



ANEP



UTU

DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL

DIRECCIÓN TÉCNICA DE GESTIÓN ACADÉMICA

DEPARTAMENTO DE DESARROLLO Y DISEÑO CURRICULAR

INSPECCIÓN COORDINADORA

INSPECTORES Y REFERENTES TÉCNICOS

PROGRAMAS

FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA
PLAN 2021

SECTOR
SERVICIOS PERSONALES

COMPONENTE
DE FORMACIÓN PROFESIONAL

ORIENTACIONES
ESTÉTICA CAPILAR:

Taller de Estética, Representación Técnica, Habilidades Digitales, Pensamiento Computacional

ALIMENTACIÓN:

Taller de Gastronomía-Cocina, Taller de Gastronomía- Panadería
Representación Técnica, Habilidades Digitales, Pensamiento Computacional



INTRODUCCIÓN

La propuesta Plan 2021 de Formación Profesional Básica consta de cuatro módulos formativos desarrollados en dos años lectivos y estructurados en dos componentes curriculares, uno de formación general y otro de formación profesional, con características claramente definidas.

El Componente de Formación General contiene los siguientes Espacios Curriculares desarrollados en espacios de aula propios, espacios integrados y de aula compartida entre las asignaturas del espacio:

- Estética Capilar
- Alimentación

El Componente de Formación Profesional está conformado por los talleres correspondientes a la orientación y las asignaturas de Representación Técnica, Pensamiento Computacional y Habilidades Digitales. A través de este componente es posible alcanzar los objetivos oportunamente fijados para el perfil de egreso de la Educación Media Básica y el perfil específico de cada orientación del Plan FPB 2021.

La Formación Profesional y el espacio de Taller en esta propuesta adquieren mayor relevancia en el proceso formativo de los estudiantes, siendo una de las principales motivaciones que acercan a los jóvenes a nuestra institución. Este componente está organizado por módulos, en el cual cada uno de ellos brindará competencias específicas de un sector. La Formación Profesional impartida es la correspondiente al nivel educativo y cada módulo acredita las competencias, habilidades y conocimientos adquiridos respectivamente. La acreditación por módulo permite la opción de que los estudiantes puedan cursar el primer año del curso en una orientación y el último año en otra, de forma que puedan optar por otra distinta a la seleccionada inicialmente. Al culminar su formación, se le otorgará una certificación que incluya la descripción de su trayectoria académica completa: egreso de la EMB y las capacitaciones aprobadas.

Para la concreción de los aspectos curriculares, se estructura el presente como un documento único e integrado que contiene las definiciones curriculares que dan cuenta de los aspectos disciplinares específicos de cada asignatura y los aspectos integrados e interdisciplinarios comunes. A continuación, se desarrollan los objetivos generales y



ANEP



UTU

DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL

específicos de este componente, a tener presente por los docentes a los efectos de trabajar en esta propuesta educativa.

Finalmente se presentan las competencias definidas para este Plan de estudio, orientadas al perfil de egreso que se establece a tales fines

OBJETIVO GENERAL

- Propiciar el desarrollo de las competencias básicas, transversales y específicas necesarias para la continuidad educativa de los estudiantes, a través del trabajo integral entre los espacios formativos que conforman esta propuesta.

OBJETIVOS ESPECÍFICO

- Promover la generación de una formación integral necesaria para que el estudiante tenga estrategias para desenvolverse en sociedad.
- Potenciar diferentes áreas del conocimiento por medio del trabajo coordinado e integrado.
- Fomentar que el estudiante se involucre en su proceso de aprendizaje, a través de la generación de escenarios de autorregulación.

Cuadro N° 1: Competencias Básicas definidas para el tramo de la Educación Media Básica en el Plan FPB 2021 por el Componente de Formación Profesional

COMPETENCIAS BÁSICAS				
<i>Lingüística y comunicacional</i>	<i>Social y ciudadana</i>	<i>Para la autonomía y la iniciativa personal</i>	<i>Pensamiento crítico y complejo</i>	<i>En cultura científica, técnico y tecnológica</i>
Comprende consignas y propuestas. Decodifica y codifica el proceso comunicacional complejo en toda su dimensión	Respeto las ideas de sus compañeros	Se propone objetivos concretos y es capaz de imaginar los pasos necesarios para lograrlos	Es capaz de reflexionar sobre sus acciones.	Reflexiona sobre los beneficios y las consecuencias vinculadas al desarrollo y uso adecuado de la tecnología
Codifica su pensamiento de forma coherente	Plantea sus ideales con respeto y fundamento	Trabaja en pos de lo que se propone	Ejercita la autocrítica y es capaz de reconocer sus errores	Actúa responsablemente en relación a los recursos ecológicos y ambientales
Sintetiza ideas	Incorpora valores de convivencia para el desarrollo de la vida en sociedad	Se proyecta en tiempo y espacio	Argumenta su pensamiento de forma crítica y reflexiva	Reconoce y valora los beneficios de las energías y recursos renovables.

Cuadro N° 2: Competencias Transversales definidas para el tramo de la Educación Media Básica en el Plan FPB 2021 por el Componente Profesional

COMPETENCIAS TRANSVERSALES				
<i>Trabajo en equipo</i>	<i>Manejo de la información</i>	<i>Comprensión sistémica</i>	<i>Resolución de problemas</i>	<i>Planificación de tareas</i>
Valora los beneficios del trabajo en equipo e incorpora la metodología en un diálogo continuo con el grupo	Ejercita la actividad de investigación e incentiva el proceso creativo	Comprende las interrelaciones complejas de una situación problema	Identifica desafíos dentro de un marco situacional	Planifica su acción con coherencia, manejando criterios de seguridad en el proceso productivo y profesional
Actúa con responsabilidad las tareas compartidas	Selecciona información relevante y pertinente	Entiende los sistemas sociales con los que interactúa	Define y clarifica la situación problemática y plantea posibles soluciones	Define los objetivos colectivos y personales
Fortalece el intercambio de opiniones entre sus compañeros	Jerarquiza los conocimientos obtenidos en pos del producto	Participa activamente en la toma de decisiones atendiendo al contexto	Resuelve los problemas planteados frente a una determinada situación y justifica sus acciones	Ejecuta y evalúa las acciones vinculadas con las situaciones de interés. Colabora en la planificación del trabajo grupal



Cuadro N° 3: Competencias Específicas Profesionales definidas para el tramo de la Educación Media Básica en el Plan FPB 2021 por el Componente Profesional- Sector Estética Capilar.

