

ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE EDUCACIÓN PÚBLICA

CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL

EXP. 3505/14

Res. 1125/17

ACTA N° 100, de fecha 16 de mayo de 2017.

VISTO: La solicitud de aprobación del Programa y sus respectivos Esquemas Curriculares correspondientes al Curso de Formación Profesional Básica en Panadería, presentada por la Dirección del Programa de Planeamiento Educativo;

RESULTANDO: I) que los mismos lucen de fs. 77 a 110;

II) que el mencionado Programa fue elaborado por representantes de: la Inspección Técnica de Gastronomía, los Programas de Planeamiento Educativo y de Educación Básica, Docentes idóneos en el Área y Coordinadoras del FPB;

III) que a fs. 114, luce aprobación de la Mesa Permanente de Asamblea Técnico Docente;

CONSIDERANDO: que este Consejo estima pertinente aprobar el Programa y los Esquemas Curriculares mencionados;

ATENTO: a lo expuesto;

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

1) Aprobar el Programa y sus respectivos Esquemas Curriculares correspondientes al Curso de Formación Profesional Básica en Panadería, que a continuación se detalla:

ESQUEMA DE DISEÑO CURRICULAR

Identificación	Código SIPE	DESCRIPCIÓN		
Tipo de Curso	006	Formación Profesional Básica		
Orientación	668	Panadería		
Sector	330	Producción de Alimentos		
Modalidad	Presencial			
Perfil de Ingreso	El FPB contempla diferentes trayectos que se adaptan a los recorridos curriculares realizado por las personas que aspiran a ingresar al FPB. El Trayecto I, está dirigido a egresados de Educación Primaria o con primer año de Ciclo Básico de Educación Media incompleto, mayores de 15 años. El Trayecto II, está dirigido a aquellos estudiantes que hayan aprobado primer año de Ciclo Básico de Educación Media, mayores de 15 años. El Trayecto III, está dirigido a aquellos estudiantes que hayan aprobado segundo año de Ciclo Básico de Educación Media, mayores de 15 años.			
Duración	Horas totales:		Horas semanales:	Semanas
	Trayecto I módulos: 3092	6	30 horas dependiendo del módulo	16 cada módulo
	Trayecto II módulos: 2264	4		
	Trayecto III módulos: 1944	4		
Perfil de Egreso	<u>Perfil de egreso genérico:</u> Participar en la sociedad democrática como un ciudadano con competencia y habilidades para la vida desde un rol pro-activo, creativo y responsable. Comprender la importancia de la ciencia, la tecnología y de la técnica en nuestra sociedad actual y futura y su relación con el mundo del trabajo. Elegir su continuidad educativa en niveles superiores, desde una visión de experiencia propia vinculada a su contexto local y/o regional. Observar, detectar y comunicar aquellas situaciones anómalas que no están bajo su dominio de resolución. Aplicar las normas de seguridad recomendadas para su trabajo y las tareas que realiza. Desarrollar hábitos adecuados de desempeño laboral, tanto en forma individual como equipo de trabajo. Colocar el perfil genérico y ver si podemos hacer uno específico para cada uno de los materiales <u>Perfil de egreso específico:</u> Limpiar y desinfectar Identificar y cumplir estrictamente las normas de higiene: - personal - alimentaria - de útiles, máquinas y herramientas , preservándola adecuadamente - de las instalaciones. Identificar y cumplir estrictamente las normas de seguridad - personal - ambiental Identificar los efectos que produce una contaminación microbiana			

	Almacenar diferentes productos alimenticios, aplicando sistema PEPs Aplicar las técnicas de base de la panadería y de la repostería panadera. Manipular alimentos en crudo Controlar la cadena de frío-calor en la elaboración y conservación de alimentos Elaborar combinando diferentes materias primas a nivel de producción. Armar panes Armar galletas Armar bizcochos. Estivar piezas Colaborar en diferentes tareas. Medir y pesar ingredientes Manejar procesos básicos (amasado, armado, estivado) Manejar temperaturas Calcular rendimientos Estandarizar productos Continuar estudios a niveles superiores en función de sus intereses junto a un acercamiento mayor a un campo específico de la cultura. Trabajar en el campo laboral dentro del ámbito de la panadería, asistiendo a sus superiores inmediatos. Participar en la sociedad democrática como un ciudadano con competencia y habilidades para la vida desde un rol pro-activo, creativo y responsable. Comprender la importancia de la ciencia, la tecnología y de la técnica en nuestra sociedad actual y futura y su relación con el mundo del trabajo. Observar, detectar y comunicar aquellas situaciones anómalas que no están bajo su dominio de resolución. Desarrollar hábitos adecuados de desempeño laboral, tanto en forma individual como equipo de trabajo.			
Créditos Educativos y Certificación	-----	-----		
	Título	Educación Media Básica finalizada y Operario Práctico en Auxiliar de Panadería		
Fecha de presentación: 07/07//16	Exp. N° 3505/14	Res. N° 1125/17	Acta N° 100	Fecha 16/05/17

FUNDAMENTACIÓN

La Profesión de panadero no solo requiere de “deberes”,
sino también de “quereres”.

La estructura curricular de la Formación Profesional Básica (F.P.B), adopta las orientaciones generales que establece la Propuesta de Diseño para el Nivel I, del Consejo de Educación Técnico-Profesional.

Esta modalidad educativa que se desarrolla en diversas orientaciones

profesionales posee una muy fuerte incidencia en formación técnica, en el desarrollo de habilidades y destrezas que posibiliten el ingreso al campo laboral con una certificación.

Es imprescindible, la implementación de una eficiente práctica profesional de los estudiantes a través de las bases y técnicas de la gastronomía, para asegurar de esta manera la calificación profesional específica para su inserción; adquiriendo también competencias del entorno “laboral”, de prevención de riesgos, de medio ambiente, de autogestión y de control de calidad, entre otras.

La formación teórica debe corresponder con la formación práctica –eje de la formación- realizando a través de ella el tratamiento transversal de los contenidos, de manera que constituya el marco para el óptimo desempeño.

El crecimiento gastronómico y demanda de mayor calidad en el servicio de estos últimos años, ha generado conjuntamente a la necesidad de profesionalizar la actividad del cocinero, la profesionalización de panaderos que puedan cubrir operativa y técnicamente el trabajo de una panadería.

La panadería implica la adquisición de saberes técnicos, científicos, con el desarrollo de habilidades y destrezas propias del área. El Curso de FPB en panadería, centra su enseñanza en las bases de la panadería tradicional y la repostería panadera, sus métodos y técnicas específicas para la elaboración de panes, galletas y bizcochos, clásicos y tradicionales de la gastronomía nacional e internacional, incluyendo la contemporánea. Así como también en la aplicación de buenas prácticas de manufactura, con el objetivo de formar auxiliares de panaderos entrenados en la producción y elaboración de productos variados y que puedan desenvolverse eficazmente en dicho sector del mundo del trabajo.

El egresado de la Formación Profesional Básica, es alguien a quien sus

conocimientos técnicos y generales, le facilitarán su inserción laboral, en forma dependiente y auxiliar en el campo de la Panadería.

OBJETIVO GENERAL

Establecer a través de actividades, ámbitos e instancias de formación para que el estudiante adquiera los conocimientos, las habilidades y destrezas necesarias para atender las demandas como auxiliar en una panadería; desde la higiene personal, ambiental y del local, acondicionamiento de las materias primas, armado y estivado de las diferentes piezas elaboradas en una panadería.

- Determinar las materias primas requeridas para una panificación saludable, sustituyendo ingredientes.
- Armar panes
- Preparar pizzas simples y rellenas
- Elaborar empanadas
- Elaborar galletas y grissines
- Armar bizcochos de grasa
- Preparar bizcochos de masa dulce, roscas

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Limpiar y utilizar los productos adecuados al equipamiento, utensilios y al local

Identificar y cumplir estrictamente las normas de seguridad

- personal

- ambiental

Aplicar las técnicas de base de la panadería y repostería panadera

Manipular y preservar adecuadamente la maquinaria

Manipular alimentos en crudo

Elaborar tareas simples específicas

Controlar la cadena de frío-calor en la elaboración y conservación de alimentos

Elaborar combinando diferentes materias primas a nivel de producción.

Armar panes

Armar galletas

Armar bizcochos.

Estivar piezas

Colaborar en diferentes tareas.

Medir y pesar ingredientes

Manejar procesos básicos (amasado, armado, estivado)

Manejar temperaturas

Calcular rendimientos

Estandarizar productos

Colaborar en tareas complejas.

Ejes transversales:

Desarrolla autocrítica, autoevaluación y coordinación del trabajo en equipo

PERFIL DE INGRESO

El FPB contempla diferentes trayectos que se adaptan a los recorridos curriculares realizado por las personas que aspiran a ingresar al FPB.

El Trayecto I, está dirigido a egresados de Educación Primaria o con primer año de Ciclo Básico de Educación Media incompleto, mayores de 15 años.

El Trayecto II, está dirigido a aquellos estudiantes que hayan aprobado primer año de Ciclo Básico de Educación Media, mayores de 15 años.

El Trayecto III, está dirigido a aquellos estudiantes que hayan aprobado segundo año de Ciclo Básico de Educación Media, mayores de 15 años.

Los diferentes trayectos contemplan tiempos y recorridos curriculares propios

que se adaptan a las trayectorias curriculares de los alumnos.

MARCO CURRICULAR

Esta propuesta prevé que el espacio de taller y tecnología se encuentren integrados, si bien el Docente enmarcará las prácticas con la Información Tecnológica correspondiente, la Ordenanza Bromatológica Nacional y la Ley de los Derechos del Consumidor, determinará un espacio, pudiendo ser integrado, de 2 horas semanales para el desarrollo de la tecnología específica correspondiente a Panadería.

