ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE
EDUCACIÓN PÚBLICA
CONSEJO DIRECTIVO CENTRAL

Montevideo, 30 de enero de 2018.

ACTA. N° 1
RESOL.N° 3
EXP. 2017-25-4-002612
Sm

VISTO: La Resolución N°2922, Acta N°126 de fecha 16 de noviembre de 2017 del Consejo de Educación Técnico Profesional.

RESULTANDO: I) Que por el citado acto administrativo se aprobaron el Plan de Estudio, Esquema Curricular y Programas de Capacitación correspondientes a Rumbo Integrado de Gastronomía, que luce agregado de fs. 76 a 103 de obrados.

II) Que asimismo eleva las actuaciones al Consejo Directivo Central a efectos de homologar el Plan de Estudio de referencia.

CONSIDERANDO: I) Que la Ley General de Educación N°18.437 en su art. 59, lit. D) establece que: "*es cometido del Consejo Directivo Central homologar los planes de estudio aprobados por los Consejos de Educación*".

II) Que la Dirección Sectorial de Planificación Educativa manifiesta que examinados los antecedentes por el Departamento de Estudios Curriculares y Comparados, se indica que no se encontraron elementos que contravengan la propuesta, por lo que no habría impedimentos para homologar lo actuado por el Consejo de Educación Técnico Profesional.

III) Que la Unidad Letrada informa que desde el punto de vista jurídico no hay objeciones que formular.

IV) Que este Consejo Directivo estima pertinente homologar lo actuado por el Consejo de Educación Técnico Profesional.

ATENTO: A lo expuesto;

EL CONSEJO DIRECTIVO CENTRAL DE LA ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE EDUCACIÓN PÚBLICA; Resuelve:

Homologar lo actuado por el Consejo de Educación Técnico Profesional en Resolución N°2922, Acta N°126 de fecha 16 de noviembre de 2017 en relación a la aprobación del Plan de Estudio y Esquema curricular correspondientes a Rumbo Integrado de Gastronomía, agregados de fs. 76 a 103 de obrados y que forman parte de la presente resolución.

Pase al Consejo de Educación Técnico Profesional a todos sus efectos.

Dra. Mónica Araújo Suárez
SECRETARIA ADMINISTRATIVA
ANEP - CODICEN

Presidente
CODICEN

Prof. Wilson Netto Martinez
Presidente
Consejo Directivo Central
Administración Nacional de Educación Pública

Consejo de Educación
Técnico Profesional
Universidad del Trabajo del Uruguay

ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE EDUCACIÓN PÚBLICA

CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL

EXP. 2612/17

Res. 2922/17

ACTA N° 126, de fecha 16 de noviembre de 2017.

VISTO: La solicitud de aprobación del Plan de Estudio, Esquema Curricular y Programas de Capacitaciones correspondientes a Rumbo Integrado de Gastronomía, presentada por la Dirección del Programa de Planeamiento Educativo;

RESULTANDO: I) que los mismos fueron trabajados con la Inspectora Nancy ROSADO y Lic. Lorena COUSILLAS;

II) que a fs. 70, el Programa de Planeamiento Educativo (Departamento de Desarrollo y Diseño Curricular) informa que se realizó una reunión con integrantes de la Comisión Nivel I de la Asamblea Técnico Docente, en donde se intercambió sobre los puntos presentes en el informe de fs. 65 (Acta de Reunión fs. 69);

CONSIDERANDO: que este Consejo entiende pertinente aprobar el Plan de Estudio, Esquema Curricular y Programas de Capacitaciones correspondientes a Rumbo Integrado de Gastronomía;

ATENTO: a lo expuesto;

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

1) Aprobar el Plan de Estudio, Esquema Curricular y Programas de Capacitaciones correspondientes a Rumbo Integrado de Gastronomía, que a continuación se detallan:

ESQUEMA DE DISEÑO CURRICULAR

Identificación	Código SIPE	DESCRIPCIÓN		
Tipo de Curso	056	Articulación Educación Media Básica		
Orientación	19R	Integrado Gastronomía		
Sector	712	Gastronomía		
Modalidad	Presencial			
Perfil de Ingreso	Jóvenes mayores de 15 años y menores de 30, que hayan concluido la Educación Primaria y hayan transitado alguna modalidad de Enseñanza Media Básica sin haber podido sostenerla hasta su egreso. El trabajo realizado por un Educador o una entrevista previa será el medio de detección del interés personal y/o perfil adecuado para integrarse.			
Duración	Horas totales:	Horas semanales:	Semanas:	
	1692	21 - 26	18 cada módulo, 2 módulos por año.	
Perfil de Egreso	Considerando el perfil de egreso de la Educación Media Básica, el estudiante dará cuenta, como resultado de la formación, una cultura general e integral que le permiten: - Participar en la sociedad democrática como un ciudadano con competencias y habilidades para la vida desde un rol pro-activo, creativo y responsable. - Comprender la importancia de la ciencia, la tecnología y 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. - Valorar responsablemente la calidad en las acciones emprendidas planificadamente para la concreción de una tarea, labor o actividad profesional. - Transferir sus competencias profesionales adquiridas a las nuevas situaciones que se le presenten. - Registrar e interpretar información básica en los distintos sistemas de lenguaje. - Desarrollar hábitos adecuados de desempeño, tanto en forma individual como colectiva.			
Créditos Educativos y Certificación	Educación Media Básica Finalizada y Certificaciones de las Capacitaciones en Cocina y Pastelería			
Fecha de presentación: 01/06/17	Exp. Nº 2612/17	Res. Nº 2922/17	Acta Nº 126	Fecha 16/11/17

ANTECEDENTES

El Consejo de Educación Técnico-Profesional estableció dentro de sus prioridades, el desarrollo de políticas educativas que garanticen el derecho al acceso a la educación a poblaciones de diferentes características con propuestas formativas innovadoras que atiendan todas las dimensiones del ser humano. A través de ellas se busca que jóvenes y adultos, tengan la posibilidad real de participar democráticamente como ser social e insertarse en la producción, las artes y los servicios, con el conocimiento no sólo como valor agregado, sino como elemento esencial para integrarse al actual mundo del trabajo.[1]

[1] Adaptación de la Misión del CETP del Plan Estratégico para el quinquenio 2010 - 2015.

En el 2007 se crea el Sistema de Formación Profesional de Base. Este sistema nuclea en forma articulada aquellos cursos y programas educativos que tienen como objetivo la formación profesional en su estadio más básico y la culminación de la educación media con componente profesional específico, para poblaciones de 15 y más años.

Hasta el momento se han diseñado y desarrollado diferentes componentes del Sistema de Formación Profesional de Base, a saber: el Marco de Capacitación, el Plan de Formación Profesional Básica 2007 (FPB 2007) y el Programa de Acreditación de Saberes por Experiencia de Vida. En el año 2010 se implementó el Programa Rumbo dirigido a jóvenes y adultos que posibilita la finalización de la enseñanza media básica dando acceso a la continuidad educativa en el Nivel II.

FUNDAMENTACIÓN

El derecho al acceso universal de la educación media básica, implica alcanzar una cobertura que posibilite el acceso de todos los individuos. Esto presupone entre otras, generar proyectos curriculares que partiendo de las respuestas a las demandas especiales de educación de ciertas poblaciones, lleven consigo propuestas formativas que atiendan la diversidad garantizando la integralidad necesaria que posibilite la continuidad formativa.

Debido a lo numerosa que es la población de jóvenes que habiendo transitado una o varias propuestas de Enseñanza Media Básica sin haber logrado su egreso y desvinculados de las mismas se interesan por propuestas de Capacitación que sólo los habiliten a ingresar rápidamente al mercado laboral, resulta oportuno aprovechar esta motivación por el aprendizaje para brindarles una propuesta que además de dar respuesta a sus demandas les permitan completar la Enseñanza Media Básica y los habiliten a la continuidad educativa por la oferta educativa

de Nivel II existente en nuestra Institución.

Es en este marco que se integra en una sola propuesta educativa de dos años de duración, cuatro capacitaciones, cinco componentes educativas de formación general, un espacio de tutoría y un espacio de acompañamiento social y pedagógico que permita a los jóvenes completar la Enseñanza Media Básica.

OBJETIVOS

GENERAL

Atender la demanda educativa de los jóvenes, proponiéndoles además de la formación específica solicitada bajo la modalidad de Capacitación, la formación general integral necesaria para desenvolverse en sociedad y que lo provea de las herramientas mínimas para la continuidad educativa. Esta propuesta se constituye además en un medio de culminación de la Enseñanza Media Básica.

ESPECÍFICOS

Promover el desarrollo de aquellas capacidades consideradas claves en la construcción de aprendizajes durante toda la vida.

Propiciar la incorporación de la base conceptual de áreas de conocimiento que resulten sustanciales para afrontar con éxito el nivel educativo inmediato superior.

Contribuir a la construcción del sentido crítico social, la autonomía y la ciudadanía responsable.

Desarrollar destrezas y habilidades propias del saber hacer del área específica de Capacitación integrada a la propuesta.

Impulsar el desarrollo de una actitud responsable en el manejo de herramientas, útiles, instrumentos y materiales implicados en el área específica de la Capacitación integrada al proyecto educativo.

POBLACIÓN OBJETIVO

Personas jóvenes mayores de 15 años y menores de 30, que hayan concluido la

Educación Primaria y hayan transitado alguna modalidad de Enseñanza Media Básica sin haber podido sostenerla hasta su egreso. El trabajo realizado por un Educador o una entrevista previa será el medio de detección del interés personal y/o perfil adecuado para integrarse.

MARCO CURRICULAR

La propuesta curricular estará conformada por:

1) Cuatro espacios de Capacitación pertenecientes a las Áreas de Cocina y Pastelería.

2) Un espacio de capacitación en informática que proveerá la formación para el uso de las herramientas de aprendizaje virtual y además el aprestamiento básico propio de un usuario en informática.

3) Cinco componentes educativos, cada uno de ellos formado por dos disciplinas.

