



ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE
EDUCACIÓN PÚBLICA
CONSEJO DIRECTIVO CENTRAL

Montevideo, 30 de enero de 2018.

ACTA N° 1
RESOL. N° 6
Exp. 2017-25-4-002611

jpvr

VISTO: La Resolución N°2926, 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 aprobó el Plan de Estudios, Esquema Curricular y los Programas de capacitaciones correspondientes al Programa Rumbo Integrado de Panadería, que luce de fs. 68 a 93 de obrados.

II) Que el Consejo de Educación Técnico Profesional eleva las actuaciones al Consejo Directivo Central a efectos de homologar el Plan de Estudios.

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 estudios 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 Central 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°2926, Acta N°126 de fecha 16 de noviembre de 2017 en relación a la aprobación del Plan de Estudios y Esquema Curricular correspondientes a la propuesta Rumbo Integrado

de Panadería, que lucen de fs. 68 a 93 de obrados y que forman parte de la presente resolución.

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


Dra. Mónica Araujo Suárez
SECRETARIA ADMINISTRATIVA
ANEP- CODICEN


~~Presidente~~
CODICEN
Prof. Wilson Nelta Mantuval
Presidente
Consejo Director Codicen
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. 2611/17

Res. 2926/17

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

VISTO: El Plan de Estudio, Esquema Curricular y Programas de Capacitaciones correspondientes al Programa Rumbo Integrado de Panadería, elevados por el Programa de Planeamiento Educativo;

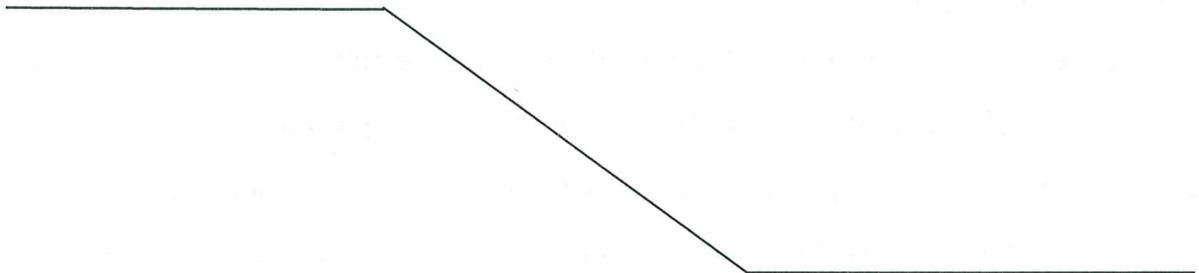
RESULTANDO: que los mismos fueron trabajados por la Inspectora de Gastronomía, Mag. Nancy ROSADO y por la Lic. Lorena COUSILLAS;

CONSIDERANDO: que se estima pertinente la aprobación por parte de este Consejo del Plan de Estudio, el Esquema Curricular y los Programas citados precedentemente, los cuales lucen de fs. 28 a 53, de los presentes obrados;

ATENTO: a lo expuesto;

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

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



ESQUEMA DE DISEÑO CURRICULAR

Identificación	Código SIPE	DESCRIPCIÓN		
Tipo de Curso	056	Articulación Educación Media Básica		
Orientación	66R	Integrado Panadería		
Sector	330	Producción de alimentos		
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	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 Panadería y Pastelería.			
Fecha de presentación:	Exp. N° 2611/17	Res. N° 2926/17	Acta N° 126	Fecha: 16/11/17
	01/06/17			

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 trabajo¹.

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

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

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 Panadería 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 Panadería	Pertenecientes al área de la Gastronomía.
Capacitación 2 Panadería	
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



Consejo de Educación
Técnico Profesional
Universidad del Trabajo del Uruguay

72

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 Introdutorio	Espacio de Tutoría	4
Capacitación 1	Panadería	12		
			horas totales	26
1	2	Capacitación Informática	Informática	4
		Lenguas	Id. Español	3
			Inglés	
		Físico Matemático	Matemática	3
			Física	
		Espacio Básico Introdutorio	Espacio de Tutoría	4
Capacitación 2	Panadería	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 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 14 hs. 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.

