnico Docente y dar cuenta al Consejo Directivo Central. Hecho, archívese.

Ing. Agr. María Nilsa PÉREZ HERNÁNDEZ
Directora General

Mtro. Téc. Miguel VENTURIELLO BLANCO
Consejero

Esc. Elena SOLSONA ARRIBILLAGA
Secretaria General

NC/as

CONSEJO DE EDUCACION TECNICO - PROFESIONAL
12 MAYO 2016
SECRETARIA GENERAL DEL CONSEJO
SALIDA