



UNIDAD CURRICULAR

Técnicas básicas de Servicios

TRAMO 7
MÓDULO ANUAL 1

COMPONENTE
TÉCNICO-TECNOLÓGICO

ESPACIO CURRICULAR
TÉCNICO PROFESIONAL

ORIENTACIÓN
GASTRONOMÍA

FUNDAMENTACIÓN

La presente guía programática tiene como finalidad acercar a los docentes orientaciones para el abordaje de las Unidades Curriculares que integran la propuesta de Bachilleratos Técnicos Profesionales (BTP)¹⁰⁵ Plan 2022. La elaboración de la guía programática se enmarca en el proceso de Transformación Curricular Integral de la ANEP y de la Dirección General de Educación Técnico Profesional (DGETP) y los documentos¹⁰⁶ marco que la sustentan son: 1) Plan de desarrollo estratégico de la ANEP 2020- 2024, 2) Circular N° 47/2021, 3) Marco Curricular Nacional (MCN) 2022, 4) Progresiones de Aprendizaje (PA) 2022, y 5) Plan Bachillerato Técnico Profesional Plan 2022.

El enfoque competencial que promueve el BTP considera lo establecido en el MCN, el cual incluye los principios curriculares, el perfil de egreso, sus competencias y los criterios orientadores para la organización curricular. Dentro de los principios orientadores del MCN (2022: 33) se destaca la centralidad del estudiante y de sus aprendizajes, la inclusión, la pertinencia, la flexibilidad, la integralidad de conocimientos, participación y visión ética. Estos principios tienen una función integradora como se refleja en la siguiente cita:

Un modelo curricular integral y coherente debe responder a lógicas que trasciendan las especificidades propias de los diferentes niveles educativos para encontrar una visión común a partir de principios que le otorguen sistematicidad y que hagan realidad la centralidad del estudiante como razón de ser del sistema educativo nacional. Por ello, además de los principios rectores de la educación se presenta un conjunto de principios que orientan al Marco Curricular Nacional. (MCN: 2022, p.33).

El BTP adopta en este sentido características que lo distinguen de las propuestas educativas de igual nivel, la que integra modificaciones curriculares combinando el enfoque técnico-profesional como eje central de la propuesta. El Plan está organizado en componentes curriculares, a saber alfabetizaciones fundamentales, técnico-tecnológico y autonomía curricular de los centros educativos. Las alfabetizaciones fundamentales posibilitan la culminación de la educación obligatoria, la continuación de las trayectorias educativas a un nivel superior y la navegabilidad entre subsistemas, tanto en el campo disciplinar específico, como en las competencias establecidas en el perfil de egreso general. (BTP: 2022, p.11).

La organización del Componente de Alfabetizaciones Fundamentales (BTP: 2022, 30-31):

1-Alfabetizaciones Fundamentales conformada por los Espacios Curriculares (MCN) de Pensamiento Científico-Matemático, Comunicación y Ciencias Sociales y Humanidades que responden a la resolución de los aspectos generales del ciclo.

¹⁰⁵ Plan BTP- Aprobación Expediente N°: 2022-25-4-009568 RES 3520-022.

¹⁰⁶ Documentos marcos de este proceso: 1) Plan de desarrollo estratégico de la ANEP 2020- 2024- 2) Circular N° 47/2021 Exp 2021-25-1-001523- del 2/6/2021 3) Marco Curricular Nacional: Exp 2022-25-1-001252 Res 1956/22. 4) Progresiones de Aprendizaje Circular 31/22.

2-Alfabetizaciones Fundamentales Aplicadas conformada por los Espacios Curriculares (MCN) de Pensamiento Científico-Matemático, Comunicación, Desarrollo Personal, Expresivo Creativo y Ciencias Sociales y Humanidades que responden a la resolución de los aspectos generales del ciclo aplicados a los conocimientos Técnicos Profesionales afín a la orientación. Estos espacios definirán las Unidades Curriculares que trabajarán los aspectos generales integrados y aplicados al Componente Técnico Tecnológico.

La organización del Componente Curricular Técnico-Tecnológico (BTP: 2022, 30-31):

Este componente está integrado por el Espacio Curricular Técnico Profesional, en la cual se desarrollará los aspectos transversales y específicos de la orientación que atienden al fortalecimiento de las cualificaciones profesionales, incluyendo el UTULAB (laboratorio de tecnologías).