CAPACITACIONES	DISCIPLINAS
Informática	Informática
Capacitación 1 Cocina	Pertenecientes al área de la Gastronomía.
Capacitación 2 Cocina	
Capacitación 3 Pastelería	
Capacitación 4 Pastelería	

COMPONENTE	DISCIPLINAS
Cs. Experimentales	Química y Biología
Físico Matemático	Matemática y Física
Lenguas	Id. Español e Inglés
Espacio Cs. Sociales y Artístico	Cs. Sociales y Arte
Formación Ciudadana y Laboral	Construcción de Ciudadanía, y Trabajo y Producción

A través de estos componentes es posible alcanzar los objetivos oportunamente fijados para el egreso de la enseñanza media básica a la cual se apunta.

Cada uno de los componentes estará conformado por dos disciplinas, las cuales

trabajarán el desarrollo de los contenidos en forma integrada, y desde la propia perspectiva.

El componente "Ciencias Experimentales", promoverá en los alumnos la utilización en forma pertinente del lenguaje científico y cotidiano en la comunicación oral y escrita. Además propiciará la comprensión de diferentes tipos de comunicaciones científicas. Incluirá la construcción de conceptos estructurantes y el desarrollo de estrategias que son propias de las metodologías científicas.

El componente "Físico Matemático" tiene como propósito que los estudiantes generen estrategias relacionadas con el planteo y resolución de problemas, realización de análisis de situaciones, experimentación, e interpretación y modelización con la finalidad de predecir resultados o comportamientos de fenómenos. También que puedan realizar asociaciones a partir de los temas desarrollados en ambas disciplinas y utilizar el pensamiento lógico para relacionar las informaciones incorporadas en la resolución de problemas de la vida.

El componente de Lenguas que incluye Español-Inglés promoverá la existencia de un espacio donde se puedan vincular desde la comprensión ambos códigos. Una propuesta a utilizar para este trabajo es realizar comparaciones y análisis de las similitudes y diferencias de las estructuras lingüísticas entre ellas.

El componente de Cs. Sociales y Artístico apunta a la incorporación de elementos que le permitan valorar el surgimiento de narraciones históricas, la importancia de la dimensión creativa del hombre y sus manifestaciones culturales como modo de expresión. El desarrollo del comportamiento "lector" de los fenómenos sensoriales en los distintos tipos de lenguajes: sonoro, gestual, técnicos y tecnológicos del individuo para la interpretación de las diferentes manifestaciones artísticas.

El componente de "Formación Ciudadana y Laboral" aborda la grupalidad y las metodologías participativas, potenciando el trabajo desde sus más diversas perspectivas de dignificación del ser humano. Este espacio pretende fomentar o reforzar aspectos fundamentales a la hora de desarrollarse como individuos libres, conscientes de sus derechos y deberes, competentes a la hora de ejercer la ciudadanía en forma responsable y comprometida con el medio.

La "Alfabetización Informática" se ha hecho imprescindible en todos los ámbitos de la educación y para todos los participantes del proceso de aprendizaje. En esta propuesta se hace necesaria una aproximación al uso de las tecnologías de la información y la comunicación (TICS) debido a que es una de las herramientas de las que tendrá que servirse para abordar esta experiencia educativa. Además el mismo espacio de Capacitación en Informática proveerá de los estímulos educativos para la adquisición de las destrezas básicas de un operador informático.

Estos componentes constituidos por dos disciplinas responden a una lógica basada en el concepto de "Currículo Integrado". En la literatura educativa este concepto viene siendo desarrollado por varios autores.

En palabras de J. Torres (1998): "es necesario que las cuestiones sociales de vital importancia y los problemas cotidianos, tengan cabida dentro del trabajo curricular en las aulas y centros escolares".

Es así, que el currículo no debe estar sólo centrado en recortes disciplinares (asignaturas), sino que debe planificarse en torno a problemas, tópicos, fenómenos sociales, ideas, conflictos morales, etc. que formen núcleos en las fronteras de las disciplinas, lo que alienta a los estudiantes a manipular concepciones teóricas y procedimientos de diferentes disciplinas. El aprendizaje por medio de un abordaje integral es estructurante de personas autónomas, críticas y democráticas ya que los conceptos, teorías, modelos y procedimientos

que el estudiante debe aprehender están organizados en torno a cuestiones globales encaradas metodológicamente y compartidas por varias disciplinas que se interceptan en sus fronteras académicas.

Asimismo, socializa a los estudiantes constituyendo un pensamiento "integral" debido al fomento de actividades intelectuales a partir de diferentes abordajes en varios campos.

Este abordaje resalta la relevancia de contenidos de las diferentes disciplinas como caminos en la búsqueda de soluciones a distintas situaciones que es necesario resolver en la vida sociocultural y democrática en la que están insertos los educandos.

ESTRUCTURA

Se instrumentará en dos años, compuesto por dos módulos independientes en cada año de 18 semanas de duración cada uno de ellos.

Año	Semestre//Módulo	Componente	Descripción	Horas Propias
1	1	Capacitación Informática	Informática	4
		Lenguas	Id. Español	3
			Inglés	
		Físico Matemático	Matemática	3
			Física	
		Espacio Básico Introductorio	Espacio de Tutoría	4
		Capacitación 1	Cocina	12
			Horas totales	26
1	2	Capacitación Informática	Informática	4
		Lenguas	Id. Español	3
			Inglés	
		Físico Matemático	Matemática	3
			Física	
		Espacio Basico Introductorio	Espacio de Tutoría	4
		Capacitación 2	Cocina	12
			Horas totales	26
2	3	Cs. Experimentales	Química	3
			Biología	
		Espacio Cs. Sociales y Artístico	Cs. Sociales y Arte	3
		Formación Ciudadana y Laboral	Construcción de Ciudadanía	3
		Formación Ciudadana y Laboral	Trabajo y Producción	
		Capacitación 3	Pastelería	12
			Horas totales	21

2	4	Cs. Experimentales	Química	3
			Biología	
		Espacio Cs. Sociales y Artístico	Cs. Sociales y Arte	3
		Formación Ciudadana y Laboral	Construcción de Ciudadanía	3
		Formación Ciudadana y Laboral	Trabajo y Producción	
		Capacitación 4	Pastelería	12
			Horas totales	21
Horas totales del curso				1692

COMPONENTES EDUCATIVOS

Cada módulo abarcará los siguientes componentes educativos:

Los componentes de "Cs. Experimentales", "Físico Matemático" y "Lenguas" estarán conformados por dos docentes, uno de cada disciplina, que participaran conjuntamente e integradamente en el aula. En cuanto al espacio de Formación Ciudadana y Laboral, los objetivos generales fueron elaborados en coordinación con el equipo responsable de la unidad de alfabetización laboral (UAL) del FPB 2007, por tanto, este espacio se desarrollará en el marco de la metodología de dicha Unidad y estará también conformado por dos docentes técnicos del escalafón. El espacio de Cs. Sociales y Artístico contará con un solo docente del escalafón pertinente.

Corresponderá:

- Al docente de Capacitación 1, 2, 3 y 4, asignar 14 horas semanales: 12 hs. de aula y 2 hs. para el Espacio Docente Transversal (EDT).
- Informática y del Espacio de Tutoría, asignar 6 horas semanales: 4 hs. de aula y 2 hs. para el Espacio Docente Transversal (EDT).
- A cada docente, de los Componentes Educativos, asignar 8 horas semanales: 3 hs. de aula, 3 hs. para el Espacio Docente Integrado (EDI) y 2 hs. para el Espacio Docente Transversal (EDT).

ENFOQUE METODOLÓGICO

Enmarcada en la concepción de una formación profesional integral, principio

educativo emanado por la ATD (Asamblea Técnico Docente) desde 1998 y reconceptualizado en la estructura del FPB Plan 2007, el diseño de esta propuesta curricular tiene como pilar básico la integralidad (tal como es concebida en el FPB 2007). Por ello se definen componentes educativos formados por dos disciplinas que permitan abordar el aprendizaje con miradas específicas pero integradas a una misma realidad. De aquí la necesidad de conformar componentes con una bina de docentes que asegure la integración de los saberes.

La resolución de un Currículo Integrado requiere de la existencia de espacios donde los docentes de un mismo componente diseñen y planifiquen el trabajo de aula desde esta perspectiva. Ante esto se prevén espacios integrados entre los docentes de un mismo componente (EDI) y entre todos los docentes (EDT).

Se propone vincular los aprendizajes con los lineamientos fundamentales y metodología de la Educación de Personas Jóvenes y Adultas (EPJA)[2], haciendo énfasis en la formación por competencias. Las competencias aluden a la capacidad de "articular, movilizar y poner en acción conocimientos, habilidades, actitudes y valores necesarios para el desarrollo de actividades profesionales y sociales requeridas por la naturaleza del trabajo y para la convivencia en sociedad de manera participativa, comprometida y transformadora"[3].

Toda enseñanza, incluida la enseñanza por competencias, exige que las tareas propuestas construyan desafíos que se relacionen con situaciones de la propia vida personal o comunitaria. Es fundamental, entonces, que se conciban criterios, contenidos y evaluaciones referidos a los contextos de las personas.

[2] Cfr. UNESCO, Documento "CONFINTEA VI. Vivir y aprender para un futuro viable. El poder del aprendizaje de los adultos"; Brasil, Belém, 4 de diciembre de 2009.

[3] III Reunión de Coordinadores Nacionales de la Subregión MERCOSUR del Proyecto Hemisférico, OEA; Brasil, Curitiba 2006.

El enfoque por competencias ubica los contextos como los escenarios privilegiados para que los contenidos cognitivos, procedimentales y actitudinales se desarrollen y tengan sentido.

Según María Eugenia Letelier (RIEE 2009, Vol2, Num1) "el contexto se refiere a un entorno específico que es una trama compleja que da sentido y significado al pensamiento, a las actitudes y a los valores".

Dentro de cada contexto los sujetos se enfrentan a diversas situaciones. Situaciones que serán movilizadoras de sus opiniones, saberes, valores y que se constituirán en desafíos a los cuales los estudiantes responderán reconstruyendo su universo.

De todos los contextos posibles donde se vinculan las personas los más comprometidos y cercanos parecerían ser: salud, ciudadanía, medio ambiente, consumo y economía, tiempo libre y recreación y trabajo (mundo laboral), según se detalla en "La evaluación de aprendizajes de personas jóvenes y adulta" (Chile Califica, julio 2004). También nos parece necesario incluir como contexto prioritario las áreas profesionales en las que se formaron o trabajan.

