

Programas de las asignaturas en orden alfabético:

FRANCÉS

ENOLOGÍA

INGLÉS APLICADO

LEGISLACIÓN APLICADA AL SECTOR

NUTRICIÓN

PORTUGUÉS

PRÁCTICA PROFESIONAL BARMAN

PRÁCTICA PROFESIONAL GASTRONOMÍA

PRÁCTICA PROFESIONAL SALA - BAR

QUÍMICA PARA EL ÁREA GASTRONÓMICA

RELACIONES HUMANAS

SEGURIDAD E HIGIENE

TECNOLOGÍA

OPTATIVAS

<b>CÓDIGO DEL PROGRAMA</b>					
Tipo de curso	Plan	Orientación	Área	Asignatura	Año

**A.N.E.P.**

**Consejo de Educación Técnico Profesional**

**Educación Media Profesional**

**GASTRONOMÍA – SALA BAR**

**ASIGNATURA FRANCÉS APLICADO**

**Primer año (3 horas semanales)**

**Plan 2004**

## FUNDAMENTACIÓN

Se considera esencial la inclusión del Francés en la currícula como lengua vehicular del área. La especificidad de la misma, es un importante soporte técnico para la Práctica Profesional de Gastronomía, dado el lugar relevante que ocupa la cocina francesa.

## OBJETIVOS

- ◆ Atender a la formación integral del alumno, potenciando y desarrollando competencias que le permitan un óptimo desempeño y faciliten su inserción laboral, en el marco de un Proyecto Educativo que aborde demandas laborales reales.
- ◆ Fomentar del crecimiento personal del alumno a través de:
  - a) El trabajo en equipo como medio para optimizar su relacionamiento ético y solidario, así como su integración al mundo laboral.
  - b) Tareas interdisciplinarias relacionadas y coordinadas especialmente con la Práctica Profesional y con las demás asignaturas afines.
  - c) La capacidad para resolver con creatividad e iniciativa las situaciones de diversa índole a las que se verá enfrentado en el transcurso de su vida laboral.
- ◆ Lograr que el alumno maneje las competencias idiomáticas necesarias para desempeñar eficazmente su rol, abordando las cuatro competencias requeridas para el aprendizaje de una lengua extranjera:
  - comprensión y expresión oral.
  - comprensión y expresión escrita.

## - **COMPETENCIAS**

- ✓ En el área de la **comprensión oral**:
  - Comprende un mensaje oral relacionado al área.
  - Entiende preguntas que se la formulen.
  
- ✓ En el área de la **expresión oral**:
  - Brinda al interlocutor la información solicitada.
  - Mantiene una conversación sencilla.
  - Formula y responde preguntas.
  
- ✓ En el área de la **comprensión escrita**:
  - Comprende el sentido global de un texto en francés aplicado al área.
  
- ✓ En el área de la **expresión escrita**:
  - Redacta un texto sencillo acorde a las necesidades temáticas a desarrollar.

## TEMARIO - ESTRUCTURA DE CONTENIDOS

Se entiende pertinente que antes de abordar las unidades específicas, a modo de introducción, se realice una sensibilización y un acercamiento a la lengua y a la cultura francesa.

### UNIDADES

#### Unidad 0. Panorama general de la Cultura Francesa.

- 0. 1 Importancia de su gastronomía.
- 0. 2 Relevamiento de términos gastronómicos incorporados en nuestro medio.
- 0. 3 Principales reglas de fonética aplicadas a los términos manejados en el ítem anterior.
- 0. 4 Cocina regional francesa. Generalidades.
  - 0.4.1 Ubicación geográfica de las regiones y sus principales producciones.
  - 0.4.2 Climas regionales y su incidencia en la gastronomía.
  - 0.4.3 Platos y bebidas típicas.

#### Unidad 1 Sala – Bar

- 1. 1 Manejo de vocabulario técnico relacionado con la Práctica Profesional.
- 1. 2 Reglas de fonética y correcta pronunciación de la terminología abordada.
- 1. 3 Principales integrantes de la brigada y breve descripción de tareas.
- 1. 4 Elementos necesarios para realizar la mise en place para desayuno y almuerzo
- 1. 5 Interpretación de cartas y menús.
- 1. 6 Apostando a la creatividad del alumno, confección de cartas y menús a su elección, utilizando los ingredientes que componen los platos, las guarniciones y las combinaciones posibles.
- 2 Diálogos básicos para situaciones que se presenten durante el servicio.
- 2. 1 Recibir, atender y despedir al comensal.
- 2. 2 Descripción de platos.
- 2. 3 Fórmulas de cortesía.

**Unidad 2 Gastronomía – Cocina**

2. 1 Principales integrantes de la brigada

2.1.1 Breve descripción de tareas.

2. 2 Principales utensilios de cocina.

2.2.1 Cuchillería – Batería de cocina y accesorios.

2.2.2 Cortes de verduras y frutas.

2.2.3 Ensaladas. Aderezos. Recetas sencillas.

2. 3 Métodos de cocción.

2.3.1 Definición y generalidades.

2.3.2 Carnes y sus diferentes cortes.

2.3.3 Aplicación en recetas gastronómicas.

2.3.4 Análisis de texto prescriptivo.

2.3.5 Traducción y retraducción.

2. 4 Fondos – Sopas – Salsas

2.4.1 Definición, generalidades y clasificación

2.4.2 Aplicación en recetas gastronómicas.

2.4.3 Análisis de texto prescriptivo.

2.4.4 Traducción y retraducción.

2. 5 Masas básicas

2.5.1 Diferentes tipos.

2.5.2 Dulces y saladas.

2.5.3 Aplicación en recetas gastronómicas.

2. 6 Fichas técnicas

2.6.1 Elaboración de algunas fichas técnicas correspondientes a las recetas de las distintas unidades anteriores.

2.6.2 Elaboración de algunas fichas técnicas correspondientes a las recetas ejecutadas en la Práctica Profesional.

## CONTENIDOS GRAMATICALES

Los contenidos gramaticales se abordarán a partir de los textos que se trabajen durante el año, como forma de integrarlos a las diferentes unidades temáticas del programa, adjudicándoles la carga horaria que se estime conveniente.

✓ Artículos:

---



- Indefinidos.
- Definidos.
- Partitivos.
- Contractés.
  
- ✓ Adjetivos:
  - Calificativos.
  - Demostrativos.
  - Posesivos.
  
- ✓ Pronombres personales.
  - Sujeto.
  - Complemento.
  
- ✓ Interrogación
  - Pronombres.
  - Adjetivos.
  - Adverbios.

- ✓ Negaciones.
  
- ✓ Tiempos verbales.
  - Presente.
  
  - Futuro próximo
  
  - Imperativo.
  
  - Condicional, (en fórmulas de cortesía).

## PAUTAS METODOLÓGICAS

Se utilizarán los recursos didácticos que se estimen convenientes y que sirvan de apoyo a las distintas unidades temáticas del programa, priorizando la utilización de **documentos auténticos**.

Se crearán las instancias para la realización de dramatizaciones, juegos de roles, proyección de videos, visitas didácticas.

Se propiciarán las **reuniones de coordinación** con los docentes de Práctica Profesional y de otras asignaturas.

### Carga Horaria

El docente distribuirá, según su punto de vista, la carga horaria que considere pertinente para cada unidad temática.

---

## PAUTAS DE EVALUACIÓN

Se realizarán evaluaciones en base al REPAG correspondiente al curso teniendo en cuenta las competencias desarrolladas y que representen los conocimientos adquiridos en el marco de un servicio gastronómico (cocina – sala – bar), valorando tanto el trabajo individual como en equipo.

## COMPETENCIAS DE EGRESO

- ✓ En actos de comunicación, demostrar las destrezas y habilidades adquiridas durante el curso y su aplicación pertinente.
- ✓ Interpretar, crear y saber explicar recetas gastronómicas, utilizando lenguaje y códigos de la especialidad.
- ✓ Analizar y procesar información para confeccionar fichas técnicas.
- ✓ Potenciar resultados y crecimiento individual a través del trabajo en equipo de manera responsable, apostando a la capacidad de iniciativa, a la resolución de problemas, a la eficiencia y eficacia en el desempeño de su vida profesional.

## BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA AL DOCENTE

M. DANY – J.R. LALOY	1980	Le français de l'hotellerie et du tourisme Ed. Hachette
LAROUSSE	1998	Larousse gastronomique Ed. Larousse
LAROUSSE	1998	Petit Larousse de la cuisine. Ed. Larousse

MARIA LATIFI	1993	l'hotellerie en français Ed. Didier / Hatier
RAYMOND LICHET	1974	Cuisine facile en français facile Ed. Hachette
RAYMOND LICHET	1976	Les français a table Ed. Hachette
MICHEL MAINCENT	1987	Technologie culinaire Ed. B P I
MICHEL MAINCENT	1987	Travaux pratiques de cuisine Fiches techniques de fabrication Ed. B P I
ANNIE MONNERIE – GOARIN	1989	Bienvenue en France Ed. Didier / Hatier
S. MORRIS – L. MACKLEY	1998	Saveurs. Epices et condiments Ed. Larousse
H. RENNER – G.TEMPESTA	1992	Le français de l'hotellerie et de la res- tauration. Ed. CLE Internacional
COLECCIÓN REVISTA		Cuisine et Vins de France Ed. Marie – Claire Album S.A.

<b>CÓDIGO DEL PROGRAMA</b>					
<b>Tipo de curso</b>	<b>Plan</b>	<b>Orientación</b>	<b>Área</b>	<b>Asignatura</b>	<b>Año</b>

**A.N.E.P.**

**Consejo de Educación Técnico Profesional**

**Educación Media Profesional**

**en Gastronomía**

**Orientaciones:**

- **Barman**
- **Sala Bar**

**ASIGNATURA: Enología**

**Segundo año (2 horas semanales)**

**Plan 2004**

## ENOLOGÍA

### Perfil de egreso

Las competencias adquiridas en este curso le permiten al egresado:

- identificar y cumplir estrictamente las normas de higiene alimentaria, de útiles, máquinas y herramientas del local.
- identificar y cumplir estrictamente las normas de seguridad, personal y ambiental.
- realizar las operaciones de apertura y cierre del servicio.

Para cada titulación en la que se encuentra el área enología y elaboración de bebidas se distinguen los siguientes perfiles específicos:

### Barman

Operario calificado en bar; prepara y sirve infusiones y bebidas con o sin alcohol, simples o combinadas, incluyendo coctelería internacional, así como canapés, sandwiches y platos combinados. Organiza y controla el desarrollo del servicio de un bar o una cafetería.

### Sala-bar

Operario calificado en sala-bar; realiza la "mise en place"; las operaciones de montaje y puesta punto requeridas en las instalaciones de restaurante y bar y el servicio simple de mesa con o sin ayudante.

### Fundamentación:

En los últimos años en nuestro país ha habido un enorme desarrollo tecnológico en todos los procesos de cultivo del viñedo y de la elaboración y acabado de nuestros vinos. Este desarrollo ha venido a elevar de forma casi espectacular el nivel de calidad de los vinos y de su servicio en todo el Uruguay. En este contexto es clara la necesidad, para quien trabaja en el área de servicios gastronómicos, adquirir los conocimientos en el área enológica que resultan básicas y es de gran importancia que los procesos formativos consoliden estas competencias fundamentales.

La enología hoy es una compleja ciencia basada principalmente en los fenómenos químicos y físicos que afectan a la uva y el vino. El curso de enología y elaboración de bebidas es el que proporciona los conocimientos necesarios para que el alumno comprenda las características de los diferentes vinos, sus orígenes, su servicio, aunque sin entrar en complejos temas científicos, así como las características y orígenes de las bebidas en general.

### **Competencias generales:**

El área Enología y elaboración de bebidas brinda el marco teórico necesario, para capacitar al alumno para comprar, almacenar, administrar y recomendar los distintos tipos de bebidas. Así mismo es el soporte teórico inseparable y fundamental en lo que a bebidas en general y al vino más específicamente se refiere para la práctica profesional de Barman y de Sala-bar.

### **Competencias específicas:**

En el curso el alumno adquiere las siguientes competencias específicas:

- Identifica las diferentes bebidas sin alcohol, conoce su clasificación y las formas de preparación.
- Reconoce los distintos procedimientos aplicados a la elaboración de bebidas: fermentación, pasterización, maceración, clarificación, destilación, rectificación y añejamiento.
- Adquiere los principios básicos de enología, a saber tipos, clasificación y técnicas de elaboración de los distintos tipos de vinos.
- Incorpora los términos técnicos relativos a la elaboración, almacenamiento, rotulación y servicio de bebidas.
- Conoce sobre la normativa para las bebidas alcohólicas y las específicas para vinos, tanto nacionales como internacionales.

### **Competencias transversales:**

Las mismas comprenden el desarrollo de la autocrítica, autoevaluación y coordinación del trabajo en equipo.

## Contenidos programáticos

### Unidades

- I. Bebidas analcohólicas
- II. Bebidas alcohólicas
- III. Bebidas fermentadas
- IV. Bebidas destiladas

### UNIDAD I:

#### Bebidas analcohólicas

##### Generalidades

El mozo y/o barman realiza la preparación y servicio de una gran variedad de bebidas analcohólicas, por lo que es de vital importancia el conocimiento de las mismas y las características de estas ya que las sirven simples a combinadas.

##### Competencias a desarrollar

Identifica las diferentes bebidas sin alcohol, conoce su clasificación y las formas de preparación.

Reconoce las características de cada tipo de bebida y sus posibles combinaciones

##### Temario

Origen, historia y clasificación de:

- Infusiones: café, té y mate.
- Jugos, zumos, refrescos y jarabes.
- Licuados
- Cremas, salsas y caramelos.
- Sorbetes, helados y macedonias.

##### Actividades

Coordinación con la práctica profesional de barman/sala-bar para la preparación de al menos una bebida de cada tipo de las desarrolladas teóricamente en clase.

Visita didáctica.



## **UNIDAD II:**

### **Bebidas alcohólicas**

#### Generalidades

El mozo y/o barman prepara y sirve una diversidad de bebidas alcohólicas por lo que debe tener el fundamento teórico de los diversos métodos generales aplicados en la elaboración de las diferentes bebidas.

#### Competencias a desarrollar

Reconoce los distintos procedimientos aplicados a la elaboración de bebidas: fermentación, pasterización, maceración, clarificación, destilación, rectificación y añejamiento.

Reconoce las características de cada tipo de bebida, su graduación alcohólica, sus posibles combinaciones y la graduación final de la mezcla de bebidas analcohólicas y alcohólicas.

#### Temario

- Características generales: origen, historia, graduaciones.
- Características de los procesos generales aplicados a las elaboraciones:
  - Fermentación
  - Pasterización
  - Maceración
  - Técnicas de clarificación
  - Destilación
  - Rectificación
  - Añejamiento
  - Otros

#### Actividades

Análisis de las ventajas y desventajas de los distintos procedimientos en lo que al servicio de las bebidas se refiere.

Visita didáctica a Planta de elaboración.

## **UNIDAD III:**

### **Bebidas fermentadas**

#### Generalidades

La existencia de un enorme desarrollo tecnológico en todos los procesos de cultivo del viñedo y de la elaboración y acabado de vinos hace imprescindible para quien trabaja en el área de servicios gastronómicos, adquirir los conocimientos básicos en el área de la enología.

#### Competencias a desarrollar

Reconoce los fenómenos químicos y físicos que afectan a la uva y el vino. Identifica los diferentes vinos, sus orígenes, su servicio, aunque sin entrar en complejos temas científicos, así como las características de las diferentes elaboraciones. Incorpora los términos técnicos relativos a la elaboración, almacenamiento y rotulación del vino.

#### Temario

- La vid y el vino:
  - Principales regiones vitivinícolas nacionales y mundiales, la filoxera y sus soluciones.
  - definición y objetivo de la enología y evolución de las técnicas enológicas.
  - Planta elaboradora (Bodega). Sectores que la componen:
    - Fermentación.
    - Conservación y añejamiento.
    - Envasado.
    - Expedición.
  - La planta de la vid. Partes constitutivas del racimo, bayas y escobajo; partes constitutivas de la baya, hollejo, pulpa y semillas. Componentes químicos y su función fisiológica de cada parte constitutiva y su importancia en la calidad de los vinos. Variedades de uvas.

- Madurez tecnológica de la uva y su importancia en la fermentación, análisis que se le realizan a los mostos, importancia de la acidez y el contenido de azúcar.
- Recipientes vinarios. Distintos materiales utilizados, piletas de hormigón, cascos de madera, recipientes de fibra de vidrio o acero inoxidable. Ventajas y desventajas de cada uno y métodos de limpieza de los mismos.
- Proceso de elaboración:
  - Estrujado, distintos métodos, maquinaria utilizada, temperatura de la uva en el estrujado, sulfitado.
  - Fermentación, posibles correcciones al mosto, acción de las levaduras, pie de cuba, fermentación con y sin hollejos control de tiempo y temperatura. Maceración cuando corresponde. Remontajes. Vino tinto, rosado, blanco y clarete.
  - Descube, objetivo y momento de la realización. Prensado de los orujos y vino de prensa.
  - Trasiego. Clarificación. Filtrado. Materiales y equipos.
- Corte de vinos. Normativa y objetivos.
- Nociones sobre enfermedades de los vinos. Flor, picado acético, picado láctico, fermentación del ácido tartárico, grasa y enfermedades no comunes.
- Tipos de vino común, tinto, clarete, rosado y blanco. Tipos de vino de calidad preferente, vino con Botrytis, denominación de origen de acuerdo a las normas OIV. Normas legales nacionales e internacionales para la comercialización.
- Añejamiento. Cambios fisico-químicos del procesos
- Otras elaboraciones, vinos generosos (jerez, vermouth, oporto), vinos espumosos (método clásico, método Granvás y gasificación)
- Envasado. Llenado, tipos de envases y corchos. Etiqueta, capsulado, estampillado.

- Carta de vinos, objetivos de la misma. Calidad del vino a través de la determinación sensorial.
- Cerveza
  - Origen e historia
  - Materias primas para la cerveza, cebada malteada, arroz, trigo y otros.
  - Proceso de elaboración clásico a partir de la cebada.
    - Germinación
    - Tostado
    - Malteado
    - Fermentación
    - Envasado

### Actividades

Visita didáctica a la Escuela Técnica de Vitivinicultura de UTU.

Visita didáctica a Planta de elaboración de vinos (Bodega).

Visita didáctica a Planta de elaboración de cerveza.

Visita didáctica a locales de expedición de estas bebidas.

Análisis de las ventajas y desventajas de los distintos métodos de almacenamiento en el comercio, propuestas para el correcto almacenamiento y servicio con las características de el local visitado.

## **UNIDAD III: Bebidas destiladas**

### Generalidades

Resulta de vital importancia para quien trabaja en el área de los servicios gastronómicos el conocimiento de las diferentes bebidas alcohólicas que se encuentran en nuestro mercado, así como la metodología de elaboración de las mismas.

### Competencias a desarrollar

Reconoce los distintos procedimientos aplicados a las bebidas destiladas

según su origen a saber: fermentación, pasterización, maceración, clarificación, destilación, rectificación y añejamiento.

Adquiere los principios básicos de tipificación de una bebida destilada y técnicas de elaboración de los distintos tipos de bebidas destiladas según se origen.

Incorpora los términos técnicos relativos a la elaboración, almacenamiento, rotulación y servicio de bebidas.

Conoce sobre la normativa para las bebidas alcohólicas y las específicas para vinos, tanto nacionales como internacionales.

### Temario

- Bebidas destiladas
  - Esquema general de elaboración
  - Particularidades según el origen
    - de uva, Brandy, Cognac y otros
    - de orujos, Grappa y otros
    - de cereales, Whisky, Ginebra, Gin, Vodka y otros
    - de caña de azúcar, Ron, Caña y Espinillar

### Actividades

Visita didáctica a Planta de elaboración de bebidas destiladas (ANCAP).

## **Estrategias metodológicas**

El docente brinda el marco teórico correspondiente a cada unidad utilizando distintas estrategias y medios didácticos. Así mismo el docente debe fomentar la búsqueda por parte del alumno de información ampliadora de cada tema, siendo parte de la programación del curso instancias donde el alumno exponga en clase la información encontrada. Dentro de cada unidad el docente debe destinar áreas específicas donde el alumno tiene la responsabilidad de la búsqueda y exposición en clase de dichas áreas.

El docente debe racionalizar el tiempo de clase de manera de dar a cada tipo de bebida el tiempo necesario en clase siendo la vid y el vino un sesenta por ciento del contenido total de programa del curso.

El docente creará responsabilidad en el alumno sobre el cuidado y manejo de cada tipo de bebida, fomentará la autoevaluación en clase sobre su conocimiento de los diversos procesos de elaboración y su aplicación práctica. Incluirá clases prácticas en coordinación con la Práctica Profesional de SALA-BAR y BAMAN de degustación de vino y otras bebidas. En todo momento el docente vinculará el marco teórico con la aplicación en el área de práctica profesional.

## **Evaluación**

Se realizarán evaluaciones continuas y formativas a lo largo del curso. Deberá ser reflexiva y valorativa, el alumno debe utilizar la autoevaluación para evaluar su propio aprendizaje, mediante las guías dadas por el docente.

## **Bibliografía para el alumno y el docente**

Diccionario de Hostelería, Ed. Paraninfo, Jesús Felipe Gallego, Ramon Peyrolon Melendo. 2ª edición 1997

Manual Práctico de Cafetería y Bar, Ed. Thomson Paraninfo, Jesús Felipe Gallego.

Manual práctico de restaurante. Ed. Thomson Paraninfo, Jesús Felipe Gallego.

Conocer para valorar. Primera guía de vinos del Uruguay. Estela de Frutos. Ediciones Trilce 1995.

<b>CÓDIGO DEL PROGRAMA</b>					
Tipo de Curso	Plan	Orientación	Área	Asignatura	Año

**ANEP**

Consejo de Educación Técnico Profesional

**Educación Media Profesional**

Gastronomía: Barman

**INGLÉS APLICADO**

**Primer año (3 horas semanales)**

**Plan 2004**

## **FUNDAMENTACIÓN**

La E.M.P. (F.P.S.) apunta al desarrollo de habilidades y destrezas en los educandos que les permita el ingreso al mundo del trabajo con certificación profesional según la especialidad.

El objetivo de esta educación, integral e integradora de los conocimientos, es lograr el dominio de competencias "comunicativas" en lo lingüístico, sociolingüístico y discursivo. También en las competencias "expresivas": reconocimiento, comprensión, transformación y construcción de significados culturales y tecnológicos a fin de desarrollar la creatividad, el juicio crítico y el manejo de material auténtico, y que promueva el aprendizaje y la transposición de conocimientos adquiridos en otras asignaturas.

Para el logro de dicho fin, el dominio de la lengua inglesa es fundamental puesto que le permitirá acceder a bibliografía técnica según las distintas especialidades, buscar información en redes (comunicarse vía correo electrónico), interpretar la realidad y manejar el idioma exitosamente acorde a las necesidades de cada orientación.

## **OBJETIVOS GENERALES**

El alumno debe adquirir las competencias lingüísticas para desarrollar estrategias que le permitan comunicarse a través del idioma y aplicar destrezas en diferentes situaciones laborales.

Esta formación apunta a grandes retos: acercarnos a una educación crítica, de calidad, que contribuya al desarrollo equitativo donde importe el pensamiento, el sentimiento y la capacidad de enfrentarse a nuevos paradigmas.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- 1) Lograr la adaptación a las distintas expectativas y escenarios personales y profesionales, en realidades cambiantes y transformaciones laborales según las situaciones directas que se suscitan en la tarea diaria.
- 2) Promover el desarrollo personal y la libre elección de profesión u oficio y la satisfacción de las necesidades tanto del barman como del cliente.
- 3) Capacitar para la actividad profesional y aplicar el conocimiento en tareas prácticas.
- 4) Promover la formación en calidad.
- 5) Favorecer la comunicación oral y entablar diálogos que le permitan informar al cliente de los ingredientes de cada uno de los tragos, su origen, y de los bocaditos que pueden acompañar su bebida.



- 6) Promover el acceso al empleo y a la participación activa en la vida social, cultural y económica.
- 7) Desarrollar el proceso de toma de decisiones, juicio ponderativo y profundidad cognoscitiva.
- 8) Alcanzar la capacidad para trabajar autónomamente.
- 9) Voluntad de éxito
- 10) Brindar las herramientas para lograr autocrítica y evaluación eficaz.

## **PROPUESTA METODOLÓGICA**

El trabajo en el aula busca que el alumno adquiera las competencias lingüísticas, comunicativas y expresivas tanto en lo escrito como el lo oral y pensar en el idioma inglés como lengua extranjera.

En los últimos años, ha habido un cambio en los aspectos metodológicos poniéndose énfasis actualmente en que el punto básico inicial de una clase es la tarea ("task"), (actividad de aula en la cual los alumnos utilizan el idioma como forma de obtener un propósito real). El idioma es el instrumento para llevar a cabo esa tarea. Una secuencia de tareas es la unidad organizadora del trabajo de clase siendo dichas tareas las que generan el lenguaje a ser utilizado y no viceversa.

Por lo tanto, los docentes indicarán a sus alumnos que lleven a cabo una serie de tareas para las cuales ellos necesitarán aprender y utilizar algunos puntos específicos de la lengua extranjera. De esta manera, el Task Based Learning es una de las estrategias metodológicas que se basa en una secuencia de tareas y permite que el alumno participe de las mismas sintiéndose integrado y motivado en la actividad del aula utilizando el idioma extranjero. El docente puede ser ecléctico en el momento de elegir las estrategias al planificar su curso.

A modo de ejemplo, detallamos algunas de las tareas a llevarse a cabo en clase:

**LECTURA:** predecir, extraer la idea: general, específica; asociar palabras, inferir, identificar: géneros, estructuras, lenguaje figurativo, organizar información

**ESCRITURA:** hacer un borrador; resumir; seleccionar; producir pequeños textos: mapas semánticos, redes; expresar su opinión; ordenar información; tomar notas

**ORAL:** diferenciar; completar ideas; clasificar; ver un video y solicitar y dar opinión; expresar ideas; analizar diagramas; realizar entrevistas; asumir roles; identificar contexto; desarrollar un propósito; mantener un diálogo/conversación; expresar ideas; obtener información; responder a un estímulo

AUDITIVA: para determinar un propósito; detectar la idea principal; inferir; obtener información específica, distinguir fonemas; identificar actitudes; identificar la entonación; tomar nota

Los cursos de ESP se desarrollan a través de la necesidad de logros que identifican las tareas ( tasks ) que el educando deberá desempeñar dentro de cada contexto guiados por el docente del idioma.

Entonces, el rol del docente es la selección del material y actividades, lograr el pasaje desde el texto a la tarea y enseñar el vocabulario en cada contexto correspondiente, no aislado, de manera que el educando vea y adquiera dicho vocabulario como un todo, no compartimentado, con material auténtico.

Es fundamental que el docente sea capaz de analizar necesidades, logre distintos niveles, fije objetivos claros y alcanzables, seleccione y adapte material, planifique, sea creativo y oriente al educando en cada medio.

Se debe tener claro que los logros son fundamentales, que el educando adquiera las competencias necesarias para tener un buen desempeño en el futuro, para ello el docente debe estar familiarizado con el vocabulario de cada área, coordinar con los docentes del área tecnológica y lograr acuerdos para evitar la repetición de contenidos. Esta bibliografía es tentativa, cada docente debe investigar y seleccionar según los educandos y las orientaciones.

## **CONTENIDOS**

Si bien se ha instrumentado un listado de los contenidos, cada docente debe evaluar los conocimientos previos para realizar la planificación del curso a dictar y realizar un repaso de no menos de 4 semanas para realizar la evaluación diagnóstica.

Además, no se debe dejar de lado el interés de los alumnos según la orientación y coordinar con los docentes del espacio tecnológico.

Por otra parte, es fundamental exponer al alumno al idioma en todas las instancias del proceso de enseñanza y aprendizaje.