TRAYECTO I

MÓDULO 1 Y 2

RESUMEN DE CARGAS HORARIAS POR MÓDULO 1 Y 2				
ASIGNATURA	HORAS SEMANALES	HORAS SEMANALES PROPIAS	HORAS SEMANALES INTEGRADAS	ESPACIOS INTEGRADOS
TALLER DE PANADERÍA	22	17	5	
REPRESENTACIÓN TÉCNICA	3	2	1	Rep. Tec./Taller
MATEMÁTICA	3	2	1	Matemática/Taller
INFORMÁTICA	3	0	3	Informática/Taller Informática/Inglés Informática/idioma español
INGLÉS	3	1	2	Inglés/Informática Inglés/Taller
IDIOMA ESPAÑOL	3	1	2	Idioma Español/Taller Idioma Español/Informática
Horas semanales	30			
Sub total horas por Módulo	480			
UAL *	30			
Horas totales por Módulo	510			

(*) Incluye 30 horas de la Unidad de Alfabetización Laboral

Distribución semanal de los espacios propios e integrados

Taller	Taller	Taller	Taller	Taller
Taller	Taller	Taller	Taller	Taller
Taller / Inglés	Taller	Taller	Taller	Taller
Inglés	Taller/Representación Técnica	Taller	Taller/Matemática	Taller/Idioma informática
Inglés/Informática	Representación Técnica	Taller	Matemática	Taller/Idioma Español
Informática/Idioma Español	Representación Técnica	Taller	Matemática	Idioma Español

MÓDULO 3 Y 4

RESUMEN DE CARGAS HORARIAS POR MÓDULO 3 Y 4				
ASIGNATURA	HORAS SEMANALES	HORAS SEMANALES PROPIAS	HORAS SEMANALES INTEGRADAS	ESPACIOS INTEGRADOS
TALLER DE PANADERIA	22	16	6	
REPRESENTACIÓN TÉCNICA	3	2	1	Representación Técnica/Taller
MATEMÁTICA	3	2	1	Matemática/Taller
INFORMÁTICA	3	0	3	Informática/Inglés Informática/Inglés Informática/Taller
CIENCIAS EXPERIMENTALES INTRODUCCIÓN	2	1	1	Taller I
CIENCIAS EXPERIMENTALES BIOLOGÍA	2	1	1	Taller I
INGLÉS	3	0	3	Inglés/Informática Inglés/Taller Inglés/Informática
IDIOMA ESPAÑOL	3	2	1	Idioma Español/Taller
Horas semanales	32			
Sub total horas por Módulo	512			
UAL *	30			
Horas totales por Módulo	542			

Distribución semanal de los espacios propios e integrados

Inglés/Informática	Representación Técnica	Taller	Taller	Taller
Inglés/Informática	Representación Técnica	Taller	Taller	Taller
Taller/Inglés	Taller/Representación Técnica	Taller	Taller	Taller/informática
Taller	Taller	Taller/Ciencias Exp	Taller/Matemática	Taller/Idioma Español
Taller	Taller	Ciencias Experimentales INTRODUCCIÓN	Matemática	Idioma Español
Taller	Taller	Ciencias Experimentales BIOLOGÍA	Matemática	Idioma Español
Taller	Taller			

MÓDULO 5 Y 6

RESUMEN DE CARGAS HORARIAS POR MÓDULO 5 y 6				
ASIGNATURA	HORAS SEMANALES	HORAS SEMANALES PROPIAS	HORAS SEMANALES INTEGRADAS	ESPACIOS INTEGRADOS
TALLER DE PANADERÍA	16	10	6	
MATEMÁTICA	5	4	1	Matemática/Taller
CIENCIAS EXPERIMENTALES FÍSICA	2	1	1	Taller
CIENCIAS EXPERIMENTALES QUÍMICA	2	1	1	Taller
INFORMÁTICA	2	0	2	Informática/Inglés Informática/Taller
INGLÉS	3	2	1	Inglés/Informática Inglés/Taller
IDIOMA ESPAÑOL	3	2	1	Idioma Español/Taller
ESPACIO CS. SOCIAL ARTISTICO	4	3	1	Taller/ECSA
Horas semanales	29			
Sub total horas por Módulo	464			
UAL *	30			
Horas totales por Módulo	494			

Distribución semanal de los espacios propios e integrados

Taller	Taller	Taller	Matemática	Taller
Taller	Taller	Taller/Idioma Español	Matemática	Taller
Taller/ingles	Taller/Ciencias Experimentales	Idioma Español	Taller/Matemática	Taller/ECSA
Taller/Informática	Ciencias Experimentales QUÍMICA	Idioma Español	Taller	ECSA
Inglés/Informática	Ciencias Experimentales FÍSICA	ECSA	Taller	Matemática
Inglés		ECSA	Taller	Matemática

TRAYECTO II

MÓDULO 1 Y 2

RESUMEN DE CARGAS HORARIAS POR MÓDULO 1 y 2				
ASIGNATURA	HORAS SEMANALES	HORAS SEMANALES PROPIAS	HORAS SEMANALES INTEGRADAS	ESPACIOS INTEGRADOS
TALLER DE PANADERIA	22	16	6	
REPRESENTACIÓN TÉCNICA	3	2	1	Representación Técnica/Taller
MATEMÁTICA	3	2	1	Matemática/Taller
INFORMÁTICA	3	0	3	Informática/Inglés Informática/Inglés Informática/Taller
CIENCIAS EXPERIMENTALES INTRODUCCIÓN	2	1	1	Taller
CIENCIAS EXPERIMENTALES BIOLOGÍA	2	1	1	Taller
INGLÉS	3	0	3	Inglés/Informática Inglés/Taller Inglés/Informática
IDIOMA ESPAÑOL	3	2	1	Idioma Español/Taller
Horas semanales	32			
Sub total horas por Módulo	512			
UAL *	30			
Horas totales por Módulo	542			

(*) 30 horas de la Unidad de Alfabetización Laboral por módulo.

Distribución semanal de los espacios propios e integrados

Inglés/Informática	Representación Técnica	Taller	Taller	Taller
Inglés/Informática	Representación Técnica	Taller	Taller	Taller
Taller/Inglés	Taller/Representación Técnica	Taller	Taller	Taller/informática
Taller	Taller	Taller/Ciencias Experimentales	Taller/Matemática	Taller/Idioma Español
Taller	Taller	Ciencias Experimentales Biología	Matemática	Idioma Español
Taller	Taller	Ciencias Experimentales Introducción	Matemática	Idioma Español
Taller	Taller			

Módulo 3 y 4

RESUMEN DE CARGAS HORARIAS POR MÓDULO 5 y 6				
ASIGNATURA	HORAS SEMANALES	HORAS SEMANALES PROPIAS	HORAS SEMANALES INTEGRADAS	ESPACIOS INTEGRADOS
TALLER DE PANADERÍA	22	16	6	
MATEMÁTICA	5	4	1	Matemática/Taller
CIENCIAS EXPERIMENTALES FÍSICA	2	1	1	Taller 1
CIENCIAS EXPERIMENTALES QUÍMICA	2	1	1	Taller 1
INFORMÁTICA	2	0	2	Informática/Inglés Informática/Taller
INGLÉS	3	1	2	Inglés/Informática Inglés/ Taller
IDIOMA ESPAÑOL	3	2	1	Idioma Español/Taller
ESPACIO CS. SOCIAL ARTISTICO	4	3	1	Taller/ECSA
Horas semanales	35			
Sub total horas por Módulo	560			
UAL *	30			
Horas totales por Módulo	590			

Distribución semanal de los espacios propios e integrados

Taller	Taller	Taller	Matemática	Taller
Taller	Taller	Taller	Matemática	Taller
Taller	Taller	Taller/Idioma Español	Taller/Matemática	Taller
Taller/ingles	Taller	Idioma Español	Taller	Taller/ECSA
Taller/Informática	Taller/Ciencias Experimentales	Idioma Español	Taller	ECSA
Inglés/Informática	Ciencias Experimentales Física	ECSA	Taller	Matemática
Inglés	Ciencias Experimentales Química	ECSA	Taller	Matemática

TRAYECTO III

MÓDULO 1 Y 2

RESUMEN DE CARGAS HORARIAS POR MÓDULO 1 y 2				
ASIGNATURA	HORAS SEMANALES	HORAS SEMANALES PROPIAS	HORAS INTEGRADAS	ESPACIOS INTEGRADOS
TALLER DE PANADERIA	22	19	3	----
REPRESENTACIÓN TÉCNICA	3	0	3	Representación Técnica-Taller Representación Técnica-Taller Representación Técnica-Taller
Horas semanales	22			
Sub total horas por Módulo	352			
UAL *	30			
Horas totales por Módulo	382			

(*) 30 horas de la Unidad de Alfabetización Laboral por módulo.

Distribución semanal de los espacios propios e integrados

Taller Representación Técnica	Taller	Taller	Taller	Taller
Taller Representación Técnica	Taller	Taller	Taller	Taller
Taller Representación Técnica	Taller	Taller	Taller	Taller
Taller	Taller	Taller	Taller	Taller
Taller	Taller			

MÓDULO 3 Y 4

RESUMEN DE CARGAS HORARIAS POR MÓDULO 3 y 4				
ASIGNATURA	HORAS SEMANALES	HORAS SEMANALES PROPIAS	HORAS SEMANALES INTEGRADAS	ESPACIOS INTEGRADOS
TALLER DE PANADERÍA	22	16	6	
MATEMÁTICA	5	4	1	Matemática/Taller
CIENCIAS EXPERIMENTALES FÍSICA	2	1	1	Taller
CIENCIAS EXPERIMENTALES QUÍMICA	2	1	1	Taller
INFORMÁTICA	2	0	2	Informática/Inglés Informática/Taller
INGLÉS	3	2	1	Inglés/Informática Inglés/ Taller
IDIOMA ESPAÑOL	3	2	1	Idioma Español/Taller
ESPACIO CS. SOCIAL ARTISTICO	4	3	1	Taller/ECSA
Horas semanales	35			
Sub total horas por Módulo	560			
UAL *	30			
Horas totales por Módulo	590			

Distribución semanal de los espacios propios e integrados

Taller	Taller	Taller	Matemática	Taller
Taller	Taller	Taller	Matemática	Taller
Taller	Taller	Taller/Idioma Español	Taller/Matemática	Taller
Taller/ingles	Taller	Idioma Español	Taller	Taller/ECSA
Taller/Informática	Taller/Ciencias Experimentales	Idioma Español	Taller	ECSA
Inglés/Informática	Ciencias Experimentales FÍSICA	ECSA	Taller	Matemática
Inglés	Ciencias Experimentales QUÍMICA	ECSA	Taller	Matemática

IMPLEMENTACIÓN DE LAS CIENCIAS EXPERIMENTALES

Según Exp. 5391/15 Res. N° 1851/15 el CETP-UTU aprueba la siguiente modalidad de implementación para las ciencias experimentales del FPB Plan 2007.

Semanas ·pares· sin horas dedicadas al Espacio integrado:

	Módulo 1	Módulo 2	Módulo 3	Módulo 4	Módulo 5	Módulo 6
TRAYECTO I			Introducción 2 horas	Introducción 2 horas	Química 2 horas	Química 2 horas
			Biología 2 horas	Biología 2 horas	Física 2 horas	Física 2 horas
TRAYECTO II	Introducción 2 horas	Introducción 2 horas	Química 2 horas	Química 2 horas		
	Biología 2 horas	Biología 2 horas	Física 2 horas	Física 2 horas		
TRAYECTO III			Química 2 horas	Química 2 horas		
			Física 2 horas	Física 2 horas		

Semanas “impares” con una hora dedicada al espacio integrado.