La organización del Componente Curricular autonomía curricular de los centros educativos (BTP: 2022, 32):

Este componente está integrado por las Unidades Curriculares del Espacio Curricular Técnico Profesional de Centro, que será resuelto teniendo en cuenta las particularidades de las orientaciones, el proyecto de centro y condiciones territoriales (infraestructura, plantel docente, materiales e insumos). Los Talleres de Profundización Profesional (TPP) tienen como finalidad aportar al proceso formativo del estudiante para abordar las competencias específicas de las orientaciones, los saberes y contenidos deseables.

Finalmente la guía es parte constitutiva de la Usina que incluye el Plan BTP 2022 y por lo tanto tiene como fin ser un documento de revisión, producción y ajuste continuo como elemento del desarrollo curricular de la propuesta. Este tomará los insumos reflexivos de los colectivos docentes entendidos como comunidades de aprendizaje que aportarán su mirada para enriquecer el currículo.

COMPETENCIAS GENERALES DEL MCN 2022 VINCULADAS AL ESPACIO TÉCNICO PROFESIONAL

El siguiente cuadro refiere a las diez competencias generales establecidas en el Marco Curricular Nacional 2022 de la ANEP que se abordan a lo largo de cada uno de los años del Plan BTP 2022, en sus dos Dominios: Pensamiento y comunicación y Relacionamiento y acción.

Tabla 1 - Competencias generales de la educación obligatoria, organizadas por dominios

Dominio Pensamiento y comunicación					
Competencia					
en comunicación	en pensamiento creativo	en pensamiento crítico	en pensamiento científico	en pensamiento computacional	metacognitiva

Dominio Relacionamiento y acción			
Competencia			
intrapersonal	en iniciativa y orientación a la acción	en relación con otros	en ciudadanía local, global y digital

Tomado del MCN (2022, p.44)

Cada espacio curricular de esta UC (Unidad Curricular) hace énfasis en las siguientes competencias y sus dimensiones, según los documentos: *Marco Curricular Nacional 2022*, *Progresiones de Aprendizaje* y lo establecido en el *Plan BTP 2022*:

Comunicación

Interactúa con otros interlocutores a través de textos en múltiples modalidades, formatos y soportes. Emplea elementos del lenguaje a partir de conocimientos, habilidades y actitudes para entender, elaborar, interpretar, evaluar y reflexionar en diversos eventos comunicativos. Desarrolla habilidades comunicacionales que van más allá de las lingüísticas. Construye, reconstruye y amplía significados en vínculo con los cambios, las situaciones y los fenómenos. Logra dimensionar la denotación y la connotación a efectos de la comunicación. Se relaciona con su lengua natural, así como otras lenguas, con múltiples soportes y formatos para estructurar y regular el pensamiento, emociones y acciones y como necesario elemento mediador frente a la realidad. (MCN, 2022, p.45).

Dimensiones:

- Interacción en distintas situaciones comunicativas con diversos soportes.
 - Interpretación de la información.
 - Planificación de estrategias de comunicación.
 - Reconocimiento, comprensión y producción en otra lengua.
 - Aplicación de estrategias comunicativas.
- (Progresiones de aprendizaje: 2022, p.17)

Pensamiento creativo

Desarrolla interés y curiosidad por aquellos aspectos que no le son conocidos y se involucra. Realiza producciones en diferentes formatos y lenguajes. Actúa proactiva, asertiva y participativamente en la generación de ideas para dar una respuesta de su autoría o proponer alternativas innovadoras y pertinentes. Integra el arte, la ciencia y la tecnología, entre otros campos del saber y la cultura, así como la apreciación y el disfrute de todas las manifestaciones culturales. Incorpora ideas y las vincula con diversos ámbitos de la cultura y/o campos del saber y despliega, para ello, procesos creativos, lógicos y heurísticos empleando los lenguajes específicos requeridos. Valora la promoción, planificación, gestión y comunicación de proyectos con el fin de alcanzar metas propias y colectivas. Pone en juego aspectos relacionados con la creatividad, la innovación y la búsqueda de caminos propios. (MCN: 2022, p.46).

Dimensiones

- Interés, curiosidad e involucramiento.
- Producciones en diferentes lenguajes, modalidades y ámbitos.
- Innovaciones en expresiones creativas.
- Integración de ideas de distintos ámbitos para la resolución de situaciones o problemas diversos.

(Progresiones de aprendizaje: 2022, p.18)

Pensamiento computacional

Identifica qué aspectos del mundo real pueden ser modelados o sistematizados de manera algorítmica y qué problemas pueden solucionarse con el uso de la lógica computacional y la tecnología. Comprende y toma en cuenta en la práctica el impacto del uso de algoritmos, los avances de la tecnología y de la inteligencia artificial en la vida cotidiana. Elabora modelos con el fin de analizar, diseñar y evaluar soluciones algorítmicas utilizando la lógica de la computación y el potencial de las tecnologías de forma creativa y vinculando distintas áreas de conocimiento. Emplea herramientas digitales y las integra a la resolución de problemas. Aplica aspectos fundamentales de las ciencias de la computación para comprender y, potencialmente, crear tecnología. (MCN: 2022, p.48).

