

INSPECCIÓN DOCENTE DEPARTAMENTO DE DESARROLLO Y DISEÑO CURRICULAR

	•		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•	
		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•
			_																•		•							
			-				-		-																			_
•		•		•		•		•		•		•		•		•		•				•		•		•		•
	•		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•	
		•		•		•				•		•		•		•		•		•		•		•		•		•
											•		•		•		•		•		•		•		•		•	
							•		•																			
•		•		•		•		•		•		•				•		•		Ť		•		•		•		•
	•		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•	
		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•
															•		•		•		•		•		•		•	
			-		-		-		-		-																	
•		•		•		•		•		•		•		•												•		
	•		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•	
		•		•		•		•		•		•		•	•	•		•		•		•		•		•		•
																			•		•		•		•		•	
	•		•		•						•		•		•		•											
•		•		•		•		•		•		•		•		•		•				•		٠.		•		-
	•		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•	
		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•
															•				•				•		•		•	
											-																	
•		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•		-				
	•		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•	
•		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•
															•		•		•		•		•		•		•	
•		•		•		•		•		•		•		•						Ť		-		-		-		•
	•		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•	
		•				•		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•
					ı												•		•		•		•		•		•	
	•		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•		•	
	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•
	•		•	•	•		•		•	•	•	•	•		•		•	•	•		•		•		•	•	•	•
	•	•	•	•		•		•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			•	•	•	•	•	•	•
	•	•	•	•	•		•		•		•		•		•		•	•	•	•	•		•		•		•	
	•	•	•		•		•		•		•	•		•	•	•	•	•					•	•	•	•	•	•
	•	•	•	•		•						•	•	•	•	•	•	•	•	•			•		•	•	•	•
	•		•		•						•				•		•			•	•		•		•		•	
		•	• • • • • •	•	•		• • • •								•		• • • • • •	•		•					•	•	•	
	•		•	•	•				• • • •						•		•			•	•		•		•		•	
	• • • •	•	•	•	• • • •	•								•	•		•			•	•				• • • • •	•	•	
	• • • • • •	• • • •	•	•	•	•								•	•		• • • • • •	•		•			• • • • • •		• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•	•	•
	• • • • • •		•	•	•	•			• • • • •		• • • • • •			• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•	• • • • • •	•			•	•		• • • • •		• • • • • • •	• • • • • •	•	
	• • • • • • •		• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•	• • • • • • •				• • • • • • •		• • • • • • •			•	•	• • • • • •	•	• • • • •		•					• • • • • •	• • • • •	• • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •
	• • • • • • •		•	• • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •				• • • • • • •		• • • • • • •				•		•			•	•				• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •		• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
	• • • • • •	• • • • • • •	• • • • • •	•	• • • • • •						• • • • • • •			•	•	• • • • • • •	•			•			• • • • • •		• • • • • • •		• • • • • • •	
	• • • • • • •		• • • • • • • •		• • • • • • •				• • • • • • •						•		•			• • • • • •					• • • • • • •	• • • • • •	• • • • • • •	
	• • • • • • •		• • • • • • •		• • • • • • •				• • • • • • •	• • • • •			•		•		•			•					• • • • • • •		• • • • • • •	
			• • • • • • • •	• • • • • • •						• • • • •				• • • • • • •	•		•			• • • • • •								
	• • • • • • • •		• • • • • • • • •		• • • • • • • •					• • • • •			•		•		•			• • • • • •					• • • • • • • •		• • • • • • • •	
			• • • • • • • •								• • • • • •		•		•		•			• • • • • •								
			• • • • • • • •									•	•		•		•	•		• • • • • •								
	• • • • • • • •		• • • • • • • •		• • • • • • • •					• • • • •	• • • • • •		•		•		•			• • • • • •							• • • • • • • • •	
											• • • • • •	•	•		•		•	•		• • • • • •								
			• • • • • • • • •		• • • • • • • • •						• • • • • •	•	•		•		•	•		• • • • • •					• • • • • • • • •			
			• • • • • • • • •								• • • • • •	•	•		•		•	•		• • • • • •					• • • • • • • • •			
											• • • • • •	•	•		•		•	•		• • • • • •								
	• • • • • • • • • •		• • • • • • • • • •								• • • • • •	•	•		•		•	•		• • • • • •								
											• • • • • •	•	•		•		•	•		• • • • • •								

UNIDAD CURRICULAR

DIBUJO APLICADO

3 HORAS SEMANALES

TRAMO 8 - MÓDULO ANUAL 3

ORIENTACIÓN: Gastronomía

RUTA FORMATIVA: Servicios Gastronómicos

ESPACIO: Expresivo Creativo

COMPONENTE: Alfabetizaciones Fundamentales Aplicadas a lo Técnico

Profesional



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 2022¹. 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 documentos² marco que la sustentan son: 1) Plan de desarrollo estratégico de la ANEP 2020- 2024, 2) Circular Nº 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

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

² 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



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.

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 Tecnico 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 EXPRESIVO CREATIVO

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											
comuncación	pensamiento creativo	pensamiento crítico	pensamiento científico	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							



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 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)

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 crítico

Formula preguntas, ya sea para cuestionar el significado de lo dado (el significado del mundo, de las opiniones de los otros y las propias) o para ampliarlo, lo que le permite la expansión de diferentes puntos de vista para comprender la diversidad de perspectivas con una base argumental. Se posiciona a favor, en contra o de manera imparcial sobre un punto de vista en un proceso de búsqueda de razones y argumentos. Articula razones con base en la estructura argumentativa y su contexto recibiendo, interpretando y procesando la información para lograr la fundamentación de su punto de vista.