Primer año		Segundo año	
Módulo 1	Módulo 2	Módulo 3	Módulo 4
Técnicas básicas para la construcción de la autoimagen	Técnicas básicas en diseño y estilo de peinado	Técnicas básicas en moldeado y diseño de peinado	Técnicas básicas en diseño de corte y estilo de peinado
CERTIFICADO	CERTIFICADO	CERTIFICADO	CERTIFICADO
Básico para la exploración creativa y construcción de la autoimagen	Básico para la ejecución y exploración creativa en peinados	Básico para la ejecución y exploración creativa en moldeado y peinado	Básico para la ejecución y exploración creativa en corte y peinado
<p>Reconoce la importancia y el efecto del arreglo de su imagen personal</p> <p>Conoce, valora y realiza los procedimientos para su adecuado cuidado de la piel y arreglo del cabello</p> <p>Reconoce los productos adecuados para su piel y cabello</p> <p>Comprende y aplica el automaquillaje adecuado para cada ocasión</p> <p>Logra una imagen adecuada que optimiza su autoestima</p> <p>Aplica los conocimientos en la conservación e higiene de las herramientas a utilizar</p> <p>Conoce y clasifica herramientas y productos en función a su especificación</p>	<p>Conoce inicialmente técnicas básicas de peinados</p> <p>Clasifica y aplica los distintos tratamientos necesarios para cada tipo de cabello</p> <p>Emplea distintas técnicas en pileta</p> <p>Conoce y clasifica los productos pre y post brushing.</p> <p>Adopta y aplica las diferentes técnicas para realizar brushing efecto liso</p> <p>Aplica los conocimientos en la conservación e higiene de las herramientas a utilizar</p> <p>Conoce y clasifica herramientas en función a su especificación</p>	<p>Reconoce la importancia y el efecto del arreglo de su imagen personal mediante los cuidados básicos de la piel y el cabello</p> <p>Reconoce los diferentes componentes y uso de los materiales y herramientas de trabajo</p> <p>Crea y personaliza el peinado de acuerdo a la imagen, mediante diferentes técnicas de modelar</p> <p>Aplica los conocimientos en la conservación e higiene de las herramientas a utilizar</p> <p>Conoce y clasifica herramientas y productos en función a su especificación</p>	<p>Conoce y realiza las técnicas estéticas complementarias en función al corte</p> <p>Realiza técnicas básicas de corte de cabello, barba y bigote</p> <p>Realiza corte y peinado armonioso</p> <p>Aplica los conocimientos en la conservación e higiene de las herramientas a utilizar</p> <p>Conoce y clasifica herramientas y productos en función a su especificación</p>



Cuadro N° 4: Competencias Específicas Profesionales definidas para el tramo de la Educación Media Básica en el Plan FPB 2021 por el Componente Profesional- Sector Alimentación.

Primer año		Segundo año	
Módulo 1	Módulo 2	Módulo 3	Módulo 4
TALLER DE GASTRONOMIA - COCINA	TALLER DE GASTRONOMIA - REPOSTERÍA	TALLER DE PANADERIA	TALLER DE PANADERÍA
CERTIFICADO	CERTIFICADO	CERTIFICADO	CERTIFICADO
Exploración técnica y creativa en técnicas básicas de Gastronomía-Cocina	Dominio básico en técnicas básicas de Repostería de Cocina	Técnicas básicas de Panadería	Técnicas básicas de Repostería Panadera
<p>Conoce las diferentes máquinas, herramientas y procesos de trabajos propios del taller de gastronomía-cocina.</p> <p>Comprender el proceso de limpieza de las máquinas, útiles y herramientas</p> <p>Cumple las normas de higiene, seguridad alimentaria, personal y del local</p> <p>Ordena y almacena materias primas</p> <p>Transforma los géneros alimenticios por corte, frío o calor.</p> <p>Elabora platos simples</p>	<p>Conoce máquinas, herramientas y procesos de trabajos propios del taller de gastronomía-cocina.</p> <p>Limpia adecuadamente, máquinas, útiles y herramientas</p> <p>Cumple las normas de higiene, seguridad alimentaria, personal y del local</p> <p>Ordena y almacena materias primas</p> <p>Transforma los géneros alimenticios por corte, frío o calor</p> <p>Elabora postres de cocina</p>	<p>Conoce máquinas, herramientas y procesos de trabajos propios del taller</p> <p>Limpia adecuadamente, máquinas, útiles y herramientas</p> <p>Cumple las normas de higiene, seguridad alimentaria y del local</p> <p>Ordena y almacena materias primas</p> <p>Elabora piezas dulces y saladas de panadería</p>	<p>Conoce máquinas, herramientas y procesos de trabajos propios del taller</p> <p>Limpia adecuadamente, máquinas, útiles y herramientas</p> <p>Cumple las normas de higiene, seguridad alimentaria y del local</p> <p>Ordena y almacena materias primas</p> <p>Elabora piezas de repostería panadera</p>



ORGANIZACIÓN DE LOS ESPACIOS INTEGRADOS

En cuanto a las competencias específicas éstas se establecen en relación a cada Sector - Orientación y se entiende pertinente diferenciarlas por Módulo en virtud de la certificación que se otorgará al finalizar cada uno de ellos.

Taller	Integra con Representación Técnica Integra con Habilidades Digitales Integra con Pensamiento Computacional Integra con Proyecto Educativo Singular
--------	---

ASPECTOS METODOLÓGICOS

En el marco del proceso de reformulación de la propuesta se destaca la importancia de fortalecer la dimensión pedagógica y metodológica del mismo, principalmente en lo que respecta a la integralidad e interdisciplinariedad para la promoción del desarrollo de competencias definidas para este tramo de la educación.

En lo referido a la integralidad de esta propuesta, esta es entendida como el trabajo coordinado, interdisciplinar y planificado en base a las competencias que se fomentan desde este Componente curricular, buscando potenciar, profundizar y generar encuentros curriculares con logros afines.

En los Espacios Integrados los docentes tendrán la coordinación docente para acordar actividades y temáticas de abordaje integrado e interdisciplinar. Este espacio se debe concretar con la participación de los dos docentes compartiendo el espacio de aula en actividades de coenseñanza y abordando las temáticas jerarquizadas de forma integrada. Estas pueden estar vinculadas al abordaje de las Competencias Básicas, Transversales y la promoción de los logros de aprendizaje establecidas en los programas de asignatura o en los ejes temáticos acordados por la dupla de docentes.



Por su parte, en los Espacios Propios, los docentes contarán con los programas de las asignaturas y las orientaciones pedagógicas establecidas por las Inspecciones Técnicas a los efectos de la planificación de las actividades del módulo. Así como también, la definición propia, surgida de la identificación de las necesidades formativas de sus estudiantes, con frecuentes ajustes en la selección y jerarquización de saberes y competencias específicas, para lo que elaborará secuencias didácticas considerando las progresiones que se definen de manera colectiva por el Componente al que se integra.

Finalmente, el diseño curricular incluye al Espacio de Encuentro Interdisciplinar, el que tiene como objetivo articular lo trabajado por cada Componente para aportar a la formación de los estudiantes desde una perspectiva integral e interdisciplinar, a partir del trabajo sobre temáticas, tópicos, retos, proyectos y/o centro de interés vinculados al módulo de formación. Este Espacio de Encuentro Interdisciplinar es definido y construido por los docentes del grupo-clase en el Espacio Docente Profesional y desarrollado en los espacios de aula que sean planificados para su concreción. El trabajo en dicho espacio será articulado por las figuras del docente de Taller y el referente educativo del Proyecto Educativo Singular.