Dimensiones

- Solución de problemas computacionales.
- Análisis de datos e información.
- Algoritmos y dispositivos.
- Transformación social.

(Progresiones de aprendizaje, 2022, p.21)

Iniciativa y orientación a la acción

Transforma ideas en acciones que promueven iniciativas personales y colectivas a partir de proyectos individuales o grupales. Planifica proyectos de forma estratégica y analiza las posibilidades para el logro de los objetivos propuestos. El desarrollo de esta competencia promueve en la persona la formulación de objetivos, manteniendo la motivación para alcanzarlos. Establece etapas para su concreción y una evaluación formativa para su posible reformulación. Monitorea y corrige durante todas las etapas del proyecto, con responsabilidad de las acciones propias y valora su impacto en lo personal y lo social-ambiental. (MCN: 2022, p.49).

Dimensiones:

- Transformación de ideas en acciones.
- Diseño y desarrollo de proyectos.
- Iniciativa individual o en grupo.
- Planificación estratégica.

(Progresiones de aprendizaje: 2022, p.25)

Relación con los otros

Construye vínculos interpersonales de forma asertiva. Piensa y trabaja en equipo y comprende la importancia de la integración de los aportes individuales y actúa a favor de los objetivos comunes a partir de una construcción asertiva. Desarrolla la empatía y la solidaridad e integra la idea de la otredad, comprende las realidades, los pensamientos y sentimientos de las demás personas y promueve su valoración. Desarrolla la búsqueda de acuerdos como estrategia frente a los conflictos, gestiona el disenso en los diversos contextos de actuación y busca las mejores formas de intercambio. Equilibra y comprende las diferencias, las coincidencias y las complementariedades que se producen en entornos multi e interdisciplinarios de diversa índole. (MCN: 2022, p.50).

Dimensiones:

- Vínculos asertivos.
- Reconocimiento del otro.
- Búsqueda de acuerdos ante los conflictos.
- Valoración de las diferencias, las coincidencias y las complementariedades.

(Progresiones de aprendizaje: 2022, p.25)

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- Integra equipos multidisciplinarios desempeñando diferentes roles, con apertura al intercambio y actitud crítica para la resolución de situaciones problema que se presenten en sus prácticas profesionales.
- Aplica con responsabilidad normas de seguridad e higiene en sus prácticas profesionales para prevenir riesgos individuales y colectivos en las diferentes etapas de los procesos en los que se desempeña, bajo estándares de calidad y sostenibilidad.

COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL MÓDULO

- Reconoce el encuadre de servicio para identificar los diversos establecimientos gastronómicos y sus estructuras básicas.
- Aplica las operaciones de mise en place para la ejecución del servicio teniendo en cuenta la propuesta gastronómica.
- Identifica las técnicas básicas, para su aplicación a los diversos estilos de servicios de atención al cliente.
- Instrumenta el montaje de mesa mediante las operaciones básicas para desarrollar los servicios requeridos en cualquier establecimiento gastronómico.

DENOMINACIÓN DEL MÓDULO FORMATIVO

Bases para la formación de Commis en servicios de comedor y gastronomía

SABERES ESTRUCTURANTES DEL MÓDULO

1. ENCUADRE DE SERVICIO.
2. MISE EN PLACE.
3. TÉCNICAS Y TIPOS DE SERVICIOS.
4. MONTAJE DE MESA.

CONTENIDOS

Desglose analítico de los saberes estructurantes

- 1.1. Recorrido histórico y cultural.
- 1.2. Deontología y perfil profesional.
- 1.3. Clasificación e indagación de campo de establecimientos gastronómicos,
- 1.4. Áreas de trabajo (lobby, salón comedor, office, cava, gambuza, barra, servicios higiénicos, cuarto de aseo, zona de desperdicios).
- 1.5. Organigramas.

- 2.1. Definición y clasificación (planificación, mecánica y supervisora).
- 2.2. Técnicas de aplicación, insumos y materiales para ejecución (vapor, clasificación de alcoholes y paños).
- 2.3. Identificación del menage (cubertería, vajilla, cristalería, petit menage complementos, mobiliario y lencería).
- 2.4. Lista de chequeo de menage, insumos e incorporación de inventario.
- 2.5. Funcionamiento y manejo de la maquinaria de bar (máquina de café espresso, molinillo de café, percol, licuadora, gratinador, juguera, exprimidor, enfriador de vinos, botellero y unidades de frío en general).