Enriquece sus puntos de vista y los presenta de manera elocuente y los expone en diversos soportes considerando la argumentación, su impacto emocional, moral y ético su relevancia social, lo que favorece la comprensión y la participación democrática. Evalúa las fundamentaciones propias y de otros para identificar errores (falacias, sesgos, entre otros) y puntos de enriquecimiento. La competencia en pensamiento crítico permite desarrollar las distintas etapas del proceso de pensamiento entendiéndolas como tres formas de diálogo: 1) diálogo con otros (interacción y mediación), 2) diálogo con relación a textos (interpretación y resignificación) o 3) diálogo consigo mismo (introspección y reflexión). (MCN, 2022, p.46).



Dimensiones

- Formulación de preguntas.
- Exploración de puntos de vista.
- Elaboración de la estructura argumentativa.
- Expresión argumentativa.
- Evaluación.

(Progresiones de aprendizaje, 2022, p.19)

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- 1. Identifica los elementos de la composición, genera una identidad propia e interactúa con otras personas seleccionando e integrando tendencias en la representación de sus propuestas gastronómicas para aplicar una composición integral del servicio.
- 2. Incorpora y aplica herramientas tradicionales y digitales en la planificación de actividades gastronómicas para producir e innovar con estilo sus creaciones.
- 3. Planifica y participa en diseños aplicados al servicio seleccionando materiales sostenibles gastronómicos para actuar en forma responsable y consciente acorde a los protocolos y normas vigentes.

SABERES ESTRUCTURANTES

- 1. COMPOSICIÓN Y TENDENCIAS EN SERVICIOS GASTRONÓMICOS
- 2. HERRAMIENTAS EN LA PLANIFICACIÓN DE ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS
- 3. DISEÑOS APLICADOS AL SERVICIO



CONTENIDOS

Desglose analítico de los saberes estructurantes

1. COMPOSICIÓN Y TENDENCIAS EN SERVICIOS GASTRONÓMICOS

- 1.1 Análisis de los componentes del servicio gastronómico.
- 1.2 Clasificaciones (ritmo, simetría, movimiento, orden, equilibrio).

2. HERRAMIENTAS EN LA PLANIFICACIÓN DE ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS

- 2.1 Croquis y bocetos de ideación en el plano y en el espacio.
- 2.2 Representaciones bi y tridimensionales: proyección ortogonal, axonometrías, maquetas.
- 2.3.2 Representaciones digitales
- 2.3.3 Fotografía

3. DISEÑOS APLICADOS AL SERVICIO

- 3.1 Procesos de diseño (normas, protocolos y factores) que definen un servicio.
- 3.2 Montaje: mesas dulces y saladas temáticas, tragos, inclusión de elementos naturales.
- 3.3 Decoración gastronómica.
- 3.4 Menú- Cartas.
- 3.5 Uso de recursos informáticos.

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

Aprendizaje a través de situaciones auténticas

Aprendizaje por inducción



Aprendizaje por indagación

Aprendizaje basado en proyectos

Aprendizaje basado en problemas

Método expositivo / Clase magistral

Aprendizaje a través de lo lúdico y la

gamificación

Experimentación

Formación en ámbitos de trabajo

Debate/Foro de Discusión

Pensamiento de Diseño

STEAM

Estudio de casos

Portafolio de evidencias

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

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).

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

Albers, J. (2020) La interacción del color. Madrid: Alianza.

Arnheim, R. (1997). Arte y percepción visual. Madrid: Alianza.

Berry, S. Martin, J. (1994) Diseño y color. Barcelona: Blume.

Bramston, D. (2011). Lenguaje visual. España: Parramón.

Campi, I. (2020). ¿ Qué es el diseño?. Barcelona: Gili.

Freeman, M. (2018). El ojo del fotógrafo. Barcelona: Blume.

Gerritsen, F. (1998). Evolución en color. Barcelona: Blume.

Gombrich, E. (1979). El sentido del orden. Barcelona: Gili.

Lupton, H. Abbott Miller. (2019). El ABC de la Bauhaus. La Bauhaus y la teoría del diseño. España: Rústica.

Mishra, M. (2023). Teoría del color con acuarela. España: Rústica.

Nieto, F. (2017). El arte de la composición: Enriquece tu mirada fotográfica. Madrid: JdeJ Editores

Parramón, J. M. (2001). *Manuales Parramón, Técnicas de Ilustración*. Barcelona: Parramón.

Polleri. Amalia. Rovira, M.C. (1994). *ARTE*, *COMUNICACION VISUAL: METODOLOGÍA Y DIMENSIÓN FUTURA*. Montevideo: Banda Oriental.

Wong, W. (1988). Principios en el diseño en color. Barcelona: Gili.

https://www.lainformacion.com/arte-cultura-y-espectaculos/el-disenador-como-chef_vjo xluh9zrwf9cxd3lhkh/

Se ha optado por usar los términos generales en masculino, sin que ello implique discriminación de género. (Resolución n.º 3628/021, Acta n.º 43, Exp. 2022-25-1-000353, 8 de diciembre de 2021).