	Módulo 1	Módulo 2	Módulo 3	Módulo 4	Módulo 5	Módulo 6
TRAYECTO I			Introducción 1 propia + 1 integrada	Introducción 1 propia + 1 integrada	Química 1 propia + 1 integrada	Química 1 propia + 1 integrada
			Biología 1 propia + 1 integrada	Biología 1 propia + 1 integrada	Física 1 propia + 1 integrada	Física 1 propia + 1 integrada
TRAYECTO II	Introducción 1 propia + 1 integrada	Introducción 1 propia + 1 integrada	Química 1 propia + 1 integrada	Química 1 propia + 1 integrada		
	Biología 1 propia + 1 integrada	Biología 1 propia + 1 integrada	Física 1 propia + 1 integrada	Física 1 propia + 1 integrada		
TRAYECTO III			Química 1 propia + 1 integrada	Química 1 propia + 1 integrada		
			Física 1 propia + 1 integrada	Física 1 propia + 1 integrada		

TOTAL DE HORAS POR TRAYECTO

	Módulo 1	Módulo 2	Módulo 3	Módulo 4	Módulo 5	Módulo 6	Total horas Trayecto
Trayecto I	510	510	542	542	494	494	3092
Trayecto II	542	542	590	590	-----	-----	2264
Trayecto III	382	382	590	590	----	-----	1944

ENFOQUE METODOLÓGICO

Compartiendo los conceptos expresados por la Comisión del FPB en Hípica, se toman los mismos; enmarcándose en el área específica de panadería y puntualizando el abordaje hacia la construcción del conocimiento y la adquisición de habilidades y destrezas propias.

Trascendiendo una concepción instrumental de la metodología (entendida como un conjunto de técnicas para mejorar el aprendizaje o un conjunto de pasos graduados para la adquisición del conocimiento), entendemos a la misma como una construcción, “se conforma a partir de la estructura conceptual (sintáctica y semántica) de la disciplina y la estructura cognitiva de los sujetos en situación de apropiarse de ella. Construcción por lo tanto, de carácter singular, que se genera en relación con un objeto de estudio particular y con sujetos particulares. Como expresión de su carácter singular cobra relevancia, asimismo, reconocer que la construcción metodológica se conforma en el marco de situaciones o ámbitos también particulares. Es decir, se construye casuísticamente en relación con el contexto (áulico, institucional, social y cultural.” (EDELSTEIN, 1996: 81-82).

Desde una perspectiva epistémica entendemos que lo metodológico debe estar anclado en el saber que el docente enseña a partir de su propia reflexión e

investigación sobre el objeto de enseñanza, en este caso, las diversas elaboraciones prácticas propias de una panadería, como así también el conocimiento de las materias primas intervinientes y lo relacionado con las buenas prácticas.

El método encierra un problema complejo, ya que, por un lado, remite a una dimensión epistemológica, en tanto reflexión sobre el contenido específico a enseñar que se rige por una lógica particular en su construcción, por otra parte, responde a la necesidad de aprender, implica deconstruir ciertas estructuras producidas para poder ser apropiadas por el sujeto que aprende. (DÍAZ BARRIGA, 1984).

Para esto es necesario tomar en cuenta la estructura específica de la disciplina en cuestión, en nuestro caso el Taller de Panadería, su lógica particular. Las propuestas metodológicas deben ser acordes con los contenidos, lógicas y temáticas constitutivas de cada ámbito del saber. (DÍAZ BARRIGA, 1994) En este sentido, la enseñanza de las elaboraciones prácticas con su fundamentación teórica y explicación técnica y científica, no puede ser ajena ni estar alejada del ámbito de su producción específica. Para esto se requiere la formación permanente de los docentes a cargo de esta propuesta y la continua interacción de los mismos con los ámbitos de producción del conocimiento práctico.

“No es dable pensar opciones metodológicas para distintos campos de conocimiento ni en la homogeneidad en el interior de cada uno de ellos” (EDELSTEIN, 1996: 85)

EVALUACIÓN

Como marco de las pautas de evaluación, el equipo de diseño del Plan FPB, aborda el tema, “... como un proceso de recogida y análisis de información relevante con el fin de describir cualquier realidad educativa de manera que

facilite la formulación de juicios sobre la adecuación de un patrón o criterio de calidad, debatidos previamente como base para la toma de decisiones. Se considera un requisito básico para el mejoramiento de la enseñanza dentro de una perspectiva de investigación-acción, tomando así un carácter proactivo que posibilita la definición de acciones a seguir para una determinada situación” (SOUZA, 2009: 83). Esto implica apertura, reflexión, innovación y acuerdos en un trabajo colaborativo del equipo de educadores, donde la dificultad está en negociar y acordar criterios de evaluación comunes que no perjudiquen al estudiante.

La evaluación supone siempre la formulación de un juicio de valor sobre un objeto determinado que se recorta para tal fin, implicando una lectura orientada y un pronunciamiento sobre el mismo. (POGGI, 2002). En este sentido, queremos destacar dos aspectos que engloba cualquier práctica evaluativa: una dimensión política, implicando una toma de posición teórica respecto de un objeto, en este caso todas las elaboraciones prácticas que hacen al área de la panadería. Esta dimensión se aleja de las perspectivas tecnicistas de evaluación. Los juicios de valor tienen consecuencias sobre los objetos evaluados, ya que no son neutros y modifican, reformatean y tiene efectos sobre los sujetos implicados. Por otra parte, una segunda dimensión, epistémica, parte del supuesto de que todo acto de evaluación implica una relación con el objeto de conocimiento que se está evaluando y desde esta relación con el saber se teje una particular relación con el mismo. La evaluación sobre un objeto define ese objeto, describe sus características, su funcionamiento y lo dispone en relación con otros objetos. La evaluación de las elaboraciones prácticas, definen en sí mismas, que es la panadería, cuáles son los elementos que lo componen (materias primas, máquinas, herramientas, procesos), cuál es su dinámica, su

funcionamiento, sus determinaciones, sus relaciones con la instancia económica, la cultural y la política. Planteadas estas cuestiones podemos decir: hay una dimensión ética de la evaluación en relación con el conocimiento. Evaluar supone una operación epistémica, supone un trabajo de producción y reproducción de un objeto.

Nos parece pertinente destacar el carácter inacabado e inestable que toda práctica evaluativa conlleva. Todo juicio de valor debería considerarse siempre una hipótesis sujeta a posibles refutaciones; cuanto más complejo es el objeto que se evalúa, más inestable y precario resulta la misma. En este sentido, resulta interesante introducir la diferencia entre evaluación y control, “mientras que el control siempre opera a partir de un solo referente, que es el patrón de medida como norma homogeneizadora de lo que se mide, la evaluación es multirreferencial en tanto debe aprehender significaciones heterogéneas. Está siempre abierta al sentido y, por lo tanto, es inacabada” (BERTONI, POGGI, TEOBALDO, 1995: 26).

Partimos de la base que es necesario la multiplicidad de tipos de evaluación (inicial o diagnóstica, formativa o continua, final) tanto como de instrumentos para la evaluación (observación, registros de procesos, informes finales, cuestionarios, portafolios, etc.). En este sentido es importante recuperar el sentido formativo que toda evaluación debería implicar. También es necesario incluir y articular estrategias, metodologías y técnicas tanto cuantitativas como cualitativas.

“La evaluación es un acto que produce consecuencias individuales, sociales y laborales en los evaluadores y evaluados (...). La evaluación define una categoría de estudiante, lo sitúa en un lugar, le asigna un valor, en muchos casos numéricos. Este valor es internalizado y aceptado por el estudiante quien lo

asume y lo acepta, causando en él estados afectivos de alegría o tristeza. (...) Recuperar la esperanza de un recorrido académico y personal exitoso es un desafío enorme que está unido a la necesidad de una evaluación que no sea vista como un castigo.” (SOUZA, 2009: 87- 89)

PERFIL DE EGRESO

Perfil de egreso genérico:

Participar en la sociedad democrática como un ciudadano con competencia y habilidades para la vida desde un rol pro-activo, creativo y responsable.

Comprender la importancia de la ciencia, la tecnología y de la técnica en nuestra sociedad actual y futura y su relación con el mundo del trabajo.

Elegir su continuidad educativa en niveles superiores, desde una visión de experiencia propia vinculada a su contexto local y/o regional.

Observar, detectar y comunicar aquellas situaciones anómalas que no están bajo su dominio de resolución.

Aplicar las normas de seguridad recomendadas para su trabajo y las tareas que realiza.

Desarrollar hábitos adecuados de desempeño laboral, tanto en forma individual como equipo de trabajo.

Colocar el perfil genérico y ver si podemos hacer uno específico para cada uno de los materiales

Perfil de egreso específico:

Limpiar y desinfectar

Identificar y cumplir estrictamente las normas de higiene:

- personal
- alimentaria
- de útiles, máquinas y herramientas, preservándola adecuadamente

- de las instalaciones.

Identificar y cumplir estrictamente las normas de seguridad

- personal

- ambiental

Identificar los efectos que produce una contaminación microbiana

Almacenar diferentes productos alimenticios, aplicando sistema PEPs

Aplicar las técnicas de base de la panadería y de la repostería panadera.

Manipular alimentos en crudo

Controlar la cadena de frío-calor en la elaboración y conservación de alimentos

Elaborar combinando diferentes materias primas a nivel de producción.

Armar panes

Armar galletas

Armar bizcochos.

Estivar piezas

Colaborar en diferentes tareas.

Medir y pesar ingredientes

Manejar procesos básicos (amasado, armado, estivado)

Manejar temperaturas

Calcular rendimientos

Estandarizar productos

Continuar estudios a niveles superiores en función de sus intereses junto a un acercamiento mayor a un campo específico de la cultura.

Trabajar en el campo laboral dentro del ámbito de la panadería, asistiendo a sus superiores inmediatos.

Participar en la sociedad democrática como un ciudadano con competencia y habilidades para la vida desde un rol pro-activo, creativo y responsable.

Comprender la importancia de la ciencia, la tecnología y de la técnica en nuestra sociedad actual y futura y su relación con el mundo del trabajo.

Observar, detectar y comunicar aquellas situaciones anómalas que no están bajo su dominio de resolución.

Desarrollar hábitos adecuados de desempeño laboral, tanto en forma individual como equipo de trabajo.