Es así que las actividades o tareas solicitadas a los estudiantes, en el proceso de enseñanza, deberían diseñarse en base a situaciones que puedan ser cotidianas, nacionales, regionales o internacionales, de tal forma que sea pertinente el aprendizaje y la persona pueda asumirlos significativamente.

- Salud: Abarca situaciones de alimentación, salud mental, salud reproductiva, prevención de enfermedades, adicciones, higiene, entre otros.
- Ciudadanía: Implica situaciones con derechos y deberes sobre la información, la participación, el acceso a la vivienda y a la educación.
- Medio Ambiente: Incorpora situaciones sobre el manejo de la basura, el empleo de la energía, la contaminación, la pérdida de la biodiversidad, cuidado

del medio ambiente, la relación de diferentes culturas con el entorno, entre otros.

- Consumo y economía: Incluye situaciones vinculadas al derecho del consumidor, la interacción con el mercado, producción, bienes y servicios. Asimismo situaciones que relacionan las necesidades básicas con sus satisfactores.
- Tiempo libre y recreación: Involucra situaciones relacionadas con actividades recreativas, culturales y artísticas, así como deportes y viajes.
- Trabajo: Comprende situaciones vinculadas a ocupaciones específicas, deberes y derechos de los trabajadores, búsqueda de empleo, clima laboral, entre otros.
- Áreas profesionales: Reúne situaciones vinculadas con saberes y experiencias propias del desarrollo profesional específico.

Otro pilar fundamental, de orden transversal para todas las áreas, es generar unidades de trabajo integradas (Documento Formación Profesional de Base 2007) con propuestas y metodologías que promuevan la adquisición, por parte del estudiante, de "estrategias de aprendizajes" generando en él la capacidad de "aprender a aprender", provocando así una actitud de protagonismo en su proceso de aprendizaje y brindándole herramientas pedagógicas para sus logros educativos actuales y posteriores.

Esto deberá ser pensado y planificado teniendo como línea conductora para el estudiante: su reflexión en torno a las siguientes interrogantes: ¿cómo aprendo?; ¿qué mecanismos pongo en juego en el proceso?; ¿qué hacer para poder facilitar este proceso?; entre otros posibles cuestionamientos.

Para ello se considera un elemento importante en la propuesta la estructuración de actividades de aprendizaje semi- presenciales que fomenten la autonomía, autocontrol y responsabilidad en el proceso de aprendizaje. Se desarrollarán en

dos módulos presenciales independientes de 18 semanas de duración.

En el primer año se ofrecerá un espacio integrado al horario curricular que tendrá por objetivos:

- acompañamiento y sostén pedagógico fundamentalmente en áreas instrumentales.
- la provisión de estrategias de aprendizaje.
- el reforzamiento o profundización.

Para ello se atenderán a todos los alumnos, para los cuales la asistencia será obligatoria y las propuestas de este espacio se organizarán a partir de los insumos obtenidos en la coordinación semanal conjunta de todos los docentes (EDT).

En el segundo año se gestionará en horario extracurricular a demanda del alumno o a instancias del equipo docente.

EVALUACIÓN

De todos los términos utilizados para conceptuar la evaluación se pueden agrupar, por lo menos, en dos grandes concepciones teóricas. Una que interpreta la evaluación como un proceso cuantitativo, buscando medir con precisión los resultados obtenidos y cuya finalidad es controlar y certificar. Y otra entendida como una instancia de observar y apreciar una realidad con la finalidad de tomar decisiones que permitan orientar los procesos educativos, es decir, se evalúa para darle un valor a una realidad determinada buscando comprenderla.

Se concibe la evaluación como una acción educativa más, que forma parte del proceso. La misma permite valorar los aprendizajes pero también permite construir estrategias que generen aprendizajes.

Por tanto, la evaluación tendría un doble objetivo, por un lado, conocer el grado

de aprendizaje que determine el logro de competencias adquiridas y por otro, conocer el progreso de los estudiantes para brindar ayuda pedagógica necesaria y favorecer sus aprendizajes.

Al ser la evaluación un integrante del proceso educativo, ésta debe ser coherente con las modalidades de aprendizaje de los jóvenes y adultos que participan del mismo.

"Desde la evaluación de aprendizajes, el desafío en educación de adultos es implementar una evaluación que tenga sentido al "encajar" en la trama de vida y de intereses de las personas y sus condiciones inmediatas, pero que también despliegue expectativas y potencialidades que requieren del desarrollo del pensamiento abstracto y complejo. Ello implica que, en la evaluación se utilicen estímulos e ítems que tengan contenidos y formatos adecuados a los adultos, incorporando una perspectiva contextual, mediante el uso de temáticas generadoras que abarquen situaciones de vida de los adultos" "La evaluación de aprendizajes de personas jóvenes y adulta" (Chile Califica, julio 2004).

Por ello, se considera que la metodología de evaluación llamada "Portafolio" es adecuada para garantizar los dos objetivos de la evaluación, pero también lo reconocemos como un instrumento válido para dar sentido a los aprendizajes de los jóvenes y adultos.

El Portafolio es una forma de evaluación que consiste en la contribución de producciones realizadas por el estudiante a través de las cuales se pueden calificar sus competencias en el marco de un área de conocimiento. Estas producciones dan cuenta del proceso educativo del estudiante, permitiéndole al docente y a él clarificar sus desempeños y logros. El portafolio como modelo de evaluación, define la forma cómo un estudiante se plantea su aprendizaje, evidenciando metodologías y estrategias.

Definir el portafolio como instrumento de evaluación permite interconectar los procesos de enseñanza y aprendizaje con el de evaluación, colocando al estudiante como principal actor en esta situación, que asume un papel protagónico en dichos procesos.

Por otra parte, recoge evidencias del desarrollo durante el proceso educativo, lo que garantiza poder hacer un análisis de la situación evaluada, desde las perspectivas de los distintos contextos.

En síntesis, la evaluación por medio del portafolio facilita, según lo expresado por Raquel Barragán Sánchez en la "Revista Latinoamericana de Tecnología Educativa, Volumen 4. Número 1":

1. Evaluar tanto el proceso como el producto.
2. Motivar al alumnado a reflexionar sobre su propio aprendizaje participando en el proceso de evaluación.
3. Desarrollar destrezas colaborativas entre el alumnado.
4. Promover la capacidad de resolución de problemas.
5. Estructurar las tareas de aprendizaje (establecer lo que es obligatorio y lo que es optativo).
6. Proveer a los profesores de información para ajustar los contenidos del curso a las necesidades de los estudiantes.

La acreditación se realiza de acuerdo al REPAG. En cuanto a la reglamentación para la aprobación, se señala que para recibir la certificación de las capacitaciones 1 y 2 de cocina, se deberán cursar y aprobar ambas. Para recibir la certificación correspondiente a las capacitaciones 3 y 4 de pastelería, se deberán cursar y aprobar ambas.

PERFIL DE EGRESO

Considerando el perfil de egreso de la Educación Media Básica, el estudiante

dará cuenta, como resultado de la formación, una cultura general e integral que le permiten:

- Participar en la sociedad democrática como un ciudadano con competencias y habilidades para la vida desde un rol pro-activo, creativo y responsable.
- Comprender la importancia de la ciencia, la tecnología y 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.
- Valorar responsablemente la calidad en las acciones emprendidas planificadamente para la concreción de una tarea, labor o actividad profesional.
- Transferir sus competencias profesionales adquiridas a las nuevas situaciones que se le presenten.
- Registrar e interpretar información básica en los distintos sistemas de lenguaje.
- Desarrollar hábitos adecuados de desempeño, tanto en forma individual como colectiva.

PLAN OPERATIVO

Para que esta propuesta pueda ser viable y cumplir con los objetivos propuestos, será necesario:

CENTROS EDUCATIVOS

Los centros educativos deben tener una determinada apertura y acogida para estas innovaciones. Los mismos deben estar insertos en la comunidad regional de modo que exista un diálogo entre los actores educativos y las organizaciones sociales. Esto permitirá una atención adecuada a los destinatarios de la propuesta. También es indispensable que cuente con el personal docente y no docente pertinente para atender a esta población.

Es indispensable que cuente con espacios físicos adecuados y el equipamiento

necesario para desarrollar las Capacitaciones incluidas en la propuesta. Además una Sala de Informática con conexión a Internet.

PERFIL DOCENTE

Estos diversos trayectos educativos, encarados desde modalidades regulares y flexibles, exigen promover perfiles específicos de Docentes para la EPJA. Docentes con capacidad adaptativa frente a los cambios, con formación permanente y una actitud flexible e innovadora, de tal forma que puedan dar respuesta a la población heterogénea que educa y a los diferentes contextos en que debe desarrollar su actividad docente.

Dado que los docentes tienen un papel protagónico en el diseño de parte del currículo se requiere que posean una formación adecuada en este sentido y también la capacidad de trabajar y crear en equipo.

Por otro lado, dada la dinámica actual que hace necesario el aprendizaje continuo, resulta imprescindible contar con la mediación de la plataforma educativa convertida en entorno de aprendizaje. Este entorno se construye adecuada y efectivamente teniendo en cuenta los diferentes dispositivos educativos, tales como: elaboración de los contenidos de aprendizaje, el medio tecnológico y las tutorías que van a favorecer estos procesos. Es por ello que los docentes deberán estar capacitados para que puedan desarrollar prácticas educativas en esta modalidad "a distancia".