Al comienzo de cada módulo, los docentes se reunirán en el Espacio General Integrado donde seleccionarán las estrategias didácticas y pedagógicas para promover el logro de las competencias definidas en este Plan de estudios, conjuntamente con la jerarquización de temáticas y saberes para las cuales se podrán considerar:

- El Proyecto de Centro definido por la comunidad educativa, lo que requiere identificar una temática a fin al proyecto que aporte al mismo o le complemente.
- Los intereses de los estudiantes, identificados a través de instancias de consulta y participación al inicio de cada módulo formativo.
- La priorización de los logros de aprendizajes que realice la sala docente basado en las necesidades formativas de los estudiantes e identificadas mediante la instrumentación de la evaluación diagnóstica.
- El Referente Educativo del Proyecto Educativo Singular podrá proponer temáticas a ser abordadas del resultado del trabajo con los estudiantes.



El objetivo de este espacio es integrar metodologías activas/transversales de enseñanza y aprendizaje centrada en los estudiantes. Las mismas comparten el reconocimiento sobre la importancia de la integralidad y la necesidad de trabajar en proyectos que tengan como centro los intereses de los estudiantes.

i. STEAM (Science, Technology, Engineering, Art and Mathematics)

Uno de los objetivos que propone esta metodología es la de generar escenarios de aprendizaje para que los estudiantes “aprendan haciendo” sobre pensamiento crítico, resolución de problemas, creatividad, innovación, investigación, colaboración y liderazgo. Para significar esta agrupación de disciplinas, es fundamental configurar el papel que ocupan las áreas disciplinares que lo conforman.

El trabajo en metodología STEAM es un proceso fundamentalmente participativo en el que se ofrece a los estudiantes escenarios de aprendizaje en los que pueden desarrollar habilidades para la vida diaria como lo son: pensamiento crítico, trabajo en equipo, comunicación, capacidad de razonamiento y análisis, concentración, creatividad e innovación, generación de ideas, resolución de problemas. Especialmente, se considera necesario el desarrollo de las habilidades que emergen del trabajo con el pensamiento computacional, dado que esta forma de resolver problemas colabora de manera sistemática con la integración de las disciplinas.

ii. Pensamiento de Diseño

Siguiendo el pensamiento de Aquiles Gay (2004): el Diseño puede considerarse como una actividad técnico-creativa que tiene como fin lograr una unidad tecnológica, estética y funcional sustentable desde el momento en que el producto es concebido. Vincular el diseño y sus metodologías a los ámbitos tecnológicos promueve la integración de conocimientos de carácter técnico y los teórico-analíticos con los creativos-experimentales y de esta manera favorece la generación de espacios educativos innovadores, colaborativos y profesionales.

Se propone desarrollar el pensamiento proyectual y de diseño como preparación para enfrentar los retos de un mundo cambiante, como metodología para la generación de conocimiento y aprendizajes. Esto es poner en valor la experimentación y el



pensamiento creativo vinculados al crítico y reflexivo, y relacionar conocimiento de otras áreas, y formar la mirada reflexiva por parte del estudiante.

iii. Aprendizaje Basado en Problema - Proyecto ABP

La metodología denominada Aprendizaje Basado en Problemas-Proyecto tiene varias conceptualizaciones, de las que se destacan las siguientes:

Barrows (1986) define al ABP como “un método de aprendizaje basado en el principio de usar problemas como punto de partida para la adquisición e integración de los nuevos conocimientos”. En esta metodología los protagonistas del aprendizaje son los propios estudiantes, que asumen la responsabilidad de ser parte activa en el proceso.

Prieto (2006) defendiendo el enfoque de aprendizaje activo señala que “el aprendizaje basado en problemas representa una estrategia eficaz y flexible que, a partir de lo que hacen los estudiantes, puede mejorar la calidad de su aprendizaje universitario en aspectos muy diversos”. Así, el ABP ayuda al estudiante a desarrollar y a trabajar diversas competencias. Entre ellas, de Miguel (2005) destaca: la resolución de problemas, toma de decisiones, el trabajo en equipo, el desarrollo de habilidades de comunicación (argumentación y presentación de la información) y por último, el desarrollo de actitudes y valores.

De esta manera, se considera al ABP una metodología innovadora en tanto esta incorpora trabajo colaborativo, desafíos de resolución de problemas relacionados con el contexto, posicionando al estudiante como protagonista del proceso de construcción de sus aprendizajes y al docente como articulador en un escenario creativo y de formación integral.

Desde el punto de vista didáctico entran en juego otros aspectos, además de resolver problemas situados y un rol protagónico del estudiante, su inclusión en el aula también implica una extensión en el tiempo y una estructura de planificación que desafía la estructura curricular vigente.



ANEP



UTU

DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL

DIRECCIÓN TÉCNICA DE GESTIÓN ACADÉMICA

DEPARTAMENTO DE DESARROLLO Y DISEÑO CURRICULAR

INSPECCIÓN COORDINADORA

INSPECTORES Y REFERENTES TÉCNICOS

PROGRAMAS

FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA
PLAN 2021

SECTOR
SERVICIOS PERSONALES

COMPONENTE
DE FORMACIÓN PROFESIONAL

ORIENTACIONES
ESTÉTICA CAPILAR:

Taller de Estética, Representación Técnica, Habilidades Digitales, Pensamiento Computacional

ALIMENTACIÓN:

Taller de Gastronomía-Cocina, Taller de Gastronomía- Panadería
Representación Técnica, Habilidades Digitales, Pensamiento Computacional



INTRODUCCIÓN

La propuesta Plan 2021 de Formación Profesional Básica consta de cuatro módulos formativos desarrollados en dos años lectivos y estructurados en dos componentes curriculares, uno de formación general y otro de formación profesional, con características claramente definidas.

El Componente de Formación General contiene los siguientes Espacios Curriculares desarrollados en espacios de aula propios, espacios integrados y de aula compartida entre las asignaturas del espacio:

- Estética Capilar
- Alimentación

El Componente de Formación Profesional está conformado por los talleres correspondientes a la orientación y las asignaturas de Representación Técnica, Pensamiento Computacional y Habilidades Digitales. A través de este componente es posible alcanzar los objetivos oportunamente fijados para el perfil de egreso de la Educación Media Básica y el perfil específico de cada orientación del Plan FPB 2021.

La Formación Profesional y el espacio de Taller en esta propuesta adquieren mayor relevancia en el proceso formativo de los estudiantes, siendo una de las principales motivaciones que acercan a los jóvenes a nuestra institución. Este componente está organizado por módulos, en el cual cada uno de ellos brindará competencias específicas de un sector. La Formación Profesional impartida es la correspondiente al nivel educativo y cada módulo acredita las competencias, habilidades y conocimientos adquiridos respectivamente. La acreditación por módulo permite la opción de que los estudiantes puedan cursar el primer año del curso en una orientación y el último año en otra, de forma que puedan optar por otra distinta a la seleccionada inicialmente. Al culminar su formación, se le otorgará una certificación que incluya la descripción de su trayectoria académica completa: egreso de la EMB y las capacitaciones aprobadas.

