



**A.N.E.P.**  
**Consejo de Educación Técnico Profesional**  
(Universidad del Trabajo del Uruguay)

|                              |      |
|------------------------------|------|
| CURSO BASICO ESPECIALIZACION | ---  |
| 1999                         | 041  |
| REPOSTERIA                   | 1999 |
|                              | 809  |
|                              | ---  |
| DIBUJO TECNICO               |      |
| DIBUJO TECNICO APLICADO      | 1020 |
|                              | 220  |
|                              | ---  |

|            |
|------------|
| 16 semanas |
| 320        |
| 2          |

07/12/2006  
EXh 4035/06 Re. 2174/06

**PROGRAMA PLANEAMIENTO EDUCATIVO**  
**ÁREA DISEÑO Y DESARROLLO CURRICULAR**

**CURSO BÁSICO DE ESPECIALIZACIÓN**

**COCINA  
MÓDULO "E" REPOSTERÍA**

**PROGRAMA DE DIBUJO TÉCNICO  
APLICADO**

PLAN 1997

DURACIÓN DEL CURSO: 320 HORAS

CURRÍCULO:  
TALLER DE COCINA : 18 Hrs. SEMANALES.  
DIBUJO TÉCNICO APLICADO: 2 Hrs. SEMANALES.

C/ 2006

## **NOMBRE DEL CURSO: REPOSTERÍA**

**NIVEL:** Curso Básico de Especialización

**DURACION:** 16 semanas (cada módulo)

**REQUISITOS DE INGRESO:** Haber cursado y aprobado el módulo II, del Curso Básico de Cocina.

---

## **ASIGNATURA: DIBUJO TÉCNICO APLICADO ( 2 horas semanales)**

### **FUNDAMENTACIÓN**

La meta principal de la asignatura es contribuir al desarrollo perceptivo de los educandos y desarrollar sus aptitudes para presentar y representar productos de repostería dulce y salada, atendiendo a la formación técnica e información recibida en el Taller.

El dibujo les permitirá realizar bocetos y plasmar de forma gráfica, diferentes elementos de la presentación o decoración a elaborar en el Taller, fortaleciendo la imaginación y la creatividad.

Grandes estudiosos del Diseño han destacado la importancia de éste en el campo de la alimentación; a modo de ejemplo, compartimos las palabras de Terence Conran (\*), cuando expresa: ***“Aplicado adecuadamente, el diseño es un medio importante de ensanchar los horizontes culinarios e incrementar el placer de comprar, cocinar, comer”...***

También expresa: ***“el primer sabor pasa por los ojos. La presentación de los alimentos es parte del placer de comer”...***

Si bien la asignatura se llama Dibujo Técnico Aplicado, la aspiración es que se constituya en una introducción al Diseño, en la especialidad.

### **OBJETIVOS GENERALES**

Dotar a los alumnos de herramientas conceptuales y procedimentales que les permitan:

- Dibujar e interpretar diseños y composiciones para repostería.
- Seleccionar diseños considerando los requerimientos profesionales del curso, basándose en criterios de sencillez y originalidad.

(\*)TERENCE CONRAN (1997) Diseño. Editorial Blume. Barcelona.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer y manejar los instrumentos de dibujo y los aspectos técnicos inherentes a la disciplina.
- Trazar construcciones básicas de la geometría plana, de acuerdo a requerimientos específicos del Taller.
- Aplicar escalas de ampliación y reducción.
- Emplear las armonías básicas del color, relacionándolos estrechamente, con los productos o sustancias colorantes, empleados en el Taller.
- Interpretar material gráfico afin con la especialidad elegida.
- Trazar desarrollos sencillos y moldes.
- Seleccionar y dibujar entre los sistemas de representación de la forma, el más adecuado en cada caso, sistema axonométricos: perspectiva caballera y dibujo isométrico.
- Diseñar decoraciones para repostería, aplicando técnicas varias de expresión gráfica o composiciones adecuadas.
- Realizar variaciones sobre los diseños, teniendo en cuenta diferentes aspectos: cambio de materias primas, porciones o tamaños, formas requeridas, requerimientos o posibilidades de las técnicas a emplear.