COMPETENCIA	COMPETENCIAS ESPECÍFICAS	CONTENIDOS		Actividades sugeridas	Evaluación sugerida
		Abordaje Metodológico	Temas		

<p>Listen Think Speak Read Understand Use specific vocabulary Write</p>	<p>Convey meaning Understand specific texts Use specific language Summarize short passages Global translation Analyze technical vocabulary Select, adapt and produce ESP material for reinforcement Develop speaking abilities</p>	<p>1) T.B.L. 2) <b>Teachers can also be eclectic using different strategies to reach the goals.</b></p>	<p><b>Revision:</b> *<b>identification, social formulae</b> *<b>Possession,</b> *<b>Imperative,</b> <b>give instructions</b> *<b>Modals: can, must, mustn't, Should</b> *<b>Present and Past Continuous</b> *<b>Simple Present, Past and Future</b> *<b>Frequency adverbs in</b> *<b>Simple Present,</b> *<b>Simple Past</b> *<b>Simple Future</b> *<b>To be going to</b> *<b>Pronouns: personal, possessive objective,</b> *<b>Adjectives: Comparatives and superlatives</b> <b>Irregular adjectives</b></p> <p><b>INTRODUCE:</b> <b>Polite requests</b> <b>Present Perfect</b> <b>Frequency adverbs in simple present</b> <b>Adjectives: comparative, superlative, equality (flavour)</b> <b>Apology and claims</b></p>	<p>Classify Order Jigsaw Predict Self-evaluation Infer Diagram Cooperate Role-play Practise Summarize Compare and contrast Brainstorm Get main idea Solve problems Read technical journals Reading strategies: skim and scan Recognize ESP Share personal experience Use of dictionary Read and write different commercial letters.</p>	<p>Diagnostic, integral, formative, continuous, specific, Systematic, holistic, summative, guided throughout the whole year.</p>
---	--	---	---	---	--

COMPETENCIA	COMPETENCIAS ESPECÍFICAS	CONTENIDOS		Actividades sugeridas	Evaluación sugerida
		Abordaje Metodológico	Temas		
			<b>If clauses 1<sup>st</sup> type.</b> <b>Passive Voice (exposure)</b> <b>Fillers</b> <b>Linkers: first, then, later, after that, finally, Because, so, but, and</b>		

ESP – English for Special Purposes

## EVALUACIÓN

La evaluación desempeña una función formativa importante en los procesos de aprendizaje y tiene para el docente un lugar de privilegio ya que mediante ella puede recapacitar respecto de su propuesta de enseñanza; en tanto que es el propio alumno el que pondera su progreso al construir su evaluación, diferenciando producciones y reconociendo las dificultades que enfrenta para adquirir las competencias.

Esta evaluación implica la comparación entre los objetivos impuestos a una actividad intencional y los resultados que produce. Esto supone la evaluación del contexto (los objetivos, sus posibilidades, sus condiciones y medios de realización), de las necesidades inherentes al proyecto (puesta en práctica de los recursos y de los medios), de procesos (estudio de los datos sobre los efectos que produjeron los métodos empleados, su progresión, dificultades y comparación para tomar decisiones) y del producto (medición, interpretación y juicio acerca del cumplimiento de los objetivos).

Es decir, que la evaluación es para el docente un acto de construcción de conocimiento en el que no compara lo incomparable sino que cada alumno, a partir de conocer la buena resolución -la del experto-, construye su propio conocimiento referido a su actuación, contemplando sus descubrimientos y sus dificultades.

Al docente le preocupa la acción éticamente comprometida de la evaluación más que el afán por la objetividad, actuando al servicio de quienes aprenden. Con respecto al profesor para seguir mejorando en su quehacer docente, y al alumno en su necesidad de asegurar el aprendizaje que le abre las puertas para la inclusión y la participación en los bienes culturales y científicos.

Además, debemos considerar que el docente no sólo evalúa, sino que emite un juicio de competencia en los cursos de Educación Media Profesional, el cual puede ser: a) competente ó b) todavía no competente. Si es competente significa que ha cubierto con todas las evidencias exigidas y por lo tanto se procederá a gestionar su certificación en las competencias adquiridas; en tanto que el que todavía no es competente apunta que no ha cubierto con el total de las evidencias exigidas.

Así, resultando, para que dicha evaluación sea coherente, fructífera y representativa de los contenidos impartidos y las competencias adquiridas, deberá ser constitutiva de las prácticas pedagógicas mediante el encuentro entre el proceso de enseñar y el de aprender. **Se sugiere que se realicen, por lo menos, cinco evaluaciones escritas en el año lectivo.**

### **BIBLIOGRAFIA PARA EL ALUMNO**

**Mc Nulty , Henry (1993) Vogue Cocktails –Conde Nast Books, London**  
**Beazley, Mitchell (1994) Michael Jackson´s COCKTAIL BOOK, London**  
**English Dictionary**  
**Spanish-English Dictionary**

### **BIBLIOGRAFIA PARA EL DOCENTE:**

Chevallard, Y (1977) "La Transposición Didáctica", Buenos Aires, Aique  
Sacristán, Gimeno y otros (1992) "Comprender y Transformar la enseñanza", Madrid, Morata.  
Harmer, J (1994) "The Practice of English Language Teaching" (2nd. Edition) Haroe: Longman  
Harris, M and McCunn, P (1994) "Assessment", Oxford Heinemann  
Santos Guerra, M. (1990), "Evaluación educativa" Madrid, Morata  
Lafourcade, Pedro "Evaluación de Unidades Educativas sobre la base de logros" México, Editorial Trillas  
Ribé, R & Vidal, N., (1994) "Project Work", Oxford, Heinemann  
Ribé, R & Vidal, N., (1994) "Planning Classroom", Oxford, Heinemann  
Spencer, L.M. & Spencer, S.M. (1993) "Competence at work: Models for Superior Performance" New York, John Willey & Sons.  
Willis, J (1996) "Challenge and Change in Language Teaching", London, Heinemann  
Wood, Neil "Business and Commerce" Oxford, Oxford University Press  
**The Oxford-Duden Pictorial Spanish & English Dictionary Oxford London English Dictionary**

**WEB SITES RECOMENDADAS:**

[www.campus-oei.org/pensariberoamerica](http://www.campus-oei.org/pensariberoamerica)  
[www.globalenglish.com](http://www.globalenglish.com)  
[www.gsn.org](http://www.gsn.org)  
[www.eslhouse.com](http://www.eslhouse.com)  
[www.howstuffworks.com](http://www.howstuffworks.com)  
[www.findarticles.com/Pl/index.jhtml](http://www.findarticles.com/Pl/index.jhtml)  
[www.geocites.com/Kurtracy](http://www.geocites.com/Kurtracy)  
[www.cortland.edu/root/flteach/flteach.html](http://www.cortland.edu/root/flteach/flteach.html)  
[www.fln.vcu.edu/ld.html](http://www.fln.vcu.edu/ld.html)  
[www.tesol.org](http://www.tesol.org)  
[www.aitech.acjp/iteslj/](http://www.aitech.acjp/iteslj/)  
<http://iteslj.org/products/360bd>

Comisión Programática de los Programas de Inglés 2004:  
Inspector Antonio Stathakis  
Convocadas por Inspección: Profs: Susana Montaldo y Graciela Quijano  
Convocada por A.T.D.: Prof. Raquel Romano.

Montevideo, febrero 2005

<b>CÓDIGO DEL PROGRAMA</b>					
Tipo de Curso	Plan	Orientación	Área	Asignatura	Año

**A.N.E.P.**

**CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL**  
**EDUCACIÓN MEDIA PROFESIONAL**

**ASIGNATURA:**

**Legislación Aplicada al Sector Gastronómico**

**Primer Año (2 horas semanales)**

**Plan 2004**



## LEGISLACIÓN APLICADA AL SECTOR GASTRONÓMICO

### INTRODUCCIÓN

En el espacio curricular profesional de la Educación Media Profesional (E.M.P.), se encuentra la asignatura Legislación aplicada al Sector Gastronómico, constituyendo un trayecto de formación específica encaminado a facilitar que los alumnos construyan ciertas competencias transversales y específicas relativas a su desempeño profesional.

La asignatura introducirá a los estudiantes en el conocimiento de lo jurídico, con un enfoque teórico y práctico, a través de contenidos básicos y específicos, presentados en un orden secuencial, especialmente seleccionados, jerarquizados y contextualizados de forma tal que se encuentre en ellos las herramientas imprescindibles para el abordaje de temas y situaciones que puedan plantearse en el ámbito profesional.

El programa está incluido en un diseño curricular por competencias, debiendo tenerse presente que la conceptualización y el análisis de sus implicancias en el currículo, constituye un tema clave.

Es en función de ello que se entiende oportuno tener presente la conceptualización realizada por la Comisión de Reformulación de Diseño Curricular del C.E.T.P, quien reconociendo la polisemia del término en función de los diferentes ámbitos de estudio, ha entendido apropiado entender la competencia como: “ *... un aprendizaje construido, asociado al saber movilizar todos o parte de los recursos cognitivos y afectivos, de que dispone el individuo, para enfrentar situaciones complejas, familias de situaciones. Definir la competencia como un saber movilizar puede producir confusión en la medida que la movilización de recursos cognitivos no constituye una destreza específica, es decir no existe un saber movilizar universal, pero también es cierto que cada vez que el sujeto se enfrenta a una situación compleja, no responde totalmente espontánea, sino que se produce un proceso de acomodación, de adaptación en el que se emplea esquemas ya creados. Este proceso de construcción de la competencia o la competencia, permite organizar un conjunto de esquemas estructurados en red, los que movilizados facilitan la incorporación de nuevos conocimientos y su integración significativa a esa red. Esta construcción implica operaciones y acciones de carácter cognitivo, socio afectivo y psicomotor las que puestas en acción y asociadas a saberes teóricos o experiencias permiten las resoluciones de situaciones diversas ( Acuerdo de la Sala de Inspectores de CTP, Montevideo, 2003)*

Con ese sentido amplio, es posible concluir entonces que la competencia “ *opera como un elemento integrador entre un conjunto definido de aptitudes (metodológicas, comunicativas, técnicas y organizativas (y un conjunto de actitudes (participativas y personales) ...)*” permitiendo “ *...esencialmente relacionar información en forma selectiva y establecer estrategias para la*

*resolución de problemas...*” (Resoluciones de la ATD extraordinaria de octubre de 2002, Pág. 39 y 37)

## **FUNDAMENTACIÓN GENERAL**

El Derecho constituye una ciencia normativa que prescribe las formas de conducta externa del hombre, encausándola como deber ser, a efectos de hacer posible la coexistencia social. Siendo esa su finalidad, toda interacción social se encuentra enmarcada por un conjunto de reglas dirigidas al obrar humano, que pretenden orientarlo y buscan su cumplimiento.

De esa concepción se desprende el dinamismo y la necesaria vinculación de sus principios con las ideas imperantes en las sociedades organizadas, según su estado evolutivo, demostrando con ello que es imposible que se mantenga ajeno a las transformaciones que en ellas se originan.

En la actualidad, las transformaciones a las que está expuesto, tienen características especiales, debido a que las organizaciones sociales nacionales forman parte de un mundo conectado de múltiples maneras que permiten apreciar otras formas de ver las cosas, de pensar y de actuar que frecuentemente colisionan con las hasta ahora conocidas. Aparecen o se modifican las formas de relacionamiento individual y colectivo, coexisten fenómenos entendidos hasta ahora como inconciliables con la idea de justicia, como el poder, la corrupción, la crisis, la inestabilidad financiera, la pérdida de fuentes de trabajo, la precarización del empleo, entre otras, que impactan fuertemente en nuestras vidas.

Estos aspectos coadyuvan a minar las bases de la credibilidad de la población en sus autoridades e instituciones para resolver estas nuevas situaciones, creando un marco de incertidumbre y pesimismo sobre el presente y el futuro.

En ese contexto debemos recordar que si bien la justicia y los demás valores jurídicos representan el criterio axiológico que debe inspirar el Derecho, la seguridad, sin ser el fin supremo, es su razón de ser. A pesar de los diversos sistemas políticos y filosóficos, es indiscutible que la función del Derecho es asegurar las condiciones o fines sociales que la organización social reputa de indispensable realización.

Es por ello que la educación y particularmente la educación en Derecho, es un elemento imprescindible a efectos de generar condiciones favorables para promover el respeto de los derechos humanos, mejorar la calidad de vida de los ciudadanos y favorecer las actitudes democráticas. Es fuente de herramientas para el desarrollo del individuo en sociedad, preparándolo para la sociedad del conocimiento, para el trabajo, generando actitudes que le permitan encarar situaciones de inestabilidad e incertidumbre de forma creativa, responsable y crítica.

## **OBJETIVO GENERAL**

Propiciar en los estudiantes la formación jurídica adecuada que les permita construir las competencias necesarias para desarrollar con solvencia la actividad profesional.

## **FUNDAMENTACIÓN ESPECÍFICA**

La creciente trascendencia y desarrollo de los servicios vinculados a la alimentación en diferentes ámbitos plantea nuevas exigencias en el desempeño técnico profesional de sus operadores, quienes además de estar informados sobre las normas que regulan la actividad y su desempeño, necesitan emplear conocimientos técnico - prácticos como instrumentos para adquirir una capacidad de análisis suficientes, que les permita reconocer y resolver eficazmente diferentes situaciones. Estas metas son las que se procuran alcanzar con el desarrollo de los ejes temáticos propuestos, sin descuidar la formación en valores como contribución al desarrollo pleno e integral del individuo.

## **SUGERENCIAS METODOLÓGICAS**

Cada estudiante y cada grupo de estudiantes se encuentra afectado por una serie de circunstancias, cuyo conocimiento resulta imprescindible detectar a fin de adecuar el desarrollo del curso. Por esa razón, el programa no puede ser interpretado siempre de la misma manera, sino que variará en función de las características particulares del grupo al que acceda el Docente.

El curso tendrá un enfoque teórico práctico, coordinando con otras disciplinas curriculares, en procura de recrear situaciones que puedan plantearse en el ámbito profesional. Para ello el Docente deberá vivenciar los contenidos programáticos a través de una abundante ejemplificación y una batería de estrategias que permitan su abordaje y la motivación del alumno.

En cuanto a los distintos roles a desempeñar, al Docente le corresponde el de facilitador, orientador del aprendizaje y de organizador de la enseñanza, debiendo reflexionar permanentemente acerca de su práctica. Deberá valorar la cooperación, el trabajo en equipo, así como los aspectos conceptuales, procedimentales y actitudinales imprescindibles para la construcción de las competencias buscadas. A los alumnos, por su parte, les corresponde el rol de protagonistas del aprendizaje, en la construcción de nuevas competencias.

Así como no existe un único método de enseñanza, ni una sola forma de aprender, a priori no es posible descartar ninguna estrategia metodológica. Se sugiere estrategias activas, variadas y flexibles que fomenten el trabajo grupal y de taller, visualizado como espacio de interacción donde se recrean los conocimientos, se confrontan posiciones y se potencia el crecimiento personal y profesional.

Asimismo se deberá además fomentar la autonomía intelectual, el pensamiento crítico reflexivo y la creatividad, potenciando las técnicas de indagación e investigación, así como la transferencia de lo aprendido. El enfoque interdisciplinario permite una integración didáctica que aporta variantes a las didácticas específicas, resultando imprescindible para demostrar la

convergencia de los múltiples aportes disciplinarios. Por ello, será necesario la coordinación, entendida como espacio de reflexión conjunta del colectivo docente

## EVALUACIÓN

En una pedagogía de situaciones problema, el alumno debe ser invitado a manifestar sus dudas y a explicitar sus razonamientos, a efectos de que tome conciencia de su manera de comprender y comunicar.

Para ello la evaluación deberá ser: diagnóstica ( a partir de los conocimientos previos); formadora ( promover la asimilación de los conceptos, procedimientos y actitudes necesarias para la construcción de competencias, donde los errores sean fuente de retroalimentación); c) orientadora (que involucre a los alumnos, valore la cooperación y permita la autoevaluación); continua (que se desarrolle en todo el proceso de enseñanza aprendizaje) y variada (en cuanto a los instrumentos a utilizar, aunque todas deberán llevar a la práctica los saberes teóricos)

## CONTENIDOS PROGRAMÁTICOS

Ejes Temáticos	Contenidos básicos	Bibliografía para el Docentes	Bibliografía para el Alumno
<b>I. Nociones Introductorias</b>	+ Estado de Derecho (caracteres) + El Ordenamiento jurídico nacional (estructura y principios)	+ Introducción al Derecho de Eduardo Jiménez de Aréchaga	+ Introducción al Derecho de Enrique Véscovi.
<b>II. Consumo y las relaciones de consumo</b>	+ Noción de consumo + Los bienes y Servicios + La relación de consumo (concepto, sujetos y caracteres) + La protección del consumidor (derechos básicos, la oferta, la publicidad y prácticas abusivas) + Órganos de control y fiscalización (cometidos y facultades sancionatorias) + La protección del consumidor en el ámbito regional (breve referencia)	+ Consumidores – análisis exegetico de la Ley 17.250 de Dora Zafiro  + Ley 17.243 (Art.13, 14 y 15)  + Consumidor en el Margo de la Legislación Nacional y la Integración Regional	+ Introducción a la noción de consumo de Michel Arrighi (Cuadernos de la Facultad de D y S.S N°17)  + Constitución de la República (Art. 7,8,1, 24, 25,29,39,68,69,79,71,7 2)  + Derecho del Consumidor de Aníbal Cagnoni
	+ El reglamento Bromatológico Nacional ( concepto, normas habilitantes,	+ Reglamento Bromatológico Nacional – Dec. 315/94 IMPO (Diario Oficial –	+ Reglamento Bromatológico Nacional Dec. 315/94 ( capítulo 1, sección 1 a 4;

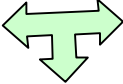
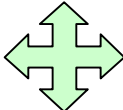
<p style="text-align: center;"><b>III. Bromatología y Derecho Alimentario</b></p>	<p>fundamentos, fuentes, normas aplicables en subsidio y objetivos) + El ámbito de aplicación del Reglamento Bromatológico Nacional, procedimientos, infracciones y Sanciones) + Conceptos básicos (definiciones) + Características de los alimentos, procedimientos de conservación, rotulación y aditivos (conceptos básicos) + Requisitos para la manipulación de alimentos: habilitaciones, registros; prohibiciones y exigencias para las personas (conceptos generales) + Aspectos más importantes para la industrialización, fraccionamiento y transporte de alimentos + Principales disposiciones sobre comercialización, preparación y servicios de alimentos (características locativas y venta en la vía pública)</p>	<p>separata) + Ley 9515 de 22/10/35  + Derecho Alimentario y Municipios ( Modificaciones incorporadas al Reglamento Bromatológico Nacional por el Decreto 27235 de 23/9/96 de la IMM) de Gastón Casaux,  + Tendencias actuales del Derecho Alimentario de Gastón Cassaux</p>	<p>capítulo 5, sección 1 a 6; capítulo 7; capítulo 8, secciones 1 y 2; capítulo 9 secciones 1 y 2; capítulo 10, sección 1 y capítulo 11)  + Ordenanzas Municipales</p>
<p style="text-align: center;"><b>IV. Legislación laboral</b></p>	<p>+ El trabajo como fenómenos social y como derecho humano (nociones) + El Derecho del trabajo (concepto, principios y principales caracteres) + La relación laboral y el contrato de trabajo (concepto, diferencias, requisitos y principales modalidades contractuales) + Los sujetos de la relación laboral</p>	<p>+ Constitución de la República  + Derecho del Trabajo de Héctor Hugo Barbagelata (T. 1, V. 1 y 2)  + Contratación laboral de Julio Ramos Olivera  + Prescripción de los créditos laborales de Héctor Babace</p>	<p>+ Constitución de la República ( Art. 7, 33, 36, 38, 39, 44, 53 a 57 y 67)</p>

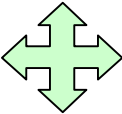
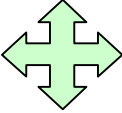
	<p>(derechos y obligaciones)                  + El cese de la relación laboral (renuncia, abandono y despido)                  + Prescripción de los créditos laborales                  + Contralor administrativo (documentos y sanciones)                  + Breves nociones sobre los seguros de desempleo, enfermedad común y de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales                  + Breves nociones sobre seguridad Social (concepto, beneficiarios, beneficios, órganos involucrados e importancia de la historia laboral)                  + Convenios colectivos y negociación colectiva ( concepto, caracteres generales; sujetos; la libertad sindical y principales medios de presión)</p>	<p>+ Accidentes de trabajo y enfermedades profesionales de Héctor Babace                   + Contenido de los convenios colectivos de Barbagelata; Rosenbaum y Garmendia                   + El derecho de la huelga de Santiago Pérez del Estillo                   + Sindicatos en libertad sindical de Oscar Hermida</p>	<p>+ Manual práctico de normas laborales de Santiago Pérez del Castillo</p>
<b>V. Turismo</b>	<p>+ El turismo y el turista ( conceptos jurídicos)                  + Importancia de la actividad turística y rol del Estado                  + Los prestadores de servicios turísticos relacionados con los servicios gastronómicos (conceptos, caracteres y requisitos)                  + Nociones generales sobre el Medio Ambiente e impacto ambiental relacionado con el turismo</p>	<p>+ Ley 14.335 de 23/12/1974                   + La actuación del Estado en el ámbito turístico de autores varios en la Revista Uruguaya de Derecho Constitucional y Político N° 57                   + La protección del medio ambiente de Cristina Vázquez y Ruben Correa Freitas, en la Reforma Constitucional de 1997, capítulo II.</p>	<p>+ Constitución de la República (Art. 7, 32, 34, 44, 47, 72, 85 numeral 9 y 332)                   + Ley 14.335 de 23/12/1974                   + Ley 16.466 de 19/1994</p>

### OTRAS FUENTES DE INFORMACIÓN Y ASESORAMIENTO

Portal del Estado Uruguayo [www.uruguay.com](http://www.uruguay.com)

## BASES DE COMPETENCIAS Y CRITERIOS DE REALIZACIÓN

Transversales	Específicas del Área	Específicas de la Asignatura	Ejes temáticos	Criterios de realización
<p><b>Comunicación y expresión</b></p> <p>*</p> <p>Destreza en el uso del código lingüístico</p> <p>*</p> <p>Adecuación de los enunciados al contexto</p> <p><b>Científico Tecnológicas</b></p> <p>*</p> <p>Reconocimiento de la dualidad (beneficio – perjuicio) del desarrollo científico</p> <p>*</p> <p>Desarrollo del sentido de pertenencia a la naturaleza y su devenir</p> <p>*</p> <p>Participación social</p> <p>*</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>*</p> <p>Elaboración de proyectos de investigación</p> <p>*</p> <p>Planteamiento de preguntas y formulación de hipótesis</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;">+ Identificar al Derecho como producto humano que prepara para la vida en sociedad</p> <p style="text-align: center;"></p>	<p>+ Internalizar conceptos jurídicos básicos</p> <p>+ Reconocer la necesidad de armonía y coherencia de las normas</p>	<p><b>I.</b></p> <p><b>Nociones Introductorias</b></p>	<p>+ Identifica los caracteres del Estado de Derecho</p> <p>+ Reconoce los distintos tipos de normas y resuelve posibles contradicciones</p>
		<p>+ Reconocer la importancia del consumo y la necesidad de regular las relaciones de consumo</p> <p>+ Valorar los derechos del consumidor en el marco de los derechos humanos</p>	<p><b>II.</b></p> <p><b>Consumo y las relaciones de consumo</b></p>	<p>+ Identifica bienes y servicios</p> <p>+ Conoce los derechos de los consumidores</p> <p>+ Identifica los órganos competentes y sus potestades</p>
		<p>+ Conocer la normativa referida a los alimentos y su ámbito de aplicación</p> <p>+ Identificar los órganos competentes en materia de contralor, procedimientos y sanciones</p>	<p><b>III.</b></p> <p><b>Bromatología y Derecho Alimentario</b></p>	<p>+ Conoce los conceptos y procedimientos básicos en la manipulación de los alimentos.</p> <p>+ Identifica los requisitos de habilitación</p> <p>+ Reconoce los órganos competentes y sus facultades fiscalizadoras y sancionatorias</p>
		<p>+ Valorar el trabajo como derecho humano</p> <p>+ Identificar los derechos y obligaciones de los sujetos de</p>	<p><b>IV.</b></p>	<p>+ Conoce los derechos y obligaciones de trabajadores y empleadores</p> <p>+ Estima los rubros laborales</p> <p>+ Identifica las</p>

<p>+ Asociación de conceptos con situaciones cotidianas, despertando la curiosidad</p> <p>+ Ubicación en la escala espacio temporal</p> <p><b>Filosóficas Societales</b></p> <p>+ Autonomía intelectual</p> <p>+ Pensamiento crítico reflexivo</p> <p>+ Profundización de la concepción universalista, pluralista, respetuosa de la alteridad y solidaridad social</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;">+ Conocer la estructura y funcionamiento del orden jurídico nacional</p> <p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;">+ Valorar la Democracia como forma de vida e identificar sus postulados</p>	<p>la relación laboral</p> <p>+ Reconocer las modalidades contractuales</p> <p>+ Conocer el régimen de seguros</p> <p>+ Valorar la negociación colectiva y la libertad sindical</p>	<p style="text-align: center;"><b>Legislación laboral</b></p>	<p>modalidades contractuales que se dan en el sector</p> <p>+ Reconoce la importancia de los documentos durante la relación laboral</p> <p>+ Identifica los principales riesgos y conoce su cobertura</p> <p>+ Reconoce la importancia de la negociación colectiva y la libertad sindical</p>
		<p>+ Reconocer al turismo como fenómeno social, económico y cultural relacionado al derecho al tiempo libre</p> <p>+ Reconocer el valor de nuestra cultura y el respecto a la diversidad</p> <p>+ Entender la forma y funcionamiento de la estructura nacional y regional</p>	<p style="text-align: center;"><b>V. Turismo</b></p>	<p>+ Reconoce el marco jurídico</p> <p>+ identifica los agentes del sector y conoce sus derechos y obligaciones</p> <p>+ Conoce órganos competentes y sus facultades</p> <p>+ Reconoce la importancia de los recursos naturales y valora el impacto en del medio ambiente</p>



CÓDIGO DEL PROGRAMA					
Tipo de Curso	Plan	Orientación	Área	Asignatura	Año

## **A.N.E.P.**

**Consejo de Educación Técnico Profesional**

### **EDUCACIÓN MEDIA PROFESIONAL**

**Todas las orientaciones de:**

- **Arte textil**
- **Carpintería**
- **Ciencias del mar**
- **Construcción**
- **Electroelectrónica**
- **Electromecánica**
- **Electromecánica automotriz**
- **Gastronomía**
- **Industrias gráficas**
- **Mecánica general**
- **Refrigeración**

**Asignatura: MATEMÁTICA APLICADA**

**Segundo año (2 horas semanales)**

**Plan 2004**

## **Fundamentación:**

Dentro de una realidad tecnológica y un medio productivo que permanentemente incorpora nuevos saberes, el rol que la Educación Técnica ha asumido es la preparación que le permita a sus estudiantes afrontar el cambio constante. Para ello resulta necesario brindar una formación integral de base que les permita el desarrollo de competencias útiles a la hora de desempeñarse como ciudadano, como trabajador, como técnico o como estudiante en un nivel educativo superior sea dentro de la Institución o fuera de ella.

La Comisión de reformulación de diseño curricular del CETP adoptó el concepto de competencia como un aprendizaje construido, asociado al saber movilizar todos o parte de los recursos cognitivos y afectivos que el individuo dispone para enfrentar situaciones complejas.

Dentro de una clasificación<sup>1</sup> posible, las competencias se pueden distinguir en:

- *Personales* (afectivas, éticas),
- *Sociales* (comunicación, cooperación, trabajo en equipo, solidaridad, participación democrática, creatividad e innovación),
- *Técnicas* (capacidad de organización y aplicación sistémica de conocimientos científicos y tecnológicos, generar, modelar y usar ideas y recursos matemáticos básicos para la resolución de problemas),
- *Metodológicas* (obtención, procesamiento, análisis crítico de la información, organización y presentación de ideas con variadas técnicas metodológicas y recursos tecnológicos, proposición y resolución de problemas),
- *Cognitivas* (análisis, síntesis, planificación, seguimiento y evaluación),
- *Metacognitivas* (autoevaluación, autorregulación, autoconocimiento).

Además ciertas competencias serán desarrolladas fundamentalmente en determinados recorridos curriculares vinculados estrechamente a campos del saber específicos, a estos recorridos se los denominan trayectos. El trayecto II: "Ciencias Naturales y Matemática", pondrá énfasis en las competencias científico – tecnológicas, dentro de estas están incluidas las Competencias Matemáticas.