Para la concreción de los aspectos curriculares, se estructura el presente como un documento único e integrado que contiene las definiciones curriculares que dan cuenta de los aspectos disciplinares específicos de cada asignatura y los aspectos integrados e interdisciplinarios comunes. A continuación, se desarrollan los objetivos generales y



ANEP



UTU

DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL

específicos de este componente, a tener presente por los docentes a los efectos de trabajar en esta propuesta educativa.

Finalmente se presentan las competencias definidas para este Plan de estudio, orientadas al perfil de egreso que se establece a tales fines

OBJETIVO GENERAL

- Propiciar el desarrollo de las competencias básicas, transversales y específicas necesarias para la continuidad educativa de los estudiantes, a través del trabajo integral entre los espacios formativos que conforman esta propuesta.

OBJETIVOS ESPECÍFICO

- Promover la generación de una formación integral necesaria para que el estudiante tenga estrategias para desenvolverse en sociedad.
- Potenciar diferentes áreas del conocimiento por medio del trabajo coordinado e integrado.
- Fomentar que el estudiante se involucre en su proceso de aprendizaje, a través de la generación de escenarios de autorregulación.

Cuadro N° 1: Competencias Básicas definidas para el tramo de la Educación Media Básica en el Plan FPB 2021 por el Componente de Formación Profesional

COMPETENCIAS BÁSICAS				
<i>Lingüística y comunicacional</i>	<i>Social y ciudadana</i>	<i>Para la autonomía y la iniciativa personal</i>	<i>Pensamiento crítico y complejo</i>	<i>En cultura científica, técnico y tecnológica</i>
Comprende consignas y propuestas. Decodifica y codifica el proceso comunicacional complejo en toda su dimensión	Respeta las ideas de sus compañeros	Se propone objetivos concretos y es capaz de imaginar los pasos necesarios para lograrlos	Es capaz de reflexionar sobre sus acciones.	Reflexiona sobre los beneficios y las consecuencias vinculadas al desarrollo y uso adecuado de la tecnología
Codifica su pensamiento de forma coherente	Plantea sus ideales con respeto y fundamento	Trabaja en pos de lo que se propone	Ejercita la autocrítica y es capaz de reconocer sus errores	Actúa responsablemente en relación a los recursos ecológicos y ambientales
Sintetiza ideas	Incorpora valores de convivencia para el desarrollo de la vida en sociedad	Se proyecta en tiempo y espacio	Argumenta su pensamiento de forma crítica y reflexiva	Reconoce y valora los beneficios de las energías y recursos renovables.

Cuadro N° 2: Competencias Transversales definidas para el tramo de la Educación Media Básica en el Plan FPB 2021 por el Componente Profesional

<i>COMPETENCIAS TRANSVERSALES</i>				
<i>Trabajo en equipo</i>	<i>Manejo de la información</i>	<i>Comprensión sistémica</i>	<i>Resolución de problemas</i>	<i>Planificación de tareas</i>
Valora los beneficios del trabajo en equipo e incorpora la metodología en un diálogo continuo con el grupo	Ejercita la actividad de investigación e incentiva el proceso creativo	Comprende las interrelaciones complejas de una situación problema	Identifica desafíos dentro de un marco situacional	Planifica su acción con coherencia, manejando criterios de seguridad en el proceso productivo y profesional
Actúa con responsabilidad las tareas compartidas	Selecciona información relevante y pertinente	Entiende los sistemas sociales con los que interactúa	Define y clarifica la situación problemática y plantea posibles soluciones	Define los objetivos colectivos y personales
Fortalece el intercambio de opiniones entre sus compañeros	Jerarquiza los conocimientos obtenidos en pos del producto	Participa activamente en la toma de decisiones atendiendo al contexto	Resuelve los problemas planteados frente a una determinada situación y justifica sus acciones	Ejecuta y evalúa las acciones vinculadas con las situaciones de interés. Colabora en la planificación del trabajo grupal



Cuadro N° 3: Competencias Específicas Profesionales definidas para el tramo de la Educación Media Básica en el Plan FPB 2021 por el Componente Profesional- Sector Estética Capilar.

Primer año		Segundo año	
Módulo 1	Módulo 2	Módulo 3	Módulo 4
Técnicas básicas para la construcción de la autoimagen	Técnicas básicas en diseño y estilo de peinado	Técnicas básicas en moldeado y diseño de peinado	Técnicas básicas en diseño de corte y estilo de peinado
CERTIFICADO	CERTIFICADO	CERTIFICADO	CERTIFICADO
Básico para la exploración creativa y construcción de la autoimagen	Básico para la ejecución y exploración creativa en peinados	Básico para la ejecución y exploración creativa en moldeado y peinado	Básico para la ejecución y exploración creativa en corte y peinado
<p>Reconoce la importancia y el efecto del arreglo de su imagen personal</p> <p>Conoce, valora y realiza los procedimientos para su adecuado cuidado de la piel y arreglo del cabello</p> <p>Reconoce los productos adecuados para su piel y cabello</p> <p>Comprende y aplica el automaquillaje adecuado para cada ocasión</p> <p>Logra una imagen adecuada que optimiza su autoestima</p> <p>Aplica los conocimientos en la conservación e higiene de las herramientas a utilizar</p> <p>Conoce y clasifica herramientas y productos en función a su especificación</p>	<p>Conoce inicialmente técnicas básicas de peinados</p> <p>Clasifica y aplica los distintos tratamientos necesarios para cada tipo de cabello</p> <p>Emplea distintas técnicas en pileta</p> <p>Conoce y clasifica los productos pre y post brushing.</p> <p>Adopta y aplica las diferentes técnicas para realizar brushing efecto liso</p> <p>Aplica los conocimientos en la conservación e higiene de las herramientas a utilizar</p> <p>Conoce y clasifica herramientas en función a su especificación</p>	<p>Reconoce la importancia y el efecto del arreglo de su imagen personal mediante los cuidados básicos de la piel y el cabello</p> <p>Reconoce los diferentes componentes y uso de los materiales y herramientas de trabajo</p> <p>Crea y personaliza el peinado de acuerdo a la imagen, mediante diferentes técnicas de modelar</p> <p>Aplica los conocimientos en la conservación e higiene de las herramientas a utilizar</p> <p>Conoce y clasifica herramientas y productos en función a su especificación</p>	<p>Conoce y realiza las técnicas estéticas complementarias en función al corte</p> <p>Realiza técnicas básicas de corte de cabello, barba y bigote</p> <p>Realiza corte y peinado armonioso</p> <p>Aplica los conocimientos en la conservación e higiene de las herramientas a utilizar</p> <p>Conoce y clasifica herramientas y productos en función a su especificación</p>



Cuadro N° 4: Competencias Específicas Profesionales definidas para el tramo de la Educación Media Básica en el Plan FPB 2021 por el Componente Profesional- Sector Alimentación.