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

²Cfr. 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.

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

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 adultas” (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 semipresenciales 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 panadería, 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	<ol style="list-style-type: none"> 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 MATEMÁTICO	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Contribuir a que el estudiante elabore elementos de juicio que le permitan 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	<ol style="list-style-type: none"> 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 media básica vinculadas a cada grupo. 3. Promover procesos individuales y colectivos para la continuidad educativa y/o inserción laboral.

⁴Extraído del Programa ECSA, FPB 2007

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

		ASIGNATURAS																	
Año	Semestre/Módulo	Área	Cód.	Componente	Descripción	Horas Estudiante					Créditos Educativos	Horas Docente							
						Horas Propias	Integradas	Seminarios	Práctica Profesional	Horas semanales		Total Horas Semestrales 18 semanas	Semanas Aula	Semanas Integradas	Seminarios	Práctica Profesional	Horas EDT/COORD	Horas EDI/COORD	Horas semanales
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
		801	2685	Físico Matemático	Matemática	3	-	-	-	3	54	-	3	-	-	2	3	8	144
		0591	0618		Física	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	2	3	8
		2925	84950	Espacio Básico Introdutorio	Espacio de Tutoría	4	-	-	-	4	72	-	4	-	-	2	-	6	108
022	86001	Capacitación 1	Panadería	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
		801	2685	Físico Matemático	Matemática	3	-	-	-	3	54	-	3	-	-	2	3	8	144
		0591	0618		Física	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	2	3	8
		2925	84950	Espacio Básico Introdutorio	Espacio de Tutoría	4	-	-	-	4	72	-	4	-	-	2	-	6	108
022	86002	Capacitación 2	Panadería	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

	PROGRAMA		
	Código en SIPE	Descripción en SIPE	
TIPO DE CURSO	056	Articulación Educación Media Básica	
PLAN	2017	2017	
SECTOR DE ESTUDIO	330	Producción de Alimentos	
ORIENTACIÓN	66R	Integrado Panadería	
MODALIDAD		Presencial	
AÑO	1	Primero	
TRAYECTO	---	---	
SEMESTRE	---	---	
MÓDULO	1	uno	
ÁREA DE ASIGNATURA	022	Arte culinario IV	
ASIGNATURA	86001	CAPACITACIÓN 1. Panadería	
ESPACIO COMPONENTE CURRICULAR	o	Componente capacitación	
MODALIDAD APROBACIÓN	DE	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 2611/17	Res. Nº 2926/17 Acta Nº 126 Fecha 16/11/17

CAPACITACIÓN 1: PANADERÍA.

PANES, PIZZAS, GALLETAS

FUNDAMENTACIÓN

Esta modalidad educativa tiene como población objetivo jóvenes mayores de 15 años y menores de 30, con educación primaria y 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

panadería, 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 panadería, es un trabajador dependiente.

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

- Elabora panes, pizzas y galletas.
- Limpia y utiliza los productos adecuados al equipamiento, a los utensilios y al local.
- Manipula y preserva adecuadamente la maquinaria.
- Almacena adecuadamente los distintos productos alimenticios.

- Transforma y conserva los alimentos.
- Identifica los efectos que produce una contaminación microbiana.
- Elabora combinando diferentes materias primas a nivel de producción.
- Controla la cadena de frío - calor en la elaboración y conservación de los alimentos.
- Maneja temperaturas.
- Administra correctamente los tiempos de elaboración.
- Calcula rendimiento.
- Calcula costos.
- Estandariza productos.

CONTENIDOS

1. Perfil del Oficio: 12 horas

Conocimientos

- Importancia de la sanidad en la preparación de los alimentos (normativa vigente).
- Reglas básicas de higiene personal y el adecuado manejo de los alimentos.
- Reglas básicas de higiene ambiental, contaminación. Limpieza y desinfección de utensilios, equipos, máquinas, herramientas y local. (práctica en el taller).
- Puntos de control crítico de análisis del peligro y los efectos básicos de la temperatura en los microorganismos.
- Manipulación de alimentos .Contaminación física y cruzada.
- Mise en place.
- Deontología profesional del panadero.