REVISIÓN DEL PLAN

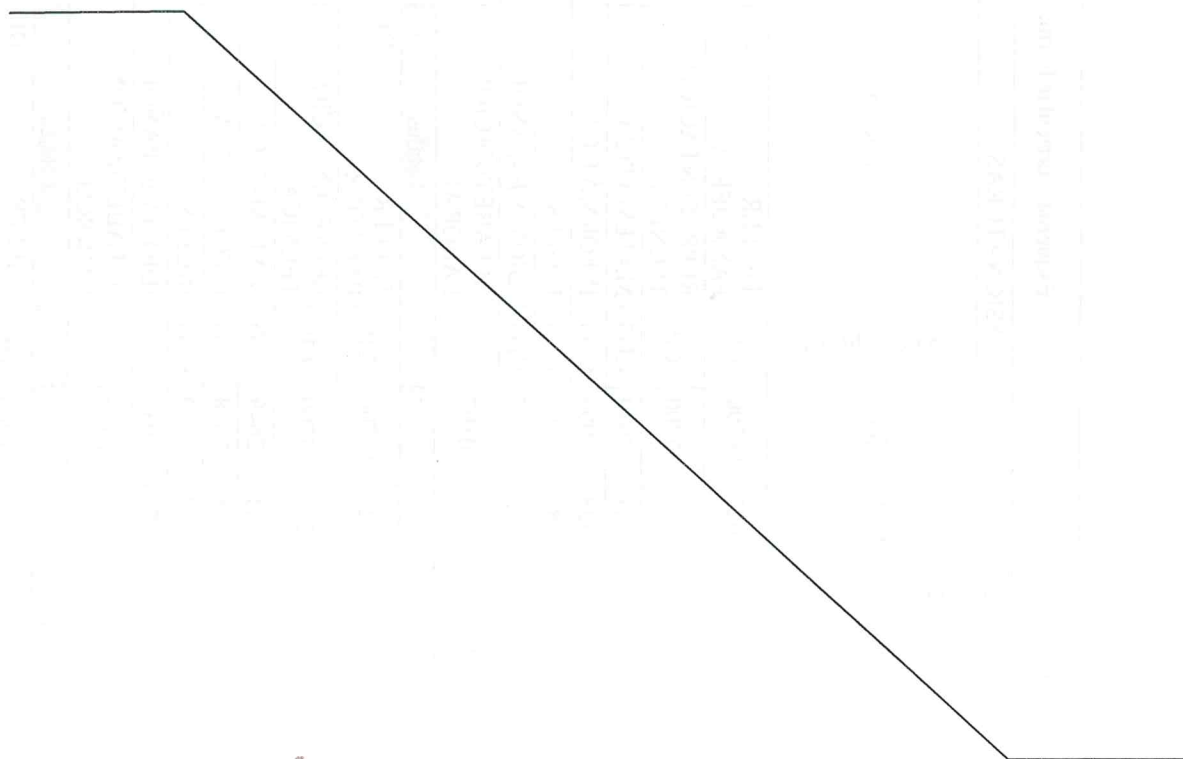
El plan tendrá un seguimiento continuo, en el cual se establecerán las necesidades de realizar ajuste en la propuesta presentada.

REGLAMENTO DE EVALUACIÓN Y PASAJE DE GRADO

Los estudiantes serán evaluados por medio del REPAM aprobado y vigente por el CETP-UTU.

BIBLIOGRAFIA

ANEP/CETP-UTU (2009). FPB Formación Profesional Básica. Plan 2007 Tomo I., Montevideo, 2009.



Esquema Curricular Formación Profesional Básica Plan 2007 Panadería (668) Trayecto I																
Año	Semestre//Módulo	ASIGNATURAS			Horas Estudiante						Créditos Educativos	Horas Docente				
		Cód.	Componente	Descripción	Horas Propias	Horas Integradas	UAL	Horas estudiante semanales	Horas semanales totales	Total Horas Semestrales 16 semanas		Semanales Aula	UAL	Práctica Profesional	EDI	Total Horas Semestrales 16 semanas
1	1	022	58700	CP	TALLER PANADERÍA DE	16	6	-	22	22	352	-	22	-	2	24
		220	37700	CP	REPRESENTACIÓN TÉCNICA	2	1	-	2	3	32	-	3	-	2	5
		801	2649	CFG	MATEMÁTICA	2	1	-	2	3	32	-	3	-	2	5
		538	2008	CFG	INFORMÁTICA	0	3	-	-	3	0	-	3	-	2	5
		388	2009	CFG	INGLÉS	2	1	-	2	3	32	-	3	-	2	5
		373	1937	CFG	IDIOMA ESPAÑOL	2	1	-	2	3	32	-	3	-	2	5
		703	0197		ALFABETIZACIÓN LABORAL			30	-		30	-	30	-	-	
				Totales			30	30	37	510	-	37	30	12	49	
1	2	022	58700	CP	TALLER PANADERÍA DE	16	6	-	22	22	352	-	22	-	2	24
		220	37700	CP	REPRESENTACIÓN TÉCNICA	2	1	-	2	3	32	-	3	-	2	5
		801	2649	CFG	MATEMÁTICA	2	1	-	2	3	32	-	3	-	2	5
		538	2008	CFG	INFORMÁTICA	0	3	-	-	3	0	-	3	-	2	5
		388	2009	CFG	INGLÉS	2	1	-	2	3	32	-	3	-	2	5
		373	1937	CFG	IDIOMA ESPAÑOL	2	1	-	2	3	32	-	3	-	2	5
		703	0197		ALFABETIZACIÓN LABORAL			30	-		30	-	30	-	-	
				Totales			30	30	37	510	-	37	30	12	49	
2	3	022	58700	CP	TALLER PANADERÍA DE	16	6	-	22	22	352	-	22	-	2	24
		220	37700	CP	REPRESENTACIÓN TÉCNICA	2	1	-	2	3	32	-	3	-	2	5
		801	2649	CP	MATEMÁTICA	2	1	-	2	3	32	-	3	-	2	5



Consejo de Educación
Técnico Profesional
Universidad del Trabajo del Uruguay

		538	2008	CFG	INFORMÁTICA	0	3	-	0	3	0	-	3	-	-	2	5
		388	2009	CFG	INGLÉS	1	2	-	2	3	32	-	3	-	-	2	5
		373	1937	CFG	IDIOMA ESPAÑOL	2	1	-	2	3	32	-	3	-	-	2	5
		059	0596	CFG	CIENCIAS EXPERIMENTALES Introducción	1	1	-	1	2	16	-	2	-	-	2	4
		027	0577	CFG	CIENCIAS EXPERIMENTALES Biología	1	1	-	1	2	16	-	2	-	-	2	4
		703	0197		ALFABETIZACIÓN LABORAL			30	-		30	-		30		-	
					Totales			30	32	41	542	-		30		16	57
		022	58700	CP	TALLER PANADERÍA	16	6	-	22	22	352	-	22	-	-	2	24
		220	37700	CP	REPRESENTACIÓN TÉCNICA	2	1	-	2	3	32	-	3	-	-	2	5
		801	2649	CP	MATEMÁTICA	2	1	-	2	3	32	-	3	-	-	2	5
		538	2008	CFG	INFORMÁTICA	0	3	-	0	3	0	-	3	-	-	2	5
		388	2009	CFG	INGLÉS	1	2	-	2	3	32	-	3	-	-	2	5
		373	1937	CFG	IDIOMA ESPAÑOL	2	1	-	2	3	32	-	3	-	-	2	5
2	4	059	0596	CFG	CIENCIAS EXPERIMENTALES Introducción	1	1	-	1	2	16	-	2	-	-	2	4
		027	0577	CFG	CIENCIAS EXPERIMENTALES Biología	1	1	-	1	2	16	-	2	-	-	2	4
		703	0197		ALFABETIZACIÓN LABORAL			30	-		30	-		30		-	
					Totales			30	32	41	542	-		30		16	57
3	5	022	58700	CP	TALLER PANADERÍA	10	6		16	16	256	-	16	-	-	2	18
		801	2649	CP	MATEMÁTICA	4	1		4	5	64	-	5	-	-	2	7
		538	2008	CFG	INFORMÁTICA	0	2		0	2	0	-	2	-	-	2	4
		388	2009	CFG	INGLÉS	2	1		1	3	16	-	3	-	-	2	5

12



Consejo de Educación
Técnico Profesional
Universidad del Trabajo del Uruguay

Esquema Curricular Formación Profesional Básica Plan 2007 Panadería (668) Trayecto II

Año	Semestre//Módulo	ASIGNATURAS		Horas Estudiante						Créditos Educativos	Horas Docente							
		Cód.	Componente	Descripción	Horas Propias	Horas Integradas	Horas semanales UAL	Horas semanales totales	Horas semanales Totales		Horas semanales	Semanales Aula	UAL	Práctica Profesional	EDI	Total Horas Semestrales 16 semanas		
1	1	022	58700	CP	TALLER DE PANADERÍA	16	6	-	22	22	352	-	22	-	2	24		
		220	37700	CP	REPRESENTACIÓN TÉCNICA	2	1	-	3	2	32	-	3	-	2	5		
		487	2649	CFG	MATEMÁTICA	2	1	-	3	2	32	-	3	-	2	5		
		538	2008	CFG	INFORMÁTICA	0	3	-	3	1	16	-	3	-	2	5		
		388	2009	CFG	INGLÉS	0	3	-	3	1	16	-	3	-	2	5		
		373	1937	CFG	IDIOMA ESPAÑOL	2	1	-	3	2	32	-	3	-	2	5		
		059	0599	CFG	CIENCIAS EXPERIMENTALES Introducción	1	1	-	2	1	16	-	2	-	2	4		
		027	0597	CFG	CIENCIAS EXPERIMENTALES Biología	1	1	-	2	1	16	-	2	-	2	4		
		703	0197		ALFABETIZACIÓN LABORAL		-	30		-	30	-	30					
		Totales									32	542	-	41	30			57
1	2	022	58700	CP	TALLER DE PANADERÍA	16	6	-	22	22	352	-	22	-	2	24		
		220	37700	CP	REPRESENTACIÓN TÉCNICA	2	1	-	3	2	32	-	3	-	2	5		
		487	2649	CFG	MATEMÁTICA	2	1	-	3	2	32	-	3	-	2	5		
		538	2008	CFG	INFORMÁTICA	0	3	-	3	1	16	-	3	-	2	5		
		388	2009	CFG	INGLÉS	0	3	-	3	1	16	-	3	-	2	5		
		373	1937	CFG	IDIOMA ESPAÑOL	2	1	-	3	2	32	-	3	-	2	5		
		059	0599	CFG	CIENCIAS EXPERIMENTALES Introducción	1	1	-	2	1	16	-	2	-	2	4		
		027	0597	CFG	CIENCIAS EXPERIMENTALES	1	1	-	2	1	16	-	2	-	2	4		
		Totales									32	542	-	41	30			57