En este contexto, la Educación Matemática desempeña un rol de fundamental significación, cumpliendo la doble función, instrumental, y formativa del futuro egresado.

Instrumental en la aplicación de los conceptos matemáticos y sus procedimientos en la resolución de problemas de la vida y de otras disciplinas,

---

<sup>1</sup> Tomado del Documento Anexo E1 pág. 5 - TEMS

y en la provisión de herramientas matemáticas necesarias para avanzar en el estudio de otras ciencias y en la comprensión de sus aplicaciones en tecnología.

En lo formativo colaborar en el proceso de adquisición de competencias necesarias para que los estudiantes:

- “Vean” la matemática como un aspecto de la vida humana detectando su presencia en la realidad; la geometría en la realidad física en que vive, las ondas en electricidad, la variación exponencial en el interés compuesto, etc.
- Descubran regularidades y relaciones en la vida real que le permitan generar modelos para acciones en distintos campos del saber.
- Se conviertan en seres humanos críticos tanto a nivel matemático como social, pudiendo discernir sobre el adecuado uso y el inadecuado abuso de los conocimientos matemáticos en la vida real.
- Puedan enfrentar problemáticas de distinta complejidad con posibilidades ciertas de analizar, encontrar caminos lógicos para su discusión y búsqueda de posibles soluciones; tomar decisiones al momento de optar por alguna o algunas de ellas y finalmente poder transmitir las adecuadamente.

Debe destacarse la Geometría en el contexto de la enseñanza técnica, resaltando su importancia en la investigación, descripción y organización del espacio y sus formas; con el enorme potencial que la misma posee a la hora de materializar los conceptos en tecnología. El técnico debe realizar cálculos de diversos tipos donde los objetos geométricos están presentes, cálculos que involucran magnitudes como longitudes, áreas y volúmenes, así como conceptos de paralelismo, perpendicularidad, ángulos, etc. en las más diversas situaciones técnicas.

### **Objetivos:**

La educación matemática que se espera que todo egresado de la Enseñanza Media Superior haya adquirido, le posibilitará:

- Entender la importancia de la matemática para el desarrollo de otras ciencias.
- Utilizar los conceptos y procedimientos matemáticos adquiridos en la resolución de problemas de la vida, de la especialidad tecnológica elegida y de otras especialidades o disciplinas.
- Desarrollar y poner en práctica su capacidad de análisis ante una situación problemática y razonar convenientemente, seleccionando los modelos y estrategias en función de la situación planteada.
- Comprender y utilizar el vocabulario y la notación del lenguaje matemático.

- Desarrollar capacidad crítica que le permita juzgar la validez de razonamientos y resultados.
- Reconocer la dedicación y el trabajo disciplinado como necesario para un quehacer matemático productivo.
- Valorar la precisión y claridad del lenguaje matemático como organizador del pensamiento humano.
- Utilizar recursos informáticos en la actividad matemática a los efectos de profundizar o afianzar la comprensión de la misma.

## **UNIDAD 1:            Conceptos básicos de geometría del espacio.**

### **Contenidos:**

- ✓ Exploración de los elementos geométricos de esta unidad.
- ✓ Enfoque de los conceptos primitivos de la geometría desde el punto de vista formal.
- ✓ Posiciones relativas entre rectas, entre planos y entre rectas y planos.
- ✓ Ángulo. Clasificación. Medida.
- ✓ Ángulo entre recta y plano.
- ✓ Proyecciones de un punto y una recta sobre un plano.
- ✓ Distancia. Cálculo de distancia, de ángulos y sus aplicaciones a situaciones reales.
- ✓ Ángulo diedro. Sección recta de un diedro.
- ✓ Recta de máxima pendiente de un plano.

### **Competencias específicas:**

- ☑ Comprender como abstracciones los conceptos: punto, recta, semirecta, segmento, plano, semiplano, y ángulo.
- ☑ Conocer e identificar las posiciones relativas de dos rectas en el espacio, de dos planos, y de recta y plano.
- ☑ Reconocer las posiciones relativas de rectas y planos en cuerpos geométricos y en modelos reales (cotidianos).
- ☑ Conocer e identificar las relaciones de incidencia entre puntos, rectas y planos en el espacio.
- ☑ Dibujar y definir rectas secantes, paralelas, perpendiculares.
- ☑ Representar y reconocer los ángulos: cóncavos, convexos, consecutivos, adyacentes, opuestos por el vértice, determinados por dos paralelas y una secante.
- ☑ Conocer operativamente las principales propiedades del paralelismo y perpendicularidad entre rectas y planos.
- ☑ Incorporar los conceptos de ángulo plano, ángulo diedro, su rectilíneo, y distancia.
- ☑ Enunciar y aplicar correctamente el teorema de las tres perpendiculares.
- ☑ Resolver problemas sobre incidencia, paralelismo, perpendicularidad entre rectas y/o planos en el espacio.

## **UNIDAD 2:      Figuras en el plano.**

### **Contenidos:**

- ✓ Exploración de las figuras planas.
- ✓ Triángulo. Clasificación. Rectas y puntos notables en el triángulo. Suma de ángulos. Desigualdad triangular. Teorema de Pitágoras. Concepto de lugar geométrico. Construcción. Cálculo de perímetros y áreas.
- ✓ Cuadriláteros. Clasificación. Propiedades de los cuadriláteros convexos. Cálculo de perímetros y áreas.
- ✓ Polígonos. Clasificación. Suma de ángulos de un polígono convexo. Polígonos regulares. Propiedades y simetrías. Perímetros y áreas.
- ✓ Circunferencia y círculo. Longitud de la circunferencia, número  $\pi$ . Área del círculo, sector, y segmento circular.
- ✓ Ángulos con vértice en la circunferencia y central. Arco capaz. Aplicaciones sencillas a lugar geométrico
- ✓ Simetrías.
- ✓ Representación a escala de figuras de dimensiones dadas en el sistema métrico decimal.
- ✓ Aplicaciones a cálculos involucrados al área tecnológica correspondiente al curso.
- ✓ Teoremas del seno y del coseno. Resolución de triángulos.
- ✓ Aplicaciones. Descomposición y composición de vectores.

### **Competencias específicas:**

- Utilizar con soltura los instrumentos geométricos en la construcción de figuras.
- Reconocer y clasificar un polígono según los criterios dados.
- Definir, construir y reconocer las propiedades de las líneas y puntos notables de un triángulo, (mediatrices, circuncentro, medianas, baricentro, alturas, ortocentro, bisectrices, incentro), así como de los cuadriláteros y polígonos regulares (apotema).
- Resolver problemas de construcción de polígonos, registrar los pasos seguidos, e incluso fundamentar su construcción. Discutir el número de soluciones.
- Inscribir correctamente un triángulo en un círculo y viceversa.
- Conjeturar y demostrar la propiedad de la suma de los ángulos interiores de un triángulo.
- Demostrar la propiedad del ángulo exterior de un triángulo.
- Resolver problemas aplicados al cálculo de: perímetro, área, apotema, altura, lados, diagonales, ángulos, etc. en triángulos, cuadriláteros convexos y polígonos regulares, usando distintas unidades de medida.
- Reconocer las formas poligonales en los cuerpos geométricos en observaciones del entorno natural, arquitectónico, artístico y tecnológico.

- Lograr un manejo solvente en la lectura de escalas, como en su aplicación a la representación de figuras, evidenciando dominio del Sistema Métrico Decimal, el Inglés y sus equivalencias.
- Deducir una escala apropiada para representar una figura bajo un marco determinado.
- Calcular las medidas de distancias y ángulos reales de una figura dada a escala.
- Usar correctamente las propiedades de las potencias de diez para pasar de unas unidades a otras en el Sistema Métrico Decimal.
- Aplicar el teorema de Pitágoras al cálculo de perímetros y áreas de polígonos.
- Descomponer un vector en dos de direcciones perpendiculares entre sí.
- Definir circunferencia y círculo, sus elementos y las posiciones relativas de una recta y una circunferencia. Aplicar estos conceptos a la construcción de lugares geométricos sencillos.
- Conocer y aplicar la fórmula de la longitud de la circunferencia, y de cualquier arco de amplitud conocida, a la resolución de ejercicios.
- Conjeturar acerca del área del círculo, considerando un polígono regular inscrito de un número no finito de lados.
- Conocer las fórmulas de las áreas del círculo y sus porciones (corona, sector, segmento, trapecio circular), y aplicarlas a la resolución de problemas manejando distintas unidades de longitud y de amplitud.
- Definir, construir y reconocer un arco capaz.
- Conocer y aplicar al cálculo, a la construcción, y a la resolución de problemas, las propiedades de los ángulos inscritos, seminscritos y centrales en la circunferencia.
- Conocer el concepto de lugar geométrico y su importancia en aplicaciones técnicas.
- Reconocer lugares geométricos ya estudiados.
- Reconocer simetrías axiales y centrales en las figuras estudiadas.
- Aplicar las propiedades de las simetrías en la construcción de figuras.
- Aplicar los teoremas del seno y del coseno en la resolución de triángulos incluidos o no en otros polígonos, así como al cálculo de perímetros, diagonales, ángulos, etc.
- Hallar el módulo del vector suma (resta) aplicando el teorema del coseno.

### **UNIDAD 3: Superficies y cuerpos en el espacio.**

#### **Contenidos:**

- ✓ Exploración de sólidos.
- ✓ Definiciones, descripciones, relaciones métricas en: Cubo, Ortoedro, Prisma, Pirámide, Cilindro, Esfera y Cono.

- ✓ Desarrollos.
- ✓ Áreas y volúmenes.
- ✓ Secciones planas.
- ✓ Generación de cuerpos de revolución, incluso: Paraboloides, Elipsoides e Hiperboloides.
- ✓ Aplicaciones de los cálculos involucrados en esta unidad al área tecnológica correspondiente al curso.

### **Competencias específicas:**

- ☑ Identificar regularidades y propiedades en cuerpos y configuraciones geométricas espaciales.
- ☑ Utilizar la terminología y la notación adecuadas para describir con precisión situaciones, formas, propiedades y configuraciones geométricas en el espacio.
- ☑ Reconocer un poliedro y un cuerpo de revolución, describir sus elementos, y relacionarlos. Encontrar modelos reales y discutir su ajuste al concepto geométrico.
- ☑ Conocer las cuádricas y algunas de sus aplicaciones.
- ☑ Desarrollar y construir con materiales adecuados algunos de los cuerpos estudiados.
- ☑ Conjeturar y mostrar las fórmulas del área lateral, total y volumen de un prisma, de una pirámide, de un cilindro y de un cono.
- ☑ Conocer y utilizar las fórmulas del área y volumen de la esfera.
- ☑ Expresar un volumen en distintas unidades del Sistema Internacional y del Inglés.
- ☑ Comprender la razón y la practicidad de la multiplicación (o división) por potencias de diez, para pasar de unas a otras unidades de volumen en el sistema métrico.
- ☑ Resolver ejercicios y problemas aplicados al cálculo de áreas y volúmenes de poliedros y cuerpos de revolución estudiados, incorporando el teorema de Pitágoras y los conceptos de trigonometría en los mismos.
- ☑ Conocer y describir las cónicas como resultado de la intersección de planos con un cono de revolución.

### **Metodología:**

La combinación entre métodos de enseñanza se justifica pues:

- Distintos tipos de contenidos y competencias necesitan formas de enseñanza diferentes.
- La diversidad de cada grupo de alumnos y el momento que ese grupo está vivenciando, implica distintas formas de enfocar los procesos de enseñanza y aprendizaje.
- Las características particulares de cada docente y su forma de interactuar con el grupo, condiciona la elección de los métodos de enseñanza.

En cuanto a la metodología a seleccionar esta debe tender a facilitar el trabajo autónomo de los alumnos, potenciando las técnicas de indagación e investigación, así como las aplicaciones y transferencias de lo aprendido a la vida real.

A la hora de seleccionar la metodología a utilizar, habrá que tener en cuenta:

- El nivel de desarrollo de los alumnos.
- Priorizar la comprensión de los contenidos sobre su aprendizaje mecánico.
- Posibilitar el auto aprendizaje significativo.
- Considerar los conocimientos previos de los alumnos antes de la presentación de nuevos contenidos.
- Favorecer el desarrollo de la actividad mental de los alumnos mediante actividades que impliquen desafíos.

En todo momento se debe incentivar al alumno a que aprenda a ejercer la libertad de elección, que él mismo no se imponga restricciones, que deje de considerarse un sujeto pasivo (que concurre a clase a recibir conocimiento) y comprenda que es parte activa del proceso de enseñanza y aprendizaje: los alumnos deben “hacer geometría”.

Se entiende apropiado poner acento en la elaboración de construcciones, en la resolución de problemas que fomenten la creatividad, la exploración, la indagación, que permitan a los estudiantes la formulación de conjeturas, la comunicación adecuada y la construcción de demostraciones.

Cada unidad temática debe comenzar con una tarea exploratoria por parte del alumno, orientado por el docente, sobre los temas a desarrollar en esa unidad. Se buscará que el alumno mencione y describa los elementos geométricos que conoce, indique donde los percibe en la vida real, donde cree que encuentran aplicación en la tecnología, qué propiedades y cálculos cree que debería realizar. Esta instancia del aprendizaje se considera relevante como medio para la creación de un espacio de trabajo colectivo, de equipo a la vez que se considera importante como elemento motivador.

Que la geometría surja naturalmente a partir de la apreciación del mundo del arte, la construcción, la mecánica, la naturaleza, etc.

La demostración de teoremas o propiedades debe ser una meta sólo en aquellos casos en que el alumno pueda ser capaz de construirlas y no de repetirlas. Es conveniente partir de situaciones creadas con problemas geométricos. Que el problema introduzca la necesidad de tal o cual propiedad, formularla y luego demostrarla.

Se buscará que el cálculo encuentre un ambiente propicio en las actividades a plantear de forma que este sea cultivado y desarrollado continuamente.



El uso de software adecuado ayuda a crear un ambiente propicio para la investigación de propiedades y relaciones geométricas. Los alumnos podrán formular conjeturas e investigar su veracidad o no y de entenderlas veraz intentar una posible justificación. Permite la visualización de figuras tridimensionales, la posibilidad de girarlas y observarlas desde distintos puntos del espacio, de seccionarlas y descomponerlas en otras figuras.

Los instrumentos geométricos básicos deben utilizarse asiduamente. Medir y construir permite sacar conclusiones sobre el espacio circundante ayudando a los alumnos a adquirir noción de tamaño.

Se considera relevante la utilización de sólidos a fin de permitirle al alumno visualizar elementos y distancias, a conjeturar relaciones.

### **Evaluación:**

La evaluación educativa es el procedimiento por el cual se obtiene información, que analizada críticamente, permitirá emitir un juicio valorativo a los efectos de lograr una toma de decisiones, que tiene por objeto el mejoramiento de los sujetos y de las acciones partícipes del acto educativo.

Las dificultades al evaluar se resumen en las dimensiones del proceso, ha de evaluarse:

- El aprendizaje del alumno.
- El diseño de la unidad didáctica, que incluye: los contenidos desarrollados, los objetivos propuestos, la metodología y los medios empleados.
- El clima de trabajo.

### **Evaluación del aprendizaje del alumno:**

El objeto de evaluación es el proceso de aprendizaje del alumno y no la persona del alumno.

El punto de partida del proceso de enseñanza debe ser conocer los saberes, los procedimientos y las actitudes con los que los estudiantes abordarán el aprendizaje de una unidad. Para lograr esta *evaluación diagnóstica* el docente deberá diseñar los instrumentos adecuados ya que no es lo mismo investigar conocimientos previos que investigar actitudes.

La *evaluación formativa* consiste en valorar a lo largo del proceso diferentes aspectos del aprendizaje, como son:

- Actitud adecuada y hábito de trabajo suficiente.
- Facilidad para crear o escoger estrategias convenientes.
- Capacidad de abstracción para crear objetos matemáticos a partir de la experiencia observada.
- Capacidad de descubrir y formular relaciones.
- Aparición de errores.

De las diferentes instancias los docentes obtienen información referida al proceso que los estudiantes van realizando respecto a los objetivos del curso y los estudiantes reciben información respecto a sus logros alcanzados, fortalezas y debilidades. Dado que esta información es imprescindible a los efectos de reorientar y realizar los ajustes necesarios en la planificación del trabajo y detectar dificultades, es necesario que se mantenga una frecuencia y que se utilicen instrumentos y técnicas variados.

La *evaluación sumativa* se realizará al finalizar el proceso de aprendizaje de la unidad sobre la que se pretende evaluar. Sin embargo a los efectos de mantener informados a los alumnos de lo que son sus logros, resulta aconsejable en este nivel, que las evaluaciones sean con carácter mensual. En estas instancias, se tratará de ver el grado de concreción de los objetivos programados que partiendo de la información obtenida en la evaluación diagnóstica tenga en cuenta todo el proceso realizado por los estudiantes.

Se reconoce la importancia que el mismo alumno almacene en una carpeta todas sus producciones: trabajos domiciliarios, tareas individuales, tareas grupales, evaluaciones diagnósticas, evaluaciones en general y cualquier otra producción que a lo largo del curso le ha sido encomendada. Esta carpeta le permitirá a cada alumno registrar, evaluar y mejorar su trabajo. Cada carpeta será la colección de trabajos realizados que permitirá captar la historia personal del desarrollo del proceso de enseñanza y aprendizaje, que se constituirá en un instrumento de invaluable importancia a la hora de la evaluación final del curso.

### **Evaluación del diseño de la unidad:**

Es conveniente evaluar el diseño de la unidad didáctica analizando y registrando:

- Si los contenidos se han tratado con la profundidad adecuada.
- Si los objetivos han resultado adecuados.
- Si la metodología ha sido la conveniente.
- Si los medios empleados han sido idóneos o inconvenientes.

## Bibliografía:

La propuesta actual apunta a un cambio metodológico respecto a la forma en que el profesor asiste al alumno en su proceso de aprendizaje. Los contenidos matemáticos a tratar no son nuevos, lo nuevo es la forma en que dichos contenidos deben ser tratados. Entendemos imprescindible tratar dichos contenidos relacionándolos con la orientación tecnológica elegida, y desde la realidad del alumno. Es en este sentido que un respaldo bibliográfico adecuado resulta indispensable para el profesor y el alumno. Creemos que la Institución deberá inevitablemente invertir recursos materiales en esta dirección en un futuro inmediato.

Como ejemplo, se incluyen los siguientes ejercicios; ellos cuentan con un grado mayor de significación para el alumno, que el planteado tradicionalmente en el material bibliográfico disponible.

### EJERCICIO 1

En la cercha de la figura:

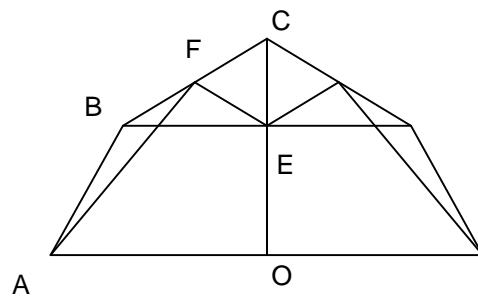
- Hallar las longitudes de todas las barras.
- Calcular el volumen del galpón cubierto por dos cerchas separadas 5 m.

**DATOS:**  $R = 6$  m

Ángulo  $AOB = 45^\circ$

F es punto medio del segmento BC.

A, B y C pertenecen a la circunferencia de centro O.

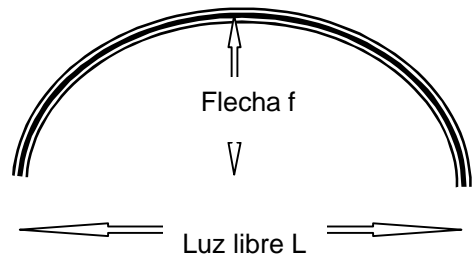


### EJERCICIO 2

Se desea construir una arcada como la que aparece en la figura, de las siguientes dimensiones:

Luz libre = 5 m, Flecha = 0,5 m.

- Calcular el radio R.
- Calcular la longitud del arco.
- Calcular el número de ladrillos necesarios para construirlo sabiendo que el ancho de cada ladrillo es 5,5 cm y el espesor de la junta es 1 cm.



### EJERCICIO 3

Se desea medir una cámara subterránea utilizada en telecomunicaciones. Para lo cual sólo se cuenta con una cinta métrica.

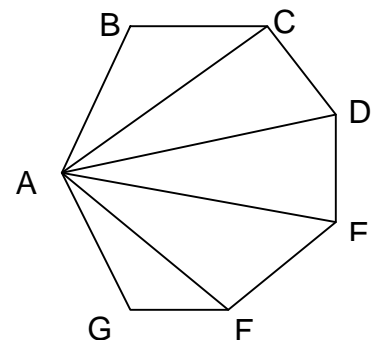
Las medidas son:

AB = 1,35 m	BC = 0,85 m
CD = 0,75 m	DE = 0,8 m
FG = 0,6 m	EF = 0,95 m
AD = 2,05 m	AG = 0,8 m
	AC = 1,8 m
	AE = 1,9 m
	AF = 1,6 m

- Hallar el área de la base. *Sugerencia:* Fórmula de

$$\text{Herón } \Delta \text{ AREA} = \sqrt{p(p-a)(p-b)(p-c)}$$

- Verificar que los ángulos internos son mayores que un ángulo recto.
- Si la altura de la cámara es de 2,1 m, hallar el volumen.



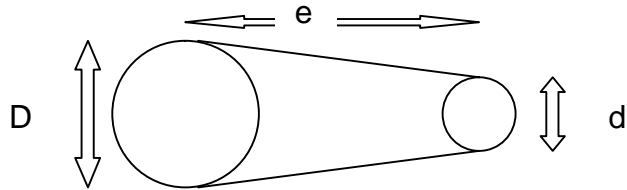
d) Sabiendo que  $1 \text{ m}^2$  de pared se construye aproximadamente con 120 ladrillos, estimar la cantidad necesaria de ladrillos a utilizar en la construcción de las caras laterales de la cámara.

**EJERCICIO 4** Se desea comprar una correa para conectar un sistema de dos poleas.

**DATOS:**  $D=20 \text{ cm}$ ,  $d=8 \text{ cm}$ ,  $c=18 \text{ cm}$

a) Calcular la longitud de la correa.

b) Si se le acopla en la polea de menor diámetro un motor que gira a 3000 rpm, calcular a cuántas rpm gira la polea de mayor diámetro.



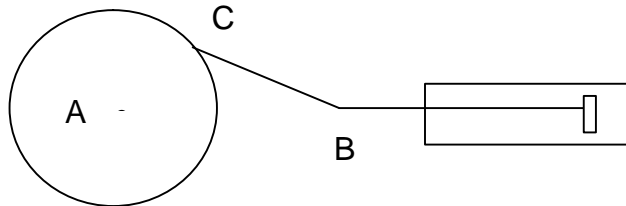
**EJERCICIO 5**

**DATOS:** Radio de la polea = 30cm

Diámetro del cilindro = 15 cm

a) ¿Qué relación existe entre la carrera del émbolo (altura del cilindro) y las longitudes AC y BC?

b) Si a la polea se le acopla un motor de 60 rpm. Calcular el volumen impulsado por el pistón en una hora.



**EJERCICIO 6**

Se desea construir un tanque de agua de 10.000 lts. Se consideran dos opciones para su diseño: I) Cilíndrico de 3 m de altura, II) Esférico

a) Calcular el volumen de hormigón en cada caso si el espesor de las paredes es de 10 cm.

b) Calcular la superficie de encofrado en cada caso (recordando que las tapas del cilindro se encofran de un solo lado).

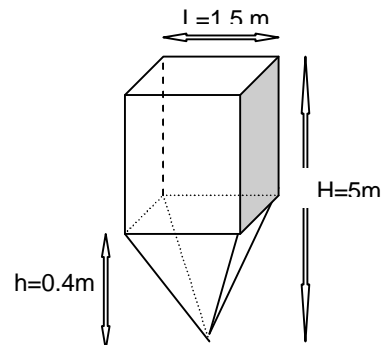
c) ¿Cuál debe ser la relación de costos de  $1 \text{ m}^3$  de hormigón armado a  $1 \text{ m}^2$  de encofrado, para que los costos de ambos tanques (considerando solamente los costos producidos por el encofrado y el hormigón) sea iguales para ambos casos?

**EJERCICIO 7**

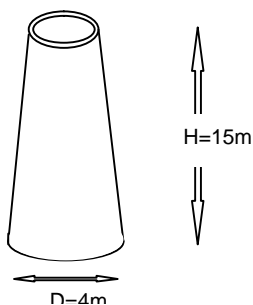
Se considera una tolva para cemento prismática con base piramidal como muestra la figura.

a) Calcular el volumen total.

b) Marcar la porción piramidal a la mitad del volumen sobre la altura de las caras de la pirámide. **Nota:** Relacionar el volumen de la pirámide con la apotema.



$d=0.6 \text{ m}$



**EJERCICIO 8**

a) Calcular el volumen de hormigón necesario para la construcción de una chimenea como se muestra en la figura de la izquierda, sabiendo que el espesor de las paredes será 0,2 m.

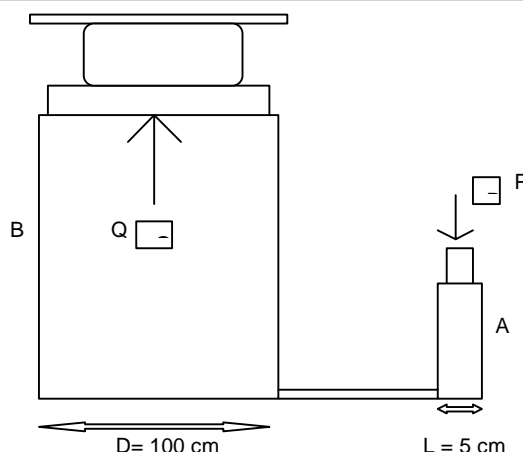
b) Calcular la cantidad de pintura a utilizar, sabiendo que su rendimiento es  $5 \frac{\text{m}^2}{\text{lt}}$ .

$$\text{es } 5 \frac{\text{m}^2}{\text{lt}}$$

**EJERCICIO 9**      **PRENSA HIDRÁULICA**

A: Prisma de base cuadrada  
L: Lado de la base = 5 cm  
B: Cilindro de diámetro D = 100 cm

- a) Hallar la distancia que sube el émbolo de B ( $h_B$ ) cuando de A baja una distancia  $h_A$ ; ejemplo  $h_A = 10$  cm.  
b) Se aplica una fuerza  $\vec{P}$  en A, hallar en función de ella la que se produce en B:  $\vec{Q}$ . Ejemplo:  $P = 100$  kgf.

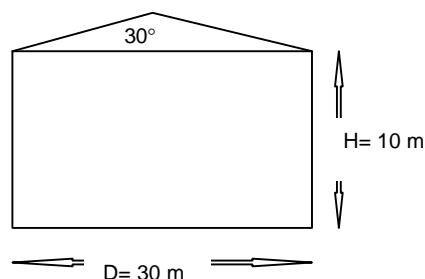


Sugerencia: Utilizar que la presión es igual en A

y B, presión =  $\frac{\text{fuerza}}{\text{superficie}}$

**EJERCICIO 10**

Dado un tanque de techo cónico como se muestra a la derecha:



- a) Calcular la altura a la que llega el líquido en el tanque si recibe  $1000 \text{ m}^3$ .  
b) Calcular el volumen máximo del tanque.  
c) Calcular el volumen máximo al que se puede llenar el tanque con un líquido de coeficiente de dilatación

$a_0 = 0,15 \times 10^{-2} \text{ } ^\circ\text{C}^{-1}$ , si el líquido se encuentra a  $15 \text{ } ^\circ\text{C}$  y la temperatura en el tanque puede llegar hasta los  $35 \text{ } ^\circ\text{C}$ . Se sabe que:  $V_{\text{final}} = V_{\text{inicial}}(1 + a_0 \cdot t)$

- d) Calcular el volumen destinado a los vapores si el tanque tiene  $1100 \text{ m}^3$ .  
e) Calcular la cantidad de pintura necesaria para pintarlo, sabiendo que el rendimiento de la pintura es  $0,1 \frac{\text{lt}}{\text{m}^2}$

De la bibliografía existente, destacamos:

- Fractal Matemáticas. Tomos: 1, 2, 3 y 4. Fernando Alvarez. Editorial Vicens Vives.
- Bachillerato Matemáticas. Tomos: 1, 2 y 3. J. Colera Jiménez, M. De Guzmán Ozamiz. Editorial Anaya.
- Curso de Geometría Métrica. Tomos 1 y 2. P. Puig Adam. Gomez Puig Editores.
- Geometría Métrica. W. Fernández Val.
- Precálculo. Raymond A. Barnett. Editorial Limusa.