Actividades prácticas:

- Limpieza de útiles, máquinas y herramientas.

- Limpieza del aula-taller.
- Manejo de útiles, máquinas y herramientas.

2. Panes: 120 horas

Conocimientos

- Características de los alimentos y materias primas intervinientes. Conservación y almacenamiento de los mismos. Valor nutritivo. Fermentación biológica.
- Panes, definición, características, componentes. Etapas en la elaboración. Elementos intervinientes en las variedades. Alteraciones y adulteraciones.

Actividades prácticas:

- Panes comunes: flauta, porteño, marsellés, cuernito, caseros, manteca, cubano, catalán y viena, con sus correspondientes variaciones. Pan de pita.
- Panes de molde: americano, lactal, sandwiche.
- Panes especiales: integrales, otros cereales, frutos secos, verduras, gluten, especias, ajo, queso, embutidos, rellenos y variantes.

3. Pizzas, calzones, empanadas: 36 horas

Conocimientos:

Pizzas: definición, origen. Características. Pre pizzas: precocción, congelado, cadena de frío. Conservantes. Variedades. Envasado. Tiempo de vida útil

Actividades prácticas:

- Pizzas simples y rellenas. Variedades. Precocidas y congeladas. Envasado y conservación.

Conocimientos:

Calzones: definición, origen. Características. Precocción, congelado, cadena de

frío. Conservantes. Variedades. Envasado. Tiempo de vida útil.

Actividades prácticas:

- Calzones, vegetariano, fiambre, quesos, carnes.
- Lehmeyun.

Empanadas: definición, origen. Características. Precocción, congelado, cadena de frío. Conservantes. Variedades. Envasado. Tiempo de vida útil. Tipos de masas y rellenos.

4. Galletería: 48 horas

Conocimientos:

- Galletas, definición, características, componentes. Etapas en la elaboración. Elementos intervinientes en las variedades. Alteraciones y adulteraciones.
- Envasado y conservación.
- Galletas, características. Importancia del sobado y horneado.

Actividades prácticas:

- Galletas: marina, malteada, aceite, al agua, blancas, integrales y multicereales.
- Grissines, cereales, blancos, integrales, dulces.
- Galleta de campaña.
- Galletitas.

Es importante el trabajo en producción, deshorneado y envasado, como así también la elección del packaging.

PROPUESTA METODOLÓGICA

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

Crearé 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.

Crearé 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.

EVALUACIÓN

Se realizará evaluación diagnóstica, al comienzo del curso, como antecedente; las evaluaciones específicas del docente y las establecidas en el REPAG correspondiente.

Se realizarán evaluaciones continuas y formativas a lo largo del curso. Deberá ser reflexiva, valorativa utilizando la autoevaluación, tanto para evaluar aprendizajes, como el proceso enseñanza en su práctica docente.

Se realizará evaluación final, de acuerdo a las competencias desarrolladas, creando un marco real a una producción establecida por el docente. Abarcará contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales.

Se valorará la autogestión, la creatividad, el cálculo correcto de rendimiento y costo, la organización de tareas, el manejo de tiempos y temperaturas, el armado y acabado de piezas.

BIBLIOGRAFÍA:

CALVEL, Raymond 1994. El sabor del pan. Montagud editores. Barcelona

COENDUS, A. 1996 –Química Culinaria - Ed. Aeribia - España

I.M.M. 2005. Manual para Manipuladores de Alimentos

Ley 17.250 Derechos Básicos del Consumidor

12/ 09/ 96 - Ordenanza Bromatológica.