Consejo de Educación
Técnico Profesional
Universidad del Trabajo del Uruguay

Esquema Curricular Formación Profesional Básica Plan 2007 Panadería (668) Trayecto III

Año	Semestre//Módulo	ASIGNATURAS			Horas Estudiante							Créditos Educativos	Horas Docente					
		Cód.	Componente	Descripción	Horas Propias	Horas Integradas	Horas semanales UAL	Horas semanales totales	Horas estudiante	Total Horas Semestrales 16 semanas	Semanales Aula		UAL	Práctica Profesional	EDI	Total Horas Semestrales 16 semanas		
1	1	022	58700	CP	TALLER PANADERÍA	DE	22	3		22	-	352	-	22	-	2	24	
		220	37700	CP	REPRESENTACIÓN TÉCNICA		0	3		3	-	0	-	3	-	2	5	
			0197		ALFABETIZACIÓN LABORAL		-	30		-	30	-	30	-	30	-	-	-
					Totales			30	22		382	-	25	30			29	
1	2	022	58700	CP	TALLER PANADERÍA	DE	22	3		22	-	352	-	22	-	2	24	
		220	37700	CP	REPRESENTACIÓN TÉCNICA		0	3		3	-	0	-	3	-	2	5	
			0197		ALFABETIZACIÓN LABORAL		-	30		-	30	-	30	-	30	-	-	-
					Totales		22	6	30		382	-	25	30	4		-	
2	3	022	58700	CP	TALLER PANADERÍA	DE	16	6	-	22	22	352	-	22	-	2	24	
		219	2649	CP	MATEMÁTICA		4	1	-	5	4	64	-	5	-	2	7	
		538	2008	CFG	INFORMÁTICA		0	2	-	2	0	0	-	2	-	2	4	
		388	2009	CFG	INGLÉS		2	1	-	3	2	32	-	3	-	2	5	
		373	1937	CFG	IDIOMA ESPAÑOL		2	1	-	3	2	32	-	3	-	2	5	
		591	0598	CFG	Ciencias Experimentales		1	1	-	2	1	16		2	-	2	4	

[illegible]

		PROGRAMA			
		Código	Descripción en SIPE		
		en SIPE			
TIPO DE CURSO		006	Formación Profesional Básica		
PLAN		2007	2007		
SECTOR DE ESTUDIO		330	Producción de Alimentos		
ORIENTACIÓN		668	Panadería		
MODALIDAD		-----	-----		
AÑO		----	-----		
TRAYECTO		I-II-III	I-II-III		
SEMESTRE		----	-----		
MÓDULO		I al VI	I al VI		
ÁREA DE ASIGNATURA		022	Arte Culinario		
ASIGNATURA		58700	Taller de Panadería		
ESPACIO o COMPONENTE CURRICULAR		Profesional			
MODALIDAD DE APROBACIÓN		Según el Repam vigente			
DURACIÓN DEL CURSO		Horas totales: dependiendo del Trayecto y Modulo	Horas semanales: dependiendo del Trayecto y Módulo		Cantidad de semanas: 16 cada módulo
Fecha de Presentación 07/07/16	Nº Resolución del CETP	Exp. Nº 3505/14	Res. Nº 1225/17	Acta Nº 100	Fecha 16/05/17

FUNDAMENTACIÓN

El crecimiento gastronómico y demanda de mayor calidad en el servicio de estos últimos años, ha generado conjuntamente a la necesidad de profesionalizar la actividad del cocinero, la profesionalización de panaderos que puedan cubrir operativa y técnicamente el trabajo de una panadería.

La panadería implica la adquisición de saberes técnicos y científicos, el desarrollo de habilidades y destrezas. El curso de FPB en panadería, centra su enseñanza en las bases de la panadería tradicional y la repostería panadera, sus métodos y técnicas específicas para la elaboración de panes, galletas y bizcochos, clásicos y tradicionales de la gastronomía nacional e internacional,

incluyendo la contemporánea. Así como también en la aplicación de buenas prácticas de manufactura, con el objetivo de formar auxiliares de panaderos entrenados en la producción y elaboración de productos variados y que puedan desenvolverse eficazmente en dicho sector del mundo del trabajo.

OBJETIVOS

- Establecer a través de actividades, ámbitos e instancias de formación para que el estudiante adquiera los conocimientos, las habilidades y destrezas necesarias para atender las demandas como auxiliar en una panadería; desde la higiene personal, ambiental y del local, acondicionamiento de las materias primas, armado y estivado de las diferentes piezas elaboradas en una panadería.
- Determinar las materias primas requeridas para una panificación saludable, sustituyendo ingredientes.
- Armar panes.
- Preparar pizzas simples y rellenas.
- Elaborar empanadas.
- Elaborar galletas y grissines.
- Armar bizcochos de grasa.
- Preparar bizcochos de masa dulce, roscas.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Limpiar y utilizar los productos adecuados al equipamiento, utensilios y al local.
- Identificar y cumplir estrictamente las normas de seguridad
 - personal.
 - ambiental
- Aplicar las técnicas de base de la panadería y repostería panadera
- Manipular y preservar adecuadamente la maquinaria

- Manipular alimentos en crudo
- Elaborar tareas simples específicas
- Controlar la cadena de frío-calor en la elaboración y conservación de alimentos.
- Elaborar combinando diferentes materias primas a nivel de producción.
- Armar panes simples y especiales.
- Elaborar pizzas y empanadas.
- Armar galletas y grissines.
- Armar bizcochos de grasa.
- Preparar bizcochos de masa dulce, roscas y trenzas.
- Estivar piezas.
- Colaborar en diferentes tareas.
- Medir y pesar ingredientes.
- Manejar procesos básicos (amasado, armado, estivado).
- Manejar temperaturas.
- Calcular rendimientos.
- Estandarizar productos.
- Colaborar en tareas complejas.

TRAYECTO I

MÓDULO I

Objeto	Ejes conceptuales	Logros de Aprendizaje
PERFIL DEL OFICIO	- Deontología Profesional - Normas de Higiene personal, del local y ambiental - Contaminaciones. ETAS. Cadena de frío, zonas de riesgo. Enfermedades toxialimentarias. Legislación vigente. Almacenamiento. - Limpieza y desinfección - Seguridad en el Trabajo - Condiciones reglamentarias, local, máquinas, equipos y herramientas. - Indumentaria - Agentes de limpieza - Organización de la Cuadra. - Cuadrillas. Distribución	- Conoce las cualidades humanas para un adecuado desempeño en esta profesión. - Reconoce maquinaria y equipo del aula taller. - Aplica productos y técnicas de limpieza e higiene. - Identifica diferentes enfermedades tóxico-alimentarias. - Temperaturas críticas. - Reconoce indicadores de seguridad. - Conoce el funcionamiento de máquinas y herramientas. - Prepara mise en place. - Conoce vocabulario técnico
ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	- Nutrición y nutrientes. - Alimentación y alimentos. - Rueda de alimentos. Clasificación - GABAS. - Análisis	- Reconoce las características organolépticas de los alimentos. - Clasifica los alimentos según su aporte nutricional. - Determina cantidades en medidas de alimentos (en medidas caseras), de acuerdo a los requerimientos según la edad.
- Evaluación: acondicionamiento, manejo, limpieza y desinfección de máquinas, útiles y herramientas y del aula-taller		
MATERIAS PRIMAS	- Cereales - Clasificación. Derivados. Aporte nutricional. El trigo, harinas. Importancia en la ingesta diaria. Regionalización y épocas de cultivo. - Materias grasas - Clasificación según punto de fusión.. Aporte nutricional. - Levadura - Fermentación biológica. Características. Levadura fresca prensada, líquida, seca instantánea. Levaduras especiales (masas dulces) Valor nutricional, reconocimiento de frescura. Conservación. - Agua - Sal. Importancia en la panificación - Materias primas intervinientes. Conservación y almacenamiento de los mismos - Alteraciones y adulteraciones (OBN)	- Manipula y preserva las diferentes materias primas - Conoce las características reológicas de las harinas. - Determina el tipo de materia prima de acuerdo a la elaboración. - Reconoce características organolépticas de los alimentos a trabajar.



PANES	- Panes, definición, características, componentes. Etapas de elaboración. Elementos intervinientes en las variedades. Amasado, fermentación, armado (estandarización de piezas), cortes. - Amasado - Sobado - Fermentación directa, masa madre, esponja, poolish, levant. - Estivado - Horneado. Características de los equipos - Deshorneado, conservación - Sandwiches: rellenos, untaduras - Canapés	- Estandariza piezas - Elabora panes simples con sus correspondientes variaciones (flauta, flautín, porteño, miñón, espiga, marsellés, cuernito, casero, ...). - Determina el armado y corte de acuerdo a la variedad. - Elabora panes a base de masas blandas (viena, catalán....). - Elabora panes de molde, abiertos y cerrados - Prepara sándwiches y canapés. - Elabora panes especiales (integrales, otros cereales, frutos secos, verduras, gluten, especias, hierbas aromáticas, queso, embutidos, simples y rellenos....). - Panes hojaldrados. - Panes saludables. - Maneja temperaturas.
-------	---	--

EVALUACIÓN: Planificación y elaboración de panes especiales.

MÓDULO II

Objeto	Ejes conceptuales	Logros de Aprendizaje
PIZZAS	- Definición, clasificación. Simples, rellenas. Precocidas y congeladas - Clásicas, vegetarianas, con carnes, figazzas - Pizzas dulces - Focaccias - Pan de pita - Calzones	- Presenta pizzas en diferentes sabores - Combina ingredientes no comunes generando nuevos sabores
GALLETAS y GRISSINES	- Galletas dulces y saladas, simples, hojaldradas, integrales, multicereales. - Grissines dulces y salados, integrales y multicereales. - Galleta de campaña	- Manejo de sobadora. - Aplicación de masas en diferentes galletas. - Galletas al agua y magras - Armado de grissines - Envasado - Rotulado
EMPANADAS y PASTELES	- Masas con fermentación biológica y de grasa. - Dulces y saladas - Pasteles fritos, al horno - Tortas fritas	- Utiliza diferentes masas de acuerdo a al método de cocción (horneado, fritura). - Determina distintas formas y tamaños de acuerdo a la finalidad.

		- Prepara distintos rellenos, dulces y salados. - Hojaldra.
--	--	--

EVALUACIÓN: Planificación, elaboración y servicio de pizzas y empanadas.
MÓDULO III

Objeto	Ejes conceptuales	Logros de Aprendizaje
BIZCOCHOS CON GRASA	- Pan con grasa - Croissants de rollo - Bizcochos hojaldrados - Roscas - Medias lunas - Masa de mantequillas	- Prepara pan con grasa, caras sucias, rosquitas... - Elabora croissants dulces y salados. Simples y rellenos. - Arma vigilantes y margaritas - Prepara crema pastelera. - Arma roscas dulces y saladas. Simples y rellenas. - Utiliza chicharrones. - Determina tipos de margarinas para hojaldre - Medialunas porteñas y francesas. - Utiliza hojaldre de levadura en distintas piezas. - En base a masa mantequilla elabora diferentes tipos de bizcochos.