<b>CODIGO DEL PROGRAMA</b>					
<b>Tipo de Curso</b>	<b>Plan</b>	<b>Orientación</b>	<b>Área</b>	<b>Asignatura</b>	<b>Año</b>

**A.N.E.P.**

**Consejo de Educación Técnico Profesional**

**Educación Media Profesional**

**GASTRONOMIA**

**ASIGNATURA: NUTRICION**

**Segundo año (2 horas semanales)**

**Plan 2004**

## **NUTRICION**

### **FUNDAMENTACION**

Se considera de vital importancia el conocimiento del mundo de la nutrición en el egresado de las áreas gastronómicas. El reconocimiento de los alimentos como fuente de nutrientes y sus modificaciones por técnicas culinarias , debe ser parte integral de su formación.

### **COMPETENCIAS**

#### **Competencias generales:**

Logra el conocimiento básico de la nutrición, a fin de que reconozca los nutrientes como constituyentes de los alimentos y sus modificaciones.

Reconoce la variedad de productos que se ofrece en el mercado

#### **Competencias específicas:**

1. Identifica los diferentes nutrientes como constituyentes de los alimentos.
2. Conoce las propiedades nutritivas de los distintos grupos de alimentos
3. Identifica los alimentos cuanti y cualitativamente de acuerdo a su composición y reconoce el aporte nutricional de cada grupo de alimentos
4. Determina el aporte calórico de diferentes preparaciones en base a su composición
5. Identifica los alimentos relacionados con regímenes especiales, conociendo sus modificaciones o sustituciones desde el punto de vista nutricional
6. Conoce los principios básicos de la dieta en las distintas etapas de la vida

#### **Competencias transversales:**

Desarrolla el trabajo en equipo y la autocrítica, e interrelaciona los conceptos desarrollados en la asignatura con las otras asignaturas relacionadas (Práctica Profesional, Química de los Alimentos, Seguridad e Higiene, Tecnología)

## **METODOLOGIA**

El docente brindará el marco teórico correspondiente a cada unidad buscando desarrollar en el alumno el espíritu crítico y de investigación, la autoevaluación y la autocrítica en cada clase. Se vinculará el marco teórico con la observación.

Se realizarán actividades prácticas vinculadas al contenido de las unidades, visitas didácticas a instituciones alimentarias, exposiciones, eventos nacionales e internacionales, fundamentando el objetivo de la visita y sus aplicaciones.

Se coordinará el desarrollo del contenido temático con otras asignaturas: Práctica Profesional, Tecnología Gastronómica.

## **PAUTAS DE EVALUACION**

Se realizará una evaluación inicial en base a una ficha diagnóstica de forma de constatar los antecedentes curriculares y formativos del grupo, y realizar un diagnóstico de situación del grupo.

Se realizarán evaluaciones continuas y formativas durante el curso, logrando la reflexión y la autoevaluación como parte del proceso de aprendizaje.

La evaluación deberá tener en cuenta las competencias desarrolladas.

Se emplearán diferentes instancias de evaluación:

- participación en clase
- trabajos domiciliarios
- trabajos de investigación
- pruebas escritas

## **CONTENIDOS**

### **Unidad 1- Los alimentos y sus nutrientes.**

Concepto de la alimentos y nutriente.

Concepto de la alimentación y su evolución.

Clasificación de los alimentos

Los nutrientes como constituyentes de los alimentos.



Nutrientes: proteínas, lípidos, glúcidos, minerales, vitaminas, fibra y residuos no digeribles de la dieta, el papel del agua en la alimentación.

El proceso de la nutrición.

Grupos de alimentos. Sus propiedades.

Pirámide de la alimentación y sus variantes

## **Unidad 2 – Alimentación equilibrada**

Los alimentos como fuente de energía y sus nutrientes.

Tabla de composición de los alimentos y su utilidad

Dieta equilibrada en el adulto. Requerimientos nutricionales del hombre.

Necesidades y recomendaciones para cada nutriente.

Leyes de la alimentación.

Relación energía nutriente

Calidad alimentaria: influencia de diferentes aspectos

## **Unidad 3 – Comportamiento alimentario**

El alimentos como parte del contexto sociocultural. Valor simbólico de los alimentos

Influencia de diversos factores en el comportamiento alimentario.

Palatabilidad y aceptabilidad de los alimentos.

Formas alternativas de alimentación. Factores que la determina. Régimen vegetariano y sus variantes, régimen naturista, régimen macrobiótico, otras

Importancia de la educación alimentaria.

Causas del comportamiento de moda.

## **Unidad 4 – Alimentación en diferentes etapas de la vida**

Principios básicos de la alimentación en diferentes etapas de la vida.

Requerimientos nutricionales en energía y nutrientes. Importancia de la alimentación en cada etapa.

Alimentación en la embarazada y lactancia.

Alimentación en el lactante y etapa del destete

Alimentación durante la edad preescolar, escolar y adolescencia.

Alimentación en el adulto mayor

## **Unidad 5 – Alimentación y salud**

Adaptaciones de la alimentación frente a situaciones especiales.

Selección de alimentos permitidos y no permitidos, modificaciones y sustituciones

Modificaciones de la forma de preparación

Enfermedades cardiovasculares: hipertensión, insuficiencia cardíaca

Hiperlipoproteinemias : colesterolemia

Diabetes, Uricemia, insuficiencia renal,

Obesidad

Enfermedades digestivas, litiasis biliar, insuficiencia hepática

Enfermedad celíaca.

## **Unidad 6 – La alimentación del futuro.**

Productos industrializados. Nuevos alimentos y avances tecnológicos

## **BIBLIOGRAFÍA**

### **Para el docente**

- Alimentación y dietoterapia. Cervera P., Clapes J., Rigolfas R. Editorial Interamericana Mc Graw –Hill. 1993. 2º edición
- Nutrición: aspectos bioquímicos, metabólicos y clínicos. Linder MC. Ed. Eunsa SA 1988
- Historia de los alimentos. Tomo 1 al 8. Editorial Alianza. 1987.
- Tablas de composición de alimentos.
- Nutrición Prevención de riesgos y tratamiento dietético . Confederación latinoamericana de Nutricionista y dietistas. Olivar S., Soto D., Zacarías I. Editoriales. 1991. 2º edición.
- Reglamento Bromatológico Nacional.

**Para el alumno**

- Química en el arte de cocinar. Ana María Perez Fierros. Ed. Trillas. 2003
- Historia de los alimentos. Tomo 1 al 8. Editorial Alianza. 1987.
- Tablas de composición de alimentos.
- Reglamento Bromatológico Nacional.

<b>CÓDIGO DEL PROGRAMA</b>					
<b>Tipo de Curso</b>	<b>Plan</b>	<b>Orientación</b>	<b>Área</b>	<b>Asignatura</b>	<b>Año</b>

**A.N.E.P.**

**CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL  
EDUCACIÓN MEDIA PROFESIONAL**

**GASTRONOMÍA: SALA- BAR**

**ASIGNATURA: PORTUGUÉS**

**Segundo año: 2 horas semanales**

**PLAN 2004**

## FUNDAMENTACIÓN

### UBICACIÓN

La asignatura **portugués** está ubicada en el espacio curricular profesional del segundo año de la Educación Media Profesional en Gastronomía, orientación Sala- Bar.

### FUNDAMENTACIÓN

### FUNDAMENTACIÓN

En el marco del Mercosur, el Uruguay cumple un papel importante como país prestador de servicios. La gastronomía tiene gran relevancia y en los últimos años ha tenido una amplia expansión y diversificación. Por lo tanto, es indispensable que quienes tengan como objetivo ser parte de esta industria en crecimiento estén preparados para enfrentar este nuevo desafío. Este contexto hace importante la inclusión del portugués en las carreras relacionadas con la gastronomía. Todo brasileño se sentirá mucho más a gusto en un país extranjero si tiene interlocutores que se comuniquen en su idioma.

En lo que tiene relación con la enseñanza de lenguas extranjeras, la propuesta de transformación de la EMS pretende lograr la formación integral de los estudiantes (basada en el desarrollo de competencias- fundamentales y específicas) y facilitar su inserción laboral en la región.

#### En cuanto a la formación integral:

El aprendizaje de portugués como lengua extranjera deberá privilegiarse, en primer lugar, como un vehículo de comunicación. "Usar el portugués" en este sentido da la posibilidad de participar en la vida social y cultural, y aprender con la diversidad.

En segundo lugar, la proximidad lingüística entre el español y el portugués va a facilitar no sólo la adquisición de la lengua sino el proceso interior de aprendizaje que exige creatividad y reflexión. El estudiante usará el bagaje de experiencias y saberes que posee como herramienta en la adquisición de la nueva lengua y a su vez se accionarán mecanismos que le permitirán, a través de la comparación, establecer relaciones biunívocas con la lengua materna y hacer transferencias a otras asignaturas.

En tercer lugar, a través del aprendizaje del portugués el estudiante es expuesto al multiculturalismo, ya que lo pone en contacto con la cultura de los países lusófonos presentes en los cinco continentes.

Según G. Mounin, cada lengua es una forma de recrear el mundo, por lo tanto con el estudio del portugués el alumno obtendrá una cosmovisión diferente.

#### En cuanto a la inserción laboral

La gastronomía, industria de creciente expansión en nuestro país y en la región, aumenta la demanda por especialización para cubrir cargos en dicha área.

---

El perfil solicitado por los empleadores gastronómicos incluye el conocimiento de las lenguas y de las civilizaciones de la región.

En cuanto a las competencias fundamentales:

Con relación al término “competencias” es necesario tener presente la polisemia del mismo, según el tratamiento que en los diferentes ámbitos realizan los autores sobre el tema. La Comisión de reformulación de Diseño Curricular del CETP ha expresado al respecto: “La Comisión de reformulación de diseño curricular C.E.T.P. adoptó el concepto de competencia como un aprendizaje construido, asociado al saber movilizar todos o parte de los recursos cognitivos y afectivos, de que dispone el individuo, para enfrentar situaciones complejas, familias de situaciones. Definir la competencia como un saber movilizar puede producir confusión en la medida que la movilización de recursos cognitivos no constituye una destreza específica, es decir no existe un saber movilizar universal, pero también es cierto que cada vez que el sujeto se enfrenta a una situación compleja, no responde en forma totalmente espontánea, sino que se produce un proceso de acomodación, de adaptación en el que se emplea esquemas ya creados. Este proceso de construcción de la competencia o la competencia, permite organizar un conjunto de esquemas estructurados en red, los que movilizados facilitan la incorporación de nuevos conocimientos y su integración significativa a esa red. Esta construcción implica operaciones y acciones de carácter cognitivo, socio afectivo y psicomotor, las que puestas en acción y asociadas a saberes teóricos o experiencias permiten las resoluciones de situaciones diversas.” (Acuerdo de la Sala de Inspectores CTP, Montevideo, 2003)

En sentido amplio, la *competencia tecnológica* “opera como elemento integrador entre un conjunto definido de aptitudes (metodológica, comunicativa, técnica y organizativa) y un conjunto de actitudes (participativas, y personales)...” permitiendo “...esencialmente relacionar información en forma selectiva y establecer estrategias para la resolución de problemas” referidos al ámbito tecnológico. (Tomado de las Resoluciones de la ATD extraordinaria, octubre 2002 Pág. 39 y 37)

El portugués, así como otras lenguas extranjeras y la lengua materna, tiene como finalidad desarrollar la competencia comunicativa y la competencia expresiva

La *competencia comunicativa*, según Canale e Swain (1980) tiene tres componentes: gramatical (incluye aspectos léxicos, sintácticos, fonológicos, semánticos y morfológicos), sociolingüístico (refiere al conocimiento y uso de las reglas socioculturales vinculadas al contexto social y a las reglas del discurso, o sea, las reglas de cohesión y coherencia) y estratégico (incluye estrategias verbales y no verbales que tienden a superar limitaciones o fallas en el acto de comunicación)

Tener *competencia expresiva* significa saber:

- reconocer, comprender y construir significados culturales (discursos textuales y audiovisuales)
- desarrollar la creatividad
- desarrollar el juicio crítico que permite interpretar y jerarquizar la información

## OBJETIVOS

Según la propuesta de transformación de la EMS: "Se trata de lograr un conocimiento de acción resultante de un saber riguroso, un saber hacer práctico y un saber explicar lo que se hace, es decir, la integración de la solución de problemas, la creatividad y la metacognición".

La educación en competencias pone énfasis en la aplicación y la utilidad del conocimiento, vinculándolo con destrezas, habilidades, actitudes y valores a través de diferentes tareas y valorizando el aspecto lúdico del aprendizaje.

### Competencias específicas

- ✓ Desarrollar habilidad social e intercultural fomentando la reflexión para no incurrir en valoraciones absolutas y desarrollando actitudes y valores (pluralismo, diversidad, reconocimiento y respeto mutuo). En el desarrollo de valores y actitudes se incluye el respeto por el otro, el crear y mantener un ambiente de trabajo en armonía y el ser prudente y discreto, indispensables en la profesión. Puntualmente con relación al aprendizaje, se propone desarrollar las actividades propias del buen aprendiz de lenguas extranjeras: responsable, creativo, hábil para lidiar con la incertidumbre... Brown (2000).
- ✓ Adquirir y desarrollar la capacidad de organizar el discurso y adecuarlo al contexto social teniendo en cuenta el nivel de lengua, el tema de conversación y los interlocutores.
- ✓ Adquirir y desarrollar la reflexión sobre el uso de la lengua, haciendo la transferencia de conocimientos a diferentes situaciones de interacción referidas al turismo.
- ✓ Comenzar a desarrollar la reflexión metalingüística y a detectar los errores. El alumno adquirirá un control sobre su aprendizaje a través de la autoevaluación y la coevaluación.
- ✓ Desarrollar la concientización de los conocimientos que ya posee de su lengua materna y de otras lenguas extranjeras
- ✓ Desarrollar estrategias de comunicación (verbales y no verbales) y estrategias de aprendizaje
- ✓ Adquirir los contenidos lingüísticos necesarios para la comunicación. El alumno adquirirá y desarrollará las cuatro macrodestrezas integradas: leer,

escribir, escuchar y hablar enmarcadas en un ámbito particular (el turismo) y profundizará la comunicación oral.

## CONTENIDOS

El proceso de adquisición de la competencia comunicativa basado en las nociones funcionales servirá de eje de presentación de los contenidos a ser tratados.

La selección de los contenidos surge del análisis de las necesidades lingüísticas del alumno como usuario de la lengua extranjera en el ámbito del turismo.

Se trata de contenidos

- ✓ significativos, relevantes y por lo tanto motivadores, teniendo en cuenta que el alumno hispanohablante no es principiante en el aprendizaje de la lengua portuguesa (PROXIMIDAD)
- ✓ versátiles para posibilitar la introducción de innovaciones y la vinculación con las otras asignaturas del curso.

La secuenciación estará relacionada, en primer año, a los papeles sociales que el estudiante desempeñará profesionalmente en las diferentes situaciones reales a las que podrá verse enfrentado (agencia de viajes, guía turístico, hotelería y gastronomía). Metodológicamente, la secuenciación será *de la comprensión*, facilitada por las similitudes lingüísticas, *a la producción*, con énfasis en las diferencias lingüísticas y culturales, en un proceso de adquisición natural de la lengua, que atiende a la lógica de las necesidades de desempeño del alumno (Carlos Tedesco). La metodología prevé asimismo la sistematización y profundización cíclicas, en la que las nociones son reintroducidas con nuevas realizaciones incorporadas en cada etapa.

Dentro de los contenidos lingüísticos se incluyen los funcionales, gramaticales y léxicos con el objetivo de servir como guía de los contenidos mínimos que debe adquirir el aprendiz, sin perjuicio de otros que en un ámbito de negociación entre profesor y estudiantes podrán ser incorporados para satisfacer las inquietudes y necesidades de cada grupo en particular.

Los *contenidos gramaticales* deben ser presentados en contextos significativos, relacionados a la producción del discurso y a medida que sean necesarios. Deben ser retomados cuando se detecten errores sistemáticos. Aprender metalenguaje en sí no equivale a aprender la lengua extranjera y mucho menos a saber usar dicha lengua. (Almeida Filho)

Contenidos procedimentales y actitudinales (SABER HACER Y SABER SER) serán seleccionados en consonancia con las competencias a desarrollar en cada módulo.



- aplicar pensamiento lógico a la resolución de las dificultades
- desarrollar la iniciativa y creatividad
- desarrollar responsabilidad, solidaridad, tolerancia
- desarrollar trabajo en equipo con adjudicación rotativa de roles
- saber escuchar al otro, aceptar las diferencias socioculturales
- respetar opiniones ajenas aunque sean divergentes
- jerarquizar ideas, asociar ideas
- buscar información global o parcial
- organizar racionalmente su pensamiento y su producción oral

Para desarrollar estos contenidos se usarán documentos y/o estrategias que permitan la movilidad de los conocimientos, con la adecuada selección de temas de cultura y civilización y de actualidad hecha por el profesor y sus alumnos.

## METODOLOGÍA

### Orientaciones generales

Es imprescindible para este curso que exista transversalidad con las materias del tronco tecnológico, lo que puede concretarse con las reuniones de coordinación durante el año lectivo.

Las estrategias didácticas deben:

- ✓ tener al alumno jugando un rol protagónico mientras está construyendo su propio aprendizaje. El alumno es responsable de su aprendizaje ya que es el eje del proceso de enseñanza- aprendizaje
- ✓ considerar los objetivos de aprender a pensar, lograr autonomía y formarse como personas y ciudadanos
- ✓ plantear situaciones problemáticas que generen múltiples enfoques para propiciar la discusión y la aplicación al contexto social.

### Orientaciones prácticas

Las actividades de clase pocas veces se restringirán a una única macrodestreza. Una tarea de uso requiere un recorte de destrezas que se toma como un objetivo comunicativo que será desarrollado. Por ejemplo: poder comunicarse con el cliente, sugerirle y describir un plato abarca comprensión auditiva y producción oral.

Los *recortes comunicativos* (Almeida Filho) propuestos surgen de las necesidades e intereses de los alumnos. Este concepto refiere a una dimensión discursiva que trasciende la forma gramatical, la función comunicativa y el tópico de la comunicación para establecer tareas sociales integradas que a

través de la lengua se acercan a un objetivo comunicativo de uso de lengua natural.

✓ **Sensibilización**

Promover actividades metalingüísticas de comparación entre las dos lenguas, tanto en el plano fonético, como en el gramatical y lexical. Presentar "muestras" de la cultura extranjera con el objetivo de crear debate e interés por profundizar en el acercamiento a esa otra "visión del mundo".

✓ **Para comprensión auditiva**

Material: grabaciones de diálogos reales, informativos, canciones.

Antes de la audición: proporcionar información sobre el contexto y los interlocutores, comentar algunos términos clave, etc

Durante la audición: actividades de comprensión intensiva o extensiva

Después de la audición: practicar mediante simulaciones diálogos de situaciones similares, criticar lo que se ha oído, etc.

Pueden desarrollarse las siguientes estrategias:

*de aprendizaje:*

- formular y verificar hipótesis
- desarrollar razonamientos deductivos y/o inductivos
- crear asociaciones mentales, sonoras, cinéticas que ayuden a la adquisición del léxico

*de comunicación:*

- desarrollar capacidad de comprensión global y concentración (ignorando las palabras no relevantes para la comprensión global)
- usar contexto visual y verbal- gestos, entonación, tono, ritmo, pausas y silencios, etc.- como claves para decodificar la intención y la actitud del hablante.
- usar conocimientos culturales previos
- deducir el significado de una palabra por su similitud con su equivalente en la lengua materna (sin olvidar el posible error) o a partir del entorno textual-contexto léxico, sintáctico, discursivo, semántico
- reconocer la relación que existe entre los interlocutores según el registro y la situación comunicativa

Una variante para trabajar la comprensión auditiva es el uso del video-importante en los tramos iniciales de la enseñanza porque pueden incorporarse estrategias que ayudan en un primer abordaje del documento, por ejemplo usando la imagen como transmisora de sentido, la identificación y la actitud de los interlocutores, el lugar donde se desarrolla el acto de habla (contextualización)

Permite plantear actividades para antes, durante y después del visionado, con la variante de, en una primera instancia, formular hipótesis basadas en los

conocimientos previos al ver el documento sin audio. Y en una segunda instancia focalizar la atención en los componentes lingüísticos.

Antes del visionado, dar el título o el tema, y pedir que imaginen la historia, predigan palabras o imágenes.

Durante el visionado sin sonido, pedir descripción de personajes  
con sonido, ejercicios de comprensión puntual

### ✓ **Para las destrezas de producción**

Dentro del enfoque comunicativo pueden aplicarse diferentes procedimientos metodológicos, a saber:

- el enfoque por tareas
- los escenarios
- el trabajo en grupos
- 

Una tarea está constituida por una serie de actividades relacionadas entre sí en función de un objetivo último de carácter comunicativo.

Según Nunan (1989) hay actividades centradas en la adquisición de destrezas lingüísticas (actividades de práctica controlada en las que el alumno manipula formas fonológicas y gramaticales) y actividades centradas en el uso de las destrezas (actividades de transferencia mediante las cuales el alumno aplica sus conocimientos sobre el sistema formal de la lengua a la comprensión y a la producción de comunicación lingüística).

*Ejemplo de objetivo de tareas:* elaboración de un menú, juego de roles en el que escenificarían situaciones que pueden darse en un restaurante o en un bar.

Escenarios son procedimientos metodológicos que ponen énfasis en el desarrollo de habilidades de interacción social y que permiten ensayar en clase situaciones comunicativas similares a las que pueden producirse fuera del aula.

Estos procedimientos se fundamentan en principios como la interacción, la negociación o la cooperación entre los miembros de un grupo unido por el interés hacia una lengua nueva, vehículo de una cultura diferente.

NOTA: Cabe recordar que el tratamiento (presentación y sistematización) de los contenidos gramaticales debe realizarse a través de documentos auténticos acordes a la temática del curso.

## **EVALUACIÓN**

### **Criterios generales**

- Entender el proceso de evaluación como un componente más del proceso
-

- Definir, clarificar y experimentar los criterios específicos de evaluación
- Integrar el proceso de evaluación como una actividad más del aula. Transmitir al alumno el valor formativo de la evaluación y potenciar al máximo la retroalimentación
- Entender que no se trata de penalizar al alumno sino de propiciar un proceso de introspección y de reflexión

### **Criterios específicos**

La evaluación debe ser

- basada en la interacción (profesor- alumno o alumno- alumno)
- imprevisible (situación real de comunicación)
- con un propósito definido. Los criterios deben estar preestablecidos y ser conocidos por los alumnos
- auténtica y relacionada con la vida real
- motivadora

### **Ejemplos:**

- ✓ Ejercicios de respuesta cerrada o controlada (múltiple opción, rellenar, o elegir verdadero o falso)
- ✓ Ejercicios de respuesta abierta (destreza productiva) se debe disponer de instrumentos para establecer juicios respecto a la actuación del alumno.

## **Descripción de los diferentes niveles de logro a ser alcanzables por los alumnos**

**Unidad 1:** El alumno es capaz de entender mensajes en situaciones reales de uso y de expresarse oralmente de forma sencilla de acuerdo con los contenidos lingüísticos explicitados. Su producción será comprensible en términos generales aunque pueden aparecer errores léxicos y gramaticales. En la interacción acepta las diferencias y respeta a su interlocutor.

**Unidad 2:** el alumno es capaz de mantener una conversación a ritmo normal referida a la actividad en un restaurante, bar y otros posibles lugares de trabajo: *room service*, eventos, cruceros (dar y pedir información, explicar, sugerir). En la interacción demuestra iniciativa y creatividad.

**Unidad 3:** el alumno es capaz de enfrentar y resolver problemas con los clientes, de sugerir lugares turísticos, dando indicaciones de como llegar, de dar información detallada, de exponer sus ideas. Organiza su discurso y se adecua al contexto sociocultural. Tiene capacidad para autocorregirse.

**Unidad 4:** el alumno es capaz de entablar las situaciones que tienen que ver con la salida del cliente del restaurante y del bar. Tiene incorporadas estrategias de comunicación.

**Competencias para unidad 1**

- ✓ concientización de las diferencias y reflexión sobre la necesidad del aprendizaje
- ✓ organización de discurso, estrategias de control de la comunicación oral
- ✓ relación con conocimientos previos
- ✓ desarrollo de estrategias de comunicación y de aprendizaje
- ✓ énfasis en comprensión oral
- ✓ adquisición de contenidos funcionales relacionados con la actividad del mozo

**Unidad 1: Llegada del cliente**

Contenidos *	Actividades	Evaluación
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Saludar. Dar la bienvenida.</li> <li>✓ Saludos. Formas de cortesía</li> <li>✓ Formas de tratamiento (significado cultural)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Actividades de comprensión auditiva</li> </ul>	<i>diagnóstica</i>

**Competencias para unidad 2**

- A las competencias de la unidad 1 se incorporan
- ✓ Desarrollo de habilidad discursiva
  - ✓ Adquisición y desarrollo de la reflexión sobre el uso de la lengua, haciendo la transferencia de conocimientos a diferentes situaciones de interacción.
  - ✓ Adquisición de contenidos funcionales relacionados con la actividad del mozo

**Unidad 2: Pedidos y sugerencias de menú**

- a) en el restaurante
- b) en el bar
- c) en otros lugares de trabajo

Contenidos *	Actividades	Evaluación
--------------	-------------	------------

<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Expresar e informarse sobre gustos y preferencias. Aconsejar. Describir platos.</li> <li>✓ Recomendar. Confirmar. Comenzar y finalizar una conversación. Responder afirmativa y negativamente. Agradecer y responder a un agradecimiento. Situar temporalmente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Actividades de comprensión auditiva y de producción oral.</li> <li>✓ Uso de fotos y menues.</li> <li>✓ Escenarios</li> <li>✓ Trabajo en pares</li> </ul>	<i>coevaluación</i>
---	---	---------------------

### Competencias para unidades 3 y 4

<p>A las competencias de las unidades anteriores se incorporan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Adquisición y desarrollo de la capacidad de organizar el discurso y adecuarlo al contexto social teniendo en cuenta el nivel de lengua, el tema de conversación y los interlocutores.</li> <li>✓ Desarrollo de la reflexión metalingüística y la detección de errores. El alumno adquirirá un control sobre su aprendizaje a través de la autoevaluación y la coevaluación.</li> <li>✓ Desarrollo de la habilidad discursiva y sociolingüística.</li> <li>✓ Reconocimiento, comprensión y construcción de significados culturales (discursos textuales y audiovisuales).</li> <li>✓ Énfasis en el desarrollo de la habilidad social e intercultural fomentando la reflexión para no incurrir en valoraciones absolutas y desarrollando actitudes y valores (pluralismo, diversidad, reconocimiento y respeto mutuo)</li> <li>✓ Énfasis en la comprensión y producción oral.</li> <li>✓ Adquisición de contenidos funcionales relacionados con la actividad del restaurante</li> </ul>
---

### Unidad 3: Preguntas, problemas y soluciones

Contenidos *	Actividades	Evaluación
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Agradecer. Dar instrucciones de localización. Expresar condiciones y requisitos. Ofrecer y pedir ayuda. Proponer. Comparar. Calificar. Ejemplificar.</li> <li>✓ Ciudad. Vías de tránsito. Señales de tránsito. Medios de transporte. Precios.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Uso de diferentes situaciones reales como disparadores de la producción oral.</li> <li>✓ Escenarios</li> <li>✓ Descripción de los elementos de la mise en place</li> </ul>	<i>coevaluación</i>  <i>Sumativa</i> (producción oral- interacción y comprensión oral)

**Unidad 4: Despedida del cliente**

<b>Contenidos *</b>	<b>Actividades</b>	<b>Evaluación</b>
✓ Dar informaciones: precios, formas de pago...	✓ Uso de diferentes situaciones reales como disparadores de la producción oral.	<i>coevaluación</i>
✓ Agradecer y responder a un agradecimiento.		<i>Sumativa</i> (producción oral-
✓ Finalizar la conversación.	✓ Escenarios	interacción y comprensión oral)

\* **Los contenidos actitudinales y procedimentales ya fueron detallados en el ítem correspondiente y serán considerados en la evaluación.**

**Evaluación**

Se propone una evaluación diagnóstica al comenzar los cursos para ponderar los conocimientos lingüísticos y culturales de la lengua extranjera y las estrategias de aprendizaje de los alumnos.