LOEEWER. E. 1996. Cocina para profesionales. Paraninfo. España

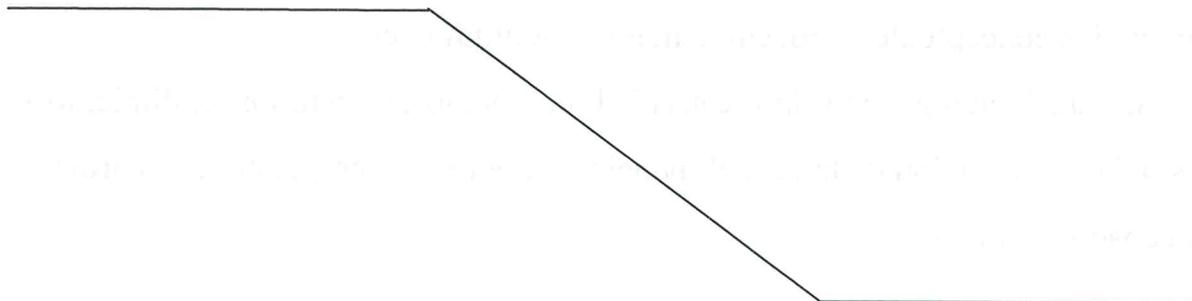
PÉREZ, Nuria y otros 2003. Procesos de Pastelería y Panadería. Paraninfo.

Madrid. España

EQUIPAMIENTO:

Para desarrollar el curso, es necesario contar con la infraestructura correspondiente:

- Aula – taller, con las características que indica la Ordenanza Bromatológica.
- Tornos (mesas) cómodos para el trabajo de pie.
- Amasadora, batidora, mezcladora (puede sustituirse por el amasado manual)
- Sobadora: imprescindible para la unidad de galletería.
- Horno industrial o semi industrial, preferentemente con turbina y vapor.
- Hornallas.
- Equipo de frío.
- Útiles y herramientas de uso manual (los mismos pueden ser proporcionados por los alumnos).



		PROGRAMA			
		Código en SIPE	Descripción en SIPE		
TIPO DE CURSO		056	Articulación Educación Media Básica		
PLAN		2017	2017		
SECTOR DE ESTUDIO		330	Producción de Alimentos		
ORIENTACIÓN		66R	Integrado panadería y pastelería		
MODALIDAD			presencial		
AÑO		1	Primero		
TRAYECTO		---	---		
SEMESTRE		---	---		
MÓDULO		2	Dos		
ÁREA DE ASIGNATURA	DE	022	Arte Culinario IV		
ASIGNATURA		86002	CAPACITACIÓN 2: Panadería		
ESPACIO COMPONENTE CURRICULAR	o	Componente capacitación			
MODALIDAD APROBACIÓN	DE	De acuerdo a REPAG			
DURACIÓN DEL CURSO	DEL	Horas totales: 216	Horas semanales: 12	Cantidad de semanas: 18	
Fecha de Presentación: 01/06/17	Nº Resolución del CETP	Exp. Nº 2611/17	Res. Nº 2926/17	Acta Nº 126	Fecha 16/11/17

CAPACITACIÓN 2: PANADERÍA

BIZCOCHERÍA

FUNDAMENTACIÓN

Esta modalidad educativa tiene como población objetivo jóvenes mayores de 15 años y menores de 30, con educación primaria y 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 panadería, 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 panadería, es un trabajador dependiente.

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

- Elabora bizcochos y facturas secas.
- Limpia y utiliza los productos adecuados al equipamiento, a los utensilios y al local.
- Manipula y preserva adecuadamente la maquinaria.
- Almacena adecuadamente los distintos productos alimenticios.

- Transforma y conserva los alimentos.
- Identifica los efectos que produce una contaminación microbiana.
- Elabora combinando diferentes materias primas a nivel de producción.
- Controla la cadena de frío - calor en la elaboración y conservación de los alimentos.
- Maneja temperaturas.
- Administra correctamente los tiempos de elaboración.
- Calcula rendimiento.
- Calcula costos.
- Estandariza productos.