ANEXO 1

OBJETIVOS GENERALES DE LOS COMPONENTES EDUCATIVOS

ESPACIO	OBJETIVOS
Cs. EXPERIMENTALES	1. Promover la alfabetización científica 2. Utilizar con pertinencia el lenguaje científico y cotidiano en la comunicación oral y escrita. 3. Comprender diferentes tipos de comunicaciones científicas. 4. Asumir las diferentes dimensiones de los problemas tecno-científicos. 5. Promover la incorporación de las estrategias adecuadas para el abordaje y resolución de problemas propios de Biología y Química y para la construcción de nuevos conocimientos en el campo de estas disciplinas.
FÍSICO MATEMATICO	1. Manejar estrategias que impliquen plantear problemas, proponer ideas, dar explicaciones, analizar situaciones, planificar y llevar a cabo actividades experimentales, interpretar y comunicar resultados, interpretar información de distintas fuentes, tomar decisiones fundamentales. 2. Comprender modelos, conceptos, teorías y leyes asociadas a los temas propuestos en ambas disciplinas. 3. Utilizar el pensamiento lógico para organizar y relacionar las informaciones recibidas del entorno que permita resolver en forma más eficaz los problemas que presenta la vida laboral o cotidiana. 4. Identificar los elementos matemáticos presentes en los fenómenos físicos y la contribución de estos a la mejor comprensión de los hechos implicados en la misma.
LENGUAS	1. Realizar el abordaje de textos sobre temas correspondientes a los distintos espacios que permitan el trabajo de comprensión del idioma español y del idioma inglés. 2. Analizar y comparar las similitudes y diferencias existentes entre las estructuras lingüísticas de ambos idiomas. 3. Lograr un mayor interés en la lectura y comprensión de textos técnicos de las diferentes disciplinas. 4. Propiciar la expresión de las opiniones de los estudiantes respecto a los textos trabajados tanto en forma oral como escrita.
SOCIAL Y ARTÍSTICO[4]	1. Contribuir a que el estudiante elabore elementos de juicio que le posibiliten valorar: a) el proceso por el cual los hechos cotidianos generan narraciones y se convierten en acontecimientos históricamente relevantes; b) la importancia de la dimensión creativa del hombre en general, y las manifestaciones culturales artísticas como expresión de la creatividad humana en particular; c) el tipo de relación que establecen los distintos lenguajes artísticos con la verdad, por diferencia o similitud con otros textos del currículo, por ejemplo, los textos científicos y técnicos; d) la aplicación de los aprendizajes en este espacio a la resolución de problemas diversos. 2. Continuar desarrollando en el estudiante el comportamiento "lector" mediante la experiencia de la alfabetización múltiple en relación a los fenómenos sensoriales desde el lenguaje artístico-visual y otros lenguajes (sonoro, gestual, técnico, tecnológico), asociados a modos de interactuar semiótica y dialécticamente con la cultura; modos de poner en práctica el pensamiento y la mirada divergente, y otras formas de sentir, imaginar, pensar el mundo y la realidad cotidiana.
FORMACIÓN CIUDADANA Y LABORAL	1. Abordar aspectos de la grupalidad y aquellos que refieran a trabajos desde metodologías participativas. 2. Abordar la perspectiva de trabajo decente desde la generalidad hasta aquellas más específicas se ha diseñado una propuesta educativa en la que el componente profesional permite un nuevo camino para transitar la educación medio básica vinculadas a cada grupo. 3. Promover procesos individuales y colectivos para la continuidad educativa y/o inserción laboral.

[4] Extraído del Programa ECSA, FPB 2007

Consejo de Educación Técnico Profesional
Universidad del Trabajo del Uruguay

Esquema Curricular - ARTICULACIÓN EDUCACIÓN MEDIA BASICA (Cod.056) Plan 2017
Orientación INTEGRADO GASTRONOMÍA Módulos 1 al 4

Año	Semestre//Módulo	Área	ASIGNATURAS			Horas Estudiante						Créditos Educativos	Horas Docente							
			Cód.	Componente	Descripción	Horas Propias	Integradas	Seminarios	Práctica Profesional	Horas semanales	Total Horas Semestrales 18 semanas		Semanales Aula	Semanales Integradas	Seminarios	Práctica Profesional	Horas EDT/COORD	Horas EDI/COORD	Horas semanales	Total Horas Semestrales 18 semanas
1	1	538	2074	Capacitación Informática	Informática	4	-	-	-	4	72	_	4	-	-	-	2	-	6	108
		373	1907	Lenguas	Id. Español	3	-	-	-	3	54	_	3	-	-	-	2	3	8	144
		388	2078		Inglés	-	-	-	-	-	-	_	3	-	-	-	2	3	8	144
		801	2685	Físico Matemático	Matemática	3	-	-	-	3	54	_	3	-	-	-	2	3	8	144
		0591	0618		Física	-	-	-	-	-	-	_	3	-	-	-	2	3	8	144
		2925	84950	Espacio Básico Introductorio	Espacio de Tutoría	4	-	-	-	4	72	_	4	-	-	-	2	-	6	108
		016	89101	Capacitación 1	Cocina	12	-	-	-	12	216	_	12	-	-	-	2	-	14	252
					Horas totales	26	"	"	"	26	468	"	32	"	"	"	"	"	58	1044
1	2	538	2074	Capacitación Informática	Informática	4	-	-	-	4	72	_	4	-	-	-	2	-	6	108
		373	1907	Lenguas	Id. Español	3	-	-	-	3	54	_	3	-	-	-	2	3	8	144
		388	2078		Inglés	-	-	-	-	-	-	_	3	-	-	-	2	3	8	144
		801	2685	Físico Matemático	Matemática	3	-	-	-	3	54	_	3	-	-	-	2	3	8	144
		0591	0618		Física	-	-	-	-	-	-	_	3	-	-	-	2	3	8	144
		2925	84950	Espacio Básico Introductorio	Espacio de Tutoría	4	-	-	-	4	72	_	4	-	-	-	2	-	6	108
		016	89102	Capacitación 2	Cocina	12	-	-	-	12	216	_	12	-	-	-	2	-	14	252
					Horas totales	26	"	"	"	26	468	"	32	"	"	"	"	"	58	1044
2	3	0592	0619	Cs. Experimentales	Química	3	-	-	-	3	54	_	3	-	-	-	2	3	8	144
		027	0613		Biología	-	-	-	-	-	-	_	3	-	-	-	2	3	8	144
		515	1481	Espacio Cs. Sociales y Artístico	Cs. Sociales y Arte	3	-	-	-	3	54	_	3	-	-	-	2	3	8	144
		703	17171	Formación Ciudadana y Laboral	Construcción de Ciudadanía	3	-	-	-	3	54	_	3	-	-	-	2	3	8	144
		929	17172	Formación Ciudadana y Laboral	Trabajo y Producción	-	-	-	-	-	-		3	-	-	-	2	3	8	144
		016	89103	Capacitación 3	Pastelería	12	-	-	-	12	216	_	12	-	-	-	2	-	14	252

					Horas totales	21				21	378		27	¨	¨	¨	¨	¨	54	972
2	4	0592	0619	Cs. Experimentales	Química	3	-	-	-	3	54		3	-	-	-	2	3	8	144
		027	0613		Biología	-	-	-	-	-	-	_	3	-	-	-	2	3	8	144
		515	1481	Espacio Cs. Sociales y Artístico	Cs. Sociales y Arte	3	-	-	-	3	54	_	3	-	-	-	2	3	8	144
		703	17171	Formación Ciudadana y Laboral	Construcción de Ciudadanía y Trabajo y Producción	3	-	-	-	3	54	_	3	-	-	-	2	3	8	144
		929	17172	Formación Ciudadana y Laboral	Trabajo y Producción	-	-	-	-	-	-		3	-	-	-	2	3	8	144
		016	89104	Capacitación 4	Pastelería	12	-	-	-	12	216	_	12	-	-	-	2	-	14	252
					Horas totales	21				21	378		27						54	972
Horas totales del curso											1692									4032

Consejo de Educación
Técnico Profesional
Universidad del Trabajo del Uruguay

		PROGRAMA			
		Código en SIPE	Descripción en SIPE		
TIPO DE CURSO		056	Articulación Educación Media Básica		
PLAN		2017	2017		
SECTOR DE ESTUDIO		712	Gastronomía		
ORIENTACIÓN		19R	Integrado Gastronomía		
MODALIDAD			Presencial		
AÑO		1	Primero		
TRAYECTO		---	---		
SEMESTRE		---	---		
MÓDULO		1	Uno		
ÁREA DE ASIGNATURA		016	Arte Culinario I		
ASIGNATURA		89101	Capacitación 1: Cocina		
ESPACIO o COMPONENTE CURRICULAR		Componente Capacitación			
MODALIDAD DE APROBACIÓN		De acuerdo a REPAG			
DURACIÓN DEL CURSO		Horas totales: 216	Horas semanales: 12		Cantidad de semanas: 18
Fecha de Presentación: 01/06/17	Nº Resolución del CETP	Exp. Nº 2612/17	Res. Nº 2922/17	Acta Nº 126	Fecha 16/11/17

CAPACITACIÓN 1: COCINA

FUNDAMENTACIÓN

Esta modalidad educativa tiene como población objetivo jóvenes mayores de 15 años y menores de 30, con educación primaria y que hayan transitado alguna modalidad de Enseñanza Media Básica sin haber podido sostenerla hasta su egreso, por lo cual posee una muy fuerte incidencia en la formación técnica, es decir, en el desarrollo de habilidades y destrezas que posibiliten la idoneidad y la resolución práctica de las técnicas básicas artesanales que hacen a la Cocina, a través de dos módulos, pertenecientes a la misma área profesional.

Es imprescindible, la implementación de una eficiente práctica enmarcada en el entorno socio laboral, prevención de riesgos, medio ambiente, "autogestión" y control de calidad, entre otras.

La información tecnológica, 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.

Cada uno de los módulos de capacitación básica, comienza y termina en sí mismo. El egresado de las capacitaciones de Rumbo Integrado en Cocina, es un trabajador dependiente.

Actualmente, la industria de los servicios es la de mayor crecimiento en el mundo y nuestro país no es ajeno a dicha tendencia.

Hoy la cocina ha adquirido tal importancia, que no sólo de ella se ocupan las amas de casa y los cocineros, sino que este desarrollo de la cocina profesional en nuestro medio y en el mundo, es centro de atención de equipos de especialistas multidisciplinarios. Por ello, no es suficiente la formación en el oficio, es necesaria la formación en la Escuela para poder conocer, por ejemplo, las transformaciones que sufren los alimentos antes, durante y después de cocidos; la normativa vigente en cuanto a sanidad, seguridad e higiene alimentaria; valor nutricional, sobre la base del conocimiento de las técnicas básicas que hacen a la Gastronomía.