A través de la evaluación formativa podrá ser observado el proceso de enseñanza-aprendizaje y así podrán ser retomados los ítemes necesarios para lograr la consolidación de la competencia lingüístico- comunicativa.

Para la evaluación sumativa, (planificación cíclica) el contenido gramatical mínimo será:  
Pronombres interrogativos.

Verbos "ser, ter, estar, fazer, querer, ir, poder" y regulares en presente.

Verbos en imperativo (regulares e irregulares)

Futuro inmediato.

Preposiciones, artículos y contracciones.

Pronombres posesivos.

Indicadores espaciales y temporales.

Verbos regulares e irregulares (*ser, ter, estar, fazer, ir*) en pasado (*pretérito perfeito e imperfeito*)

Verbos regulares e irregulares (*poder, querer, dizer, saber, dar, trazer, ver, vir*) en pasado (*pretérito perfeito e imperfeito*).

Pronomes indefinidos.

Plural de sustantivos y adjetivos.

## BIBLIOGRAFÍA PARA EL ALUMNO

- dicionario monolíngüe (Minidicionário- Aurélio, editora Nova Fronteira; minidicionário Sacconi, Atual Editora.)
- fichas pedagógicas (área sala bar) elaboradas por la aapple (Asociación Uruguaya de Profesores de Portugués Lengua Extranjera)- en etapa de edición

## BIBLIOGRAFÍA PARA EL PROFESOR

### ✓ libros técnicos

ANDRADE, José Vicente de. **Turismo: fundamentos e dimensões**. São Paulo. Editora Ática, 1992

ANDRADE, Nelson; BRITO, Paulo Lucio de; JORGE, Wilson Edson. **Hotel: planejamento e projeto**. São Paulo. Editora SENAC, 2000.

CALDERARO, Martha. **Etiqueta e boas maneiras**, editora Nova Fronteira.

DAYAN, Elie I. **Restaurante: técnicas de serviço**. Caxias do Sul, EDUCS, 1990

GELAS LAGE, Beatriz Helena (org). **Turismo, Hotelaria e Lazer**. Tomos 1, 2 y 3. São Paulo. Editora Atlas S.A. 2004.

GOMENSORO, M<sup>a</sup>. Lúcia. **Dicionario de Gastronomia**

PACHECHO, Aristides de Oliveira. **Manual do Maître d'Hôtel**. São Paulo. SENAC, 1994

\_\_\_\_\_ **Manual do bar**. São Paulo. SENAC, 1996. SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL.

TEICHMANN, Ione Teresinha Mendes. **Cardápio: técnicas e criatividade**

### ✓ libros de referencia gramatical

Gramática de usos do português. M<sup>a</sup> Helena de Moura Neves Editora UNESP, 1999.

Gramática do texto. Samira Yousseff Campedelli, Jésus Barbosa Souza.. Editora Saraiva, 1999.

Manual de Redação da Folha de São Paulo, 1992

### ✓ libros - texto y cassettes/ CD

“**Avenida Brasil**” tomos 1 y 2. - Emma Eberlein O.F. Lima, Lutz Rohrmann, Tokiko Ishihara, Cristián Gonzalez Bergweiler, Samira Abirad lunes. Editora EPU, 1992

“**Bem- vindo**”- M<sup>a</sup>Harumi Outik de Ponce, Silvia R.B. Andrade Burim, Susanna Florissi. Editora SBS, 1999

“**Fala Brasil**”- P. Coudry, Elizabeth Fontão, Campinas, SP. Editora Pontes, 1989

“**Falar... ler... escrever... português**”- tomos 1 y 2. Emma Eberlein O.F. Lima, Samira Abirad lunes. Editora EPU, 1981



"**Tudo bem?**" tomos 1 y 2- M<sup>a</sup>Harumi Outik de Ponce, Silvia R.B. Andrade Burim, Susanna Florissi. Editora SBS, 2000, 2002

"**Via Brasil**"- Emma Eberlein O.F. Lima, Samira Abirad Iunes. Editora EPU, 1990

### **Jornais**

Folha de São Paulo, O Estado de São Paulo - São Paulo

O Globo- Rio de Janeiro

Zero Hora- Porto Alegre

### **Revistas**

Brasil Travel News ([www.brasiltravelnews.com.br](http://www.brasiltravelnews.com.br))

Brasilturis Jornal. Informativo da Indústria Turística Brasileira. ([jornal@brasilturis.com.br](mailto:jornal@brasilturis.com.br))

Época ([www.epoca.com.br](http://www.epoca.com.br))

Exame ([www.exame.com.br](http://www.exame.com.br))

Guias 4rodas (Brasil, Viajar bem e barato)

Guia do turista ([www.guiadoturista.com.br](http://www.guiadoturista.com.br)- [editora@guiadoturista.com.br](mailto:editora@guiadoturista.com.br))

Hospedagem. Revista da Associação Brasileira da Indústria de Hotéis ([abihnacional@montreal.com.br](mailto:abihnacional@montreal.com.br))

Hotelnews. A revista da hospedagem e alimentação ([www.revistahotelnews.com.br](http://www.revistahotelnews.com.br))

Ícaro. Revista de bordo da Varig ([www.icarobrasil.com.br](http://www.icarobrasil.com.br))

Istoé ([www.istoe.com.br](http://www.istoe.com.br)) Istoé turismo

Próxima viagem ([www.proximaviagem.com.br](http://www.proximaviagem.com.br))

Veja ([www.veja.com.br](http://www.veja.com.br)) Edições especiais: Turismo (julho 2002), O Brasil (ed. N<sup>o</sup>19)

Veja- SP ([www.vejinha.com.br](http://www.vejinha.com.br))

Viagem e Turismo ([www.revistaviagem.com.br](http://www.revistaviagem.com.br))

### **Programação da TV**

Companhia de Viagem- Rede Bandeirantes

### **Profesoras Responsables:**

Beatriz Lama

Rossana Genta

Luciana Bruzzone

CÓDIGO DEL PROGRAMA					
Tipo de Curso	Plan	Orientación	Área	Asignatura	Año
<b>048</b>	<b>04</b>	<b>397</b>	<b>016</b>	<b>3227</b>	<b>01</b>

**A.N.E.P.**

**Consejo de Educación Técnico Profesional**

**Educación Media Profesional**

**ASIGNATURA:**

**Práctica Profesional Gastronomía I**

**Primer año: 10 horas semanales**

**Plan 2004**

## ANTECEDENTES

Desde 1989, la Universidad del Trabajo del Uruguay, ha venido desarrollando acciones concretas en el área Hotelera, Gastronomía y Turismo, a través del Departamento de Formación en la Empresa, y de la Comisión que designara en su oportunidad.

El Departamento de investigación y Evaluación del Programa Planeamiento Educativo fue el responsable de realizar las investigaciones acerca de la necesidad de encarar sistemáticamente la formación y la capacitación del personal afectado al área de Hotelería, Gastronomía y Turismo.

Se creó en 1990, la Escuela de Hotelería y Turismo, primera del país y en la órbita oficial, con la participación de la Intendencia Municipal de Montevideo, Ministerio de Turismo y otros organismos competentes.

A partir de 1993, se constituyó la Comisión Nacional Asesora y Consultiva de Administración y Servicios (Hotelería, Gastronomía y Turismo), la cual, en 1994, presenta el análisis y los requisitos para la instrumentación de los cursos de Hotelería, Gastronomía y Turismo, con el apoyo de la Comisión Técnica Mixta para la Cooperación Franco-Uruguaya.

En 1994, el Consejo de Educación Técnico Profesional en sesión del 6 de octubre Acta 220, resolvió crear una nueva Comisión, presidida por la Consejera Mtra. Fanny Arón e integrada por representantes de los Programas Planeamiento Educativo, Administración y Servicios, el Curso de Hotelería, empresarios vinculados a la actividad y el Ministerio de Turismo.

La referida Comisión, realizó el análisis, desarrollo y posterior diseño del Plan Estudios 1996, que fue aprobado por el Consejo de Educación Técnico Profesional el 1º de diciembre de 1995, Acta Nº 29, Exp. Nº 3110/95 (2) y por el Consejo Directivo Central de ANEP el 5 de diciembre de 1995, en Acta Nº 60, Resolución 74 Exp. Nº 4-1131/95 leg. 2.

El 12 de abril de 1996, en Acta Nº 44 Exp. Nº 3373/994 (7) el Consejo de Educación Técnico Profesional aprobó los programas de las distintas asignaturas que componen el Plan 1996.

La Dirección de Programa de Educación en Administración, Comercialización y Servicios, planteó en noviembre de 1999 (Expediente 3204/99) una reformulación del curso del Área de Hotelería que permitiera el pasaje horizontal de FPS hacia el B:T:T., Acta 260 del 30 de noviembre de 1999.

El 10 de diciembre de 1999, la Dirección Nacional de Educación Pública entendió oportuno plantear una revisión de la propuesta. Esta revisión fue efectuada en conjunto, por el Programa de Planeamiento Educativo y el Programa de Educación en Administración, Comercialización y Servicios, 28/12/99, aprobada por el CETP por Acta 267 del 30 de diciembre de 1999 y aprobada por el CODICEN por Acta 15, resolución 54 del 9 de marzo de 2000.

El 23 de enero de 2001, La Directora General, Mtra. Fanny Arón, hizo llegar a la Dirección de Programa Planeamiento Educativo, una serie de reflexiones, interrogantes e inquietudes, que requerían un análisis de los cursos de Hotelería, Gastronomía y Turismo que se impartían en la Institución.

En respuesta a lo planteado, se conformó una Comisión designada por las Direcciones del Programa Planeamiento Educativo y del Programa de Educación en Administración, Comercialización y Servicios.

La comisión analizó las debilidades y fortalezas del Plan 1996 y del Plan 2000.

Por otra parte, se convocó al sector empresarial, A.H.R.U., C.I.T.U. y la Cámara de Turismo, los cuales concurrieron a una reunión, que tuvo como objetivo aunar criterios para construir una “respuesta” actualizada de formación al mundo laboral, en Hotelería, Gastronomía y Turismo. Exp. N° 728/01 N° 587/01, Acta N° 42 de fecha 3 de mayo de 2001.

Actualmente, la comisión Programática 2da etapa TEMS en la EMP, correspondiente al sector Gastronómico; Gastronomía (Cocina) - Sala-Bar - Barman; integrada por las Maestras Técnicas M° Pía Folle, Marina Fuentes, Iris Ponce y Mag. Nancy Rosado (Inspectora), Prof. Alberto Varela y representante de ATD Prof. Graciela Doval, se aboca a la definición de la EMP, impartida por el CETP, en el área, “... **que sin perder de vista su nivel cualitativo como formación profesional de nivel medio superior, procura incorporar los componentes científicos, tecnológicos, técnicos y humanistas, que permitan al egresado integrarse activamente a la sociedad, desempeñarse en el campo laboral y continuar sus estudios en niveles superiores**”. (Cuaderno de trabajo N° 17.ANEP.TEMS)

En tal sentido, la estructura curricular de la Educación Media Profesional adopta las orientaciones generales que establece la Propuesta de Diseño Curricular para la Educación Media Superior, aprobada por el CODICEN por Resolución 6 Acta 64 del 8 de octubre de 2002.

La Estructura curricular del nivel inicial de la EMP, correspondiente al ciclo de Formación Profesional Superior está organizada por espacios, trayectos curriculares y se conforma por cinco espacios: Espacio Curricular de Equivalencia, Espacio Curricular Científico- Tecnológico, Espacio Curricular Profesional, Espacio Curricular Optativo y Espacio Curricular Descentralizado, de acuerdo con la Propuesta de diseño curricula de la Educación Media Tecnológica, Comisión TEMS 28/3/03, permitiendo la reorientación de los

jóvenes que transitan por una edad donde las opciones educativas y profesionales están aún en proceso de definición, en función de la conformación de la personalidad y su percepción de autoimagen en el contexto socioeconómico y cultural que se desarrollan.

El Espacio curricular Profesional atiende específicamente a la formación de un profesional, posibilitando al alumno el dominio de saberes teóricos y prácticos, es decir el aprendizaje de destrezas y habilidades, como la adquisición de conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos propios de cada especialidad profesional y requeridos para el ejercicio laboral en esa especialidad; logrando una preparación para la vida y el ejercicio de la ciudadanía, así como las competencias necesarias tanto para acceder a la continuidad educativa como para incorporarse al mundo del trabajo. (Síntesis de la propuesta de Transformación de la Educación Media Superior, setiembre de 2002. TEMS. ANEP) (El Cambio curricular. Cuaderno de trabajo N° 17. ANEP. TEMS)

Esta nueva conceptualización traslada el problema de la unidad curricular desde la identidad de contenidos y de asignaturas hacia la identidad de objetivos expresados en términos de competencias. Debido a la polisemia del término “competencia” y según el abordaje desde los distintos ámbitos, se hace necesario explicitar el concepto adoptado y acordado por la Comisión de Transformación Media Tecnológica del CETP:

***“ La competencia como aprendizaje construido, se entiende como el saber movilizar todos o parte de los recursos cognitivos y afectivos que el individuo dispone, para enfrentar situaciones complejas. Este proceso de construcción de la competencia permite organizar un conjunto de esquemas, que estructurados en red y movilizados facilitan la incorporación de nuevos conocimientos y su integración significativa a esa red. Esta construcción implica operaciones y acciones de carácter cognitivo, socioafectivo y psicomotor, las que puestas en acción y asociadas a saberes teóricos o experiencias, permiten la resolución de situaciones diversas”;*** tal construcción supone la articulación entre una real apropiación del conocimiento, el desarrollo

**de habilidades de pensamiento y su aplicación pertinente.** “Se trata de lograr un conocimiento en acción resultante de un saber riguroso, un saber hacer práctico y un saber explicar lo que se hace, es decir: la integración de la solución de problemas, la creatividad y la metacognición.**(El Cambio curricular. Cuaderno de trabajo N° 17. ANEP. TEMS)**

Desde la EMP, las competencias construidas, desarrolladas y consolidadas durante los dos años del ciclo de FPS posibilitarán al egresado:

- Desempeñarse como Trabajador Calificado, Idóneo en tecnologías (a lo que corresponda de acuerdo a la especialidad) en el área de su formación con las habilidades y destrezas técnicas/operativas que le permitan adecuarse a la heterogeneidad productiva de la especialización elegida.
- Aplicar de manera adecuada conocimientos técnicos y tecnológicos propios de su especialidad en la ejecución de tareas profesionales en función de una planificación establecida y colaborar en el diagnóstico y resolución de problemas de su área profesional.
- Realizar las actividades profesionales en condiciones de calidad y seguridad.
- Trabajar en equipo de modo de facilitar su integración y desempeño, en el mundo de la producción y del trabajo.
- Buscar, analizar, procesar y utilizar información pertinente al área técnica.
- Hacer uso de lenguajes y códigos simbólicos de cada especialidad que trasciendan la sola capacidad de comunicación oral y escrita.
- Colaborar en la elaboración de informes técnicos correspondientes al área de su especialización.
- Prever las consecuencias de sus acciones estableciendo una relación sustentable con el medio y una relación ética y solidaria con sus semejantes.
- Comprender la importancia de la formación continua como medio para desarrollar la capacidad de interactuar con los nuevos sistemas productivos y el medio social.
- Valorar la importancia de desarrollar actitudes que aseguren un adecuado desempeño profesional” (Propuesta de diseño curricular para la Educación Media Superior. Comisión TEMS. 30 de setiembre de 2002) (El Cambio curricular. Cuaderno de trabajo N° 17. ANEP. TEMS)

### *Características de la familia ocupacional*

**La OIT, caracteriza al trabajador del sector dependiendo del trabajo en equipo, en una atmósfera de “servicios, en el sentido que implica: cortesía, disponibilidad, calidad de relaciones humanas, discreción, motivación y capacidad de integrar grupos de trabajo.**

También son enfatizadas las competencias y actitudes que implican una buena cultura general y humana, abierta, amplia y una personalidad firme pero flexible.

## **T.E.M.S – E.M.P. – GASTRONOMÍA I – II (Cocina)**

### **Fundamentación General**

**Para que la E.M.P.en el sector gastronómico – Gastronomía (cocina) Sala-bar y Barman pueda convertirse en el principal instrumento de una oferta formativa altamente cualificable, es necesario dotarla no solo de un curriculum flexible, sino además de una evaluación y seguimiento permanente del mismo, de los recursos humanos y de que dicha propuesta educativa se instrumente con los medios tecnológicos acordes.**

De esta forma, se pretende mejorar:

- la correspondencia formativa con el mercado de trabajo, las organizaciones empresariales y sindicales, a fin de alcanzar un mayor nivel de calidad, requisito básico para revalorizar su imagen social.
- la movilidad profesional y social de los educandos;
- Potenciar el profesionalismo de los docentes a través de una permanente formación en servicio mediante instancias de capacitación con especialistas reconocidos dentro del área y rigor técnico.

El logro de los objetivos propuestos está supeditado a la capacitación permanente, actualización y experiencia laboral del cuerpo docente, siendo primordial la instrumentación didáctica, el abordaje metodológico adecuado, la elaboración de materiales de apoyo, la mejora en la infraestructura y equipamientos, en la investigación, gestión y desarrollo.

Como así también es imprescindible la implementación de una eficiente práctica profesional de los estudiantes a través del relacionamiento escuela-empresa, mediante la instrumentación de convenios con diferentes organismos competentes, asegurando de esta manera la cualificación profesional para su inserción; adquiriendo competencias en el entorno socio laboral, de prevención de riesgos, de medio ambiente, de autogestión y de control de calidad, entre otras.

Enfatizar la formación teórica para que se corresponda con la formación práctica - eje de su formación – realizando a través de ella el tratamiento transversal de los contenidos, de manera que constituya el marco para el óptimo desempeño.

### **Análisis**



- La estructura curricular correspondiente a la EMP, se propuso luego de realizar un análisis comparativo de los planes anteriores y de la evaluación de cuestionarios de opinión a los alumnos y docentes involucrados. Se partió de un manejo sistémico del sector lo que garantiza la polivalencia.
- El primer año es único, por la necesidad de construir una visión global de todo el servicio y se perciba la coordinación que debe existir entre la cocina y la sala; luego de un año de estudios y de prácticas en común, el estudiante opta por un sector del área, de acuerdo a sus intereses, capacidades y destrezas para ello es necesario que las prácticas estén conformadas por grupos de 15 a 20 alumnos, no sólo por capacidad locativa sino por seguridad en cuanto a riesgos de accidentes y atención a los mismos.
- Del análisis, seguimiento y evaluación de los cursos del área ,en primer año, que se dictan en todas las Escuelas del país se llega a la conclusión de que la Práctica Profesional de Gastronomía en Cocina es insuficiente con relación a las Práctica Profesional de Sala-Bar. De los grupos que ingresan en primer año hay una tendencia del 83% a continuar segundo año en Cocina y sólo un 8.5% a continuar en Sala- Bar y un 8.7% a continuar en Barman.
- Se mantiene la asignatura Francés pues se considera esencial para la formación del alumno de Gastronomía, por ser la lengua vehicular del área.

**EDUCACIÓN MEDIA PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA**  
**ORIENTACIÓN: GASTRONOMÍA (Cocina)**

ESPACIOS	ASIGNATURAS	CARGA HORARIA	
		1º año	2º año
ESPACIO CURRICULAR DE EQUIVALENCIA	Análisis y Producción de Textos Matemática Ciencias Sociales (Historia) Ciencias Experimentales (CTS)	3 3	3 3
ESPACIO CURRICULAR PROFESIONAL	Francés Legislación aplicada al Sector Práctica Profesional Gastronomía I Práctica Profesional Sala-Bar Relaciones Humanas Seguridad e higiene Administración y Costos Nutrición Práctica Profesional Gastronomía II Química para el área Gastronómica Tecnología	3 2 10 5 2 2	3 2 15 2 2
<b>Total de horas curriculares por año</b>		<b>30</b>	<b>30</b>
ESPACIO CURRICULAR OPTATIVO	Opciones de Formación General de Profundización Profesional y Pasantías curriculares		
		<b>4</b>	<b>4</b>
ESPACIO CURRICULAR DESCENTRALIZADO	Opciones formativas definidas por el Centro		
		<b>2</b>	<b>2</b>
Pasantías Laborales			

## **GASTRONOMÍA –COCINA**

**Perfil de egreso:** operario calificado en GASTRONOMÍA (Cocina)

### **COMPETENCIAS DE EGRESO**

#### **Competencias transversales:**

Desarrolla autocrítica, autoevaluación y coordinación del trabajo en equipo

#### **Competencias específicas:**

- Identifica y cumple estrictamente las normas de higiene:
  - alimentaria
  - de útiles, máquinas y herramientas y
  - del local.
- Identifica y cumple estrictamente las normas de seguridad
  - personal
  - ambiental
- Realiza las operaciones de apertura y cierre del servicio.
- Aplica las técnicas de base de la gastronomía:
  - manipula alimentos en crudo
  - aplica las distintas técnicas básicas de transformación de alimentos por medio del calor;
  - asegura la cadena de frío
- Prepara salsas básicas y derivadas
- Elabora guarniciones.
- Elabora menús sencillos con postres básicos.
- Elabora tareas simples específicas
- Colabora en tareas complejas.

#### **Objetivo General:**

Aplicar las técnicas básicas de la gastronomía y combinarlas en la preparación de menús sencillos y postres básicos , reconocidos a nivel internacional.

Perfil Docente:

- De acuerdo a los perfiles institucionales del área.

ORIENTACIONES METODOLÓGICAS

El Docente brindará el marco “teórico” correspondiente a cada unidad y hará referencia constantemente a la Legislación Bromatológica Nacional, y a la Ley N ° 17.250 de Los Derechos del Consumidor en lo que se refiere al área, utilizando distintas estrategias y medios didácticos;

Realizará las demostraciones correspondientes en cada técnica básica, reconociendo la estandarización de los criterios establecidos internacionalmente.

Crearé responsabilidad en el alumno sobre el cuidado y manejo adecuado, así como de la higiene de equipamientos, maquinaria y útiles.

Formará brigadas, responsabilizando a los alumnos por su trabajo

Fomentará la autoevaluación y la autocrítica, en cada clase.

Fomentará conciencia en el alumno que su presencia e higiene deberán estar adecuadas a normas nacionales e internacionales vigentes al área.

Incluirá visitas didácticas: a ferias, exposiciones, establecimientos; fundamentando el objetivo de la visita y utilidad.

Durante el primer año, la Práctica Profesional de Gastronomía I deberá desarrollarse de manera formativa. Se instrumentaran evaluaciones mensuales, coordinadas con la Práctica Profesional de Sala y Bar, en un marco real. Para que el alumno pueda incorporar formativamente las técnicas básicas que hacen a las Prácticas Profesionales de Gastronomía.

Durante el segundo año, la Práctica Profesional de Gastronomía II deberá instrumentarse profesionalmente; profundizando e incorporando las pasantías.

Se trabajará en base a entrada, plato principal y postre, equilibrando valor nutricional, combinación de colores, formas, sabores, aromas y temperaturas; a partir de la unidad V.

Las instalaciones (local), el equipamiento, la iluminación y ventilación, deberán cumplir las normas vigentes y tener la habilitación municipal correspondiente.

### PAUTAS DE EVALUACIÓN:

Se realizará evaluación inicial como antecedente.

Se realizarán evaluaciones continuas y formativas de procesos a lo largo del curso

Deberá ser reflexiva – valorativa utilizando la autoevaluación, para evaluar aprendizajes.

Se realizará evaluación final, en base al REPAG correspondiente, teniendo en cuenta las competencias desarrolladas, creando un marco real a un servicio gastronómico. Abarcará contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales.

Se valorará :

- Higiene y presentación personal.
- Mise en place correcta.
- Aplicación de técnicas básicas.
- Organización de tareas, tiempos y temperaturas del servicio.
- El trabajo individual y en equipo

### UNIDADES

- I. Generalidades
- II. Higiene
- III. Manipulación de alimentos
- IV. Técnicas básicas: cortes y métodos de cocción de frutas y verduras
- V. Preparaciones básicas: huevos
- VI. Fondos, sopas y salsas
- VII. Cereales, leguminosas y pastas
- VIII. Aves
- IX. Pescados
- X. Carnes
- XI. Masas básicas. Preparación de sandwichs y canapés
- XII. Postres básicos

### UNIDAD I

#### 1.1.Generalidades

- Denominación de la profesión
- Cualidades del puesto
- Funciones y obligaciones

- Condiciones de trabajo
- Inserción en el mundo laboral
- Perfil operativo de la actividad
- Medios de trabajo
- Vocabulario técnico. Lenguaje simbólico

## 1.2.- Organización de la cocina

### ACTIVIDADES

- Reconocimiento del espacio físico
- Superficie, iluminación, ventilación, luz natural y artificial adecuada.

### UNIDAD II

#### 2.1 Higiene

- Salud e higiene personal
  - Presencia adecuada a normas nacionales e internacionales vigentes.
  - Controles médicos obligatorios y voluntarios
  - Enfermedades transmisibles
  - Toxi – infecciones alimentarias
- 
- Condiciones higiénico- sanitarias de locales, depósitos, cámaras, máquinas y útiles de trabajo.
  - Normas higiénico sanitarias en el transporte de los alimentos
  - Legislación vigente sobre higiene
  - Limpieza y desinfección

Competencia: determinar las características y modos en que se deben realizar las tareas de higiene; limpieza y desinfección:

- del local,
- útiles, máquinas, herramientas, respetando las condiciones de seguridad.
- unidades de frío, calor, cámaras, depósitos,
- utilización correcta de productos de limpieza y diferentes métodos a utilizar.
- manejo de resto de alimentos, desperdicios y basura.
- control de plagas ( insectos, roedores)
- LIMPIEZA Y ORDEN en:
  - máquinas , herramientas ,utensilios.
  - almacenamiento: sistema PEPS

## 2.2. Seguridad

- Seguridad en el lugar de trabajo.
- Manejo y conservación de equipamiento, maquinarias y útiles específicos del área.

## **UNIDAD III:** **Manipulación de alimentos**

Competencia general detectar, promover y mantener un adecuado control de calidad de la higiene alimentaria, en todo el proceso de manipulación de alimentos desde la selección y control, hasta su consumo.

### Competencias específicas:

- Reconocer la calidad y estado de conservación de las materias primas alimenticias por sus características organolépticas; en alimentos crudos, cocidos, en conserva.
  - Detectar contaminación microbiana en los alimentos, indicando causa y efectos que producen.
  - Almacenar adecuadamente los distintos alimentos, embalaje y envases para conservación de productos alimenticios .
  - Utilización del sistema PEPS
- 
- Importancia de la mise en place
  - Calidad y características organolépticas en la selección de los alimentos.
  - Alimentos y microorganismos, fuentes de contaminación
  - Conservación en frío de los alimentos. Importancia de la CADENA DE FRÍO y la forma adecuada en el envasado para la conservación. Conservación por calor.
  - Legislación relativa manipulación de alimentos

## **UNIDAD IV .** **Técnicas básicas : cortes y métodos de cocción de frutas y verduras.**

### Competencias :

Seleccionar, “almacenar”, pelar, limpiar, desinfectar, cortar, tornear para la manipulación en crudo de las frutas y verduras.

- Definición, clasificación de frutas y verduras de acuerdo al aporte nutritivo y a la parte comestible.
- Selección de frutas y verduras de acuerdo a la utilización o proceso que van a ser sometidas
- Almacenamiento y/o conservación, de acuerdo al tipo de fruta o verdura

- Limpieza y desinfección.