CONTENIDOS

Bizcochería: 120 horas (fermentación biológica)

Conocimientos:

Materias primas: harinas, materias grasas, levadura, agua, sal, azúcar, dulces, jaleas, chocolate.

Bizcochos de grasa, origen, características, hojaldrado.

Hojaldre de grasa y margarina.

Masas dulces.

Actividades prácticas:

Bizcochos con grasa

- Cuernitos, rosquitas, galletas dulces y saladas. Piezas comunes y de copetín.
- Roscas simples, con chicharrones, con fiambres, de queso.
- Croissants dulces y salados de rollo. Simples y rellenos. Margaritas. Roscas simples y rellenas, dulces y saladas.
- Medias lunas.

- Crema pastelera.

Masa dulce

- Roscas, trenzas, simples, rellenas.
- Bizcochos dulces. Mantequillas y variaciones. Rosquitas bañadas.
- Brioches.
- Bizcochos hojaldrados: con masa alfatraz, danesa, veneciana, medias lunas.
- Empanadas con masa de levadura.
- Pan dulce.

Facturas secas: 96 horas

Masas sin Fermento

Conocimientos:

- Masas esponjosas. Propiedades de la proteína del huevo, temperatura de coagulación. Salmonella.
- Coberturas: chocolate, glacé, fondant.
- Merengue.

Actividades prácticas:

- Plantillas.
- Bizcotelas.
- Besitos de coco.
- Yo - yo.

Fermentación Química

Conocimientos:

Fermentación química. Materias primas.

Actividades prácticas:

Galletas

- Galletas dulces (miel, limón, coco, naranja, coco, avena, frutos secos,



chocolate...)

- Galletas saladas (queso, hierbas aromáticas, condimentos, fiambre ...)

- “Maicénitas”

Biscochos

- Polvorones, ojitos, masa real y peñaflores, con sus variantes.

- Alfajores de fécula.

PROPUESTA METODOLÓGICA

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

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

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

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

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

Fomentaré la autoevaluación y la autocrítica, en cada clase.

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

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

EVALUACIÓN

Se realizará evaluación diagnóstica, al comienzo del curso, como antecedente;

las evaluaciones específicas del docente y las establecidas en el REPAG correspondiente.

Se realizarán evaluaciones continuas y formativas a lo largo del curso. Deberá ser reflexiva, valorativa utilizando la autoevaluación, tanto para evaluar aprendizajes, como el proceso enseñanza en su práctica docente.

Se realizará evaluación final, de acuerdo a las competencias desarrolladas, creando un marco real a una producción establecida por el docente. Abarcará contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales.

Se valorará:

- Autogestión.
- Creatividad.
- Cálculo correcto de rendimiento y costo.
- Organización de tareas.
- Manejo de tiempos y temperaturas.
- Armado y acabado de piezas.

BIBLIOGRAFÍA

- CALVEL, Raymond 1994. El sabor del pan. Montagué editores.
Barcelona
- COENDUS, A. 1996 –Química Culinaria – Ed. Acribia –España
- I.M.M. 2005. Manual para Manipuladores de Alimentos
Derechos Básicos del Consumidor
12/ 09/ 96 -Ordenanza Bromatológica.
- LOEEWER. E. 1996. Cocina para profesionales. Paraninfo.
España
- PÉREZ, Nuria y otros 2003. Procesos de Pastelería y Panadería.
Paraninfo. Madrid. España.

EQUIPAMIENTO

Para desarrollar el curso, es necesario contar con la infraestructura correspondiente:

- Aula - taller, con las características que indica la Ordenanza Bromatológica.
- Tornos (mesas) cómodos para el trabajo de pie.
- Amasadora, batidora, mezcladora (puede sustituirse por el amasado manual).
- Sobadora: imprescindible para la unidad de galletería.
- Horno industrial o semi industrial, preferentemente con turbina y vapor.
- Hornallas.
- Equipo de frío.
- Útiles y herramientas de uso manual (los mismos pueden ser proporcionados por los alumnos).