Primer año		Segundo año	
Módulo 1	Módulo 2	Módulo 3	Módulo 4
TALLER DE GASTRONOMIA - COCINA	TALLER DE GASTRONOMIA - REPOSTERÍA	TALLER DE PANADERIA	TALLER DE PANADERÍA
CERTIFICADO	CERTIFICADO	CERTIFICADO	CERTIFICADO
Exploración técnica y creativa en técnicas básicas de Gastronomía-Cocina	Dominio básico en técnicas básicas de Repostería de Cocina	Técnicas básicas de Panadería	Técnicas básicas de Repostería Panadera
<p>Conoce las diferentes máquinas, herramientas y procesos de trabajos propios del taller de gastronomía-cocina.</p> <p>Comprender el proceso de limpieza de las máquinas, útiles y herramientas</p> <p>Cumple las normas de higiene, seguridad alimentaria, personal y del local</p> <p>Ordena y almacena materias primas</p> <p>Transforma los géneros alimenticios por corte, frío o calor.</p> <p>Elabora platos simples</p>	<p>Conoce máquinas, herramientas y procesos de trabajos propios del taller de gastronomía-cocina.</p> <p>Limpia adecuadamente, máquinas, útiles y herramientas</p> <p>Cumple las normas de higiene, seguridad alimentaria, personal y del local</p> <p>Ordena y almacena materias primas</p> <p>Transforma los géneros alimenticios por corte, frío o calor</p> <p>Elabora postres de cocina</p>	<p>Conoce máquinas, herramientas y procesos de trabajos propios del taller</p> <p>Limpia adecuadamente, máquinas, útiles y herramientas</p> <p>Cumple las normas de higiene, seguridad alimentaria y del local</p> <p>Ordena y almacena materias primas</p> <p>Elabora piezas dulces y saladas de panadería</p>	<p>Conoce máquinas, herramientas y procesos de trabajos propios del taller</p> <p>Limpia adecuadamente, máquinas, útiles y herramientas</p> <p>Cumple las normas de higiene, seguridad alimentaria y del local</p> <p>Ordena y almacena materias primas</p> <p>Elabora piezas de repostería panadera</p>



ORGANIZACIÓN DE LOS ESPACIOS INTEGRADOS

En cuanto a las competencias específicas éstas se establecen en relación a cada Sector - Orientación y se entiende pertinente diferenciarlas por Módulo en virtud de la certificación que se otorgará al finalizar cada uno de ellos.

Taller	Integra con Representación Técnica Integra con Habilidades Digitales Integra con Pensamiento Computacional Integra con Proyecto Educativo Singular
--------	---

ASPECTOS METODOLÓGICOS

En el marco del proceso de reformulación de la propuesta se destaca la importancia de fortalecer la dimensión pedagógica y metodológica del mismo, principalmente en lo que respecta a la integralidad e interdisciplinariedad para la promoción del desarrollo de competencias definidas para este tramo de la educación.

En lo referido a la integralidad de esta propuesta, esta es entendida como el trabajo coordinado, interdisciplinar y planificado en base a las competencias que se fomentan desde este Componente curricular, buscando potenciar, profundizar y generar encuentros curriculares con logros afines.

En los Espacios Integrados los docentes tendrán la coordinación docente para acordar actividades y temáticas de abordaje integrado e interdisciplinar. Este espacio se debe concretar con la participación de los dos docentes compartiendo el espacio de aula en actividades de coenseñanza y abordando las temáticas jerarquizadas de forma integrada. Estas pueden estar vinculadas al abordaje de las Competencias Básicas, Transversales y la promoción de los logros de aprendizaje establecidas en los programas de asignatura o en los ejes temáticos acordados por la dupla de docentes.



Por su parte, en los Espacios Propios, los docentes contarán con los programas de las asignaturas y las orientaciones pedagógicas establecidas por las Inspecciones Técnicas a los efectos de la planificación de las actividades del módulo. Así como también, la definición propia, surgida de la identificación de las necesidades formativas de sus estudiantes, con frecuentes ajustes en la selección y jerarquización de saberes y competencias específicas, para lo que elaborará secuencias didácticas considerando las progresiones que se definen de manera colectiva por el Componente al que se integra.

Finalmente, el diseño curricular incluye al Espacio de Encuentro Interdisciplinar, el que tiene como objetivo articular lo trabajado por cada Componente para aportar a la formación de los estudiantes desde una perspectiva integral e interdisciplinar, a partir del trabajo sobre temáticas, tópicos, retos, proyectos y/o centro de interés vinculados al módulo de formación. Este Espacio de Encuentro Interdisciplinar es definido y construido por los docentes del grupo-clase en el Espacio Docente Profesional y desarrollado en los espacios de aula que sean planificados para su concreción. El trabajo en dicho espacio será articulado por las figuras del docente de Taller y el referente educativo del Proyecto Educativo Singular.

Al comienzo de cada módulo, los docentes se reunirán en el Espacio General Integrado donde seleccionarán las estrategias didácticas y pedagógicas para promover el logro de las competencias definidas en este Plan de estudios, conjuntamente con la jerarquización de temáticas y saberes para las cuales se podrán considerar:

- El Proyecto de Centro definido por la comunidad educativa, lo que requiere identificar una temática a fin al proyecto que aporte al mismo o le complemente.
- Los intereses de los estudiantes, identificados a través de instancias de consulta y participación al inicio de cada módulo formativo.
- La priorización de los logros de aprendizajes que realice la sala docente basado en las necesidades formativas de los estudiantes e identificadas mediante la instrumentación de la evaluación diagnóstica.
- El Referente Educativo del Proyecto Educativo Singular podrá proponer temáticas a ser abordadas del resultado del trabajo con los estudiantes.



El objetivo de este espacio es integrar metodologías activas/transversales de enseñanza y aprendizaje centrada en los estudiantes. Las mismas comparten el reconocimiento sobre la importancia de la integralidad y la necesidad de trabajar en proyectos que tengan como centro los intereses de los estudiantes.

i. STEAM (Science, Technology, Engineering, Art and Mathematics)

Uno de los objetivos que propone esta metodología es la de generar escenarios de aprendizaje para que los estudiantes “aprendan haciendo” sobre pensamiento crítico, resolución de problemas, creatividad, innovación, investigación, colaboración y liderazgo. Para significar esta agrupación de disciplinas, es fundamental configurar el papel que ocupan las áreas disciplinares que lo conforman.