### ACTIVIDADES

- **CORTES CLÁSICOS:** de acuerdo a los estándares internacionales, respetando los nombres en francés, características de los cortes y medidas: julienne; bâtonnet; brunoise; mirepoix; noisette; chiffonnade; concassé.
  - Clasificación de cuchillería y utilización de los mismos.
  - Útiles, máquinas y herramientas utilizados.
  - Torneados
  - Tallados
  - Ensaladas con frutas y verduras : simples y compuestas. Frías y templadas.
- 
- Uso de hierbas aromáticas, condimentos, aceites y vinagres aromatizados.
  - Utilización de vocabulario técnico

### ACTIVIDADES

Realizar cortes tradicionales de acuerdo a la utilización y método de cocción, en todas las frutas y verduras de estación a utilizar y a la región, incluyendo tallado.

- **PAPAS**
  - Seleccionar, lavar, pelar a mano y con pelador.
  - Cortar: de acuerdo al método de cocción: con mandolina o cuchillo/a; procesador
    - fritura: paille, cerrilla, frita, puente nuevo, chips, rejilla y batalla
    - hervido o al vapor: rodajas, gajos, diente de ajo, avellana, fondant, noisettes
- **Manipulación en cocido de frutas y verduras de acuerdo a las características de los alimentos, a los cortes y al método de cocción.**

Competencia: Aplicar los métodos básicos de cocción, más adecuados de acuerdo a las características de las frutas o verduras y/o enteras o cortadas.

Aplicación de los métodos básicos de cocción:

- Fritura honda (sartén y freidora )
- En agua (vapor, escaldar, blanquear, cocer)
- Saltear, rehogar, risolar, glacear, bresear
- Horno
- Plancha



- Materias grasas, puntos de fusión. Características del mercado en la fritura y alimentos a freír. Valor nutritivo

#### ACTIVIDADES

- Preparar guarniciones simples.
- Fritura de vegetales naturales y rebozados ( ej. tempura.)
- Preparar verduras rellenas
- Purés, duquesa
- Ensaladas crudas, cocidas combinadas, con los correspondientes aderezos fríos y calientes.

### **UNIDAD V**

#### **Preparaciones básicas con huevos**

Competencia: preparar y cocinar huevos en todas las formas básicas utilizadas, presentándolos con guarnición y “salsa”.

- Valor nutritivo, reconocimiento de frescura del huevo fresco; presentación de huevos pasteurizados, deshidratados y congelados en el mercado. Conservación. Utilización. Tipos de huevos utilizados en la cocina.
- Principales sistemas de cocción. Tiempos y puntos de cocción. Temperaturas. Recomendaciones. Digestibilidad en el cocimiento excesivo.
- Salmonella. Manipulación correcta

#### ACTIVIDADES

- Aplicar los métodos básicos de cocción:
  - En medio líquido: mollets con salsas, duros, pasados por agua; escalfados ( la IMM, recomienda no consumir huevos pasados por agua, si no están pasteurizados)
  - En cocotte y moldeados
  - En medio graso: plancha, sartén, fritos, revueltos , en tortillas (francesa y española), con guarniciones.
  - Guarniciones

### **UNIDAD VI**

#### **Fondos , sopas y salsas.**

## Fondos

Definición, composición, clasificación. Utilización y conservación.

### Mirepoix.

Importancia de la salsa demi glace. Elaboración, utilización.

Ligazones. ( roux, huevo, beurre-manié, crema de leche, manteca, féculas)

Competencia: preparar los principales fondos , las salsas que se deriven de ellos y las sopas básicas.

## ACTIVIDADES

- Preparar ingredientes aromáticos. Bouquet-garni
- Confeccionar fondos: blanco  
ave  
oscuro  
fumet

### ▪ Sopas

- Características, clasificación y servicio. Principales sopas.
- Guarniciones.
- Cremas y velouté, composición, utilización , ligazones con crema y yemas.

### ACTIVIDADES

- Preparar mise place, para la confección de sopas, juliana, paisana, apio, cebolla, pescado; cremas, champignon; consomé, Vichysoisse.

### ▪ Salsas:

- Composición de las salsas; factores a tener en cuenta en la elaboración.
- Salsas madres ( salsa blanca, salsa parda, salsa a base de huevo, salsa de verduras) y derivadas. Frías y calientes.
- Roux. Definición, composición y utilización.
- Aliños y salsas para ensaladas: aceite de oliva; aceto balsámico; ali oli.

## ACTIVIDADES

- Frías: salsa mayonesa ( por disposición de la IMM, se recomienda la utilización de mayonesa industrializada y con un pH de 4.0)  
Aliño francés, vinagreta, ali oli,
- Calientes: bechamel, velouté, mornay, tomate, española o demiglace.

## UNIDAD VII

### Cereales, leguminosas y pastas .

**Competencia:** preparar y cocinar en las formas tradicionales los cereales, leguminosas y pastas, para la elaboración de potajes, ensaladas y los platos a base de cereales y pastas más conocidos. Elaborar las salsas complementarias.

### **Leguminosas:**

- Definición, propiedades, valor nutritivo. Selección, remojo, utilización.
- Garbanzos, lentejas, porotos, maní... arvejas y habas secas.

### **ACTIVIDADES**

- Utilización de leguminosas en ensaladas, cazuelas y guarniciones.

### **Cereales:**

- Importancia de los cereales en la dieta, valor nutritivo. Variedades de arroz, categorías comerciales. Métodos de cocción.

### **ACTIVIDADES**

- Preparar platos a base de arroz: blanco, pilaf, paella, risotto...

### **Pastas simples:**

- Definición, composición, valor nutritivo. Clasificación. Factores que determinan su calidad. Harina.
- Características en la cocción de pastas, punto. Salsas. Queso.

### **ACTIVIDADES**

- Elaboraciones de salsas :parisien, bolognesa, tomate, pesto, a base de verduras, queso, aves y pescados .
- Pastas simples: tallarines al huevo y variaciones ( espinacas, morrón, tinta calamar); ñoquis de papa , verduras, masa escaldada (variaciones); spaghettis.
- Canelones , lasagnas.

## **UNIDAD VIII**

### **Aves**

**Competencia:** “limpiar”, soflamar, bridar, cortar en presas, albardar, aves. Aplicar los métodos básicos de cocción y confeccionar preparaciones sencillas a base de aves con sus correspondientes salsas.

- Factores que determinan la calidad en el pollo. Tamaño, utilización en la cocina, principales métodos de cocción, características. Salsas y guarniciones.
- Valor nutritivo

## ACTIVIDADES

- Bridar aves para cocinar enteras .
- Albardar para asar y bresear.
- Cortar en cuartos.
- Preparar pechugas grillé
- Hacer milanesas y supremas
- Deshuesar y rellenar muslos y pechugas.
- Presentar con salsas y guarniciones

## UNIDAD IX

### ▪ Pescados

Competencias: Preparar en crudo ,limpiar , eviscerar y despinar, los pescados para su cocción. Aplicar los diferentes métodos de cocción, de acuerdo a la variedad. Elaborar platos sencillos con sus correspondientes salsas y guarniciones.

### Pescados:

- Selección, reconocimiento de frescura, valor nutritivo. Conservación, temperaturas, cadena de frío. Cortes y preparaciones en crudo. Especies propias del Uruguay.
- Contextualizar las especies de la región: ejemplo, Salto: dorado...

## ACTIVIDADES

- Manipulación en crudo: limpiar, preparar y/o cortar en postas, filetear, empanar: (corvina, merluza, pescadilla entera, enroscada, sardinas, pejerrey, brótola, lenguado, atún, cazón, bacalao...)
- Técnicas de freír, asar, plancha, parrilla, saltear. Enteros y cortados.
- Preparar al dorado, marinera, chupín, al horno, a la plancha...
- Fritura y parrillada de pescados.
- Salsa: americana, tártara, colbert, manteca a la maitre d'hotel, bordalesa.
- Adornos con limón

## UNIDAD X

### Carnes.

**Competencia:** identificar los diferentes tipos y cortes de carne. Limpiar, bridar, cortar, marinar, adobar las carnes para el procesado en crudo de las carnes y achuras. Aplicar los distintos métodos de cocción, adecuando cada uno de ellos a las características del tipo de carne y corte  
.Elaborar platos básicos, sencillos, con sus correspondientes salsas y guarniciones.

- Determinación de la calidad en la carne vacuna.
- Definición, cortes de venta al público y de exportación. Valor nutritivo. Factores que influyen en la calidad de la carne.
- Cuartos delanteros y traseros, categoría comercial y utilización gastronómica.

### **ACTIVIDADES**

- Manipulación en crudo de carne.
- Seleccionar y preparar el corte de acuerdo a la elaboración elegida.
- Cortar en cubos, tiras, filetes, picar. Mechar y bridar.
- Preparaciones con carne picada, temperatura de cocción
- Preparar carne: a la plancha, estofada, marinada, asada, breseada.
- Lomo, formas de presentación en el mercado, utilización. Reconocimiento de: chateaubriand, tournedos, medallón y filet mignon. Puntos de cocción.
- Empanar.
- Matambre a la leche, relleno.
- Elaborar cazuela de mondongo
- Hígado, a la Provenzal, Paté, Terrinas.
- Lengua a la vinagreta, a la portuguesa, a la Riojana, Atunada.

### **Cerdo**

- Definición, cortes de venta al público y de exportación. Valor nutritivo. Factores que influyen en la calidad de la carne. Triquinosis (prevención). Puntos de cocción. Categoría comercial y utilización gastronómica.

### **ACTIVIDADES**

- Carré, medallones, agridulce, con frutos.
- Costillitas a la villeroy, rellenas, a la riojana.

## **UNIDAD XI**

### **Masas básicas.**

#### **Preparación de sandwiches y canapés**

#### **Competencias:**

- Elaborar masas básicas
- Aplicar en elaboraciones sencillas.
- Armar sandwich fríos y calientes; simples y compuestos.

- Armar canapés de diferentes formas, diferentes bases, untaduras y decoraciones.
- Masa básica de levadura:  
Definición, características de la fermentación biológica. Conservación.

#### ACTIVIDADES

Pancitos saborizados, pan americano, pan lactal, medialunas sencillas, Pizzas, calzone, empanadas.

- Masa a base de manteca:  
Definición, características, conservación de la pasta quebrada.

#### ACTIVIDADES

Brisée: Quiches, Tartas, Tartaletas

Sablé: Tartaletas, tartas, masitas secas ( cortante y manga).

- Masa medio hojaldre:  
Definición , características, conservación.

#### ACTIVIDADES

Hojaldre de fécula. Medio hojaldre ;empanadas fritas y al horno , pasteles, pascualina, empanada gallega.

- Masas batidas o esponjosa:  
Definición, características, conservación.

#### ACTIVIDADES

Plancha fina. Plancha gruesa.

- Pastas:  
Definición, características, conservación.

#### ACTIVIDADES

Pasta choux, profiteroles,eclairs

Pasta crêpes, timbal de filloa, crêpes.

- Armado de sandwich:  
Sandwichs fríos y calientes; simples y compuestos

#### ACTIVIDADES

- Utilización de diferentes panes, untaduras y rellenos.

- Armado de canapés:  
Definición.

#### ACTIVIDADES

- Forma de cortar el pan. Preparación de diferentes untaduras. Utilización de bases diferentes.
- Decoración y presentación.
- Embalaje y conservación.

## **UNIDAD XII**

### **Postres básicos**

#### **Competencias**

Elaborar postres básicos sencillos, preparados con frutas, cremas, moldeadas o sin moldear. Flan, mousse, crepes, postres tradicionales, tartas, gateaux sencillos a base de cremas y frutas, pasta quebrada, pasta choux.

#### **ACTIVIDADES**

- Frutas al natural
- Ensalada de frutas
- Compotas de frutas frescas y orejones
- Frutas en almíbar
- Peras al vino tinto y vino blanco
- Manzanas rellenas asadas
- Frutillas con crema
- Preparación de frutas al licor
- Cremas a base de leche, frutas, huevos.
- Merengues directo, industrial. Aplicaciones con merengue.
- Flanes y budines
- Mousses de vainilla, frutas, chocolate, dulce de leche
- Arroz con leche
- Crêpes , de frutas, dulce de leche.
- Brazo gitano, tronco de chocolate.
- Tartaletas y tartas de frutas
- Bombas
- Gateaux de frutas

## **Bibliografía para el Docente**

Ley 17.250

Derechos Básicos del Consumidor

12/ 09/ 96 -Ordenanza Bromatológica.

I.M.M.

Manual para Manipuladores de Alimentos

- CORDON BLEU 1993. Guía completa de las Técnicas culinarias.  
Ed. Blume.
- P.R. HAYES 1993. Biología e Higiene de los Alimentos  
1999. El Libro de los Alimentos. Ed. Everest.
- ARIEL RODRIGUEZ  
PALACIOS 2002. Técnicas Básicas. Ed. Atlántida. Bs.As.
- SILVIA BARREDO 2000. Tallado de frutas y verduras. Ed. Atlántida  
2000. Salsas. Editorial Salvat
- XABIER GUTIERREZ  
MÁRQUEZ 1990. Principios Básicos de Repostería  
Editorial Progenza
- CERRA, JAVIER. 1993. Curso de servicios hoteleros. Gastronomía  
Internacional. Ed. Paraninfo-España
- COENDUS, A. 1996 –Química Culinaria – Ed. Aeribia –España
- CORDON BLUE 1997. Técnicas culinarias. Blume. Italia
- DESROSIER – N.W – 1983 – Elementos de Tecnología de Alimentos
- ESCOFFIER 1996. Ma cuisine. Ed. Garriga. España
- GALLEGO, JESÚS 1996. Diccionario de Hostelería. Paraninfo. España
- LAROUSE. 1998- Larouse gastronomique. Quebec. Canadá
- LOEEWER. E. 1996. Cocina para profesionales. Paraninfo. España
- RABASÓ, R 1974. El práctico. Buenos Aires
- WHITEMANA, K 1998. La gran enciclopedia de la fruta. Ed. Hymosa.  
Barcelona.
- MORRIS, SALLY y  
MACKLEY, LESLEY 1998. La gran enciclopedia de las especies  
Grupo Editorial EDIPRESSE.
- OF.INTER. DEL TRABAJO (POLFORM. CINTERFOR) 2000. Formación basada en Competencia Laboral.
- OF.INTER.DEL TRABAJO 2000.  
Tareas Propias de los puestos de Trabajo



(EADA GESTIÓN)

**BIBLIOGRAFÍA PARA EL ALUMNO**

- Historia de los Alimentos      1987.Tomo 1 al 8. Ed. Alianza .
- CARLOS DELGADO                      1985.Diccionario de Gastronomía  
Editorial Alianza
- MAGUELONNE – SAMAT              1985. La sal y las especias  
Alianza Editorial
- SILVIA BARREDO                      2000.Tallado de frutas y verduras  
Editorial Atlántida
- I.M.M                                      2002.Manual para Manipuladores de  
Alimentos.
- LEY 17.250                                      Derechos Básicos del Consumidor  
12/ 09 /96. Ordenanza Bromatológica.

CÓDIGO DEL PROGRAMA					
Tipo de Curso	Plan	Orientación	Área	Asignatura	Año

**A.N.E.P.**

**Consejo de Educación Técnico Profesional**

**Educación Media Profesional**

**GASTRONOMÍA – SALA BAR**

**ASIGNATURA: Práctica Profesional Gastronomía I**

**Primer año: 10 horas semanales**

**Plan 2004**

## **Práctica Profesional Gastronomía I**

Perfil de egreso: Operario calificado en Gastronomía- Cocina : Ayudante de Cocinero

### **Fundamentación:**

La estructura curricular de la Educación Media Profesional (EMP) adopta las orientaciones generales que establece la Propuesta de Diseño Curricular para la educación media superior, aprobada por el CODICEN por Resolución 6, Acta 64 del 8 de Octubre de 2002.

Esta modalidad educativa se desarrolla en diversas orientaciones profesionales y posee una muy fuerte incidencia en formación técnica, es decir, en el desarrollo de habilidades y destrezas que posibiliten el ingreso al campo laboral con una certificación Profesional.

Es imprescindible, la implementación de una eficiente práctica profesional de los estudiantes a través del relacionamiento escuela - empresa, asegurando de esta manera la cualificación profesional para su inserción; adquiriendo también competencias en el entorno socio laboral, de prevención de riesgos, de medio ambiente, de autogestión y de control de calidad, entre otras.

La formación teórica debe corresponder con la formación práctica –eje de la formación- realizando a través de ella el tratamiento transversal de los contenidos, de manera que constituya el marco para el óptimo desempeño.

El egresado de Educación Media Profesional es alguien a quien sus conocimientos científicos, técnicos y generales, le facilitarán su inserción laboral, en forma dependiente o independiente, en el campo de la Gastronomía.

Es un trabajador calificado en el área, esto implica su capacidad crítica, su polivalencia teórico- práctica y su capacidad para resolver problemas reales vinculados a las actividades que desempeña.

### **Competencia General:**

Aplica las técnicas básicas de la gastronomía y las combina en la preparación de menús sencillos y postres básicos, reconocidos a nivel internacional.

### **Competencias específicas:**

- Identifica y cumple estrictamente las normas de higiene:
  - alimentaria
  - de útiles, máquinas y herramientas y
  - del local.
- Identifica y cumple estrictamente las normas de seguridad
  - personal
  - ambiental
- Realiza las operaciones de apertura y cierre del servicio.
- Aplica las técnicas de base de la gastronomía:
- Manipula alimentos en crudo
- Aplica las distintas técnicas básicas de transformación de alimentos por medio del calor.
- Asegura la cadena de frío
- Prepara fondos, salsas básicas y derivadas
- Elabora guarniciones
- Elabora menús sencillos con postres básicos.
- Elabora tareas simples específicas
- Colabora en tareas complejas.

### **Competencias transversales:**

Desarrolla autocrítica, autoevaluación y coordinación del trabajo en equipo

### **Perfil Docente:**

De acuerdo a los perfiles institucionales del área.

### **PROPUESTA METODOLÓGICA**

- El Docente brindará el marco “teórico” correspondiente a cada unidad y hará referencia constantemente a la Legislación Bromatológica Nacional, y a la Ley N<sup>o</sup> 17.250 de Los Derechos del Consumidor en lo que se refiere al área, utilizando distintas estrategias y medios didácticos aplicándolos en la práctica.

- Coordinará durante el curso con las asignaturas específicas del Espacio Curricular
- Realizará las demostraciones correspondientes en cada técnica básica de la gastronomía, reconociendo la estandarización de los criterios establecidos internacionalmente.
- Creará responsabilidad en el alumno sobre el cuidado y manejo adecuado, así como de la higiene de equipamientos, maquinaria y útiles.
- Formará brigadas, responsabilizando a los alumnos por su trabajo.
- Fomentará la autoevaluación y la autocrítica, en cada clase.
- Fomentará conciencia en el alumno que su presencia e higiene deberán estar adecuadas a normas nacionales e internacionales vigentes al área.
- Incluirá visitas didácticas: a ferias, exposiciones, establecimientos; fundamentando el objetivo de la visita y utilidad.
- Durante el primer año, la Práctica Profesional de Gastronomía I deberá desarrollarse de manera formativa. Se instrumentarán evaluaciones mensuales, coordinadas con la Práctica Profesional de Sala y Bar, en un marco real; para que el alumno pueda incorporar formativamente las técnicas básicas que hacen a las Prácticas Profesionales de Gastronomía.
- Durante el segundo año, la Práctica Profesional de Gastronomía II deberá instrumentarse profesionalmente; profundizando e incorporando las pasantías.
- Se trabajará en base a entrada, plato principal y postre, equilibrando valor nutricional, combinación de colores, formas, sabores, aromas y temperaturas; a partir de la unidad V.

- Las instalaciones (local), el equipamiento, la iluminación y ventilación, deberán cumplir las normas vigentes y tener la habilitación municipal correspondiente.

### **PAUTAS DE EVALUACIÓN:**

- Se realizará evaluación inicial como antecedente.
- Se realizarán evaluaciones continuas y formativas a lo largo del curso.
- Deberán ser reflexivas – valorativas utilizando la autoevaluación, como forma de evaluación de aprendizajes.
- Se realizará evaluación final, en base al REPAG correspondiente, teniendo en cuenta las competencias desarrolladas, creando un marco real a un servicio gastronómico. Abarcará contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales.

Se valorará :

- Higiene y presentación personal.
- Mise en place correcta.
- Aplicación de técnicas básicas.
- Organización de tareas, tiempos y temperaturas del servicio.
- El trabajo individual y en equipo

### **UNIDADES**

320 hrs.....	100%
I. Generalidades.....	2%
II. Higiene y seguridad.....	2%
III. Manipulación de alimentos.....	6%
IV. Técnicas básicas: cortes y métodos de cocción de frutas y verduras.....	8%
V. Preparaciones básicas: huevos.....	3%
VI. Fondos, sopas y salsas.....	9%
VII. Cereales, leguminosas y pastas.....	12%
VIII. Aves.....	10%
IX. Pescados.....	8%

<b>X.</b>	<b>Carnes bovina, suina.....</b>	<b>13%</b>
<b>XI.</b>	<b>Masas básicas. Preparación de sandwiches y canapés.....</b>	<b>12%</b>
<b>XII.</b>	<b>Postres básicos.....</b>	<b>15%</b>

El énfasis debe estar en el desarrollo de las Técnicas Básicas de la Gastronomía; la secuenciación temática lineal corresponde a una ordenación de los contenidos. El docente deberá planificar en base a entrada, plato principal y postre, respetando los “tiempos” previstos a nivel programático

## **UNIDAD I:**

### **Generalidades:**

**Competencia específica:** Cumple con las normas y obligaciones específicas de la profesión.

### **CONOCIMIENTOS:**

- Organigrama . Funciones y obligaciones
- Perfil del manipulador de alimentos.
- Inserción en el mundo laboral
- Organización de la cocina
- Vocabulario técnico. Lenguaje simbólico
- Estructura de la ficha técnica

### **ACTIVIDADES PRÁCTICAS:**

- Reconocimiento del espacio físico
- Reconocimiento del funcionamiento del equipo.
- Superficie, iluminación, ventilación, luz natural y artificial adecuada.

## **UNIDAD II**

### **Seguridad e higiene**

**Seguridad: COMPETENCIA ESPECÍFICA:** Desarrolla sentido de responsabilidad y prevención de accidentes

### **ACTIVIDADES:**

- Reconocimiento de seguridad en el lugar de trabajo.
- Manejo y conservación de equipamiento, maquinarias y útiles específicos del área.
- Clasificación de cuchillería, conservación y utilización de los mismos.

**Higiene: COMPETENCIA ESPECÍFICA:** determina las características y modos en que se deben realizar las tareas de higiene; limpieza y desinfección.

**CONOCIMIENTOS:**

- Aplicación correcta de productos de limpieza y diferentes métodos a utilizar.
- Higiene del local,
- Higiene de útiles, máquinas, herramientas, respetando las condiciones de seguridad.
- Higiene de las unidades de frío, calor, cámaras, depósitos.
- Manejo de resto de alimentos, desperdicios y basura.
- Control de plagas ( insectos, roedores)
- Almacenamiento correcto : sistema PEPS
- Normas higiénico sanitarias en el transporte de los alimentos
- Salud e higiene personal. Legislación vigente sobre higiene
- Presencia adecuada a normas nacionales e internacionales vigentes.
- Controles médicos obligatorios y voluntarios
- Enfermedades transmisibles
- Toxi – infecciones alimentarias

Las unidades I y II serán desarrolladas en profundidad durante el curso del Espacio Curricular Profesional en la asignatura Seguridad e Higiene.

El docente aplicará los conocimientos en forma práctica a lo largo del curso.

**UNIDAD III:**

**Manipulación de alimentos**

**COMPETENCIA GENERAL**\_detecta, promueve y mantiene un adecuado control de calidad de la higiene alimentaria, en todo el proceso de manipulación de alimentos desde la selección y control, hasta su consumo.



### **COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:**

- Reconoce la calidad y estado de conservación de las materias primas alimenticias por sus características organolépticas; en alimentos crudos, cocidos y en conserva.
- Detecta contaminación microbiana en los alimentos, indicando causa y efectos que producen.
- Almacena adecuadamente los distintos alimentos, embalaje y envases para conservación de productos alimenticios .
- Utiliza el sistema PEPS

### **CONOCIMIENTOS:**

- Importancia e implementación de la mise en place
- Calidad y características organolépticas en la selección de los alimentos.
- Fuentes de contaminación en los alimentos. Contaminación cruzada
- Conservación en frío de los alimentos. Importancia de la CADENA DE FRÍO y la forma adecuada en el envasado para la conservación.
- Importancia de respetar la cadena de frío - calor
- Legislación relativa a manipulación de alimentos

La unidad III será desarrollada en profundidad durante el curso del Espacio Curricular Profesional en la asignatura Seguridad e Higiene .

El docente aplicará los conocimientos en forma práctica a lo largo del curso.

## **UNIDAD IV .**

### **Técnicas básicas : cortes y métodos de cocción de frutas y verduras.**

#### **TÉCNICAS BÁSICAS DE CORTES**

**COMPETENCIA ESPECÍFICA :** Manipula en crudo frutas y verduras: Selecciona, almacena, pela, limpia, desinfecta, corta y tornea.

### **CONOCIMIENTOS:**

- Clasificación de frutas y verduras de acuerdo al aporte nutritivo y a la parte comestible.

- Selección de frutas y verduras de acuerdo a la utilización o proceso que van a ser sometidas
- Almacenamiento y/o conservación, de acuerdo al tipo de fruta o verdura
- Limpieza y desinfección.

### **ACTIVIDADES PRÁCTICAS:**

- Seleccionar y utilizar cuchillería en forma correcta.
- Realizar cortes básicos en frutas y verduras de acuerdo a la aplicación programada.
- Identificar los diferentes cortes de acuerdo a estándares internacionales, respetando los nombres en francés, características y medidas: julienne; bâtonnet; brunoise; mirepoix; noisette; chiffonnade; concassé.
- Torneados
- Tallados
- Uso de hierbas aromáticas, condimentos, aceites y vinagres aromatizados.

### ▪ PAPAS

- Seleccionar, lavar, pelar a mano y con pelador.
- Cortar: con mandolina, cuchillo/a procesador y aplicar método de cocción
- Paille (paja), allumette (cerilla), bâtonnet (bastón fino), bâton (bastón), pont-neuf (puente nuevo), chips, gaufrette (rejilla),
- En rondelle (en rodaja), quartier (gajos), diente de ajo, noisette (avellana), parisienne, en lamelles (láminas), en dés (en dados).

### **APLICACIONES:**

- Ensaladas con frutas y verduras: simples y compuestas. Frías y templadas.

### **MÉTODOS BÁSICOS DE COCCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS**

**COMPETENCIA ESPECÍFICA:** Aplica los métodos básicos de cocción, más adecuados de acuerdo a las características de las frutas y verduras

### **ACTIVIDADES PRÁCTICAS:**

- De acuerdo a los estándares internacionales, respetando los nombres en francés: Bouillir ( hervir). Frémir ( cocinar sin hervir). Pocher . Cuire a la vapeur ( al vapor). Braiser ( rehogar con tapa). Poêler ( sartenear o saltear). Rôtir ( asar). Cuire au four ( hornear). Griller ( grillar). Sauter ( a la cacerola). Blanchir ( blanquear). Gratiner ( gratinar). Frire ( fritar)
- Fritura honda (sartén y freidora )
- En agua (vapor, escaldar, blanquear, cocer)
- Saltear, rehogar, risolar, glacear, bresear
- Horno
- Plancha
- Materias grasas, puntos de fusión. Características del mercado en la fritura y alimentos a freír. Valor nutritivo

#### **APLICACIONES:**

- Preparar guarniciones simples.
- Fritura de frutas y verduras naturales y rebozadas
- Preparar vegetales rellenos
- Purés, duquesa
- Ensaladas crudas, cocidas combinadas, con los correspondientes aderezos fríos y calientes.
- Flanes, budines y terrinas.

## **UNIDAD V**

### **Preparaciones básicas con huevos**

**COMPETENCIA ESPECÍFICA:** prepara y cocina huevos en todas las formas básicas utilizadas, presentándolos con guarnición y salsa.

#### **CONOCIMIENTOS:**

- Valor nutritivo, reconocimiento de frescura del huevo fresco; presentación de huevos pasteurizados, deshidratados y congelados. Conservación. Utilización. Tipos de huevos utilizados en la cocina.