Los sabores, olores, colores, texturas y temperaturas son las propiedades que influyen marcadamente en la aceptación o rechazo de los alimentos. En un mercado cada vez más competitivo, estos atributos deben ser diseñados y controlados cuidadosamente. Para ello existen normas y métodos de trabajo utilizados en el área.

Discriminar, describir y cuantificar las características organolépticas de los alimentos y elaboraciones, para asegurar la calidad sensorial deseada, deben ser conocidas y estandarizadas para ser usadas apropiadamente, porque la exactitud y naturaleza de la información en la que se basan nuestras decisiones, es

fundamental para establecer las relaciones entre salud y dieta.

La oferta en Gastronomía debe garantizar la adquisición, actualización y ampliación de los conocimientos y aptitudes para el desarrollo personal y profesional.

OBJETIVOS

- Formar al alumno en teoría y práctica para que al finalizar el curso pueda.
- Ocupar un puesto a nivel operativo.
- Insertarse social y laboralmente en forma "adecuada".
- Poseer una formación básica y profesional que le permita ingresar a la vida activa de manera reconocida.
- Orientar al alumno con el aprovechamiento de recursos y materias primas de la región donde reside.
- Manejar las bases del componente de capacitación

PERFIL DE EGRESO

- Conoce las características de los géneros alimentarios y sus transformaciones.
- Describe y preparar distintos procesos de elaboración según el caso.
- Maneja términos técnicos en su vocabulario.
- Calcula costos básicos para distintas elaboraciones.

CONTENIDOS

1. INTRODUCCIÓN – Organización – Higiene – 18 horas

- La cocina y su organización. Reconocimiento del área de trabajo. Clasificación, utilización, manejo y limpieza de máquinas, herramientas y utensilios.
- Higiene:
- Normativas vigentes.
- Higiene alimentaria.

- ETAS.
- Buenas Prácticas.
- Vocabulario técnico:
- Equivalencias.
- Condimentos, hierbas aromáticas. Adobos, masalas.

2. VERDURAS – HORTALIZAS: 36 horas

Conocimientos

- Clasificación de acuerdo a las partes comestibles.
- Limpieza según sus características, conservación y congelado.
- Cortes y tallado.
- Métodos de cocción: - al vapor
  - hervidas
  - asadas
  - fritas

Actividades prácticas

- Aplicaciones: ensaladas, pasteles, flanes, budines, soufflés, tortillas, rellenos.
- Ensaladas:

1. Crudas.
2. Cocidas.
3. Aliños.
4. Toques decorativos.

- Ahuecadas: berenjenas, cebollas, zapallitos, alcauciles, tomates, cebollas, morrones.

3. HUEVOS – 12 horas

Conocimientos

Características de acuerdo a la especie (gallina, codorniz, pato,…) valor

nutritivo. Reconocimiento de frescura. Conservación. Métodos de cocción

Actividades prácticas

- Cocidos con cáscara:
    - Mollets.
    - Duros.
- Huevos cascados sin batir:
    - Poché o escalfado.
    - Frito.
    - En cocotte.
    - A la poele.
- Huevos cocidos batidos:
    - Revuelto.
    - Omelette.

4. CEREALES – 24 horas

Conocimientos

Características, métodos de cocción y conservación: congelado. Rendimiento. Valor nutritivo.

- ARROZ: pilaf, risotto, curry, primavera (timbal, budín), croquetas.
- MAÍZ: (harina de maíz) polenta, budín, flan.
- AVENA en aplicaciones saladas.
- TRIGO: sémola, sarraceno.
- QUINOA: guarnición, croquetas.

5. FONDOS, SOPAS Y SALSAS – 24 horas

FONDOS

Conocimientos

- Fondos claros, oscuros. Características y composición.
- Utilización, conservación y congelado.

Actividades prácticas

- Elaborar fondos claros y oscuros.

SALSAS y ALIÑOS

Conocimientos

- Las salsas. Salsas madres y derivadas. Características, composición y clasificación. Frías y calientes.
- Aliños.

Actividades prácticas

La elaboración de las salsas debe ser aplicada.

- De huevo: mayonesa cocida (la I.M.M. recomienda no elaborar en crudo – salmonella), golf.
- Blancas (bechamel, aurora, bearnesa, holandesa, mornay).
- Verduras (tomate).
- Vinagreta, tártara, verde.
- Bolognesa.

SOPAS

Conocimientos:

Sopas, generalidades. Elaboración, conservación y congelado. Acompañamientos para sopas. Cremas, consomés, potajes.

Actividades prácticas

- Sopas cremas en base a verduras de estación.
- Consomé.
- Potaje de verduras.
- Acompañamientos para sopas.

6. PASTAS SIMPLES - 24 horas

Conocimientos

Harinas, características para la elaboración de pastas. Pastas frescas y secas

simples. Métodos de cocción, porcentaje de agua en la cocción. Conservación y congelación. Normativas vigentes en seguridad e higiene.

Actividades prácticas

- Tallarines al huevo, de verdura, de diferentes grosores, con sus correspondientes salsas.
- Moñas, orechie.
- Ñoquis de papas, ricotta, espinaca y masa cocida.
- Malfattis.

Salsas sugeridas:

- Bolognesa, tomate, fileto, pesto, Carusso, parisien.

7. LEGUMINOSAS – 18 horas

Conocimientos

Clasificación, limpieza, hidratación, métodos de cocción. Características de: Arvejas, garbanzos, habas, lentejas, porotos, soja.

Actividades prácticas

Utilización en guarniciones, ensaladas, cazuelas, purés, budines, fainá.

8. CARNES BLANCAS: 18 horas

AVES

Conocimientos

Clasificación de aves. Características de las presas. Métodos de cocción de acuerdo al tipo de ave. Vísceras. Bridado

Actividades prácticas

- A la plancha, a la cacerola, al horno, relleno. Al ajillo. Milanesas.
- Paté, terrina.

9. CARNES ROJAS: 42 horas

Cortes, utilización de los métodos de cocción de acuerdo al corte, Conservación

y congelación.

BOVINA

Conocimientos

Características, cortes, métodos de cocción. Conservación y congelación. Temperaturas.

Actividades prácticas

- A la cacerola: cazuelas, estofado, guiso, matambre a la leche, relleno, popietas, locro.
- Hervido: puchero.
- Elaboraciones con carne picada: hamburguesas, pan de carne, arrollado, albóndigas, croquetas, rellenos, con guarniciones.

ORIENTACIONES METODOLÓGICAS

En todas las clases, el docente desarrollará el marco teórico, fundamentando las actividades prácticas.

Creará conciencia en el alumno que su presencia e higiene deberán estar adecuadas al área en que se desempeña, según las normas nacionales vigentes.

Realizará las demostraciones correspondientes a cada técnica de base nueva, complementando con las técnicas ya incorporadas.

Responsabilizará al alumno sobre el cuidado, manejo adecuado e higiene del equipamiento, maquinaria y útiles.

Formará brigadas fomentando el trabajo en equipo, donde la coordinación de las tareas y la tolerancia de sus integrantes sean evaluadas a diario.

Fomentará la autoevaluación y la autocrítica, en cada clase.

Creará instancias en las que el alumno desarrolle autogestión y creatividad en base a elaboraciones propuestas por él.

Incluirá visitas didácticas, dentro de las posibilidades del medio a ferias,

exposiciones, establecimientos; fundamentando el objetivo y utilidad de la misma.

PAUTAS DE EVALUACIÓN

Se realizarán evaluaciones intermedias y, al finalizar la capacitación, de acuerdo al Reglamento de Evaluación y Pasaje de Grado correspondiente, teniendo en cuenta las técnicas básicas que componen las diferentes elaboraciones gastronómicas.

BIBLIOGRAFÍA

DELGADO, Carlos "Diccionario de Gastronomía" - Alianza, 1985. Madrid

DE LA FUENTE, J. "Manual Práctico de Repostería" Progensa, 1991 .Sevilla

EVEREST "El gran Libro de la Repostería". Everest. 1983. León

ESCOFFIER, A. "Mi cocina". Garriga. 1986

GARCÉS, Manuel "Cocina Profesional I - II" Paraninfo. 1998. Madrid

Intendencias Departamentales "Reglamento Bromatológico Nacional" IMPO

INAC "Manual de carnes bovina y ovina" INAC 2006

INAC "Manual de cortes bovinos para abasto" INAC 2008

LOEWER, E. "Cocina para profesionales" Paraninfo. 1996. Madrid

LARROUSE "Larrouse Gastronomique" Larrouse. 1998. Francia

RODRIGUEZ, Ariel "Gran manual de Técnicas. Maestro de cocina". Atlántida. 2008. Bs. As

WRIGHT, J; TRUILLÉ "Guía completa de las técnicas culinarias" 1997. BLUME. Cordon Blue

		PROGRAMA			
		Código en SIPE	Descripción en SIPE		
TIPO DE CURSO		056	Articulación Educación Media		
PLAN		2017	2017		
SECTOR DE ESTUDIO		712	Gastronomía		
ORIENTACIÓN		19R	Integrado de Gastronomía		
MODALIDAD			Presencial		
AÑO		1	Uno		
TRAYECTO		---	---		
SEMESTRE		---	---		
MÓDULO		2	Dos		
ÁREA DE ASIGNATURA		016	Arte Culinario I		
ASIGNATURA		89102	Capacitación 2: Cocina		
ESPACIO o COMPONENTE CURRICULAR		Componente de Capacitación			
MODALIDAD DE APROBACIÓN		De acuerdo a REPAG			
DURACIÓN DEL CURSO		Horas totales: 216	Horas semanales: 12		Cantidad de semanas: 18
Fecha de Presentación: 01/06/17	Nº Resolución del CETP	Exp. Nº 2612/17	Res. Nº 2922/17	Acta Nº 126	Fecha 16/11/17

CAPACITACIÓN 2: COCINA

FUNDAMENTACIÓN

Esta modalidad educativa tiene como población objetivo jóvenes mayores de 15 años y menores de 30, con educación primaria y que hayan transitado alguna modalidad de Enseñanza Media Básica sin haber podido sostenerla hasta su egreso, por lo cual posee una muy fuerte incidencia en la formación técnica, es decir, en el desarrollo de habilidades y destrezas que posibiliten la idoneidad y la resolución práctica de las técnicas básicas artesanales que hacen a la Cocina, a través de dos módulos, pertenecientes a la misma área profesional.