		PROGRAMA			
		Código en SIPE	Descripción en SIPE		
TIPO DE CURSO		056	Articulación Educación Media Básica		
PLAN		2017	2017		
SECTOR DE ESTUDIO		330	Producción de Alimentos		
ORIENTACIÓN		66R	Integrado Panadería		
MODALIDAD			Presencial		
AÑO		2	Segundo		
TRAYECTO		---	---		
SEMESTRE		---	---		
MÓDULO		3	Tres		
ÁREA DE ASIGNATURA		022	Arte Culinario IV		
ASIGNATURA		31524	CAPACITACIÓN 3: Pastelería		
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: 16
Fecha de Presentación: 01/06/17	Nº Resolución del CETP	Exp. Nº 2611/17	Res. Nº 2926/17	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 panadería.

Materias primas, sistemas de producción, sistematización y control de los procesos de pastelería panadera, 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 panadera, en el marco interdisciplinario que promueva la relación entre las áreas del conocimiento. Insistirán en la estandarización de las piezas en su presentación.

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

- 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 Panadera.
- Aplica y desarrolla las bases en las elaboraciones seleccionadas de acuerdo al género alimentario utilizado.
- Promueve acciones 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 aplicada a la panadería.
- 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:

- Cremas: 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 y Budines. 30 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. 48 horas

6.1 Masas batidas aireadas

Conocimientos:

- 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).

6.2 Masas batidas cremosas

Conocimientos:

- 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 waffles.
- Buñuelos en su aplicación dulce y salada (para copetín).

(Aplicados en elaboraciones en el desarrollo del curso)

PROPUESTA METODOLÓGICA

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

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

Realizaré 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.

Crearé 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.

EVALUACIÓN

Se realizará evaluación diagnóstica, al comienzo del curso, como antecedente; las evaluaciones específicas del docente y las establecidas en el REPAG correspondiente.

Se realizarán evaluaciones continuas y formativas a lo largo del curso. Deberá ser reflexiva, valorativa utilizando la autoevaluación, tanto para evaluar aprendizajes, como el proceso enseñanza en su práctica docente.

Se realizará evaluación final, de acuerdo a las competencias desarrolladas, creando un marco real a una producción establecida por el docente. Abarcará contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales.

Se valorará:

- Autogestión.
- Creatividad.
- Cálculo correcto de rendimiento y costo.
- Organización de tareas.

- Manejo de tiempos y temperaturas.
- Armado y acabado de piezas.

BIBLIOGRAFÍA

BALAGUER, Oriol “La cocina de los postres” MONTAGUD EDITORES (pdf)

DULCYPASS “Revistas”

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. Buenos Aires (pdf)

IMM “Reglamento Bromatológico Nacional” Dec. N° 315/994. 1994. IMPO

Montevideo

LAROUSSE “Postres con frutas” (pdf)

Ley 17.250_ “Derechos Básicos del Consumidor” IMPO

MAGNIER MORENO, M “pastelería, escuela de cocina” GRIJALBO. 2015

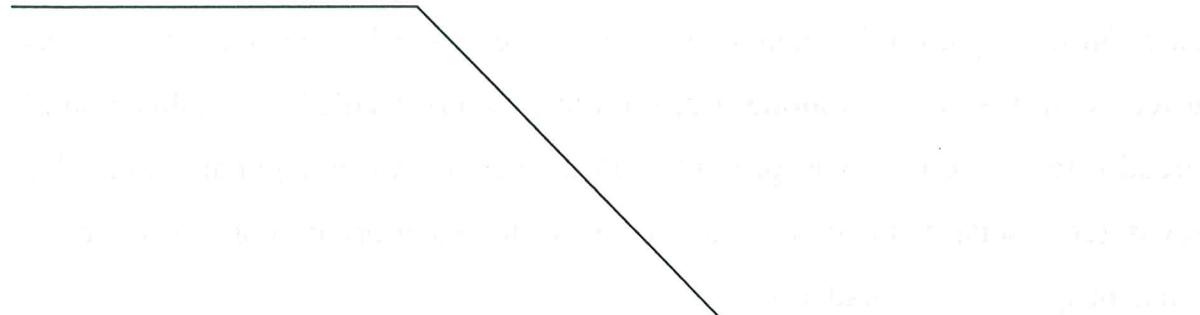
PÉREZ, Santiago “Curso de formación completa en pastelería” 2010. Madrid

PUERGBÓ, Isidre “Técnicas de pastelería para la restauración” 1999. cooking

Book

RUFFEL, Denis “Tratado artesano de pastelería” I a IV. 1995. UNIGRAS.