- Principales sistemas de cocción. Tiempos y puntos de cocción. Temperaturas. Recomendaciones. Digestibilidad en el cocimiento excesivo.
- Salmonella. Manipulación correcta

### **ACTIVIDADES PRÁCTICAS:**

- Aplicar los métodos básicos de cocción:
  - En medio líquido: mollets con salsas, duros, pasados por agua; escalfados
  - Huevos gramajo
  - En cocotte y moldeados
  - En medio graso: plancha, sartén, fritos, revueltos , en tortillas (francesa y española), con guarniciones.
- Guarniciones

**La IMM, recomienda no consumir huevos crudos o que no hayan alcanzado en el centro la temperatura de 65°C , exceptuando los huevos pasteurizados.**

## **UNIDAD VI**

### **Fondos , sopas y salsas.**

**COMPETENCIA ESPECÍFICA:** prepara los fondos básicos, salsas y sopas básicas.

**Fondos:**

#### **CONOCIMIENTOS:**

- Definición, composición, clasificación. Utilización y conservación.
- Corte básico: Mirepoix.
- Importancia de la salsa demi glace. Elaboración, utilización.
- Ligazones. ( roux, huevo, beurre-manié, crema de leche, manteca, féculas)

#### **ACTIVIDADES PRÁCTICAS:**

- Preparar ingredientes aromáticos. Bouquet-garni
- Confeccionar fondos: blanco, oscuro, fumet.

**Sopas:**

#### **CONOCIMIENTOS:**

- Características, clasificación y servicio. Principales sopas.

- Guarniciones.
- Cremas y velouté, composición, utilización, ligazones con crema y yemas.

### **ACTIVIDADES PRÁCTICAS:**

- Preparar mise en place, para la confección de sopas, juliana, paisana, apio, cebolla, pescado; cremas, champignon; consomé.

### **Salsas:**

#### **CONOCIMIENTOS:**

- Composición de las salsas; factores a tener en cuenta en la elaboración.
- Salsas madres ( salsa blanca, salsa parda, salsa a base de huevo, salsa de verduras) y derivadas. Frías y calientes.
- Roux. Definición, composición y utilización.
- Aliños y salsas para ensaladas: aceite de oliva; aceto balsámico; aïoli.

### **ACTIVIDADES PRÁCTICAS:**

- Frías: salsa mayonesa (se recomienda la utilización de mayonesa industrializada y con el pH permitido por las IM.)
- Aliño francés, vinagreta, aïoli.
- Calientes: bechamel, velouté, mornay, tomate, española o demi -glace

## **UNIDAD VII**

### **Cereales, leguminosas y pastas .**

**COMPETENCIA ESPECÍFICA:** prepara y cocina en las formas tradicionales los cereales, leguminosas y pastas, para la elaboración de potajes, ensaladas y platos a base de cereales y pastas más conocidos.

Elabora las salsas complementarias.

#### **Leguminosas:**

#### **CONOCIMIENTOS:**

- Definición, propiedades, valor nutritivo. Selección, remojo, utilización.
- Garbanzos, lentejas, porotos, maní, arvejas y habas secas.

### **ACTIVIDADES PRÁCTICAS:**

- Utilización de leguminosas en ensaladas, cazuelas y guarniciones.

### **Cereales:**

### **CONOCIMIENTOS:**

- Importancia de los cereales en la dieta, valor nutritivo. Variedades de arroz, categorías comerciales. Métodos de cocción.

### **ACTIVIDADES PRÁCTICAS:**

- Preparar platos a base de cereales, destacando el papel del arroz: blanco, pilaf, paella, risotto...

### **Pastas simples**

### **CONOCIMIENTOS:**

- Definición, composición, valor nutritivo. Clasificación. Factores que determinan su calidad. Harina.
- Características en la cocción de pastas, punto. Salsas. Queso.

### **ACTIVIDADES PRÁCTICAS:**

- Elaboraciones de salsas : parisien, bolognesa, tomate, pesto, a base de verduras, queso, aves y pescados .
- Pastas simples: tallarines al huevo y variaciones ( espinacas, morrón, tinta calamar); ñoquis de papa , verduras, masa escaldada (variaciones); spaghetti. tagliatelli.

## **UNIDAD VIII**

### **Aves- Pollo**

**COMPETENCIA ESPECÍFICA:** Limpia, soflama, brida, corta en presas, albarda aves. Aplica los métodos básicos de cocción y confecciona preparaciones sencillas a base de pollo con sus correspondientes salsas.

### **CONOCIMIENTOS:**

- Factores que determinan la calidad en el pollo. Tamaño, utilización en la cocina, principales métodos de cocción, características. Salsas y guarniciones.
- Valor nutritivo
- Rendimiento por persona.

### **ACTIVIDADES PRÁCTICAS:**

- Bridar pollos para cocinar enteros .
- Albardar para asar y bresear.
- Cortar en cuartos.
- Preparar pechugas grillé
- Hacer milanesas y supremas
- Deshuesar y rellenar muslos y pechugas.
- Presentar con salsas y guarniciones

## **UNIDAD IX**

### **Pescados**

**COMPETENCIA ESPECÍFICA:** Prepara en crudo ,limpia , eviscera y despina, los pescados para su cocción. Aplica los diferentes métodos de cocción, de acuerdo a la variedad. Elabora platos sencillos con sus correspondientes salsas y guarniciones.

### **CONOCIMIENTOS:**

- Selección, reconocimiento de frescura, valor nutritivo. Conservación, temperaturas, cadena de frío. Cortes y preparaciones en crudo. Especies propias del Uruguay.
- Contextualizar las especies de la región: ejemplo, Litoral: el dorado...
- Rendimiento por persona.

**ACTIVIDADES PRÁCTICAS:** Manipulación en crudo: limpiar, preparar y/o cortar en postas, filetear, empanar, pescados redondos : (corvina, merluza, pescadilla, sardinas , pejerrey , brótola, ...)

- Técnicas de freír, asar, plancha, parrilla, saltar. Enteros y cortados.
- Preparar al dorado, marinera, chupín, al horno, a la plancha...
- Fritura y parrillada de pescados.

- Salsa: americana, tártara, colbert, manteca a la maitre d'hotel, bordalesa.
- Adornos con limón

## **UNIDAD X**

### **Carnes bovina y suina .**

**COMPETENCIA ESPECÍFICA:** identifica los diferentes tipos y cortes de carne. Limpia, brida, corta, marina, adoba para el procesado en crudo de las carnes . Aplica los distintos métodos de cocción, adecuando cada uno de ellos a las características del tipo de carne y corte

Elabora platos básicos, sencillos, con sus correspondientes salsas y guarniciones.

#### **Bovina:**

#### **CONOCIMIENTOS:**

- Determinación de la calidad en la carne vacuna.
- Definición, cortes de venta al público y de exportación. Valor nutritivo.
- Factores que influyen en la calidad de la carne.
- Cuartos delanteros y traseros, categoría comercial y utilización gastronómica.
- Rendimiento por persona.

#### **ACTIVIDADES PRÁCTICAS:**

- Manipulación en crudo de carne.
- Seleccionar y preparar el corte de acuerdo a la elaboración elegida.
- Cortar en cubos, tiras, filetes, picar. Mechar y bridar.
- Preparaciones con carne picada, temperatura de cocción
- Preparar carne: a la plancha ,estofada, marinada, asada, breseada.
- Lomo, formas de presentación en el mercado, utilización. Reconocimiento de: chateaubriand, tournedos, medallón y filet mignon. Puntos de cocción.
- Empanar.
- Matambre a la leche, relleno.
- Elaborar cazuela de mondongo
- Hígado : a la Provenzal. Salteado a la cebolla.
- Lengua a la vinagreta, a la portuguesa.



**Suina:**

**CONOCIMIENTOS:**

- Definición, cortes de venta al público y de exportación. Valor nutritivo.
- Factores que influyen en la calidad de la carne. Triquinosis ( prevención).
- Puntos de cocción. Categoría comercial y utilización gastronómica.

**ACTIVIDADES PRÁCTICAS:**

- Carré, medallones, agridulce, con frutos.
- Costillitas a la villeroi, rellenas, a la riojana.

**UNIDAD XI**

**Masas básicas.**

**Preparación de sandwiches y canapés**

**COMPETENCIA ESPECÍFICA:**

- Elabora masas básicas
- Aplica en elaboraciones sencillas.
- Arma sandwiches fríos y calientes; simples y compuestos.
- Arma canapés de diferentes formas, diferentes bases, untaduras y decoraciones.

**Masa básica de levadura:**

**CONOCIMIENTOS:**

Definición, características de la fermentación biológica. Conservación.

**APLICACIONES:**

Pancitos saborizados , pan americano, pan lactal, integral, grissines.  
Pizzas, pizzetas, variantes, fugazza, empanadas.

**Masa a base de manteca:**

**CONOCIMIENTOS:**

Definición, características, conservación de la pasta brissé o quebrada.

**APLICACIONES:**

Brisée: Quiches, Tartas, Tartaletas

Sablé: Tartaletas, tartas, masitas secas ( cortante y manga).

**Masa medio hojaldre:**

**CONOCIMIENTOS:**

Definición , características, conservación.

**APLICACIONES:**

Hojaldre de fécula. Medio hojaldre ; empanadas fritas y al horno , pasteles, pascualina, empanada gallega.

**Masas batidas o esponjosa:**

**CONOCIMIENTOS:**

Definición, características, conservación.

**ACTIVIDADES PRÁCTICAS:**

Bizcochuelo plancha gruesa. Aplicaciones en postres.

Plancha fina. Aplicaciones en postres.

Plantillas.

Merengues : Directo, industrial.

**Pastas:**

**CONOCIMIENTOS:**

Definición, características, conservación.

**APLICACIONES:**

Pasta choux, profiteroles, eclairs

Pasta crêpes, timbal de filloa, crêpes.

**Armado de sandwiches:**

**CONOCIMIENTOS:**

Definición, características, conservación.

**ACTIVIDADES PRÁCTICAS:**

- Sandwiches fríos y calientes; simples y compuestos
- Utilización de diferentes panes, untaduras y rellenos.

### **Armado de canapés:**

#### **CONOCIMIENTOS:**

Definición, características, conservación.

#### **ACTIVIDADES PRÁCTICAS:**

- Forma de cortar el pan. Preparación de diferentes untaduras. Utilización de bases diferentes.
- Decoración y presentación.
- Embalaje y conservación.

## **UNIDAD XII**

### **Postres básicos**

**COMPETENCIA ESPECÍFICA:** Elabora postres básicos sencillos, a base de frutas, cremas , masas y pastas.

#### **CONOCIMIENTOS:**

- Clasificación, elaboración, presentación.

#### **APLICACIONES:**

- Frutas al natural
- Ensalada de frutas
- Compotas de frutas frescas y orejones
- Frutas en almíbar
- Peras al vino tinto y vino blanco
- Manzanas rellenas asadas
- Frutillas con crema
- Preparación de frutas al licor
- Cremas a base de leche, frutas, huevos.
- Cremas heladas.
- Cremas montadas. Lemon pie.....
- Merengues directo, industrial. Aplicaciones con merengue.
- Mousses de vainilla, frutas, chocolate, dulce de leche
- Flanes y budines
- Arroz con leche

- Crêpes , de frutas, dulce de leche.
- Brazo gitano, tronco de chocolate.
- Tartaletas y tartas de frutas
- Profiteroles.
- Gâteaux de frutas. Espuma de mar.
- Plantillas para aplicaciones.

### **Bibliografía para el Docente**

<u>Ley 17.250</u>	Derechos Básicos del Consumidor 12/ 09/ 96 -Ordenanza Bromatológica.
<u>I.M.M.</u>	Manual para Manipuladores de Alimentos
<u>CORDON BLEU</u>	Guía completa de las Técnicas culinarias. Jeni Wright – Eric Treuill. Ed. Blume.
<u>CORDON BLEU</u>	Guía completa de las Técnicas culinarias POSTRES. <u>Ed. Blume</u>
<u>CORDON BLEU</u>	LAS TÉCNICAS DEL CHEF. Ed. Blume
<u>CORDON BLEU</u>	EL VINO. Ed. Blume
<u>ARIEL RODRIGUEZ</u>	2002.Técnicas Básicas. Ed. Atlántida. Bs.As.
<u>SILVIA BARREDO</u>	2000. Tallado de frutas y verduras. Ed. Atlántida 2000. Salsas. Editorial Salvat
<u>CERRA, JAVIER.</u>	1993. Curso de servicios hoteleros. Gastronomía Internacional. Ed. Paraninfo-España
<u>COENDUS, A.</u>	1996 –Química Culinaria – Ed.Aeribia –España
<u>DESROSIER – N.W –</u>	1983 – Elementos de Tecnología de Alimentos
<u>ESCOFFIER</u>	1996. Ma cuisine. Ed. Garriga. España
<u>GALLEGO, JESÚS</u>	1996. Diccionario de Hostelería. Paraninfo. España
<u>LAROUSE.</u>	1998- Larouse gastronomique. Quebec. Canadá
<u>LOEEWER. E.</u>	1996. Cocina para profesionales. Paraninfo. España
<u>RBASÓ, R</u>	1974. El práctico. Buenos Aires
<u>WHITEMANA, K</u>	1998. La gran enciclopedia de la fruta. Ed. Hyma.

Barcelona.

MORRIS, SALLY y 1998.La gran enciclopedia de las especies  
MACKLEY, LESLEY Grupo Editorial EDIPRESSE.

OF.INTER. DEL TRABAJO 2000.Formación basada en Competencia Laboral.  
(POLFORM. CINTERFOR)

OF.INTER.DEL TRABAJO 2000. Tareas Propias de los puestos de Trabajo  
DAAHMER, S 1993.- Manual para meseros. Ed. Trillas. México

ESCOFFIER 1996. Ma cuisine. Ed. Garriga. España

LOZANO, M 1997.- Maître D´hotel. Ed. Monteverde. Montevideo

REAY, J 1997. Restaurantería básica. Ed. Trillas. México

SUTHERLAND, D 1997. Servicio de restaurantería. Ed. Trillas. México

Dr. D.G.Hessayon Manual de Arreglos florales. ED. BLUME

CERVERA P, CLAPE J; RIGOLFAS R. Editorial Interamericana Mc Graw- Hill. 2º ed.  
1993. Alimentación y dietoterapia.

TABLAS DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS.

OLIVAR S., SOTO D., ZACARÍAS I., Editoriales 2º Edición 1991. Nutrición  
Prevención de riesgos y tratamiento dietético. Confederación latinoamericana de  
Nutricionista y dietistas.

## **BIBLIOGRAFÍA PARA EL ALUMNO**

Historia de los Alimentos 1987.Tomo 1 al 8. Ed. Alianza .

CARLOS DELGADO 1985.Diccionario de Gastronomía  
Editorial Alianza

MAGUELONNE – SAMAT 1985. La sal y las especias  
Alianza Editorial

SILVIA BARREDO 2000.Tallado de frutas y verduras  
Editorial Atlántida

I.M.M 2002.Manual para Manipuladores de  
Alimentos.

LEY 17.250

Derechos Básicos del Consumidor  
12/ 09 /96. Ordenanza Bromatológica

<b>CÓDIGO DEL PROGRAMA</b>					
Tipo de Curso	Plan	Orientación	Área	Asignatura	Año
<b>048</b>	<b>04</b>	<b>397</b>	<b>592</b>	<b>3212</b>	<b>01</b>

**A.N.E.P.**

**Consejo de Educación Técnico Profesional**

**Educación Media Profesional**

ASIGNATURA:

**Práctica Profesional Sala - Bar**

**Primer año: 5 horas semanales**

**Plan 2004**

**EDUCACIÓN MEDIA PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA**  
**ORIENTACIÓN: SALA - BAR**

ESPACIOS	ASIGNATURAS	CARGA HORARIA	
		1º año	2º año
ESPACIO CURRICULAR DE EQUIVALENCIA	Análisis y Producción de Textos Matemática Ciencias Sociales (Historia) Ciencias Experimentales (CTS)	3 3	3 3
ESPACIO CURRICULAR PROFESIONAL	Francés Legislación aplicada al Sector Práctica Profesional Gastronomía I Práctica Profesional Sala-Bar Relaciones Humanas Seguridad e higiene Administración y Costos Enología Práctica Profesional Sala - Bar Química para el área Portugués	3 2 10 5 2 2	3 2 15 2 2
<b>Total de horas curriculares por año</b>		<b>30</b>	<b>30</b>
ESPACIO CURRICULAR OPTATIVO	Opciones de Formación General de Profundización Profesional y Pasantías curriculares		
		<b>4</b>	<b>4</b>
ESPACIO CURRICULAR DESCENTRALIZADO	Opciones formativas definidas por el Centro		
		<b>2</b>	<b>2</b>
Pasantías Laborales			



## **GASTRONOMÍA –SALA-BAR**

**Perfil de egreso:** operario calificado en SALA-BAR

### **COMPETENCIAS DE EGRESO**

#### **Competencias transversales:**

Desarrolla autocrítica, autoevaluación y coordinación del trabajo en equipo

#### **Competencias específicas:**

- Identifica y cumple estrictamente las normas de higiene:
  - alimentaria
  - de útiles, máquinas y herramientas y
  - del local.
- Identifica y cumple estrictamente las normas de seguridad
  - personal
  - ambiental
- Repasa el material de equipo
- Efectúa las diferentes operaciones de montaje y puesta a punto requeridas en las instalaciones del restaurante, bar y cafetería.
- Realiza las operaciones de apertura y cierre del servicio.
- Aplica las técnicas de base de la gastronomía:
  - Manipula alimentos en crudo
  - Aplica las distintas técnicas básicas de transformación de alimentos por medio del calor;
  - Asegura la cadena de frío
- Prepara y sirve infusiones, bebidas con o sin alcohol, simples o combinadas.
- Prepara y sirve canapés, sandwiches y platos combinados sencillos.
- Organiza y controla el desarrollo del servicio de mesa simple, de un bar o cafetería.

- Aplica técnicas de comunicación y atención para conseguir la máxima calidad en el servicio y satisfacción del “cliente”.
- Colabora tareas complejas bajo supervisión.

### **OBJETIVOS GENERALES:**

- Realizar la “mise en place”; las operaciones de montaje y puesta a punto requeridas en las instalaciones de restaurante y bar y el servicio simple de mesa.
  - Repasar el material de trabajo
  - Efectuar las diferentes operaciones de montaje y puesta a punto, requeridas en las instalaciones del Restaurante y Bar.
  - Ayudar y acatar estrictamente las órdenes de un posible Jefe inmediato superior, en el servicio a los clientes y realizar el servicio de mesa simple sin ayudante.
  - Crear la responsabilidad y la importancia de la asistencia y la puntualidad.
  - Fomentar la importancia de una buena presencia personal antes, durante y después del trabajo.

### **PERFIL DEL DOCENTE:**

De acuerdo con el perfil Institucional para el área.

### **ORIENTACIONES METODOLÓGICAS:**

- **El docente** brindará el marco teórico, tecnológico y técnico correspondiente a cada unidad ; hará referencia a la Legislación Bromatológica Nacional y a la ley de los derechos del consumidor (ley 17.250) en lo que se refiere al área, utilizando distintas estrategias y medios didácticos.
- Realizará las demostraciones correspondientes en cada nueva técnica, reconociendo la estandarización de los criterios establecidos internacionalmente.
- Formará brigadas **responsabilizando** a los alumnos por su trabajo.
- Fomentará la autoevaluación y la autocrítica en cada clase.
- Incluirá eventos didácticos fundamentando el objetivo y utilidad del mismo.

Las instalaciones (local), el equipamiento, la iluminación y ventilación deberán cumplir las normas vigentes y tener la habilitación municipal correspondiente.

### **EVALUACIÓN:**

- Se realizará evaluación diagnóstica como antecedente.

- Se realizará evaluaciones continuas y formativas de procesos a lo largo del curso.
- Deberá ser reflexiva - valorativa utilizando la autoevaluación, para evaluar aprendizajes.
- Se realizará evaluación final, de acuerdo a las competencias desarrolladas, creando un marco real a un servicio gastronómico. Abarcará contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales.

Se valorará:

- Higiene y presentación personal
- Mise en place correcta.
- Aplicación de técnicas.
- Organización de tareas, tiempos y temperatura del servicio.
- El trabajo individual y en equipo.

## **UNIDADES:**

- I. Introducción
- II. Manipulación de alimentos
- III. Mise en Place
- IV. Tipos de servicios

## **UNIDAD I. – INTRODUCCIÓN**

### **1.1.- Generalidades**

- El mozo en el medio laboral, turístico y económico.
- Deontología de la profesión
- Reglas de higiene. Aptitudes: físicas, intelectuales, profesionales, morales
- Categorías profesionales
- Técnicas de comunicación: oral, escrita, gestual, visual.
- Trabajo en equipo. Resolución de conflictos.
- Técnicas de atención

Competencia:

Atender con respeto, cortesía y corrección a los clientes, de forma que les resulte agradable y gratificante esta relación, resolviendo cualquier situación conflictiva sin perder el equilibrio. Interiorizar las actitudes adecuadas para que la interrelación se desarrolle de forma espontánea y a modo de hábito.

### **1.2 Higiene**

Higiene personal

- Salud e higiene personal
- Presencia adecuada a normas nacionales e internacionales vigentes.
- Controles médicos obligatorios y voluntarios
- Enfermedades transmisibles
- Toxi – infecciones alimentarias

- Condiciones higiénico- sanitarias de locales, depósitos, cámaras, máquinas y útiles de trabajo.
- Normas higiénico sanitarias en el transporte de los alimentos
- Legislación vigente sobre higiene
- Limpieza y desinfección

Competencia: determinar las características y modos en que se deben realizar las tareas de higiene; limpieza y desinfección:

- del local,
- útiles, máquinas, herramientas, respetando las condiciones de seguridad.
- unidades de frío, calor, cámaras, depósitos,
- utilización correcta de productos de limpieza y diferentes métodos a utilizar.
- manejo de resto de alimentos, desperdicios y basura.
- control de plagas ( insectos, roedores)
- LIMPIEZA Y ORDEN en:
  - máquinas , herramientas ,utensilios.
  - almacenamiento: sistema PEPS

### **1.3. Seguridad**

- Seguridad en el lugar de trabajo.
- Manejo y conservación de equipamiento, maquinarias y útiles específicos del área.

## **UNIDAD II:**

### **Manipulación de alimentos**

Competencia general detectar, promover y mantener un adecuado control de calidad de la higiene alimentaria, en todo el proceso de manipulación de alimentos desde la selección y control, hasta su consumo.

Competencias específicas:

- Reconocer la calidad y estado de conservación de las materias primas alimenticias por sus características organolépticas; en alimentos crudos, cocidos, en conserva.
  - Detectar contaminación microbiana en los alimentos, indicando causa y efectos que producen.
  - Almacenar adecuadamente los distintos alimentos, embalaje y envases para conservación de productos alimenticios .
  - Utilización del sistema PEPS
- 
- Legislación relativa manipulación de alimentos

### **UNIDAD III.- MISE EN PLACE**

#### **Competencias:**

Preparar el comedor para el servicio, efectuando tareas de ventilación, limpieza, distribución de mobiliario; repaso de componentes y los distintos elementos del servicio.

Reponer y montar aparadores, carros auxiliares y mesas para desayuno, almuerzo y cena según los tipos de servicio: Desayuno Continental, Inglesa, Carta, Menú - carta, Menú concertado, así como realizar las operaciones previas al servicio.

#### **ACTIVIDADES**

- Ventilación del local
- Reconocer las instalaciones, dotaciones y equipos principales utilizados
- Inventario
- Prever y preparar el material para su limpieza y/o puesta a punto.
- Transportar correctamente el material.
- Efectuar la limpieza o repaso del material.
- Colocar manteles en las mesas.
- Efectuar montaje de mesas.
- Repasar y preparar aparadores.
- Decoraciones simples de mesas.
- Preparar complementos para el servicio de mesas
- Situar correctamente el mobiliario y distribución.
- Montajes para eventos especiales (protocolares, buffet, buffet de exposición)
- Normas y montaje de mesa para Desayuno Continental
- Normas y montaje de mesa para Servicio a la Inglesa
- Montaje de mesa para Menú - Carta
- Montaje de mesa para Carta
- Montaje de mesa para menú concertado
- Montaje de gueridones y carros auxiliares
- Tipos, características y preparación de agua, pan y manteca
- Preparación de Cartas, Menús y Comandas
- Mobiliario del comedor: tipos y características
- Productos y métodos empleados en el repaso del mobiliario
- Factores a tener en cuenta en la distribución del mobiliario
- El Office: Situación, características y función
- Loza, cubiertería y cristalería: tipos, características y función de sus componentes
- Sistema de repaso y manejo de los componentes del menaje
- Mantelería: tipos, características y función de las diferentes piezas
- La hoja de cambio de ropa: su utilización e importancia
- Carros auxiliares: tipos, características y funciones
- Rechauds, champagneras, características y función
- El aparador: características y funciones

- Mise en Place de Room Service
- Revisión de mesas, aparadores y carros

## **UNIDAD IV.- TÉCNICAS DE SERVICIO**

### **Competencia**

Identificar las ofertas de comidas y bebidas (cartas, menues, sugerencias) en relación al tipo de servicio que se ofrece.

Servir desayunos: Continental, Americano, a la Carta y Buffet, en comedor. Servicio de Brunch.

Efectuar la puesta a punto del servicio de Pisos y servir los desayunos Continental y Americano; así como almuerzo o cena y bebidas en las habitaciones, utilizando bandeja y mesa rodante.

### **ACTIVIDADES**

- Clasificar las ofertas de comidas y bebidas: menues, cartas.
- Servicios de desayunos: montaje de mesas, bandejas y carros.
- Servicios de menú fijo y menú- carta.
- Servicio a la carta
- Servicio de vinos
- Servicio de otras bebidas.
  
- Normas generales y desarrollo del servicio de desayunos
- El desayuno: tipos y características
- Las infusiones: tipos y presentación en la mesa
- Servicio de desayuno Continental, a la Americana, a la Carta, Buffet, en comedor.
- Servicio de Brunch.
- Montaje de bandejas, mesas rodantes para desayunos Continental, Americano en habitaciones
- Servicio de almuerzo o cena en habitación
- Servicio de bebidas en habitaciones (vinos espumosos, whisky, jugos, agua mineral,...).
  
- Tramitar comanda, transportar los alimentos de la cocina al comedor y el material desbarasado del comedor al office, marcar, desbarasar y ayudar en la atención y servicios de las mesas de su rango, cuando se disponga.
  
- Recibir,acomodar y tomar comanda a los clientes, realizando todas las operaciones que conllevan la atención y servicio de mesas,tanto emplatado,como de fuente a plato.
  
- Tramitación de comandas
- Servicio de pan (uso de pinzas) y manteca

- Servicio de agua en jarra y embotellada
- Transporte de alimentos emplatados, con campana, bandeja y barquilla
- Transporte de legumbres y salseras. Transporte de material y desmontaje
- Servicio de refrescos y cervezas
- Servicio de guarniciones, salsas y mostazas
- Recepción y acomodo de clientes
- Entrega de cartas/ menús y toma de comanda
- Preparación de champagnera para el servicio de bebidas frías
- Marcado de mesas según comanda
- Servicio de mesa emplatado común y de lujo
- Servicio de mesa de fuente a plato
- Servicios a la Francesa, a la Inglesa, en Gueridón y Ruso
- Servicio de vinos
- Servicio aperitivos
- Servicio agua ardientes
- Servicio de jugos
- Servicio de cafés
- Cafetería simple
- Desmontaje de mesa
- Cambio de mantel de mesa
- Cambio de ceniceros
  
- Registro y cobro de facturas
  - efectivo y tarjeta de crédito
- Cierre y recogida del rango

### **BIBLIOGRAFÍA PARA EL DOCENTE Y EL ALUMNO**

- CERRA, JAVIER.** 1993. Curso de servicios hoteleros. Gastronomía internacional. Ed. Paraninfo. España
- COENDUS, A.** 1996 –Química Culinaria – Ed.Aeribia –España
- CORDON BLUE** 1997.Técnicas culinarias. Blume. Italia
- DAAHMER, S** 1993.- Manual para meseros. Ed. Trillas. México
- DE LA TORRE, F** 1997.- Administración hotelera. Ed. Trillas. México
- DESROSIER – N.W** – 1983 – Elementos de Tecnología de Alimentos
- ESCOFFIER** 1996. Ma cuisine. Ed. Garriga. España
- GALLEGO, JESÚS**1996. Diccionario de Hostelería. Paraninfo. España
- LAROUSE.** 1998- Larouse gastronomique. Quebec. Canadá
- LOEEWER. E.** 1996. Cocina para profesionales. Paraninfo. España

- LOZANO, M** 1997.- Maître D´hotel. Ed. Monteverde. Montevideo
- INT. MUNICIPALES** ORDENANZA BROMATOLOGICA NACIONAL
- RABASÓ, R** 1974. El práctico. Buenos Aires
- REAY, J** 1997. Restaurantería básica. Ed. Trillas. México
- SUTHERLAND, D** 1997. Servicio de restaurantería. Ed. Trillas. México .