Es imprescindible, la implementación de una eficiente práctica enmarcada en el entorno socio laboral, prevención de riesgos, medio ambiente, "autogestión" y control de calidad, entre otras.

La información tecnológica, 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.

Cada capacitación, comienza y termina en sí mismo. El egresado de las capacitaciones de rumbo integrado en Cocina, es un trabajador dependiente.

Actualmente, la industria de los servicios es la de mayor crecimiento en el mundo y nuestro país no es ajeno a dicha tendencia.

Hoy la cocina ha adquirido tal importancia, que no sólo de ella se ocupan las amas de casa y los cocineros, sino que este desarrollo de la cocina profesional en nuestro medio y en el mundo, es centro de atención de equipos de especialistas multidisciplinarios. Por ello, no es suficiente la formación en el oficio, es necesaria la formación en la Escuela para poder conocer, por ejemplo, las transformaciones que sufren los alimentos antes, durante y después de cocidos; la normativa vigente en cuanto a sanidad, seguridad e higiene alimentaria; valor nutricional, sobre la base del conocimiento de las técnicas básicas que hacen a la Gastronomía.

Los sabores, olores, colores, texturas y temperaturas son las propiedades que influyen marcadamente en la aceptación o rechazo de los alimentos. En un mercado cada vez más competitivo, estos atributos deben ser diseñados y controlados cuidadosamente. Para ello existen normas y métodos de trabajo utilizados en el área.

Discriminar, describir y cuantificar las características organolépticas de los alimentos y elaboraciones, para asegurar la calidad sensorial deseada, deben ser conocidas y estandarizadas para ser usadas apropiadamente, porque la exactitud y naturaleza de la información en la que se basan nuestras decisiones, es fundamental para establecer las relaciones entre salud y dieta.

La oferta en Gastronomía debe garantizar la adquisición, actualización y ampliación de los conocimientos y aptitudes para el desarrollo personal y profesional.

OBJETIVOS

- Desarrollar y afianzar la madurez personal mediante la adquisición de hábitos y capacidades que le permitan participar responsablemente en el trabajo y en la actividad social.
- Formar al alumno en teoría y práctica para que al finalizar el curso pueda:
    - ocupar un puesto a nivel operativo.
    - insertarse social y laboralmente en forma "adecuada".
    - poseer una formación básica y profesional que le permita ingresar a la vida activa de manera reconocida.
- Orientar al alumno con el aprovechamiento de recursos y materias primas de la región donde reside.
- Manejar las bases del componente de capacitación.

PERFIL DE EGRESO

- Conoce las características de los géneros alimentarios y sus transformaciones.
- Describe y preparar distintos procesos de elaboración según el caso.
- Maneja términos técnicos en su vocabulario.
- Calcula costos básicos para distintas elaboraciones.

CONTENIDOS

CARNES BLANCAS

1. PESCADOS (regionalizados): 30 horas

Conocimientos:

Clasificación de pescados: de mar y de río regionalizadas. Reconocimiento de frescura. Limpieza, cortes, conservación y métodos de cocción.

Actividades prácticas

- Bifes, al dorado, milanesas, a la marinera, a la crema, vinagreta, escabeche.
- Chupín, budines, rellenos.
- Al horno desespinado y relleno, empanada.
- Patés.
- Fumets.

2. MARISCOS – 12 horas

Conocimientos

Clasificación, reconocimiento de frescura, limpieza, métodos de cocción. Conservación y congelación.

Actividades prácticas

- Mejillones a la provenzal.
- Camarones al ajillo.
- Langostinos con salsa golf.
- Calamares en su tinta, rabas.
- Paella, cazuela de mariscos.

3. SALSAS DERIVADAS y MANTECAS COMPUESTAS: 12 horas

La elaboración de las salsas debe ser aplicada.

Actividades prácticas

- Blancas (bechamel, aurora, bearnesa, holandesa, mornay).
- Verduras, frutas (tomate, naranja, cerezas, etc.).
- Rubias.
- Oscuras (española, demi glace...).
- Mantecas compuestas.

4. PASTAS RELLENAS y MASAS – 42 horas

Actividades prácticas

- Ravioles de: verdura, carnes, ricotta, jamón, pescados y mariscos.

- Sorrentinos, capelettis, con diferentes rellenos.
- Canelones, lasagnas con masa, pasta crêpe y variantes. Combinación de diferentes rellenos.
- Rótolo (pasta arrollada).
- Pastas fantasía.
- Masa para empanadas: fritas y al horno.
- Hojaldre de aceite: pascualina, pastel de carne.
- Briseé salada: puerro, cebolla, zapallito, berenjena.

SALSAS SUGERIDAS

Alfredo, carbonara, pescados y mariscos. Estofado de pollo, tuco de carne.

5. CARNES ROJAS

BOVINA – 42 horas

Conocimientos

Características, cortes de primera, métodos de cocción. Puntos de cocción de las carnes. Conservación y congelación.

Actividades prácticas

- A la plancha: costillas, entrecotte, tournedós, medallón.
- Fritura: milanesas simples y rellenas.
- Horno: colita de cuadril rellena, peceto mechado, vacío arrollado, brochettes.

Todas las elaboraciones deben tener su guarnición y salsa

OVINA – 18 horas

Conocimientos

Características, cortes, métodos de cocción. Conservación y congelación.

Actividades prácticas

- Costillitas en cazuela, pierna deshuesada y rellena, arrollada. A la villeroi.

PORCINA – 18 horas

Conocimientos

Características, cortes, métodos de cocción. Conservación y congelación. Valor nutricional.

Actividades prácticas

- Cazuela, carré mechado o arrollado (agridulce, salado).
- Pamplona.

VÍSCERAS: 36 horas

Conocimientos

Descripción, características. Procedimientos y métodos de cocción de acuerdo a la víscera. Depuración Valor nutricional.

Actividades prácticas

- Hígado: a la plancha, paté, terrina, encebollado, a la tela.
- Mondongo: en cazuela, milanesas.
- Riñones: al jerez, brochette.
- Mollejas.
- Corazón.
- Lengua.
- Chinchulines, tripa gorda…

6. ANIMALES DE CAZA (de acuerdo a la región) – 6 horas

Conocimientos

Características de acuerdo a la especie, cortes, métodos de cocción. Conservación y congelación.

Actividades prácticas

- A la ´plancha, hervido, en cazuela, relleno, en escabeche. Se puede incluir conejo.

ORIENTACIONES METODOLÓGICAS

En todas las clases, el docente desarrollará el marco teórico, fundamentando las actividades prácticas.

Creará conciencia en el alumno que su presencia e higiene deberán estar adecuadas al área en que se desempeña, según las normas nacionales vigentes.

Realizará las demostraciones correspondientes a cada técnica de base nueva, complementando con las técnicas ya incorporadas.

Responsabilizará al alumno sobre el cuidado, manejo adecuado e higiene del equipamiento, maquinaria y útiles.

Formará brigadas fomentando el trabajo en equipo, donde la coordinación de las tareas y la tolerancia de sus integrantes sean evaluadas a diario.

Fomentará la autoevaluación y la autocrítica, en cada clase.

Creará instancias en las que el alumno desarrolle autogestión y creatividad en base a elaboraciones propuestas por él.

Incluirá visitas didácticas, dentro de las posibilidades del medio a ferias, exposiciones, establecimientos; fundamentando el objetivo y utilidad de la misma.

PAUTAS DE EVALUACIÓN

Se realizarán evaluaciones intermedias y al finalizar la capacitación, de acuerdo al Reglamento de Evaluación y Pasaje de Grado correspondiente, teniendo en cuenta las técnicas básicas que componen las diferentes elaboraciones gastronómicas.

BIBLIOGRAFÍA

C.A.R.U. "Peces del Río Uruguay" – Comisión Administradora del Río Uruguay

DELGADO, Carlos "Diccionario de Gastronomía" - Alianza, 1985.

Consejo de Educación
Técnico Profesional
Universidad del Trabajo del Uruguay

Madrid

DE LA FUENTE, J. "Manual Práctico de Repostería" Progensa, 1991 .Sevilla

EVEREST "El gran Libro de la Repostería". Everest. 1983. León

ESCOFFIER, A. "Mi cocina". Garriga. 1986

GARCÉS, Manuel "Cocina Profesional I - II" Paraninfo. 1998. Madrid

LOEWER, E. "Cocina para profesionales" Paraninfo. 1996. Madrid

LARROUSE "Larrouse Gastronomique" Larrouse. 1998. Francia

Intendencias Deptales. "Reglamento Bromatológico Nacional" IMPO

INAC "Manual de carnes bovina y ovina" INAC 2006

INAC "Manual de cortes bovinos para abasto" INAC 2008

LOEWER, E. "Cocina para profesionales" Paraninfo. 1996. Madrid

LARROUSE "Larrouse Gastronomique" Larrouse. 1998. Francia

RODRIGUEZ, Ariel "Gran manual de Técnicas. Maestro de cocina". Atlántida. 2008. Bs. As

WRIGHT, J; TRUILLÉ "Guía completa de las técnicas culinarias" 1997. BLUME. Cordon Blue

		PROGRAMA			
		Código en SIPE	Descripción en SIPE		
TIPO DE CURSO		056	Articulación Educación Media Básica		
PLAN		2017	2017		
SECTOR DE ESTUDIO		712	Gastronomía		
ORIENTACIÓN		19R	Integrado Gastronomía		
MODALIDAD			Presencial		
AÑO		2	Dos		
TRAYECTO		---	---		
SEMESTRE		---	---		
MÓDULO		3	Tres		
ÁREA DE ASIGNATURA		016	Arte Culinario I		
ASIGNATURA		89103	Capacitación 3: Pastelería		
ESPACIO o COMPONENTE CURRICULAR		Componente de Capacitación			
MODALIDAD DE APROBACIÓN		De acuerdo a REPAG			
DURACIÓN DEL CURSO		Horas totales: 216	Horas semanales: 12		Cantidad de semanas: 18
Fecha de Presentación: 01/06/17	Nº Resolución del CETP	Exp. Nº 2612/17	Res. Nº 2922/17	Acta Nº 126	Fecha 16/11/17

CAPACITACIÓN 3: PASTELERÍA

FUNDAMENTACIÓN

La pastelería ha tomado gran protagonismo en la actualidad en el mundo gastronómico y para diferenciarse es necesario conocer las técnicas de base, las clásicas y aplicarlas a las modernas, promover la creatividad y la aplicación al mercado actual con nuevas presentaciones, manejando el equipamiento, las nuevas tendencias y la incorporación de productos propios, con las materias primas propias de la pastelería.