EVALUACIÓN. Se hará en base a la planificación, elaboración y servicio de venta de bizcochos.

MÓDULO IV

Objeto	Ejes conceptuales	Logros de Aprendizaje
MASA DULCE	- Bollería regional y europea - Roscas y trenzas - Coberturas: chocolate, glacé, fondant. - Rellenos - Panes dulces - Brioches	- Arma diferentes piezas simples y rellenas, con o sin decoración en base a masa dulce. - Hojaldra y estandariza piezas - Utiliza diferentes coberturas - Prepara brioches grandes e individuales. - Identifica el origen de las piezas - Utiliza la precocción y el congelado como forma de aumentar el tiempo de vida útil.

MÓDULO V

Objeto	Ejes conceptuales	Logros de Aprendizaje
MASAS SIN FERMENTO	- Masas esponjosas. Propiedades de las proteínas del huevo. - Temperatura de coagulación. Salmonella. - Merengues.	- Prepara planchas finas y gruesas. - Elabora plantillas y bizcotelas. - Prepara merengues.
FERMENTACIÓN QUÍMICA	- Galletas dulces y de copetín. - Bizcochos - Masas batidas - Masa frola	- Prepara galletitas dulces cítricas, coco, chocolate... - Elabora ojitos de vainilla y bicolors. - Prepara masa real y la utiliza en sus diferentes formas - Elabora peñaflors. - Prepara polvorons de vainilla y variados. - Aplica masa batida en Yo-Yos, panes y budines, mantecados y masitas de manga. - Alfajores de fécula, cordobeses. - Prepara masitas de corte, pasta frolas.

EVALUACIÓN: planifica, arma y estandariza platina con masas de repostería panadera.

MÓDULOS VI

Objeto	Ejes conceptuales	Logros de Aprendizaje
PASTAS	- Líquidas y semi líquidas - Escaldada - Masas batidas pesadas	- Utiliza pastas líquidas y semi líquidas en diferentes aplicaciones - Prepara bombas y profiterols. - Utiliza masa batida pesada en masitas secas.
HOJALDRE	- Masa de hojaldre	- Aplica masa de hojaldre en diferentes piezas dulces y saladas en el marco de la repostería panadera - Utiliza fritura y horno

EVALUCIÓN: Arma propuesta de panificación saludable.

TRAYECTOS II

MÓDULO I

Objeto	Ejes conceptuales	Logros de Aprendizaje
PERFIL DEL OFICIO	- Deontología Profesional. - Normas de Higiene personal, del local y ambiental. - Contaminaciones. ETAS. Cadena de frío, zonas de riesgo. Enfermedades toxialimentarias. Legislación vigente. Almacenamiento. - Limpieza y desinfección - Seguridad en el Trabajo - Condiciones reglamentarias, local, máquinas, equipos y herramientas. - Indumentaria - Agentes de limpieza - Organización de la Cuadra. Cuadrillas. Distribución	- Conoce las cualidades humanas para un adecuado desempeño en esta profesión. - Reconoce maquinaria y equipo del aula taller. - Aplica productos y técnicas de limpieza e higiene. - Identifica diferentes enfermedades tóxico-alimentarias. - Temperaturas críticas. - Reconoce indicadores de seguridad. - Conoce el funcionamiento de máquinas y herramientas. - Prepara mise en place. - Conoce vocabulario técnico.
ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	- Nutrición y nutrientes. - Alimentación y alimentos. Rueda de alimentos. Clasificación - GABAS. - Análisis	- Reconoce las características organolépticas de los alimentos. - Clasifica los alimentos según su aporte nutricional. - Determina cantidades en medidas de alimentos (en medidas caseras), de acuerdo a los requerimientos según la edad.
- Evaluación: acondicionamiento, manejo, limpieza y desinfección de máquinas, útiles y herramientas y del aula-taller		
MATERIAS PRIMAS	- Cereales - Clasificación. Derivados. Aporte nutricional. El trigo, harinas. Importancia en la ingesta diaria. Regionalización y épocas de cultivo. - Materias grasas - Clasificación según punto de fusión. Aporte nutricional. - Levadura - Fermentación biológica. Características. Levadura fresca prensada, líquida, seca instantánea. Levaduras especiales (masas dulces) Valor nutricional, reconocimiento de frescura. Conservación. - Agua. - Sal. Importancia en la panificación. - Materias primas intervinientes. Conservación y almacenamiento de los mismos.	- Manipula y preserva las diferentes materias primas - Conoce las características reológicas de las harinas. - Determina el tipo de materia prima de acuerdo a la elaboración. - Reconoce características organolépticas de los alimentos a trabajar.



Consejo de Educación
Técnico Profesional
Universidad del Trabajo del Uruguay

	- Alteraciones y adulteraciones (OBN).	
PANES	- Panes, definición, características, componentes. Etapas de elaboración. Elementos intervinientes en las variedades. Amasado, fermentación, armado (estandarización de piezas), cortes. - Amasado - Sobado - Fermentación directa, masa madre, esponja, poolish, levant. - Estivado - Horneado. Características de los equipos - Deshorneado, conservación - Sandwiches: rellenos, untaduras - Canapés	- Estandariza piezas. - Elabora panes simples con sus correspondientes variaciones (flauta, flautín, porteño, miñón, espiga, marsellés, cuernito, casero, ...). - Determina el armado y corte de acuerdo a la variedad - Elabora panes a base de masas blandas (viena, catalán....). - Elabora panes de molde, abiertos y cerrados. - Prepara sándwiches y canapés. - Elabora panes especiales (integrales, otros cereales, frutos secos, verduras, gluten, especias, hierbas aromáticas, queso, embutidos, simples y rellenos...). - Panes hojaldrados. - Panes saludables. - Maneja temperaturas.

EVALUACIÓN: Planificación y elaboración de panes especiales.

MÓDULO II

Objeto	Ejes conceptuales	Logros de Aprendizaje
PIZZAS	- Definición, clasificación. Simples, rellenas. Precocidas y congeladas. - Clásicas, vegetarianas, con carnes, figazzas. - Pizzas dulces - Focaccias - Pan de pita - Calzones	- Presenta pizzas en diferentes sabores. - Combina ingredientes no comunes generando nuevos sabores.
GALLETAS y GRISSINES	- Galletas dulces y saladas, simples, hojaldradas, integrales, multicereales. - Grissines dulces y salados, integrales y multicereales. - Galleta de campaña.	- Manejo de sobadora - Aplicación de masas en diferentes galletas. - Galletas al agua y magras. - Armado de grissines. - Envasado - Rotulado.
EMPANADAS y PASTELES	- Masas con fermentación biológica y de grasa. - Dulces y saladas - Pasteles fritos, al horno. - Tortas fritas	- Utiliza diferentes masas de acuerdo a al método de cocción (horneado, fritura). - Determina distintas formas y tamaños de acuerdo a la finalidad. - Prepara distintos rellenos, dulces y salados. - Hojaldra

EVALUACIÓN: Planificación, elaboración y servicio de pizzas y empanadas

MÓDULO III

Objeto	Ejes conceptuales	Logros de Aprendizaje
BIZCOCHOS CON GRASA	- Pan con grasa - Croissants de rollo - Bizcochos hojaldrados - Roscas - Medias lunas	- Prepara pan con grasa, caras sucias, rosquitas... - Elabora croissants dulces y salados. Simples y rellenos. - Arma vigilantes y margaritas. - Prepara crema pastelera. - Arma roscas dulces y saladas. Simples y rellenas. - Utiliza chicharrones. - Determina tipos de margarinas para hojaldre. - Medialunas porteñas y francesas. - Utiliza hojaldre de levadura en distintas piezas.
MASA DULCE	- Bollería - Roscas y trenzas - Coberturas: chocolate, glacé, fondant. - Panes dulces - Brioches.	- Arma diferentes piezas simples y rellenas, con o sin decoración en base a masa dulce. - Hojaldra y estandariza piezas - Utiliza diferentes coberturas - Prepara brioches grandes e individuales.

EVALUACIÓN. Se hará en base a la planificación, elaboración y servicio de menú sencillo plato principal y postre.

MÓDULO IV

Objeto	Ejes conceptuales	Logros de Aprendizaje
MASAS SIN FERMENTO	- Masas esponjosas. Propiedades de las proteínas del huevo. - Temperatura de coagulación. - Salmonella - Merengues	- Prepara planchas finas y gruesas. - Elabora plantillas y bizcotelas. - Prepara merengues.
FERMENTACIÓN QUÍMICA	- Galletas dulces y de copetín. - Bizcochos - Masas batidas - Masa frola	- Prepara galletitas dulces cítricas, coco, chocolate... - Elabora ojitos de vainilla y bi colores. - Prepara masa real y la utiliza en sus diferentes formas. - Elabora peñaflores - Prepara polvorones de vainilla y variados - Aplica masa batida en Yo-Yos, budines, mantecados y masitas de manga - Alfajores de maicena - Prepara masitas de corte, pasta frolas.
PASTAS	- Líquidas y semi líquidas - Escaldada	- Utiliza pastas líquidas y semi líquidas en diferentes aplicaciones. - Prepara bombas y profiteroles.
HOJALDRE	- Masa de hojaldre	- Aplica masa de hojaldre en diferentes piezas dulces y saladas en el marco de la repostería panadera.

EVALUACIÓN: planifica, arma y estandariza platina con masas de repostería panadera.