- 3.1. Manejo de pinzas.
- 3.2. Dobleces de servilleta (muletilla, flor de loto, pezuña, flor de lis y abanico).

- 3.3. Manejo de bandeja.
 - 3.4. Servicio de agua en jarra y refrescos.
 - 3.5. Técnicas básicas de coctelería (directo, refrescado, batido y combinación) y presentación y descorche de vino (básico).
 - 3.6. Transporte de platos.
 - 3.7. Desbarase de platos con y sin bandeja.
 - 3.8. Fundamentos teóricos sin desarrollo práctico de estilos de servicios (inglesa, francesa, rusa, de gueridon, buffet libre o asistido y room service).
 - 3.9. Servicio americano (simple y con campana).
 - 3. 10. Clasificación de desayunos (fundamentos teóricos).
 - 3.11. Fundamentos de café (historia, origen, clasificación, tipos de molienda, métodos de extracción, máquina de espresso y elaboración de espresso y capuccino).
-
- 4.1. Normas y montaje de mesa básica para desayuno continental simple y completo, americano, inglés, buffet libre y asistido y a la carta.
 - 4.2. Normas y montaje de mesa básico para servicio a la carta.
 - 4.3. Normas y montaje de mesa básico para menú concertado.
 - 4.4. Normas y montaje de mesa básico para coffee break.
 - 4.5. Normas y montaje de mesa básica para montajes temáticos (mesa de té, bebidas sin alcohol, otros).

ORIENTACIONES METODOLÓGICAS

El Plan BTP 2022 incluye orientaciones metodológicas donde se describen diversas estrategias plausibles a ser empleadas por los docentes de acuerdo a las particularidades de cada una de las Unidades Curriculares. Se detallan a continuación las metodologías y estrategias sugeridas en el Plan (2022: p 35):

Aprendizaje Cooperativo.	Método expositivo / Clase magistral.
Aprendizaje a través de situaciones auténticas.	Estudio de casos.
Aprendizaje por inducción.	Portafolio de evidencias.
Aprendizaje por indagación.	Aprendizaje a través de lo lúdico y la gamificación.
Aprendizaje basado en proyectos.	Experimentación.
Aprendizaje basado en problemas.	Formación en ámbitos de trabajo.

Debate/Foro de Discusión.
Pensamiento de Diseño.

STEAM.

Además de las metodologías mencionadas se considerará el abordaje de las competencias generales del MCN 2022, competencias transversales y las competencias específicas establecidas en esta guía programática; así como también, las orientaciones técnicas de los inspectores y/o referentes académicos.

Se sugiere entonces para esta Unidad Curricular:

- Realizar, por parte del docente, demostraciones de las técnicas básicas, reconociendo la estandarización de los criterios internacionales.
- Se concientiza al estudiante sobre el manejo responsable de útiles y maquinarias.
- Se formarán brigadas para incentivar el trabajo en equipo y el aprendizaje colaborativo, fomentando la autocrítica en cada práctica.
- Utilización de la metodología (ABP - Aprendizaje Basado en Problemas).

ORIENTACIONES PARA LA EVALUACIÓN

En referencia a la evaluación, se considera de interés abordar los procesos de desarrollo competencial atendiendo los aportes brindados por el documento de Progresiones de Aprendizajes 2022 y los sustentos teóricos que se citan a continuación. De esta manera se entiende el proceso de evaluación desde una mirada formativa, que incorpora dispositivos que alientan la retroalimentación con instancias de autoevaluación, coevaluación y heteroevaluación, consideradas como prácticas sistemáticas que fortalecen los procesos de aprendizaje. “Cuando hablamos de evaluación nos referimos a un proceso por el cual recogemos en forma sistemática información que nos sirve para elaborar un juicio de valor en función del cual tomamos una decisión” (Anijovich y Cappelletti: 2017, pág. 35).

Este tipo de evaluación procura la toma de conciencia de los estudiantes sobre su propio proceso de aprendizaje, promoviendo su responsabilidad en él, a la vez que desarrolla procesos metacognitivos al respecto.

El sentido de la evaluación reconoce las estrategias de enseñanza y los procesos de aprendizaje que se espera desarrollen los estudiantes. De esta manera, si bien el diagnóstico, la verificación, la devolución y la certificación son algunas de las funciones que puede presentar la evaluación, se destaca entre ellas la función pedagógica que procura la mejora de los aprendizajes —de estudiantes y docentes— y en ese sentido que la evaluación deviene en evaluación para el aprendizaje, al decir de Anijovich “...en su función pedagógica, la evaluación es formativa dado que aporta información útil para reorientar la enseñanza (en caso de ser necesario)” (Anijovich y Cappelletti: 2017, pág. 12).