Materias primas, sistemas de producción, sistematización y control de los procesos de pastelería, aseguran la inocuidad alimentaria de los productos. El chocolate y el caramelo, también presentes, no dejan de ser protagonistas.

Los docentes guiarán los procesos de aprendizaje, estimulando el desarrollo de

las habilidades, destrezas, actitudes y conocimientos de la pastelería, en el marco interdisciplinario que promueva la relación entre las áreas del conocimiento. Insistirán en la estandarización de las piezas en su presentación.

OBJETIVOS

- Desarrollar y afianzar la madurez personal mediante la adquisición de hábitos y capacidades que le permitan participar responsablemente en el trabajo y en la actividad social.
- Formar al alumno en teoría y práctica para que al finalizar el curso pueda:
    - ocupar un puesto a nivel operativo.
    - insertarse social y laboralmente en forma "adecuada".
    - poseer una formación básica y profesional que le permita ingresar a la vida activa de manera reconocida.
- Orientar al alumno con el aprovechamiento de recursos y materias primas de la región donde reside.
- Manejar las bases del componente de capacitación.

PERFIL DE EGRESO

- Manipula y mantiene los diferentes equipos, instrumentos, máquinas y herramientas.
- Aplica las normas de higiene, almacenamiento, cadena de frío, embalaje y transporte.
- Identifica y manipula adecuadamente los ingredientes utilizados en la Pastelería.
- Aplica y desarrolla las bases en las elaboraciones seleccionadas de acuerdo al género alimentario utilizado.
- Promueve acciones para la protección del medio ambiente, la seguridad alimentaria y la seguridad laboral.

- Organiza su trabajo, maneja mise en place, desarrolla procesos de pastelería.
- Transforma los alimentos por acción del frío y/o calor, conserva, transporta y presenta.
- Determina calidad y cantidad en la compra de insumos en base a la estandarización de las recetas.
- Define, calcula y controla los insumos que necesita

CONTENIDOS

1. PERFIL DEL OFICIO: 12 horas

Conocimientos

- Descripción y alcance de la Pastelería, sus procesos y características.
- Materiales, útiles, herramientas y equipos. Horno, temperaturas, termómetro.
- Seguridad e higiene en el puesto de trabajo.
- Higiene y seguridad. Manipulación de alimentos. ETAs. Buenas Prácticas. Normativas vigentes. Importancia de la indumentaria profesional.
- Vocabulario técnico.
- Pesar y medir ingredientes.

2. FRUTAS y VEGETALES 24 horas

Conocimientos

- Clasificación de frutas y vegetales. Reconocimiento organoléptico. Utilización en preparaciones dulces y saladas. Higiene: limpieza, desinfección y conservación. Valores nutricionales.
- Gelatinas. Hidratación en polvo y en hojas.
- Flores comestibles.

Actividades prácticas

- Cortes, tallados simples. Aplicaciones.
- Escarchados, compotas, frutas en almíbar, mermeladas, cáscaras glaceadas,

confituras, chips.

- Gelatinas, aspic.

3. SALSAS y CREMAS 24 horas

Conocimientos

- Salsas: Composición. Características. Coulis.

Actividades prácticas

- Salsas de caramelo, dulce de leche, café, chocolate. A base frutas, hierbas, coulis.

Conocimientos

- Composición básica de las diferentes cremas. Características.

Actividades prácticas

- A base de huevos, de manteca, de crema de leche, de frutas.
- Otros: natillas, caramelos.
- Aplicadas en elaboraciones en el desarrollo del curso.

4. MERENGUES y MASAS MERENGADAS 30 horas

Conocimientos

- Composición de los diferentes merengues. Descripción de los ingredientes.
- Características, merengue francés, industrial, italiano, suizo.
- Masas merengadas características.
- Recomendación bromatológica. Prevención de enfermedades – salmonella.

Actividades prácticas

- Utilización de manga y punteros.
- Merenguitos, merengue de tabla, merengue en plancha. Merengue para cubierta, baño.
- Merengues saborizados: café, azafrán, cacao.
- Aplicados en elaboraciones en el desarrollo del curso, con cremas y frutas.

5. FLANES, BUDINES 36 horas

Conocimientos

- Composición básica de: flan y budín Características. Cocciones. Baño de María.

Actividades prácticas

- Flan de huevos y leche, variantes (Manjar del Cielo). Budín de: pan, frutas, arroz, coco.

6. MASAS BATIDAS 54 horas

Conocimientos

6.1 Masas batidas aireadas

- Composición básica. Características de la elaboración. Cocción y conservación.

Actividades prácticas

- Plancha fina básica: arrollada dulce y salada, en capas.
- Plancha gruesa en gâteau (frutillas, moka, chocolate...).
- Plantillas, bizcochitos de anís, bizcotelas (bizcochos no elaborados en capacitación 2).

Conocimientos

6.2 Masas batidas cremosas

- Composición básica. Cocción y conservación.

Aplicaciones prácticas

- Tortas básicas de: chocolate, coco, frutas. Cuatro cuartos.
- Panes: banana, nuez, maíz, avena, especias, genovés.
- Budines. Budín inglés.
- Mantecados, magdalenas, muffins.
- Brownies.

- Utilizados en elaboraciones en el desarrollo del curso.

7. BAÑOS, COBERTURAS y PREPARADOS 12 horas

Conocimientos

- Composición básica de baños y coberturas de: chocolate, azúcar, materia grasa.
- Pastas de azúcar.
- Composición básica de granas. Características.

Actividades

- Elaborar baños de:
    - Chocolate (con chocolate en polvo, chocolate cobertura): ganache clásico.
    - Azúcar: glasé.
    - Fondant, fondant extendido, pasta de miel, pasta de modelar.

Aplicaciones

- Gâteau de: chocolate, café, frutas frescas, en almíbar, frutos secos.
- Granas.
- Masitas, arrollados.
- Tortas con motivos sencillos.
- Medallones de menta.

8. PASTAS SEMILÍQUIDAS, LÍQUIDAS Y PARA FREÍR 24 horas

Conocimientos

- Composición básica de las diferentes pastas.
- Características de la elaboración.
- Cocción y conservación.

Aplicaciones

- Pasta crêpe.

- En sus aplicaciones dulces, adornos, arrollados, con frutas.
- Blinis.
- Panqueques soufflés.
- Pancakes y wafles.
- Buñuelos en su aplicación dulce y salada (para copetín).

(Aplicados en elaboraciones en el desarrollo del curso)

METODOLOGÍA

Los docentes:

- Realizarán las demostraciones correspondientes a cada nueva técnica de bases de la pastelería panadera, armado y presentación, en cada elaboración.
- Estandarizará porciones.
- Brindará el marco tecnológico, basado en las normativas vigentes.
- Planificará y desarrollará el curso, combinando y aplicando las diferentes unidades temáticas en las elaboraciones sugeridas.
- Las propuestas deberán presentadas en platos individuales, estandarizando porciones, con su correspondiente/s salsa/s y "adorno".

EVALUACIÓN

- Se realizarán evaluaciones.
- Diagnóstica, para conocer el perfil del alumnado.
- De procesos, durante el desarrollo del curso.
- Evaluación final se realizará de acuerdo al REPAG correspondiente, seleccionando elaboraciones que representen y nucleen los contenidos programáticos.

BIBLIOGRAFÍA

BALAGUER, Oriol *"La cocina de los postres"* MONTAGUD EDITORES (Pdf)

ULCYPASS *"Revistas"*

Consejo de Educación
Técnico Profesional
Universidad del Trabajo del Uruguay

DE LA FUENTE, J. *"Manual Práctico de Repostería"* Progensa, 1991.Sevilla

EVEREST *"El gran Libro de la Repostería".* Everest. 1983. León

GROSS, Osvaldo *"Pastelería sin secretos" Buenos Aires*
"Pastelería Básica". Utilísima. MEIGASIL. Bs As (pdf)

IMM *"Reglamento Bromatológico Nacional"* Dec. Nº 315/994.

LAROUSSE *"Postres con frutas" (pdf)*

Ley 17.250 *"Derechos Básicos del Consumidor"* IMPO

MAGNIER MORENO, M *"pastelería, escuela de cocina"* GRIJALBO. 2015

PÉREZ, Santiago *"Curso de formación completa en pastelería"* 2010. Drid

PUERGBÓ, Isidre *"Técnicas de pastelería para la restauración"* 1999. cooking Book

RUFFEL, Denis *"Tratado artesano de pastelería"* I a IV. *1995.* UNIGRASF. España

		PROGRAMA			
		Código en SIPE	Descripción en SIPE		
TIPO DE CURSO		056	Articulación Educación Media Básica		
PLAN		2017	2017		
SECTOR DE ESTUDIO		712	Gastronomía		
ORIENTACIÓN		19R	Integrado Gastronomía		
MODALIDAD			Presencial		
AÑO		2	Dos		
TRAYECTO		---	---		
SEMESTRE		---	---		
MÓDULO		4	Cuatro		
ÁREA DE ASIGNATURA		016	Arte Culinario I		
ASIGNATURA		89104	Capacitación 4: Pastelería		
ESPACIO o COMPONENTE CURRICULAR		Componente de Capacitación			
MODALIDAD DE APROBACIÓN		De acuerdo a REPAG			
DURACIÓN DEL CURSO		Horas totales: 216	Horas semanales: 12		Cantidad de semanas: 18
Fecha de Presentación: 01/06/17	Nº Resolución del CETP	Exp. Nº 2612/17	Res. Nº 2922/17	Acta Nº 126	Fecha 16/11/17

CAPACITACIÓN 4: PASTELERÍA

FUNDAMENTACIÓN

La pastelería ha tomado gran protagonismo en la actualidad en el mundo gastronómico y para diferenciarse es necesario conocer las técnicas de base, las clásicas y aplicarlas a las modernas, promover la creatividad y la aplicación al mercado actual con nuevas presentaciones, manejando el equipamiento, las nuevas tendencias y la incorporación de productos propios, con las materias primas propias de la pastelería.