El trabajo en metodología STEAM es un proceso fundamentalmente participativo en el que se ofrece a los estudiantes escenarios de aprendizaje en los que pueden desarrollar habilidades para la vida diaria como lo son: pensamiento crítico, trabajo en equipo, comunicación, capacidad de razonamiento y análisis, concentración, creatividad e innovación, generación de ideas, resolución de problemas. Especialmente, se considera necesario el desarrollo de las habilidades que emergen del trabajo con el pensamiento computacional, dado que esta forma de resolver problemas colabora de manera sistemática con la integración de las disciplinas.

ii. Pensamiento de Diseño

Siguiendo el pensamiento de Aquiles Gay (2004): el Diseño puede considerarse como una actividad técnico-creativa que tiene como fin lograr una unidad tecnológica, estética y funcional sustentable desde el momento en que el producto es concebido. Vincular el diseño y sus metodologías a los ámbitos tecnológicos promueve la integración de conocimientos de carácter técnico y los teórico-analíticos con los creativos-experimentales y de esta manera favorece la generación de espacios educativos innovadores, colaborativos y profesionales.

Se propone desarrollar el pensamiento proyectual y de diseño como preparación para enfrentar los retos de un mundo cambiante, como metodología para la generación de conocimiento y aprendizajes. Esto es poner en valor la experimentación y el



pensamiento creativo vinculados al crítico y reflexivo, y relacionar conocimiento de otras áreas, y formar la mirada reflexiva por parte del estudiante.

iii. Aprendizaje Basado en Problema - Proyecto ABP

La metodología denominada Aprendizaje Basado en Problemas-Proyecto tiene varias conceptualizaciones, de las que se destacan las siguientes:

Barrows (1986) define al ABP como “un método de aprendizaje basado en el principio de usar problemas como punto de partida para la adquisición e integración de los nuevos conocimientos”. En esta metodología los protagonistas del aprendizaje son los propios estudiantes, que asumen la responsabilidad de ser parte activa en el proceso.

Prieto (2006) defendiendo el enfoque de aprendizaje activo señala que “el aprendizaje basado en problemas representa una estrategia eficaz y flexible que, a partir de lo que hacen los estudiantes, puede mejorar la calidad de su aprendizaje universitario en aspectos muy diversos”. Así, el ABP ayuda al estudiante a desarrollar y a trabajar diversas competencias. Entre ellas, de Miguel (2005) destaca: la resolución de problemas, toma de decisiones, el trabajo en equipo, el desarrollo de habilidades de comunicación (argumentación y presentación de la información) y por último, el desarrollo de actitudes y valores.

De esta manera, se considera al ABP una metodología innovadora en tanto esta incorpora trabajo colaborativo, desafíos de resolución de problemas relacionados con el contexto, posicionando al estudiante como protagonista del proceso de construcción de sus aprendizajes y al docente como articulador en un escenario creativo y de formación integral.

Desde el punto de vista didáctico entran en juego otros aspectos, además de resolver problemas situados y un rol protagónico del estudiante, su inclusión en el aula también implica una extensión en el tiempo y una estructura de planificación que desafía la estructura curricular vigente.



SECTOR SERVICIOS PERSONALES

ORIENTACIÓN ALIMENTACIÓN

OBJETIVOS

- Orientar en el aprovechamiento de recursos y materias primas de la región donde reside.
- 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.

UNIDADES DE APRENDIZAJE

MÓDULO 1

OBJETIVOS

- Conocer las características de los géneros alimentarios y sus transformaciones
- Describir y preparar distintos procesos de elaboración según el caso
- Limpiar adecuadamente, máquinas, útiles y herramientas
- Cumplir las normas de higiene, seguridad alimentaria y del local
- Ordenar y almacenar materias primas
- Manejar términos técnicos en su vocabulario
- Calcular costos básicos para distintas elaboraciones



LA HIGIENE Y ORGANIZACIÓN EN EL ESPACIO	
Logros de Aprendizaje	Contenidos
Reconoce la organización de una cocina, en sus áreas de trabajo.	Organización – Higiene
Clasifica, utiliza y maneja herramientas, utensilios y herramientas.	Deontología profesional
Aplica normas de seguridad e higiene alimentaria	La cocina y su organización. áreas de trabajo.
Identifica contaminaciones	Clasificación, utilización, manejo y limpieza de máquinas, herramientas y utensilios.
Aplica vocabulario técnico	Higiene Normativas vigentes:
Maneja equivalencias	Higiene alimentaria. ETAS. Buenas Prácticas
	Vocabulario técnico
	Tablas de medidas y equivalencias



GÉNEROS ALIMENTARIOS	
Logros de Aprendizaje	Contenidos
Diferencia condimentos de hierbas aromáticas	Condimentos, hierbas aromáticas, adobos y masalas
Elabora adobos y masalas	Frutas y hortalizas
Clasifica, las hortalizas de acuerdo a la parte comestible	Cortes de frutas y verduras
Limpia según sus características, conserva y congela las frutas y hortalizas	Métodos de cocción
Aplica los métodos de cocción de acuerdo a las características	Aliños
Reconoce grado de frescura del huevo	Toques decorativos
Clasifica cereales	Aplicación en actividades prácticas
Utiliza de acuerdo al tipo de leguminosa	Huevos: características de acuerdo a la especie. Valor nutritivo.
	Reconocimiento de frescura. Conservación. Métodos de cocción
	Actividades prácticas
	Cereales: avena, arroz, maíz, trigo, quinoa, cebada, centeno.
	Características, métodos de cocción, conservación y congelado
	Actividades prácticas
	Leguminosas
	Clasificación, limpieza, hidratación, métodos de cocción. Características
	Utilización en guarniciones, ensaladas, cazuelas, purés, budines, fainá.



PROCESOS DE COCINA	
Logros de Aprendizaje	Contenidos
Elabora fondos de cocina	Fondos, sopas y salsas
Prepara salsa madres y las aplica	Fondos claros y oscuros. Características y composición. Utilización, conservación y congelado
Clasifica los tipos de sopas	Salsas y aliños
Aplica los métodos de cocción de acuerdo a las características	Salsas madres y derivadas. Características, composición, clasificación. Frías y calientes
Reconoce grado de frescura del huevo	Sopas
	Generalidades. Elaboración, conservación y congelado. Acompañamientos para sopas. Cremas, consomés, potages
	Pastas simples
	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



GÉNEROS ALIMENTARIOS: CARNES	
Logros de Aprendizaje	Contenidos
Aplica métodos de cocción de acuerdo al corte	Carnes Blancas
Reconoce cortes de primera y de segunda	Clasificación de aves. Características de las presas. Métodos de cocción de acuerdo al tipo de ave. Visceras. Bridado
Utiliza en aplicaciones prácticas	A la plancha, cacerola, horno, relleno, ajillo, milanesas, patés, terrinas
	Clasificación de pescados.
	Utilización en postas, filetes, enteros
	Limpieza y conservación
	reconocimiento de frescura
	Carnes rojas (Ovina, bovina y cerdo)
	Utilizar los métodos de cocción de acuerdo al corte
	Características, cortes, métodos de cocción. Conservación y congelación. Temperaturas.



