



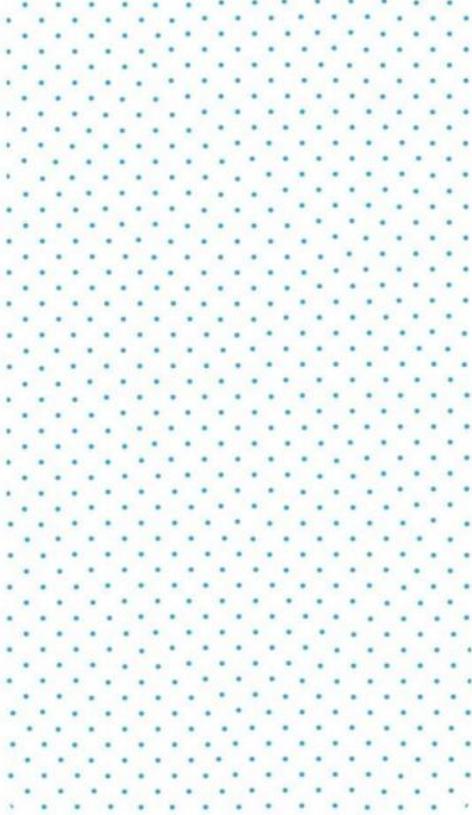
**ANEP**



**UTU**

DIRECCIÓN GENERAL  
DE EDUCACIÓN  
TÉCNICO PROFESIONAL

INSPECCIÓN DOCENTE  
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO Y DISEÑO CURRICULAR



UNIDAD CURRICULAR

**COCINA PROFESIONAL**

**18 HORAS SEMANALES**

**TRAMO 8 - MÓDULO ANUAL 2**

**ORIENTACIÓN:** Gastronomía

**ESPACIO:** Técnico-profesional

**COMPONENTE:** Técnico-tecnológico

INSPECCIÓN DOCENTE  
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO Y DISEÑO CURRICULAR

## 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) Plan 2022<sup>1</sup>. 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 documentos<sup>2</sup> 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 (33:2022) 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).

---

<sup>1</sup> Plan BTP- Aprobación Expediente N°: 2022-25-4-009568 RES 3520-022

<sup>2</sup> 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

**INSPECCIÓN DOCENTE**  
**DEPARTAMENTO DE DESARROLLO Y DISEÑO CURRICULAR**

**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.

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 docentes, 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.

**ANEP****UTU****DIRECCIÓN GENERAL  
DE EDUCACIÓN  
TÉCNICO PROFESIONAL**

**INSPECCIÓN DOCENTE  
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO Y DISEÑO CURRICULAR**

**COMPETENCIAS GENERALES DEL MCN 2022 Y 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*:

**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 participa activamente 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).



ANEP



UTU

DIRECCIÓN GENERAL  
DE EDUCACIÓN  
TÉCNICO PROFESIONAL

**INSPECCIÓN DOCENTE**  
**DEPARTAMENTO DE DESARROLLO Y DISEÑO CURRICULAR**

**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).

**INSPECCIÓN DOCENTE**  
**DEPARTAMENTO DE DESARROLLO Y DISEÑO CURRICULAR**

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)

(Progresiones de aprendizaje, 2022, p.21)

**COMPETENCIAS TRANSVERSALES**

1. Participa con compromiso en equipos desempeñando diferentes roles, con apertura al intercambio, adaptabilidad y actitud crítica para diseñar y resolver situaciones problema que se presentan en sus prácticas.
2. Identifica mediante pensamiento estratégico, riesgos laborales en las diferentes etapas de los procesos en los que se desempeña, dando cumplimiento a normas de seguridad e higiene en sus prácticas profesionales bajo estándares de calidad y sostenibilidad.

**INSPECCIÓN DOCENTE**  
**DEPARTAMENTO DE DESARROLLO Y DISEÑO CURRICULAR**

## **COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL MÓDULO**

Identifica productos farináceos de características complejas para su aplicación en diferentes preparaciones para realizar y controlar de forma adecuada la manipulación de ingredientes y cocciones.

Indaga sobre los usos y aplicaciones de las diferentes carnes por medio de la clasificación y distinción de cortes, texturas y aplicaciones, a través de los procesos culinarios para elaborar propuestas adecuadas al mercado gastronómico.

Georeferencia cultura y tradición de distintas regiones, para replicar elaboraciones clásicas ampliando su acervo culinario, mediante la indagación de técnicas, procedimientos y productos representativos.

Formula y ejecuta propuestas innovadoras en pastelería, aplicando técnicas tradicionales y contemporáneas, para demostrar estrategias y creatividad, teniendo en cuenta las materias primas y el contexto de servicio en el cual se desarrolla.

Identifica y selecciona ingredientes específicos a partir de la elaboración de platos, para la profundización en distintas cocinas alternativas y técnicas teniendo en cuenta las diversidades de los destinatarios.