Materias primas, sistemas de producción, sistematización y control de los procesos de pastelería, aseguran la inocuidad alimentaria de los productos. El chocolate y el caramelo, también presentes, no dejan de ser protagonistas.

Los docentes guiarán los procesos de aprendizaje, estimulando el desarrollo de

las habilidades, destrezas, actitudes y conocimientos de la pastelería, en el marco interdisciplinario que promueva la relación entre las áreas del conocimiento. Insistirán en la estandarización de las piezas en su presentación.

OBJETIVOS

- Desarrollar y afianzar la madurez personal mediante la adquisición de hábitos y capacidades que le permitan participar responsablemente en el trabajo y en la actividad social.
- Formar al alumno en teoría y práctica para que al finalizar el curso pueda:
    - ocupar un puesto a nivel operativo
    - insertarse social y laboralmente en forma "adecuada"
    - poseer una formación básica y profesional que le permita ingresar a la vida activa de manera reconocida
- Orientar al alumno con el aprovechamiento de recursos y materias primas de la región donde reside.
- Manejar las bases del componente de capacitación.

PERFIL DE EGRESO

- Manipula y mantiene los diferentes equipos, instrumentos, máquinas y herramientas.
- Aplica las normas de higiene, almacenamiento, cadena de frío, embalaje y transporte.
- Identifica y manipula adecuadamente los ingredientes utilizados en la Pastelería.
- Aplica y desarrolla las bases en las elaboraciones seleccionadas de acuerdo al género alimentario utilizado.
- Promueve acciones para la protección del medio ambiente, la seguridad alimentaria y la seguridad laboral.

- Organiza su trabajo, maneja mise en place, desarrolla procesos de pastelería.
- Transforma los alimentos por acción del frío y/o calor, conserva, transporta y presenta.
- Determina calidad y cantidad en la compra de insumos en base a la estandarización de las recetas.
- Define, calcula y controla los insumos que necesita

CONTENIDOS

1. LEVADURA – 42 horas

Conocimientos

Origen. Agentes que favorecen la fermentación. Conocimientos básicos sobre las materias primas intervinientes. Composición, usos, valores nutricionales. Manejo y conservación.

Actividades prácticas

- Pan americano, blanco, negro, pan casero, de verduras, rosca de chicharrones, pancitos de diferentes sabores. Pan de viena.
- Pizza (simple, rellena, calzzonne).
- Masa dulce, bizcochos (trenzas y roscas).
- Masa mantequilla y variaciones (torta de coco, zapatilla, pan dulce).
- Medialunas.

2. Pasta Brisa: 24 horas

Conocimientos

- Materias primas. Composición básica. Cocción y conservación. Características.
- Pasta brisa: método sablage y cremage.
- Rellenos.
- Coberturas.

Actividades prácticas

- Dulces y saladas. Frías y calientes.
- Tartas y tarteletas.
- A base de frutas, hortalizas, cremas.
- Utilización en pasteles.
- Galletitas de manteca, aceite.

3. Pate choux: 18 horas

Conocimientos

Características de las masas escaldadas. Composición básica. Cocción y conservación.

Aplicaciones

- Elaboraciones dulces y saladas.
- Bombas, eclairs, rosquitas de miel.

4. Otras masas: 24 horas

Conocimientos

Composición básica de masas de manga.

Características de la elaboración. Cocción y conservación.

Aplicaciones

- Scons y variantes.
- Frola y variantes.
- Masas secas de manga.
- Alfajores de fécula, arqueados, torta alfajor.
- Masitas de corte básicas.
- Ojitos, polvorones, coquitos.

5. Masas hojaldradas: 36 horas

Conocimientos

- Composición básica. Características de las materias grasas, puntos de fusión.

Grasas trans.

- Procesos de la elaboración.
- Cocción y conservación.

Actividades

- Hojaldre en sus diferentes aplicaciones: de grasa, margarina, aceite, ricotta, medio hojaldre.

Aplicaciones

- Elaboraciones para bocaditos y piezas grandes para emplatar.
- Simples: formas recortadas.
- Rellenas: voul–au-vents, cañones, mil hojas. Utilización de fondant y agar-agar.
- Empanadas.
- Pasteles.

6. Semi fríos y helados: 36 horas

Conocimientos

- Información básica de mousses, bavarois, cremas heladas, parfait y helados
- Composición. Conservación.

Actividades prácticas, presentadas en forma individual

- Terrinas.
- Mousses a base de merengue italiano, pâte à bombe y de sabayón.
- Bavarois.
- Cremas heladas.
- Parfait.
- Helados, granitas, sorbetes.

7. Elaboraciones para diferentes oportunidades: 36 horas

En base a los conocimientos desarrollados el estudiante, en brigadas deberá

sugerir, planificar y elaborar bocados para diferentes oportunidades (niños, fiestas tradicionales…), incorporando:

7.1. Sandwiches, canapés y emparedados

Uso de diferentes panes, untaduras y rellenos (de molde, sandwiches y pancitos saborizados). Conservación y congelación.

7.2. Bocados fríos y calientes

METODOLOGÍA

Los docentes:

- Realizarán las demostraciones correspondientes a cada nueva técnica de bases de la pastelería panadera, armado y presentación, en cada elaboración.
- Estandarizará porciones.
- Brindará el marco tecnológico, basado en las normativas vigentes.
- Planificará y desarrollará el curso, combinando y aplicando las diferentes unidades temáticas en las elaboraciones sugeridas.
- Las propuestas deberán presentadas en platos individuales, estandarizando porciones, con su correspondiente/s salsa/s y "adorno".

EVALUACIÓN

- Se realizarán evaluaciones.
- Diagnóstica, para conocer el perfil del alumnado.
- De procesos, durante el desarrollo del curso.
- Evaluación final se realizará de acuerdo al REPAG correspondiente, seleccionando elaboraciones que representen y nucleen los contenidos programáticos.

BIBLIOGRAFÍA

DELGADO, Carlos "Diccionario de Gastronomía" Alianza,1985. Madrid

DE LA FUENTE, J. "Manual Práctico de Repostería" Progensa, 1991 Sevilla

EVEREST "El gran Libro de la Repostería". Everest. 1983. León

ESCOFFIER, A. "Mi cocina". Garriga. 1986

GARCÉS, Manuel "Cocina Profesional I - II" Paraninfo. 1998. Madrid

GROSS, Osvaldo "Pastelería sin secretos" Buenos Aires

LOEWER, E. "Cocina para profesionales" Paraninfo. 1996. Madrid

LARROUSE "Larrouse Gastronomique" Larrouse. 1998. Francia

MADRID "Repostería, pastelería y helados. Manual de formación" 1998. Madrid

PÉREZ, Santiago "Curso de formación completa en pastelería" 2010. Madrid

XABIER. G. V. "Principios básicos de Repostería". Progensa. 1991. Sevilla

EQUIPAMIENTO

Aula Taller, equipada con:

- Un espacio para dejar mochilas y abrigos.
- Mesadas con 4 piletas (agua fría y agua caliente).
- Calefón.
- Mesas para trabajar con comodidad en forma simultánea los 20 alumnos/ 20 asientos.
- Equipo de extracción de vahos, temperaturas y humos.
- 6 fuegos.
- 1 horno convector / vapor de 4 a 8 bandejas con soporte y guías de 6 a 10 bandejas (tamaño del horno).
- 6 bandejas (tamaño del horno).
- Frío: - heladera con freezer.

Instalación sanitaria

- Gabinete higiénico para damas y caballeros.

Herramientas útiles:

- 1 balanza con diferencia de 1 gramo.

- 1 freidora, 3 litros.
- 1 waflera.
- 1 máquina de helados capacidad 1 litro.
- 1 microondas.
- 2 batidoras, amasadora - mezcladora capacidad 5 litros.
- 3 batidoras de mano.
- 1 licuadoras.
- 1 procesadoras.
- 1 mixer.
- 6 placas de silicona.
- 6 tablas blancas para picar.
- 6 cuchillas de oficio (20 cm hoja aprox.).
- 6 cuchillas.
- 2 cuchillas dentadas (finas).
- 6 cuchillos legumbreros.
- Zesters varios.
- 6 sartenes chicos (teflón).
- 6 sartenes medianos (teflón).
- 4 cacerolas 20 cm.
- 4 cacerolas 22 cm.
- 4 ollas 20 cm.
- 4 ollas 22 cm.
- 6 espátulas de silicona.
- 6 espumaderas.
- 6 cucharones.
- 1 colador chino.

- 6 boles acero inoxidable grandes.
- 6 boles acero inoxidable medianos.
- 6 boles acero inoxidable chicos.
- 6 batidores acero inoxidable medianos.
- 1 juego de vajilla para 24 personas con servicio de té.
- 1 juego de cubertería para 24 personas con cubiertos para postre.
- 6 torteras 20 cm, fondo fijo.
- 6 torteras 22 cm, fondo fijo.
- 4 torteras 20 cm, fondo móvil.
- 6 torteras 22 cm, fondo móvil.
- 6 budineras.
- 6 moldes budín de pan.
- Moldes varios para magdalenas, semifríos.
- 24 platinas para servicio (12 redondas, 12 rectangulares).
- 2 abrelatas con saca corchos y destapador.
- 1 mandolina.
- 6 cortantes redondos grandes.
- 6 cortantes redondos medianos.
- 6 cortantes redondos chicos.
- 1 docena de cortantes varios.
- 1 docena de punteros varios para decorar.
- 1 docena de mangas para decorar.
- 1 plancha para quemar.
- 6 palotes medianos.
- 1 caldera.
- 24 platos de sitio (blancos).

Consejo de Educación
Técnico Profesional
Universidad del Trabajo del Uruguay

2) Pase al Departamento de Administración Documental para elevar al Consejo Directivo Central a los efectos de homologar el Plan de Estudio detallado en obrados. Cumplido, vuelva.

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/fv

CONSEJO DE EDUCACION
TECNICO - PROFESIONAL

22 NOV. 2017

SECRETARIA GENERAL
DEL CONSEJO