MÓDULO 2

OBJETIVOS

- Conocer las características de los géneros alimentarios y sus transformaciones
- Describir y preparar distintos procesos de elaboración según el caso
- Elaborar postres de cocina
- Limpiar adecuadamente, máquinas, útiles y herramientas
- Cumplir las normas de higiene, seguridad alimentaria y del local
- Ordenar y almacenar materias primas
- Manejar términos técnicos en su vocabulario
- Calcular costos básicos para distintas elaboraciones

UNIDADES DE APRENDIZAJE

REPOSTERÍA	
Logros de Aprendizaje	Contenidos
<p>Reconoce la organización de una cocina, con las áreas de postres</p> <p>Clasifica, utiliza y maneja herramientas, utensilios y herramientas de repostería</p> <p>Aplica normas de seguridad e higiene alimentaria</p> <p>Identifica contaminaciones</p> <p>Aplica vocabulario técnico</p> <p>Maneja equivalencias</p>	<p>Organización – Higiene</p> <p>Áreas de trabajo de la pastelería.</p> <p>Clasificación, utilización, manejo y limpieza de máquinas, herramientas y utensilios.</p> <p>Horno, manejo, temperaturas</p> <p>Higiene: Normativas vigentes:</p> <p>Higiene alimentaria. ETAS. Buenas Prácticas</p> <p>Vocabulario técnico</p> <p>Tablas de medidas y equivalencias</p>



FRUTAS-CREMAS-MERENGUES-FLANES-SOUFLÉS	
Logros de Aprendizaje	Contenidos
<p>Clasifica frutas según concentración de azúcar</p> <p>Limpia según sus características, conserva y congela</p> <p>Aplica métodos de cocción de acuerdo a las características</p> <p>Elabora cremas, merengues flanes y soufflés</p>	<p>Frutas: horno, compota, almíbar, salsas y coulis, mermelada, jalea, dulce. Bombones.</p> <p>Flores comestibles</p> <p>Cremas a base de leche, frutas, huevos. Características, composición.</p> <p>Merengues francés, italiano</p> <p>Flanes y soufflés. Composición básica. Características. Cocción. De huevos, leche, pan, frutas, cereales, entre otros.</p>

MASAS Y PASTAS	
Logros de Aprendizaje	Contenidos
<p>Diferencia la composición de las masas y las pastas</p> <p>Utiliza plancha fina o gruesa de acuerdo a la finalidad</p> <p>Aplica métodos cremage o sablage de acuerdo a las características</p> <p>Elabora piezas de acuerdo a su composición</p> <p>Elabora pasteles con masa de medio hojaldre</p>	<p>Masas esponjosas: plancha fina y gruesa</p> <p>Composición básica de las masas y las pastas. Características. Conservación y congelación.</p> <p>Método cremage y sablage</p> <p>Scons, frola, alfajores, masas de corte y de manga. y variantes</p> <p>Pasta choux y variantes (salada y dulce)</p> <p>Pasta crêpe en sus aplicaciones dulces</p> <p>Buñuelos</p> <p>Hojaldre de grasa: pasteles criollos</p> <p>Hojaldre de ricota, medio hojaldre: cañones, empanaditas, pasteles (pascualina...)</p>



TARTAS Y TORTAS	
Logros de Aprendizaje	Contenidos
Diferencia la composición de las masas y las pastas	Composición básica. Características. Composición. Conservación y congelación.
Aplica métodos cremage o sablage de acuerdo a las características	Tartas dulces y saladas. Tarteletas frías y calientes
Elabora piezas de acuerdo a su composición	Tortas básicas, panes y budines
Elabora tortas y pasteles utilizando masa de hojaldre	

ORIENTACIONES METODOLÓGICAS

En todas las clases, el docente desarrollará el marco teórico, fundamentando las actividades prácticas orientándose su práctica a las siguientes sugerencias:

- 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.
- Responsabilizar 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 de cada actividad, intermedias y, al finalizar los módulos de acuerdo al reglamento correspondiente, teniendo en cuenta las técnicas básicas que componen las diferentes elaboraciones gastronómicas.

Es importante considerar la evaluación sistemática, continua, diagnóstica y formativa valorando la formación del estudiante durante todo el proceso y al finalizar el mismo, a través de rúbricas donde se evidencien aptitudes y actitudes, conceptos, procedimientos teniendo en cuenta los objetivos y la metodología de trabajo que se vinculan con las competencias Básicas. Transversales y Específicas definidas en el documento.

La evaluación se efectuará utilizando diversos dispositivos como pruebas prácticas, orales y producciones escritas.

Se valorará:

- Imagen personal
- Autonomía progresiva a la hora de desarrollar las prácticas
- Trabajo en equipo
- Compromiso con el curso
- Interés en el desarrollo de las actividades
- Actitud e impronta
- Hábitos de comunicación adecuados
- Capacidad para cumplir con las actividades

La evaluación final, se regirá por el REPAM vigente



BIBLIOGRAFÍA

- DELGADO, Carlos, “Diccionario de Gastronomía” . Madrid. Alianza. 1985
- DE LA FUENTE, J. “Manual Práctico de Repostería” .Sevilla. Progensa. 1991
- EVEREST. “El gran Libro de la Repostería”. León. Everest1983.
- ESCOFFIER, A. “Mi cocina”. España. Garriga. 1986
- GARCÉS, Manuel. “Cocina Profesional I - II” Madrid. Paraninfo. 1998
- INTENDENCIAS DEPARTAMENTALES. “Reglamento Bromatológico Nacional” ROU . IMPO. 1986.
- INAC. “Manual de carnes bovina y ovina” . MONTEVIDEO. INAC. 2006
- INAC. “Manual de cortes bovinos para abasto” MONTEVIDEO. INAC 2008
- LOEWER, E. “Cocina para profesionales” . Madrid. Paraninfo. 1996
- LARROUSE. “Larrouse Gastronomique”. Francia. Larouse1998
- RODRIGUEZ, Ariel “Gran manual de Técnicas. Maestro de cocina”. Bs As. Atlántida. 2 2008
- WRIGHT, J; TRUILLÉ. “Guía completa de las técnicas culinarias” 1997. Francia. BLUME. Cordon Blue. 1997



MÓDULO 3 y 4

UNIDADES DE APRENDIZAJE

OBJETIVOS

- Elaborar panes, pizzas, galletas y bizcochos
- Limpiar y utilizar los productos adecuados al equipamiento, a los utensilios y al local.
- Manipular y preservar adecuadamente la maquinaria.
- Almacenar adecuadamente los distintos productos alimenticios.
- Transformar y conservar los alimentos.
- Identificar los efectos que produce una contaminación microbiana.
- Elaborar combinando diferentes materias primas a nivel de producción.
- Controlar la cadena de frío - calor en la elaboración y conservación de los alimentos.
- Manejar temperaturas.
- Administrar correctamente los tiempos de elaboración
- Calcular rendimiento
- Calcular costos
- Estandarizar productos