## **DENOMINACIÓN DEL MÓDULO FORMATIVO** **PROCESOS CULINARIOS AVANZADOS**

### **SABERES ESTRUCTURANTES DEL MÓDULO**

- 1) PRODUCTOS FARINÁCEOS LAMINADOS, BATIDOS Y ESCALDADOS**
- 2) CARNES**
- 3) COCINA REGIONAL E INTERNACIONAL**
- 4) PASTELERÍA CLÁSICA Y DE ACTUALIDAD**
- 5) COCINAS ALTERNATIVAS Y DIETOTERÁPICAS**

### **CONTENIDOS**

#### **Desglose analítico de los saberes estructurantes**

- 1) PRODUCTOS FARINÁCEOS LAMINADOS, BATIDOS Y ESCALDADOS**



**ANEP**



**UTU**

DIRECCIÓN GENERAL  
DE EDUCACIÓN  
TÉCNICO PROFESIONAL

**INSPECCIÓN DOCENTE  
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO Y DISEÑO CURRICULAR**

- 1.1 Masas Laminadas (hojaldre francés, brasilero, philo, strudel).
- 1.2 Masas Laminadas fermentadas (hojaldre de levadura grasa, manteca y margarina de hojaldre)
- 1.3 Masas Batidas (livianas y pesadas)
- 1.4 Masas escaldadas (pasta choux, churros).

**2) CARNES**

- 2.1 Cerdos
- 2.2 Bovinos
- 2.3 Pescados
- 2.4 Mariscos.

**3) COCINA REGIONAL E INTERNACIONAL**

- 3.1 América Norte (Estados Unidos, Canadá)
- 3.2 Latinoamérica (Río de la Plata, México, Venezuela, Colombia, Perú)
- 3.3 Europa (Francia, España, Italia)
- 3.4 Oriente (China, Corea, Tailandia, Japón)

**4) PASTELERÍA CLÁSICA Y DE ACTUALIDAD**

- 4.1 Chocolatería
- 4.2 Semifríos
- 4.3 Postres clásicos

**5) COCINAS ALTERNATIVAS Y DIETOTERÁPICAS**

- 5.1 Vegana
- 5.2 Vegetariana
- 5.3 Celiaquía
- 5.4 Hipertensión
- 5.5 Diabetes
- 5.6 Colesterol.

**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):



**ANEP**



**UTU**

**DIRECCIÓN GENERAL  
DE EDUCACIÓN  
TÉCNICO PROFESIONAL**

**INSPECCIÓN DOCENTE  
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO Y DISEÑO CURRICULAR**

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

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.

Estas metodologías activas se trabajarán teniendo en cuenta el Diseño Universal del Aprendizaje (DUA), el cual contempla la heterogeneidad de nuestro estudiantado en esta ruta formativa. Las orientaciones para el DUA estarán disponibles en el espacio CREA.

Las orientaciones pedagógicas y didácticas serán abordadas por los Inspectores Técnicos o referentes académicos correspondientes en las instancias de trabajo docente planificadas para ello.

## **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

**INSPECCIÓN DOCENTE**  
**DEPARTAMENTO DE DESARROLLO Y DISEÑO CURRICULAR**

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).

## **REFERENCIAS**

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

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

Anijovich, R, Cappelletti, G. (2018). *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.

INSPECCIÓN DOCENTE  
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO Y DISEÑO CURRICULAR

## BIBLIOGRAFÍA

Wright, J. y Treuillé, E. (2022). *Guía completa de las técnicas culinarias. Postre*. Buenos Aires: Blume.

Escoffier, A. (1996). *Ma Cuisine*. España: Editorial Garriga.

Holland, M. (2003) *Manual de cortes de Ñandú y subproductos*. Uruguay: Instituto Nacional de Carnes.

I.N.A.C. (2012). *Manual de cortes de carnes alternativas para abasto*. Uruguay: Instituto Nacional de Carnes.

I.N.A.C. (2012). *Manual de carne bovina y ovina*. Uruguay: Instituto Nacional de Carnes.

I.N.A.C. (2012). *Manual de carne bovina para abasto*. Uruguay: Instituto Nacional de Carnes.

Koppman, M. (2011). *Nuevo manual de gastronomía molecular: el encuentro entre la ciencia y la cocina*. Buenos Aires: Siglo Veintiuno Editores.

Larousse. (2020). *Larousse Gastronomique*. Canadá: Larousse.

Martínez, V. (2021) *América Latina*. Phaidon. S/L.

Mc. Gee, Harold, (2008). *La Cocina y los Alimentos* España: Ed. Debate.

Puigbó, I. (1999). *Técnicas de pastelería para la restauración*. España: Cooking Books.

Sebess, P. (2014). *Master chef técnicas de panadería profesional*. MAUSI SEBES Colección Master Chef.

Tihista, H. (2021). *En el nombre del pan*. Uruguay: Grupo Magró.

Wright, J. Treuillé, E. (2020). *Guía completa de las Técnicas culinarias*. Cordon Bleu. Blume.



**ANEP**



**UTU**

DIRECCIÓN GENERAL  
DE EDUCACIÓN  
TÉCNICO PROFESIONAL

INSPECCIÓN DOCENTE  
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO Y DISEÑO CURRICULAR

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

A large, empty white rectangular area with rounded corners, intended for the teacher's reflection and input. The area is framed by a blue border with decorative white dots and lines.

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