Evaluar por competencias implica transformar la práctica educativa. Esta debe trascender la internalización de los contenidos conceptuales de la esfera cognitiva. La competencia se va desarrollando al entrar en contacto con la propia tarea, proyecto o creación y su evaluación deberá entenderse como un acompañamiento a este proceso de aprendizaje, que lleva al estudiante a atravesar diversos contextos y situaciones. La

competencia no puede ser observada directamente en toda su complejidad, pero puede ser inferida del desempeño. Esto requiere pensar acerca de los tipos de actuaciones que permitirán reunir evidencia. (Tobón: 2004).

Se sugiere para esta Unidad Curricular:

Realizar una evaluación diagnóstica inicial competencial.

Durante el módulo, proponer evaluaciones formativas que den cuenta de los diferentes niveles de desarrollo de las competencias.

Utilizar distintos tipos de evaluación: autoevaluación, coevaluación y heteroevaluación.

Se sugiere la utilización de rúbricas con el fin de establecer parámetros de avance de las competencias.

Calificar al finalizar el proceso de forma numérica teniendo en cuenta las evidencias de aprendizaje que aporta la evaluación formativa.

Se tendrá en cuenta en la evaluación el cumplimiento del uso del uniforme según establece el RBN - Reglamento Bromatológico Nacional, en el Capítulo 5, Sección 5.5.6.

Se sugiere una evaluación formativa con calificación de acuerdo a los siguientes saberes estructurantes: higiene y presentación personal, mise en place correcta, aplicación de técnicas, organización de tareas, tiempos y temperaturas de servicio.

Se tendrá en cuenta en la evaluación el cumplimiento del uso del uniforme según establece el RBN - Reglamento Bromatológico Nacional, en el Capítulo 5, Sección 5.5.6.

REFERENCIAS

ANEP (2022). *Marco Curricular Nacional*. Montevideo.

ANEP (2022). *Progresiones de Aprendizaje*. Montevideo.

Anijovich, R, Cappelletti, G. (2017). *La evaluación como oportunidad*. Buenos Aires, Paidós.

DGETP (2022). *Plan BTP*. Montevideo.

Tobón, S. (2004). *Formación basada en competencias: pensamiento complejo, diseño curricular y didáctica*. Ecoe Ediciones, Bogotá.

BIBLIOGRAFÍA

Para el docente:

Artusi, N. (2017) *Café De Etiopía a Starbucks: La historia secreta de la bebida más amada y más odiada del mundo*. Bs.As.Editorial Planeta.

Bugallo, M.C. (2016) *Ceremonial, protocolo, cortesía y buenos modales*.Argentina. Ed. Andrómeda.

Cerra, J. (1999) *Curso de servicios hoteleros. Técnicas y organización, tomos 1 y 2*. Bs.As. Ed.Paraninfo.

Fernández García, D. Quiroga, D. (2015) *Servicio de Atención al Cliente, Bares y Restaurantes*. Málaga: Ediciones Daly.

Fisher, W. (1989) *Marketing creativo para el servicio de comida*. México Editorial Trilla.

García Ortiz, F. García Ortiz, P. Gil Muela, M. (2008) *Operaciones Básicas y servicios en bar y cafetería*. España: Editorial Paraninfo.

Varese, J.A. (2018) *Personajes y tertulias en cafés y bares de Montevideo*. Montevideo Editorial Planeta.

Wilson, B. (2013) *La importancia del Tenedor, Historias, inventos y artilugios de la cocina*. Madrid: Editorial Turner Publicaciones S.L.

El pequeño libro del plegado de servilletas (versión PDF, ver enlace)Recuperado de: <https://acrobat.adobe.com/link/review?uri=urn:aaid:scds:US:be91ca38-b3f0-32c5-984e-f54e0ec5b5e8>

Caixabank, Elbullifoundation. *Mise en place. Guía para gestionar tu restaurante*.

Para el estudiante:

Caixabank, Elbullifoundation. *Mise en place. Guía para gestionar tu restaurante*.

Intendencia de Montevideo (1994). *Reglamento Bromatológico Nacional*. IMPO. Uruguay.

Intendencia de Montevideo (2006). *Manual para Manipuladores de alimentos*.

Espacio* para la reflexión y aporte del Docente sobre el desarrollo de la presente Guía Programática:

*Estos insumos serán tomados en cuenta para la actualización de la presente Guía Programática.



ANEP



UTU

DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL

BTP 2022 1er. AÑO