Consejo de Educación
Técnico Profesional
Universidad del Trabajo del Uruguay

TRAYECTO III

MÓDULO I

Objeto	Ejes conceptuales	Logros de Aprendizaje
PERFIL DEL OFICIO	- Deontología Profesional. - Normas de Higiene personal, del local y ambiental - Contaminaciones. ETAS. Cadena de frío, zonas de riesgo. Enfermedades toxialimentarias. Legislación vigente. Almacenamiento. - Limpieza y desinfección - Seguridad en el Trabajo - Condiciones reglamentarias, local, máquinas, equipos y herramientas. Indumentaria - Agentes de limpieza - Organización de la Cuadra. Cuadrillas. Distribución	- Conoce las cualidades humanas para un adecuado desempeño en esta profesión. - Reconoce maquinaria y equipo del aula taller. - Aplica productos y técnicas de limpieza e higiene. - Identifica diferentes enfermedades tóxico-alimentarias. - Temperaturas críticas. - Reconoce indicadores de seguridad. - Conoce el funcionamiento de máquinas y herramientas. - Prepara mise en place. - Conoce vocabulario técnico
ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	- Nutrición y nutrientes. - Alimentación y alimentos. Rueda de alimentos. Clasificación - GABAS. Análisis	- Reconoce las características organolépticas de los alimentos. - Clasifica los alimentos según su aporte nutricional. - Determina cantidades en medidas de alimentos (en medidas caseras), de acuerdo a los requerimientos según la edad.
- Evaluación: acondicionamiento, manejo, limpieza y desinfección de máquinas, útiles y herramientas y del aula-taller		
MATERIAS PRIMAS	- Cereales - Clasificación. Derivados. Aporte nutricional. El trigo, harinas. Importancia en la ingesta diaria. Regionalización y épocas de cultivo. - Materias grasas - Clasificación según punto de fusión. Aporte nutricional. - Levadura - Fermentación biológica. Características. Levadura fresca prensada, líquida, seca instantánea. Levaduras especiales (masas dulces) Valor nutricional, reconocimiento de frescura. Conservación. - Agua - Sal. Importancia en la panificación - Materias primas intervinientes. Conservación y almacenamiento de los mismos. - Alteraciones y adulteraciones (OBN).	- Manipula y preserva las diferentes materias primas - Conoce las características reológicas de las harinas. - Determina el tipo de materia prima de acuerdo a la elaboración. - Reconoce características organolépticas de los alimentos a trabajar.

PANES	- Panes, definición, características, componentes. Etapas de elaboración. Elementos intervinientes en las variedades. Amasado, fermentación, armado (estandarización de piezas), cortes. - Amasado - Sobado - Fermentación directa, masa madre, esponja, poolish, levant. - Estivado - Horneado. Características de los equipos - Deshorneado, conservación - Sandwiches: rellenos, untaduras - Canapés	- Estandariza piezas - Elabora panes simples con sus correspondientes variaciones (flauta, flautín, porteño, miñón, espiga, marsellés, cuernito, casero, ...). - Determina el armado y corte de acuerdo a la variedad - Elabora panes a base de masas blandas (viena, catalán....). - Elabora panes de molde, abiertos y cerrados. - Prepara sándwiches y canapés - Elabora panes especiales (integrales, otros cereales, frutos secos, verduras, gluten, especias, hierbas aromáticas, queso, embutidos, simples y rellenos...). - Panes hojaldrados - Panes saludables - Maneja temperaturas
-------	---	---

EVALUACIÓN: Planificación y elaboración de panes especiales.

MÓDULO II

Objeto	Ejes conceptuales	Logros de Aprendizaje
PIZZAS	- Definición, clasificación. Simples, rellenas. Precocidas y congeladas. - Clásicas, vegetarianas, con carnes, figazzas. - Pizzas dulces - Focaccias - Pan de pita - Calzones	- Presenta pizzas en diferentes sabores. - Combina ingredientes no comunes generando nuevos sabores.
GALLETAS y GRISSINES	- Galletas dulces y saladas, simples, hojaldradas, integrales, multicereales - Grissines dulces y salados, integrales y multicereales. - Galleta de campaña	- Manejo de sobadora - Aplicación de masas en diferentes galletas. - Galletas al agua y magras - Armado de grissines - Envasado - Rotulado
EMPANADAS y PASTELES	- Masas con fermentación biológica y de grasa. - Dulces y saladas - Pasteles fritos, al horno - Tortas fritas	- Utiliza diferentes masas de acuerdo a al método de cocción (horneado, fritura). - Determina distintas formas y tamaños de acuerdo a la finalidad. - Prepara distintos rellenos, dulces y salados. - Hojaldra

EVALUACIÓN: Planificación, elaboración y servicio de pizzas y empanadas

MÓDULO III

Objeto	Ejes conceptuales	Logros de Aprendizaje
BIZCOCHOS CON GRASA	- Pan con grasa - Croissants de rollo - Bizcochos hojaldrados - Roscas - Medias lunas	- Prepara pan con grasa, caras sucias, rosquitas... - Elabora croissants dulces y salados. Simples y rellenos - Arma vigilantes y margaritas - Prepara crema pastelera - Arma roscas dulces y saladas. Simples y rellenas. - Utiliza chicharrones - Determina tipos de margarinas para hojaldre. - Medialunas porteñas y francesas - Utiliza hojaldre de levadura en distintas piezas.
MASA DULCE	- Bollería - Roscas y trenzas - Coberturas: chocolate, glacé, fondant. - Panes dulces - Brioches	- Arma diferentes piezas simples y rellenas, con o sin decoración en base a masa dulce. - Hojaldra y estandariza piezas - Utiliza diferentes coberturas - Prepara brioches grandes e individuales.

EVALUACIÓN. Se hará en base a la planificación, elaboración y servicio de menú sencillo plato principal y postre

MÓDULO IV

Objeto	Ejes conceptuales	Logros de Aprendizaje
MASAS SIN FERMENTO	- Masas esponjosas. Propiedades de las proteínas del huevo. - Temperatura de coagulación. - Salmonella - Merengues	- Prepara planchas finas y gruesas - Elabora plantillas y bizcotelas - Prepara merengues
FERMENTACIÓN QUÍMICA	- Galletas dulces y de copetín. - Bizcochos - Masas batidas - Masa frola	- Prepara galletitas dulces cítricas, coco, chocolate... - Elabora ojitos de vainilla y bi colores - Prepara masa real y la utiliza en sus diferentes formas. - Elabora peñaflor - Prepara polvorones de vainilla y variados - Aplica masa batida en Yo-Yos, budines, mantecados y masitas de manga. - Alfajores de maicena - Prepara masitas de corte, pasta frolas.
PASTAS	- Líquidas y semi líquidas - Escaldada	- Utiliza pastas líquidas y semi líquidas en diferentes aplicaciones - Prepara bombas y profiteroles

HOJALDRE	- Masa de hojaldre	- Aplica masa de hojaldre en diferentes piezas dulces y saladas en el marco de la repostería panadera
----------	--------------------	---

EVALUACIÓN: planifica, arma y estandariza platina con masas de repostería panadera.

METODOLOGÍA

Compartiendo los conceptos expresados por la Comisión del FPB en Hípica, se toman los mismos; enmarcándose en el área específica de panadería y puntualizando el abordaje hacia la construcción del conocimiento y la adquisición de habilidades y destrezas propias.

Trascendiendo una concepción instrumental de la metodología (entendida como un conjunto de técnicas para mejorar el aprendizaje o un conjunto de pasos graduados para la adquisición del conocimiento), entendemos a la misma como una construcción, “se conforma a partir de la estructura conceptual (sintáctica y semántica) de la disciplina y la estructura cognitiva de los sujetos en situación de apropiarse de ella. Construcción por lo tanto, de carácter singular, que se genera en relación con un objeto de estudio particular y con sujetos particulares. Como expresión de su carácter singular cobra relevancia, asimismo, reconocer que la construcción metodológica se conforma en el marco de situaciones o ámbitos también particulares. Es decir, se construye casuísticamente en relación con el contexto (áulico, institucional, social y cultural.” (EDELSTEIN, 1996: 81-82).

Desde una perspectiva epistémica entendemos que lo metodológico debe estar anclado en el saber que el docente enseña a partir de su propia reflexión e investigación sobre el objeto de enseñanza, en este caso, las diversas elaboraciones prácticas propias de una panadería, como así también el conocimiento de las materias primas intervinientes, y lo relacionado con las

buenas prácticas.

El método encierra un problema complejo, ya que, por un lado, remite a una dimensión epistemológica, en tanto reflexión sobre el contenido específico a enseñar que se rige por una lógica particular en su construcción, por otra parte, responde a la necesidad de aprender, implica deconstruir ciertas estructuras producidas para poder ser apropiadas por el sujeto que aprende. (DÍAZ BARRIGA, 1984).

Para esto es necesario tomar en cuenta la estructura específica de la disciplina en cuestión, en nuestro caso el Taller de Panadería, su lógica particular. Las propuestas metodológicas deben ser acordes con los contenidos, lógicas y temáticas constitutivas de cada ámbito del saber. (DÍAZ BARRIGA, 1994). En este sentido, la enseñanza de las elaboraciones prácticas con su fundamentación teórica y explicación técnica y científica, no puede ser ajena ni estar alejada del ámbito de su producción específica. Para esto se requiere la formación permanente de los docentes a cargo de esta propuesta y la continua interacción de los mismos con los ámbitos de producción del conocimiento práctico.

“No es dable pensar opciones metodológicas para distintos campos de conocimiento ni en la homogeneidad en el interior de cada uno de ellos” (EDELSTEIN, 1996: 85).

Los Contenidos Programáticos de los Trayectos I, II y III, se articulan a lo largo de los cuatro módulos, contemplando los requerimientos para un correcto desempeño como Operario Práctico Auxiliar de Panadería.

- El Docente brindará el marco “teórico” correspondiente a cada unidad, abordando un día a la semana, durante 2 horas, creando un espacio propio para abordar los contenidos de la información tecnológica de acuerdo al orden del desarrollo de las prácticas. Hará constantemente referencia a la Ordenanza

Bromatológica Nacional y a la Ley N° 17.250 de Los Derechos del Consumidor en lo que se refiere al área, utilizando distintas estrategias y medios didácticos aplicándolos en la práctica.

- Coordinará durante el curso con las asignaturas específicas del Espacio Integrado.
- Realizará las demostraciones correspondientes en cada técnica básica de la panadería y repostería panadera, reconociendo la estandarización de los criterios establecidos a nivel nacional e internacionalmente en cada pieza.
- Creará responsabilidad en el alumno sobre el cuidado y manejo adecuado, así como de la higiene de equipamientos, maquinaria y útiles.
- Formará brigadas, responsabilizando a los alumnos por su trabajo.
- Fomentará la autoevaluación y la autocrítica, en cada clase.
- Fomentará conciencia en el alumno que su presencia e higiene deberán estar adecuadas a normas nacionales e internacionales vigentes al área.
- Incluirá visitas didácticas: a ferias, exposiciones, establecimientos; fundamentando el objetivo de la visita y utilidad.

EVALUACIÓN

Como marco de las pautas de evaluación, el equipo de diseño del Plan FPB, aborda el tema, "... como un proceso de recogida y análisis de información relevante con el fin de describir cualquier realidad educativa de manera que facilite la formulación de juicios sobre la adecuación de un patrón o criterio de calidad, debatidos previamente como base para la toma de decisiones. Se considera un requisito básico para el mejoramiento de la enseñanza dentro de una perspectiva de investigación-acción, tomando así un carácter proactivo que posibilita la definición de acciones a seguir para una determinada situación" (SOUZA, 2009: 83). Esto implica apertura, reflexión, innovación y acuerdos en

un trabajo colaborativo del equipo de educadores, donde la dificultad está en negociar y acordar criterios de evaluación comunes que no perjudiquen al estudiante.