España



	PROGRAMA		
	Código en SIPE	Descripción en SIPE	
TIPO DE CURSO	056	Articulación Educación Media Básica	
PLAN	2017	2017	
SECTOR DE ESTUDIO	330	Producción de Alimentos	
ORIENTACIÓN	66R	Integrado de Panadería	
MODALIDAD		Presencial	
AÑO	2	Segundo	
TRAYECTO	---	---	
SEMESTRE	---	---	
MÓDULO	4	Cuatro	
ÁREA DE ASIGNATURA	022	Arte Culinario IV	
ASIGNATURA	31525	CAPACITACIÓN 4: Pastelería	
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 2611/17	Res. Nº 2926/17 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 panadería.

Materias primas, sistemas de producción, sistematización y control de los



procesos de pastelería panadera, 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 panadera, en el marco interdisciplinario que promueva la relación entre las áreas del conocimiento. Insistirán en la estandarización de las piezas en su presentación.

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

- 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 Panadera.
- Aplica y desarrolla las bases en las elaboraciones seleccionadas de acuerdo al género alimentario utilizado.

- Promueve acciones 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. Tartas: 24 horas

Conocimientos:

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

Aplicaciones:

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

2. 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.

3. 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.
- Ori mori (ojitos), polvorones.

4. Masas hojaldradas: 48 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 emplatado.
- Simples: formas recortadas.
- Rellenas: vol-au-vents, cañones, mil hojas. Utilización de fondant y agar-agar.
- Empanadas.

- Pasteles.

5. Semi fríos y helados: 48 horas

Conocimientos:

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

Actividades prácticas:

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

6. Elaboraciones para diferentes oportunidades: 42 horas

En base a los conocimientos desarrollados el estudiante, en brigadas deberá sugerir, planificar y elaborar bocados para diferentes oportunidades.

METODOLOGÍA

Los docentes:

- Realizarán las demostraciones correspondientes a cada nueva técnica de bases de la pastelería panadera, armado y presentación, en cada elaboración.
- Estandarizarán porciones.
- Brindarán el marco tecnológico, basado en las normativas vigentes.
- Planificarán y desarrollarán 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: diagnósticas, para conocer el perfil del alumnado; de procesos, durante el desarrollo del curso y final, 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 y 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).

2) Elévese al Consejo Directivo Central para homologar el Plan de Estudio.
Cumplido, vuelva.



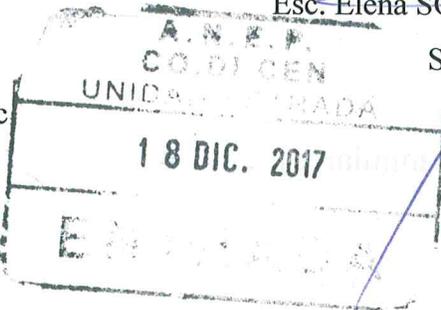
[Signature]
Ing. Agr. María Nilsa PÉREZ HERNÁNDEZ
Directora General

[Signature]
Mtro. Téc. Miguel VENTURIELLO BLANCO
Consejero

[Signature]
Mtro. Téc. Freddy AMARO BATALLA
Consejero

[Signature]
Esc. Elena SOLSONA ARRIBILLAGA
Secretaria General

NC/kc



UNIDAD LETRADA
Montevideo, 18/12
Pase a *[Signature]*
Dra. Trezabal
P/sect Adm *[Signature]*