ORGANIZACIÓN Y RECONOCIMIENTO DEL ESPACIO	
Logros de Aprendizaje	Contenidos
<p>Reconoce la organización de una panadería, en sus áreas de trabajo.</p> <p>Clasifica, utiliza y maneja máquinas, utensilios y herramientas.</p> <p>Aplica normas de seguridad e higiene alimentaria</p> <p>Identifica contaminaciones</p> <p>Aplica vocabulario técnico</p> <p>Maneja equivalencias</p>	<p>Organización – Higiene</p> <p>Deontología profesional</p> <p>La panadería y su organización. áreas de trabajo.</p> <p>Clasificación, utilización, manejo y limpieza de máquinas, herramientas y utensilios.</p> <p>Higiene: Normativas vigentes:</p> <p>Higiene alimentaria. ETAS. Buenas Prácticas</p> <p>Vocabulario técnico</p> <p>Tablas de medidas y equivalencias</p>
PANES	
Logros de Aprendizaje	Contenidos
<p>Reconoce las materias primas utilizadas en la panadería</p> <p>Elabora diferentes tipos de panes</p> <p>Clasifica cereales</p>	<p>Características de los alimentos y materias primas intervinientes. Conservación y almacenamiento de los mismos. Valor nutritivo. Fermentación biológica.</p> <p>Panes, definición, características, componentes. Etapas en la elaboración. Elementos intervinientes en las variedades.</p> <p>Alteraciones y adulteraciones.</p> <p>Actividades prácticas:</p> <p>Panes comunes</p>



	<p>Panes de molde</p> <p>Panes especiales: integrales, otros cereales, frutos secos, verduras, gluten, especias, queso, embutidos, rellenos y variantes.</p>
--	--

PIZZAS - CALZONES - EMPANADAS	
Logros de Aprendizaje	Contenidos
<p>Elabora pizzas, calzones, empanadas</p> <p>Reconoce precocción, cocción y procesos de congelado</p> <p>Define tiempos de vida útil</p> <p>Utiliza diversos tipos de masa, salsas y rellenos</p>	<p>Pizzas: definición, origen. Características. Pre pizzas: precocción, congelado, cadena de frío. Conservantes. Variedades. Envasado. Tiempo de vida útil</p> <p>Actividades prácticas: Pizzas simples y rellenas. Variedades. Precocidas y congeladas. Envasado y conservación</p> <p>Calzones: definición, origen. Características. Precocción, congelado, cadena de frío. Conservantes. Variedades. Envasado. Tiempo de vida útil</p> <p>Actividades prácticas: Calzones, vegetariano, fiambre, quesos, carnes</p> <p>Lehmeyun</p> <p>Empanadas: definición, origen. Características. Precocción, congelado, cadena de frío. Conservantes. Variedades. Envasado. Tiempo de vida útil. Tipos de masas y rellenos.</p>



GALLETERÍA	
Logros de Aprendizaje	Contenidos
Reconoce la importancia del sobado y el horneado	Galletas, definición, características, componentes. Etapas en la elaboración. Elementos intervinientes en las variedades. Sobado y horneado. Alteraciones y adulteraciones. Envasado y conservación
Elabora galletas, grissines	
Define packaging	
Maneja producción	



BIZCOCHERÍA	
Logros de Aprendizaje	Contenidos
Reconoce procesos de fermentación biológica	Fermentación biológica: Materias primas: harinas, materias grasas, levadura, agua, sal, azúcar, dulces, jaleas, chocolate
Elabora bizcochos de grasa simples, hojaldrados y rellenos	Bizcochos de grasa, origen, características, hojaldrado. Hojaldre de grasa y margarina
Elabora facturas dulces	Masas dulces.
Elabora facturas con masas esponjosas	Facturas secas · Masas sin Fermento: Masas esponjosos. Propiedades de la proteína del huevo, temperatura de coagulación. Salmonella. Plantillas. Bizcotelas. Besitos de coco. Yo -yo Coberturas: chocolate, glacé, fondant. Merengue Fermentación química, características. Galletas dulces, Galletas saladas, a base de fécula. Polvorones, ojitos, masa real y peñaflors. Alfajores

ORIENTACIONES METODOLÓGICAS

En todas las clases, el docente desarrollará el marco teórico, fundamentando las actividades prácticas, promoviendo las siguientes acciones

- Creará conciencia en el estudiante 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.

EQUIPAMIENTO DEL AULA TALLER:

Espacio para dejar mochilas y abrigos	1 freidora, 3 litros
Mesadas con 4 piletas (agua fría y agua caliente)	2 wafieras
Calefón	1 máquina de helados capacidad 1 litro
Mesas para trabajar con comodidad en forma simultánea los 20 alumnos/ 20 asientos	1 microondas
Equipo de extracción de vahos, temperaturas y humos	2 batidoras, amasadora - mezcladora capacidad 5 litros
6 fuegos	3 batidoras de mano
1 horno convector / vapor de 4 a 8 bandejas con soporte y guías de 6 a 10	1 licuadoras
Bandejas (tamaño del horno)	1 procesadoras
6 bandejas (tamaño del horno)	1 mixer
Frío: - heladera con freezer	6 placas de silicona
<u>Instalación sanitaria</u>	6 tablas blancas para picar
Gabinete higiénico para damas y caballeros.	- 6 cuchillas de oficio (20 cm hoja aprox.), 6 cuchillas, - 2 cuchillas dentadas (finas), 6 cuchillos legumbreros
Herramientas útiles:	Zesters varios
1 balanza con diferencia de 1 gramo	6 sartenes chicos (teflón), 6 sartenes medianos (teflón)



ANEP



UTU

DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL

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)



EVALUACIÓN:

Se realizará evaluación diagnóstica, al comienzo del curso, como antecedente; las evaluaciones específicas del docente y las establecidas en el REPAM 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
- CALVEL, Raymond. El sabor del pan. Montagud editores. Barcelona 1994
- COENDUS, A. Química Culinaria – Ed. Aeribia –España. 1996
- DULCYPASS “*Revistas*”
- DE LA FUENTE, J. “*Manual Práctico de Repostería*” Progenza, 1991 .Sevilla
- EVEREST. “*El gran Libro de la Repostería*”. Everest. 1983. León
- GROSS, Osvaldo. “*Pastelería sin secretos*” Buenos Aires
- IMM. “*Reglamento Bromatológico Nacional*” Dec. N° 315/994. 1994. IMPO. Montevideo
- I.M.M. Manual para Manipuladores de Alimentos. 2005
- LAROUSSE “*Postres con frutas*”
- Ley 17.250 Derechos Básicos del Consumidor
- LOEEWER. E. Cocina para profesionales. Paraninfo. España. 1996.
- MAGNIER MORENO, M “*pastelería, escuela de cocina*” GRIJALBO. 2015
- Ordenanza Bromatológica. 12/ 09/ 96
- PÉREZ, Nuria y otros. Procesos de Pastelería y Panadería. Paraninfo. Madrid. España. 2003.
- 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
- Utilísima “*Pastelería Básica*”. MEIGASIL. Buenos Aires.