## ORIENTACIONES METODOLÓGICAS

Para los docentes el mayor desafío es incursionar en la elaboración de propuestas innovadoras, que permitan integrar los contenidos específicos de ambas áreas. Por ese motivo el espacio formativo, se constituirá en el ámbito propicio y natural para gestar las actividades a proponer.

Se rescatará la importancia del dibujo como medio de comunicación; paralelamente se fortalecerá el proceso mental de síntesis, tan necesario para la resolución de tareas prácticas.

Sugerimos partir de bocetos, en procesos de complejidad progresiva, que permitan al educando compatibilizar la aprehensión de datos perceptivos, en armonía con el desarrollo de las competencias procedimentales.

En tal sentido, el dibujo se justifica como medio de comunicación y como herramienta para plasmar las distintas instancias de ideación.

Sin prejuicio de lo expresado, se propiciará el empleo de otros medios y técnicas expresivas, que permitan manipulaciones ágiles y resoluciones espontáneas que permitan hacer tangibles las ideas. Las ideas serán factibles de aplicación y contemplarán la sensibilidad de los educandos.

De acuerdo a las características del plan las actividades a desarrollar serán coordinadas como está previsto, para favorecer la integración de los conocimientos.

Dadas las características del plan, no se indican cargas horarias a emplear es potestad de los docentes, realizar la distribución equilibrada de los temas a tratar.

## **CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

La evaluación final del módulo, estará enmarcada, en el Reglamento vigente.

Desde el punto de vista conceptual, la misma será continua y formativa, ponderando especialmente los indicadores cualitativos.

Se sugiere considerar instancias de evaluaciones individuales y colectivas (trabajos en equipo).

## **CONTENIDOS**

### **Unidad I:**

- Diseño y creatividad. Originalidad y estereotipos.
- El signo en la ornamentación. Símbolos figurativos y abstractos.
- La letra como forma. Manipulaciones.
- Dibujo analítico a partir modelos de la naturaleza o creados a través del estudio de las formas.
- La geometría como sustento de las formas:

Trazados básicos: Cuadriláteros, polígonos. Tangencias básicas. Curvas técnicas (óvalos y ovoides).

- Escalas de ampliación y reducción.
- Sistemas de representación:
  - Bidimensional : diédrico.
  - Tridimensionales axonometrías: dibujo isométrico y perspectiva caballera. Su importancia como método de descripción de las formas (1).

Nota: 1) Dado que el curso consta solamente de un módulo, este tema es opcional.

- El Color : aspectos objetivos y subjetivos.
- Composiciones en el campo bidimensional y tridimensional.
- Aproximación a componentes estéticos culturales: los estilos, la tradición, las costumbres.

#### **Unidad II: Actividades y contenidos técnicos:**

- ✓ Elaboraciones a bases de plancha fina, gruesa y sus variantes.
- ✓ Postres y masas combinadas con merengues.
- ✓ Masitas secas.
- ✓ Tortas arenas y tartas.
- ✓ Tortas decoradas.
- ✓ Bombonería.
- ✓ Sandwiches y canapés.
- ✓ Preparación de lunch, con mesa de quesos y fiambres. (2)

Los mismos se enuncian a modo de síntesis, para permitirnos contemplar desde el abordaje de los diseños puntuales, para presentaciones específicas, hasta la presentación de sencillos arreglos de mesa.

#### **BIBLIOGRAFIA SUGERIDA:**

ALBERS, JOSEF (1980), La interacción del Color. Alianza Editorial. Madrid.España.

BARGUEÑO, E. CALVO, S. DÍAZ, E. (1997) Dibujo Técnico. España. Ed. McGraw-Hill

CRESPI, I. FERRARIO, J. (1977) Léxico Técnico de las Artes Plásticas. Editorial Universitaria de Buenos Aires(EUDEBA \_ SEM). Argentina.

DE SAUSMAREZ, MAURICE (1995) Diseño Básico. Dinámica de la forma visual en las Artes Plásticas. España. Barcelona. Ediciones G. Gili, S.A.

FRUTIGER, ADRIAN (1997) Signos. Símbolos. Marcas . Señales. Elementos morfológicos. Representación. Significación. Barcelona. Ediciones Gustavo Gili, S. A.

(2) Tomado del Programa de Taller de Cocina.