La evaluación supone siempre la formulación de un juicio de valor sobre un objeto determinado que se recorta para tal fin, implicando una lectura orientada y un pronunciamiento sobre el mismo. (POGGI, 2002). En este sentido, queremos destacar dos aspectos que engloba cualquier práctica evaluativa: una dimensión política, implicando una toma de posición teórica respecto de un objeto, en este caso todas las elaboraciones prácticas que hacen al área de la panadería. Esta dimensión se aleja de las perspectivas tecnicistas de evaluación. Los juicios de valor tienen consecuencias sobre los objetos evaluados, ya que no son neutros, y modifican, reformatean y tiene efectos sobre los sujetos implicados. Por otra parte, una segunda dimensión, epistémica, parte del supuesto de que todo acto de evaluación implica una relación con el objeto de conocimiento que se está evaluando, y desde esta relación con el saber se teje una particular relación con el mismo. La evaluación sobre un objeto define ese objeto, describe sus características, su funcionamiento y lo dispone en relación con otros objetos. La evaluación de las elaboraciones prácticas, definen en sí mismas, que es la panadería, cuáles son los elementos que lo componen (materias primas, máquinas, herramientas, procesos), cuál es su dinámica, su funcionamiento, sus determinaciones, sus relaciones con la instancia económica, la cultural y la política. Planteadas estas cuestiones podemos decir: hay una dimensión ética de la evaluación en relación con el conocimiento. Evaluar supone una operación epistémica, supone un trabajo de producción y reproducción de un objeto.

Nos parece pertinente destacar el carácter inacabado e inestable que toda práctica evaluativa conlleva. Todo juicio de valor debería considerarse siempre una hipótesis sujeta a posibles refutaciones; cuanto más complejo es el objeto que se evalúa, más inestable y precario resulta la misma. En este sentido, resulta interesante introducir la diferencia entre evaluación y control, “mientras que el control siempre opera a partir de un solo referente, que es el patrón de medida como norma homogeneizadora de lo que se mide, la evaluación es multirreferencial en tanto debe aprehender significaciones heterogéneas. Está siempre abierta al sentido y por lo tanto, es inacabada” (BERTONI, POGGI, TEOBALDO, 1995: 26).

Partimos de la base que es necesario la multiplicidad de tipos de evaluación (inicial o diagnóstica, formativa o continua, final) tanto como de instrumentos para la evaluación (observación, registros de procesos, informes finales, cuestionarios, portafolios, etc.). En este sentido es importante recuperar el sentido formativo que toda evaluación debería implicar. También es necesario incluir y articular estrategias, metodologías y técnicas tanto cuantitativas como cualitativas.

“La evaluación es un acto que produce consecuencias individuales, sociales y laborales en los evaluadores y evaluados (...) La evaluación define una categoría de estudiante, lo sitúa en un lugar, le asigna un valor, en muchos casos numéricos. Este valor es internalizado y aceptado por el estudiante quien lo asume y lo acepta, causando en él estados afectivos de alegría o tristeza. (...) Recuperar la esperanza de un recorrido académico y personal exitoso es un desafío enorme que está unido a la necesidad de una evaluación que no sea vista como un castigo.” (SOUZA, 2009: 87- 89).

- Se realizará evaluación inicial como antecedente.

- Se realizarán evaluaciones continuas y formativas a lo largo de los módulos.
- Deberán ser reflexivas – valorativas utilizando la autoevaluación, como forma de evaluación de aprendizajes.
- Se realizará evaluación final, basándose en el I REPAM aprobado y vigente por el CETP-UTU.
- REPAG correspondiente, teniendo en cuenta los objetivos desarrollados.
- Se valorará:
 - Higiene y presentación personal.
 - Mise en place correcta.
 - Aplicación de técnicas básicas.
 - Organización de tareas, tiempos y temperaturas del servicio.
 - El trabajo individual y en equipo

El énfasis debe estar en el desarrollo de las Técnicas Básicas de la Panadería y Repostería Panadera; la secuenciación temática lineal corresponde a una ordenación de los contenidos. El docente deberá planificar teniendo en cuenta los objetos de estudio del módulo.

PLAN OPERATIVO

EQUIPAMIENTO

Aula – Taller

- Revestimiento de piso y paredes
- Mesada con dos (2) bachas mínimo con agua fría y caliente
- Mosquiteros en las aberturas
- Extracción de vapores y humos
- Mesas para trabajar en forma simultánea 20 alumnos
- 20 taburetes

1	Horno/convección/vapor	eléctrico, con vapor en acero inoxidable, 6 a 8 guías (bandejas). Selectores de temperatura, tiempo y funciones. Sonda. Puerta con doble cristal. Resistencias blindadas.
1	Soporte gavillar para horno	Mesa soporte para horno, en acero inoxidable, con 6 a 10 guías para bandejas/contenedores
1	sobadora	Monofásica, con protección
1	Heladera con freezer	Frío Seco, 350- 500 litros
1	Freidora de mesa de 3 litros	
1	Anafe (modular)	6 hornallas en línea (preferentemente a gas)
3	Placas de siliconas	
3	Batidoras de mano	
24	Cápsulas de nitrógeno	
1	Batidora, amasadora, mezcladora	Bol en acero inoxidable de 12 a 20 litros
1	Microondas	
1	termómetro	De sonda digital
2	Cuchillas dentadas	Pan
6	Ollas de c/u	18cm, 22 cm de diámetro .
6	Cacerolas de c/u	20cm, 24 cm, de diámetro
6	Torteras fondo fijo	20 cm; 22 cm y 24 cm de diámetro
6	Torteras fondo desmontable	20 cm; 22 cm y 24 cm de diámetro
6	Bol chico	(acero inoxidable) 4 litros de capacidad.
6	Bol mediano	(acero inoxidable) 6 litros
6	Bol grande	(acero inoxidable) de 8 a 10 litros
6	Batidor manual, mediano	Acero inoxidable
6	Sartenes	22 cm, en “teflón”
1	Caldera	3 litros aproximadamente (aluminio reforzado)
1	Colador	24 cm, de acero inoxidable
6	Cuchillas	18 a 20 cm
6	Cuchillos legumbreros	en acero
1	Espumadera – araña	Alambre 15 cm
6	Tablas de picar	30 x 40 cm aprox. (PVC – blanco,)
6	Asadera recta	30 x 40 x 5 cm aprox. Aluminio
6	Asadera recta	40 x 50 x 5 cm aprox. Aluminio
1	Wok	30 cm antiadherente con tapa
10	Espátulas	Silicona (medianas y grandes)
6	Espátulas	Chatas (de acero inoxidable)
2	Cucharones	Acero inoxidable
2	espumaderas	Acero inoxidable
4	Batidores	Silicona (mediano)
1	Mixer	
3	Jarras medidoras	(graduadas) de vidrio
	Zesters varios	
2	Ralladores	Acero inoxidable
2	Budíneras – flanera	22 cm (aluminio)



Consejo de Educación
Técnico Profesional
Universidad del Trabajo del Uruguay

6	Molde isla flotante	26 cm (aluminio)
6 c/u	Espátulas y cucharas de madera	Chica, mediana y grande
6c/u	Espátulas metal	Diferentes formas (chico, mediana y grande)
6	Budíneras	
2	Moldes pan de sandwiches	
1	Balanza digital	1 gramo/ 5 kilos
1	Procesadora-	familiar
2	Juegos de cubiertos	Completo para 24 personas con cubiertos de postre
2	Juego de vajilla	Juego vajilla completo para doce personas
18	Moldes varios	Magdalenas, semifríos...
12	Platinas de servicio	redondas
12	Platinas de servicio	Rectangulares
2	Abrelatas con saca corchos y destapador	
6	Cortantes de cada uno	Redondos grandes Redondos chicos Lágrimas Ovales Cuadrados Flores.
12	Punteros varios para decorar	
1	Plancha para quemar	
6	Palotes medianos	
24	Platos de sitio	blancos
1	soplete de gas butano	
1	mármol	
1	pica	mediana

BIBLIOGRAFIA

CALVEL, R *El sabor del pan.* Montagud editores. 1990. Barcelona

CORDON BLEU *Guía completa de las Técnicas culinarias.* Italia. Blume. 1997

COUET, A y otros *Panes especiales y decorados.* Barcelona 1992

Ley 17.250 *Derechos Básicos del Consumidor.* IMPO. 2000

LEXUS *Panadería artesanal.* Barcelona. Lexus. 2011

IMM 12/ 09/ 96 *Ordenanza Bromatológica. Decreto 315/994.* IMPO

IMM *Manual para Manipuladores de Alimentos.* IMPO 2006

INGRAM, C. *La gran Enciclopedia del Pan.* Hymssa 2001

LAROUSSE *Larousse gastronomique.* Quebec. Canadá. 1998

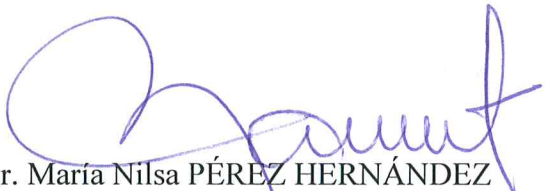
MSP *Manual para la promoción de prácticas saludables de alimentación en la población uruguaya.* 2005

MONTAGUD, Editores *Panadería, bollería, pastelería.* Montagud editores. Barcelona. 1988

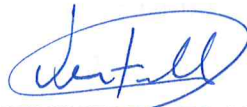
PÉREZ, O y otros *Procesos de pastelería y panadería.* Thomson Paraninfo. 2003

VALLEJO, C. *Manual Práctico de Panadería.* Progreso. 1990

2) Pase al Programa de Planeamiento Educativo y a la Dirección de Comunicaciones para su inclusión en la página web. Cumplido, siga al Departamento de Administración Documental para comunicar a los Programas de Educación Básica y de Educación en Administración, Comercialización y Servicios, a la Mesa Permanente de la Asamblea Técnico Docente y dar cuenta al Consejo Directivo Central. Hecho, archívese.


Ing. Agr. María Nilsa PÉREZ HERNÁNDEZ

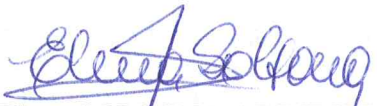
Directora General


Mtro. Téc. Miguel VENTURIELLO BLANCO

Consejero


Mtro. Téc. Freddy AMARO BATALLA

Consejero


Esc. Elena SOLSONA ARRIBILLAGA

Secretaria General



NC/cb