<b>CÓDIGO DEL PROGRAMA</b>					
Tipo de Curso	Plan	Orientación	Área	Asignatura	Año

**A.N.E.P.**

**CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL**

**EDUCACIÓN MEDIA PROFESIONAL**

**GASTRONOMÍA-SALA BAR**

**ASIGNATURA: PRÁCTICA PROFESIONAL SALA-BAR I**

**Primer año: 5 horas semanales**

**Plan 2004**

## **Fundamentación**

El operario calificado en sala bar es aquel que egresa de los cursos dados por la institución con un perfil que lo hace idóneo al medio local e internacional.

El desarrollo de la materia complementado con las otras del programa va marcando un perfil del futuro egresado, posibilitando la comprensión de las diferentes formas de servicio, su interacción con las diferentes manifestaciones culturales, como lo es la comida y el ceremonial que encierra el servicio en sí mismo, donde están manifestadas las diferentes formas de sentir y ver del pueblo o de los pueblos.

Aprenderá a ver las diferentes formas de servicio y cuales son las indicadas para ocasión, podrá gestionar y trabajar en cualquier emprendimiento gastronómico basado en el conocimiento adquirido.

Un hecho importante es el desarrollo cultural del individuo para que pueda ser un fiel representante del sitio donde desarrolla su labor, dejando abierto el camino para que se pueda seguir desarrollando y calificando la tarea por él y por lo que le sigan.

Manejará todos los ítemes que marcan al servicio, a las herramientas, a la maquinaria, a la lencería y a todo aquello que haga referencia al mismo, aplicando desde lo básico, que es su inventario, a su manejo, a su rendimiento, a su mantenimiento, etc.

En el primer año estará capacitado para valerse por sí mismo ante cualquier situación básica, pudiendo demostrar su idoneidad y conocimiento teórico - práctico

Crearé y aplicará todo lo aprendido y desarrollado en el curso a través de un servicio real.

**Perfil de egreso:** operario calificado en SALA-BAR

## **COMPETENCIAS DE EGRESO**

### **Competencias transversales:**

Desarrolla autocrítica, autoevaluación y coordinación del trabajo en equipo

### **Competencias específicas:**

- Identifica y cumple estrictamente las normas de higiene:
  - alimentaria
  - de útiles, máquinas y herramientas y
  - del local.
  
- Identifica y cumple estrictamente las normas de seguridad

- personal
- ambiental
  
- Repasa el material de equipo
  
- Efectúa las diferentes operaciones de montaje y puesta a punto requerido en las instalaciones del restaurante, bar y cafetería.
  
- Realiza las operaciones de apertura y cierre del servicio.
  
- Aplica las técnicas de base de la gastronomía:
  - Manipula alimentos en crudo
  - Aplica las distintas técnicas básicas de transformación de alimentos por medio del calor;
  - Asegura la cadena de frío
  
- Prepara y sirve infusiones, bebidas con o sin alcohol, simples o combinadas.
  
- Prepara y sirve canapés, sandwuchs y platos combinados sencillos.
  
- Organiza y controla el desarrollo del servicio de mesa simple, de un bar o cafetería.
  
- Aplica técnicas de comunicación y atención para conseguir la máxima calidad en el servicio y satisfacción del “cliente”.
  
- Colabora tareas complejas bajo supervisión.

### **OBJETIVOS GENERALES:**

- Realizar la “mise en place”; las operaciones de montaje y puesta a punto requeridas en las instalaciones de restaurante y bar y el servicio simple de mesa.
  - Repasar el material de trabajo
  - Efectuar las diferentes operaciones de montaje y puesta a punto, requeridas en las instalaciones del Restaurante y Bar.
  - Ayudar y acatar estrictamente las órdenes de un posible Jefe inmediato superior, en el servicio a los clientes y realizar el servicio de mesa simple sin ayudante.
  - Crear la responsabilidad y la importancia de la asistencia y la puntualidad.
  - Fomentar la importancia de una buena presencia personal antes, durante y después del trabajo.

### **PERFIL DEL DOCENTE:**

De acuerdo con el perfil Institucional para el área.

### **ORIENTACIONES METODOLÓGICAS:**

- **El docente** brindará el marco teórico, tecnológico y técnico correspondiente a cada unidad; hará referencia a la Legislación Bromatológica Nacional y a la ley de los derechos del consumidor (ley 17.250) en lo que se refiere al área, utilizando distintas estrategias y medios didácticos.
- Realizará las demostraciones correspondientes en cada nueva técnica, reconociendo la estandarización de los criterios establecidos internacionalmente.
- Formará brigadas **responsabilizando** a los alumnos por su trabajo.
- Fomentará el auto evaluación y la autocrítica en cada clase.
- Incluirá eventos didácticos fundamentando el objetivo y utilidad del mismo.

Las instalaciones (local), el equipamiento, la iluminación y ventilación deberán cumplir las normas vigentes y tener la habilitación municipal correspondiente.

### **EVALUACIÓN:**

- Se realizará evaluación diagnóstica como antecedente.
- Se realizará evaluaciones continuas y formativas de procesos a lo largo del curso.
- Deberá ser reflexiva - valorativa utilizando el auto evaluación, para evaluar aprendizajes.
- Se realizará evaluación final, de acuerdo a las competencias desarrolladas, creando un marco real a un servicio gastronómico. Abarcará contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales.

#### **Se valorará:**

- Higiene y presentación personal
- Mise en place correcta.
- Aplicación de técnicas.
- Organización de tareas, tiempos y temperatura del servicio.
- El trabajo individual y en equipo.

### **UNIDADES:**

- I. Introducción
- II. Manipulación de alimentos
- III. Mise en Place
- IV. Técnicas y formas de servicio

## **UNIDAD I. – INTRODUCCIÓN**

### **1.1.- Generalidades**

- El mozo en el medio laboral, turístico y económico.
- Metodología de la profesión
- Reglas de higiene. Aptitudes: físicas, intelectuales, profesionales, morales
- Categorías profesionales
- Técnicas de comunicación: oral, escrita, gestual, visual.
- Trabajo en equipo. Resolución de conflictos.
- Técnicas de atención

### **Competencia:**

Atiende con respeto, cortesía y corrección a los clientes, de forma que les resulte agradable y gratificante esta relación, resolviendo cualquier situación conflictiva sin perder el equilibrio. Interioriza las actitudes adecuadas para que la interrelación se desarrolle de forma espontánea y a modo de hábito.

Preparación física e intelectual con el cliente, servir como nexo entre él público, el establecimiento y el lugar geográfico de influencia.

Logra un pensamiento empático direccionado a la comprensión y aceptación de una metodología de trabajo.

Fideliza la conducta del cliente para producir su retorno, siendo parte de la estrategia del servicio total.

### **1.2 Higiene**

- Salud e higiene personal
- Perfil, características y requerimientos sobre salubridad.
- Importancia de los controles médicos
- Enfermedades transmisibles.
- Toxi.- Infecciones alimentarias
- Viejas y nuevas enfermedades de transmisión directa e indirecta.
- Legislación bromatológica de la Intendencia correspondiente y nacional
- Legislación del M.S.P.
- Legislación internacional sobre bromatología
- Normas higiénico sanitarias en el transporte y conservación de alimentos
- Condiciones higiénico sanitarias de locales, depósitos, gambuza, cámaras, maquinaria, útiles de trabajo, etc.
- Conocimiento sobre material de limpieza y desinfección.
- Limpieza y desinfección.
- Control de plagas (insectos y roedores).
- Cadena de frío
- Involucramiento personal y competencias generales.
- Manejo de desperdicio y acondicionamiento de la basura, reglamentación al respecto.

**Competencia:** determina las características y modos en que se realizara las tareas de higiene; limpieza y desinfección:

- del local,
- Útiles, máquinas, herramientas, respetando las condiciones de seguridad.
- unidades de frío, calor, cámaras, depósitos,
- Utilización correcta de productos de limpieza y diferentes métodos a utilizar.
- Manejo de resto de alimentos, desperdicios y basura.
- control de plagas ( insectos, roedores)
- **LIMPIEZA Y ORDEN** en:
  - Máquinas, herramientas, utensilios.
  - almacenamiento: sistema PEPS

Las competencias del Personal de sala son hacerlo consciente de la magnitud y desarrollo y la incidencia de los problemas generadas por las enfermedades producidas por la comida.

Debiendo aprender los factores que contribuyen a estos brotes y aprender los procedimientos que ayudaran a prevenir estas enfermedades.

Se debe proteger a los lugares públicos de comidas pero para eso de debe tener el conocimiento y aplicarlo, de los alimentos potencialmente peligrosos, las toxinas, las esporas, las bacterias y contaminación por plagas y roedores.

### **1.3. Seguridad**

- Seguridad en el lugar de trabajo.
- Manejo y conservación de equipamiento, maquinarias y útiles específicos del área.
- Se tendrá la consideración en el manejo, cuidado e higiene de toda la maquinaria o producto de cualquier naturaleza, sólidos o líquidos, naturales o transformados, que por sus características componentes, aplicaciones. Preparación u estado de conservación puedan ser usados u utilizados en forma idónea en cualquiera de las fases, mantenimiento, funcionamiento, elaboración y consumo.
- Las instalaciones deben ser estudiadas si se quiere que estas respondan adecuadamente a las necesidades y requerimientos de la empresa, teniendo siempre presente los espacios necesarios para la instalación de maquinaria y emplazamiento de víveres, con miras a una perfecta conservación.

## **UNIDAD II:** **Manipulación de alimentos**

Competencia general detecta, promueve y mantiene un adecuado control de calidad de la higiene alimentaria, en todo el proceso de manipulación de alimentos desde la selección y control, hasta su consumo.

### Competencias específicas:

---

- Reconoce la calidad y estado de conservación de las materias primas alimenticias por sus características organolépticas; en alimentos crudos, cocidos, en conserva.
  - Detecta contaminación microbiana en los alimentos, indicando causa y efectos que producen.
  - Almacena adecuadamente los distintos alimentos, embalaje y envases para conservación de productos alimenticios .
  - Conoce los cuatro tipos de agentes que puedan producir enfermedades en los alimentos.
  - Explica su incidencia y en que consiste: ellos son las bacterias los virus, los químicos, los parásitos.
  - Utiliza sistema PEPS
- 
- Legislación relativa manipulación de alimentos.
  - Departamental, nacional e internacional.

### **UNIDAD III.- MISE EN PLACE**

#### **Competencias:**

Prepara el comedor para el servicio, efectuando tareas de ventilación, limpieza, distribución de mobiliario; repasa de componentes y los distintos elementos del servicio.

Repone y monta aparadores, carros auxiliares y mesas para desayuno, almuerzo y cena según los tipos de servicio: Desayuno Continental, Inglesa, Carta, Menú - carta, Menú concertado, así como realiza las operaciones previas al servicio.

Una vez terminado el montaje se deberá corroborar que todo este colocado en forma armónica, respetando las distancias y medidas, las caídas de los manteles, etc.

Todo esto supervisado por el encargado que cumplirá la mise en place supervisora.

Esto quiere decir que se cumplirán dos mise en place, una ejecutiva y otra supervisora.

#### **ACTIVIDADES**

- Ventilación de local
- Limpieza en forma ordenada y lógica
- Reconocimiento de funcionamiento de maquinarias e instalaciones del local.
- Inventario del material de trabajo (menaje)
- Transporte adecuado del mismo
- Repaso de menaje. Métodos.
- Office y lencería
- Inventario y control de lencería.

- Transporte adecuado y reposición.
- Colocación de mantelería en mesas, guerdones y aparadores.
- Ubicación correcta de mesas respetando las medidas estándar del servicio.
- Preparación de mesas con muletones.
- Preparación de muletilas.
- Montajes de mesas en sus distintas formas. A la francesa, a la inglesa, a la rusa a la americana.
- Montajes de mesas para: buffet, brunch, a la carta, menú concertado, de la casa.
- Montaje de desayunos, en sus distintas formas: continental, inglés, americano, buffet, brunch, de la casa, a la carta o menú, opcionales.
- Montaje de guerdones y carros auxiliares. Sus distintas funciones.
- Repaso y uso de richauds, champagneras, campanas, carros de platos calientes y fríos.
- Aparadores: mantenimiento, uso, características y funciones.
- Mise en place para room service.

## **UNIDAD IV.- TÉCNICAS Y FORMAS DE SERVICIO**

### **Competencia**

Identifica las ofertas de comidas y bebidas (cartas, menús, sugerencias) en relación al tipo de servicio que se ofrece.

Sirve desayunos: Continental, Inglés, Americano, a la Carta y Buffet, en comedor. Servicio de Brunch.

Efectúa la puesta a punto del servicio de Pisos y servir los desayunos Continental y Americano; así como almuerzo o cena y bebidas en las habitaciones, utilizando bandeja y mesa rodante.

En el momento de la apertura todo el personal del mismo debe estar dispuesto para comenzar el servicio, en posición correcta, guardando la compostura debida y en el momento de la llegada del comensal siempre debe ser recibido.

El personal estará capacitado para una correcta lectura y explicación de los componentes del menú, haciendo sugerencias, recomendaciones y explicando su tiempo y forma de elaboración. Este conocimiento también estará aplicado a la carta de bebidas.

### **ACTIVIDADES**

#### **. Formas de servir:**

- Menú carta



- Menú concertado
- Servicio a la francesa
- Servicio a la inglesa
- Servicio a la rusa
- Servicio a la americana
- Servicio buffet
- Servicio brunch

**. Desayunos:**

- Desayuno continental
- Desayuno inglés
- Desayuno americano
- Desayuno de la casa
- Desayuno buffet
- Desayunos opcionales.

**Servicio a la mesa:**

- Comanda.uso e importancia
- Comanda de vinos y bebidas
- Llegada del cliente
- Servicio de agua y otras bebidas
- Recomendación de aperitivos
- Carta de vinos
- Servicio de vinos
- Servicio de champagne / cavas
- Servicio de licores o bajativos

**Transporte de manjares.**

- Términos para pedir y retirarlos de la cocina.
- Manejo de bandeja
- Manejo de platos
- Manejo de: soperas, fuentes, salseras, de fuentes con campana.
- Formas de servirlos al cliente.
- Servicio de pan y manteca.
- Manejo de pinzas
- Marcado de mesas
- Desbarazado
- Tramitación de comandas

**Otros.**

- Servicio de café
- Servicio de té e infusiones
- Servicio de bebidas y cócteles
- Servicio de jugos y licuados
- Desmontaje de mesas
- Cambios de mantel
- Cambio de ceniceros
- Cobro de facturas e elaboración de facturas manuales.
- Liquidación o cierre de turno
- Pedidos de reposición de mercaderías

### **Servicio de pisos o room service.**

- Formas de servicio
- Pedidos telefónicos u otros
- Office para room service
- Brigadas
- Comandas
- Retiro de servicio

### **Vocabulario.**

- Términos culinarios
- Vocabulario sobre vinos.

### **TÉCNICAS DE SERVICIO**

- Correspondencia entre platos y cubertería
- Elaboración de menú o carta basados en las fichas de cocina.
- Manejo de costos.
- Conocimiento y manejo de salsas
- Banquetes: montaje de mesas, servicios de banquetes.
- El protocolo en el servicio.

## **BIBLIOGRAFÍA PARA EL DOCENTE Y EL ALUMNO**

- CERRA, JAVIER.** 1993. Curso de servicios hoteleros. Gastronomía internacional. Ed. Paraninfo. España
- COENDUS, A.** 1996 –Química Culinaria – Ed.Aeribia –España
- CORDON BLUE** 1997.Técnicas culinarias. Blume. Italia
- DAAHMER, S** 1993.- Manual para meseros. Ed. Trillas. México
- DE LA TORRE, F** 1997.- Administración hotelera. Ed. Trillas. México
- DESROSIER – N.W** – 1983 – Elementos de Tecnología de Alimentos
- ESCOFFIER** 1996. Ma cuisine. Ed. Garriga. España
- GALLEGO, JESÚS** 1996. Diccionario de Hostelería. Paraninfo. España  
2003. Manual Practico de Restuarante.  
2003. Manual Practico de Cafeteria y Bar.
- LAROUSE.** 1998- Larouse gastronomique. Quebec. Canadá
- LOEEWER. E.** 1996. Cocina para profesionales. Paraninfo. España
- LOZANO, M** 1997.- Maître D´hotel. Ed. Monteverde. Montevideo
- INT. MUNICIPALES** ORDENANZA BROMATOLOGICA NACIONAL
-

- RABASÓ, R** 1974. El práctico. Buenos Aires
- REAY, J** 1997. Restaurantería básica. Ed. Trillas. México
- SUTTHERLAND, D1997.** Servicio de restaurantería. Ed. Trillas. México .

CODIGO DE PROGRAMA					
Tipo de Curso	Plan	Orientación	Área	Asignatura	Año

**A.N.E.P.**

**CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL  
EDUCACIÓN MEDIA PROFESIONAL**

**SALA BAR**

**ASIGNATURA:**

**PRÁCTICA PROFESIONAL SALA – BAR**

Segundo año: 15 horas semanales

**Plan 2004**

**El operario calificado en sala bar es aquel que egresa de los cursos dados por la institución con un perfil que lo hace idóneo al medio local e internacional.**

El desarrollo de la materia complementado con las otras del programa va marcando un perfil del futuro egresado, posibilitando la comprensión de las diferentes formas de servicio, su interacción con las diferentes manifestaciones culturales, como lo es la comida y el ceremonial que encierra el servicio en sí mismo, donde están manifestadas las diferentes formas de sentir y ver del pueblo o de los pueblos.

**Aprenderá a ver las diferentes formas de servicio y cuales son las indicadas para ocasión, podrá gestionar y trabajar en cualquier emprendimiento gastronómico basado en el conocimiento adquirido.**

Un hecho importante es el desarrollo cultural del individuo para que pueda ser un fiel representante del sitio donde desarrolla su labor, dejando abierto el camino para que siga desarrollando y calificando la tarea por él y por lo que le sigan.

Manejará todos los ítemes que definen al servicio en sí, a las herramientas, a la maquinaria, a la lencería y a todo aquello que haga referencia al mismo, aplicando desde lo básico, que es su inventario, a su manejo, a su rendimiento, a su mantenimiento, etc.

En el primer año estará capacitado para valerse por sí mismo ante cualquier situación básica, pudiendo demostrar su idoneidad y conocimiento teórico - práctico

En el segundo año está capacitado para ser autosuficiente en cualquier tipo de evento, pudiendo emprender cualquier proyecto de gestión exitoso, maneja los tiempos del servicio y está capacitado para enfrentar el mando del personal y utilizar criteriosamente los recursos disponibles.

Perfil de egreso: operario calificado en SALA-BAR

## COMPETENCIAS DE EGRESO

### Competencias transversales:

Desarrolla autocrítica, autoevaluación y coordinación del trabajo en equipo, como también se prepara para la jefatura del mismo

### Competencias específicas:

- Identifica y cumple estrictamente las normas de higiene:
  - alimentaria
  - de útiles, máquinas y herramientas y
  - del local.
  
- Identifica y cumple estrictamente las normas de seguridad
  - personal

- ambiental
- de equipo
  
- Repasa el material de equipo y controla el mismo
  
- Efectúa las diferentes operaciones de montaje y puesta a punto requerido en las instalaciones del restaurante, bar y cafetería.
  
- Realiza las operaciones de apertura y cierre del servicio.
  
- Aplica las técnicas de base de la gastronomía:
- Manipula alimentos en crudo
- Aplica las distintas técnicas básicas de transformación de alimentos por medio del calor;
- Asegura la cadena de frío
  
- Prepara y sirve infusiones, bebidas con o sin alcohol, simples o combinadas.
  
- Prepara y sirve canapés, sandwiches y platos combinados sencillos y complejos que requieran ser elaborados frente al cliente.
  
- Organiza y controla el desarrollo del servicio de mesa simple, de un bar o cafetería.
  
- Aplica técnicas de comunicación y atención para conseguir la máxima calidad en el servicio y satisfacción del “cliente”.
  
- Colabora tareas complejas bajo supervisión.
  
- Complementa todos estos conocimientos adquiridos con los nuevos.
  
- Prepara y supervisa servicios complejos de desayunos , almuerzos y cenas.
  
- Prepara y supervisa servicios de banquete en sus diferentes formas.
  
- Maneja los tiempo del restaurante , del bar y de los banquetes o eventos.
  
- Esta capacitado para trabajar dentro de un hotel desarrollando todos sus conocimientos y la interaccion entre los diferentes servicios.
  
- Maneja los movimientos del bar y lo administra y lo combina en sus diferentes formas.
  
- Tiene el perfil cultural necesario para ser un actor mas del desarrollo social y cultural del medio donde desarrolla su actividad , pudiendo ser referente en cuanto a su conocimiento de las actividades que se desarrollan.

**OBJETIVOS GENERALES:**

- Realizar la “mise en place”; las operaciones de montaje y puesta a punto requeridas en las instalaciones de restaurante y bar y el servicio simple y complejos de mesa y otros servicios.
  - Repasar el material de trabajo
  - Efectuar las diferentes operaciones de montaje y puesta a punto, requeridas en las instalaciones del Restaurante y Bar.
  - Ayudar y acatar estrictamente las órdenes de un posible Jefe inmediato superior, en el servicio a los clientes y realizar el servicio de mesa simple sin ayudante.
  - Crear la responsabilidad y la importancia de la asistencia y la puntualidad.
  - Fomentar la importancia de una buena presencia personal antes, durante y después del trabajo.
  - Poder suplir a su superior o reemplazarlo en todas las tareas inherentes del servicio.
  - Poder de decisión en base al conocimiento teórico práctico.

**PERFIL DEL DOCENTE:**

De acuerdo con el perfil Institucional.

**ORIENTACIONES METODOLÓGICAS:**

- El docente brindará el marco teórico, tecnológico y técnico correspondiente a cada unidad; hará referencia a la Legislación Bromatológica Nacional y a la ley de los derechos del consumidor (ley 17.250) en lo que se refiere al área, utilizando distintas estrategias y medios didácticos.
- Realizará las demostraciones correspondientes en cada nueva técnica, reconociendo la estandarización de los criterios establecidos internacionalmente.
- Formará brigadas responsabilizando a los alumnos por su trabajo.
- Fomentará el auto evaluación y la autocrítica en cada clase.
- Incluirá eventos didácticos fundamentando el objetivo y utilidad del mismo.
- Marcará tareas nuevas que marquen obligaciones y responsabilidad con su nuevo perfil.
- Delegará en sus alumnos los ejercicios
- Perfeccionará la compostura y la elegancia en el servicio.

Las instalaciones (local), el equipamiento, la iluminación y ventilación deberán cumplir las normas vigentes y tener la habilitación municipal correspondiente.

### EVALUACIÓN:

- Se realizará evaluación diagnóstica como antecedente.
- Se realizará evaluaciones continuas y formativas de procesos a lo largo del curso.
- Deberá ser reflexiva - valorativa utilizando el auto evaluación, para evaluar aprendizajes.
- Se realizará evaluación final, de acuerdo a las competencias desarrolladas, creando un marco real a un servicio gastronómico. Abarcará contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales.

Se valorará:

- Higiene y presentación personal
- Mise en place correcta.
- Aplicación de técnicas.
- Organización de tareas, tiempos y temperatura del servicio.
- El trabajo individual y en equipo.
- Manejo de situación bajo presión y situaciones adversas.

### OBJETIVOS GENERALES:

Lograr un profesional, que merced a todos los conocimientos adquiridos junto al desarrollo de su destreza y habilidad, este preparado de armar, supervisar y administrar un restaurante. Como también poder dar servicios especiales que requieran flamear, trozar, pinzar, servir y armar banquetes.

### **UNIDADES**

- I. MISE EN PLACE
- II. TIPOS Y FORMAS DE SERVICIO
- III. TÉCNICAS DE TRABAJO.
- IV. TECNOLOGÍA HOTELERA
- V. SERVICIO DE BAR.

### UNIDAD I.- MISE EN PLACE

#### Competencias:

Prepara el comedor para el servicio, efectuando tareas de ventilación, limpieza, distribución de mobiliario; repaso de componentes y los distintos elementos del servicio.

Repone y monta aparadores, carros auxiliares y mesas para desayuno, almuerzo y cena según los tipos de servicio: Desayuno Continental, Inglesa, Carta, Menú - carta, Menú concertado, así como realizar las operaciones previas al servicio.

Una vez terminado el montaje se deberá corroborar que todo este colocado en forma armónica, respetando las distancias y medidas, las caídas de los manteles, etc.



Todo esto supervisado por el encargado que cumplirá la mise en place supervisora.

Esto quiere decir que se cumplirán dos mise en place, una ejecutiva y otra supervisora.

## **ACTIVIDADES**

- Ventilación de local
- Limpieza en forma ordenada y lógica
- Reconocimiento de funcionamiento de maquinarias e instalaciones del local.
- Inventario del material de trabajo (menaje)
- Transporte adecuado del mismo
- Repaso de menaje. Métodos.
- Office y lencería
- Inventario y control de lencería.
- Transporte adecuado y reposición.
- Colocación de mantelería en mesas, gueridones y aparadores.
- Ubicación correcta de mesas respetando las medidas estándar del servicio.
- Preparación de mesas con muletones.
- Preparación de muletilas.
- Montajes de mesas en sus distintas formas. A la francesa, a la inglesa, a la rusa a la americana.
- Montajes de mesas para: buffet, brunch, a la carta, menú concertado, de la casa.
- Montaje de desayunos, en sus distintas formas: continental, ingles, americano, buffet, brunch, de la casa, a la carta o menu, opcionales.
- Montaje de gueridones y carros auxiliares. Sus distintas funciones.
- Repaso y uso de richeauds, champagneras, campanas, carros de platos calientes y fríos.
- Aparadores: mantenimiento, uso, características y funciones.
- Mise en place para room service.

## **II. TIPOS Y FORMAS DE SERVICIO.**

### **COMPETENCIA:**

Conozca la historia del servicio, sus diferentes formas y su evolución. Logrando por este medio la base teórica..

Conozca la nueva cocina y aplique los conocimientos en beneficio del establecimiento.

- Historia del restaurante
- Historia del servicio y la cubertería
- Servicios de desayuno en sus distintas formas.
- Desayuno continental
- Desayuno inglés

- Desayuno americano
- Desayuno de la casa
- Diferentes tipos de desayuno
- Brunch
- Room service
- Servicios de restaurante en sus distintas formas.
- Servicio a la francesa
- Servicio a la inglesa
- Servicio a la rusa
- Servicio a la americana
- Servicio buffet
- Servicio de comidas rápidas
- La nueva cocina o nouvelle cuisine. Historia, desarrollo, aplicación.
- Combinación de platos
- Combinación de platos y vinos
- Combinación de platos y otras bebidas.
- Comanda
- Cierre de jornada, control y pedido de insumos.
- Formas de pedido con el sector compras
- Formas de pedido y relacionamiento con lavandería, inventario y manejo de lencería.

### **III. TÉCNICAS DE TRABAJO.**

#### **COMPETENCIA**

Mediante las técnicas de trabajo se prepara para lograr dar un servicio diferencial, logrando a través de su técnica y habilidad poder elaborar un plato con su consiguiente preparación frente al comensal. Preparando platos flambeados trozados y pinzados, dándole el color, combinación y preparación adecuada.

- SERVICIOS DE SALA.
- PREPARACIÓN DE MISE EN PLACE
- SERVICIOS DE ENTREMESSES, SOPAS Y CONSOMÉS.
- SERVICIO DE PASTAS Y ARROCES
- SERVICIO DE HUEVOS.
- SERVICIO DE AVES, PESCADO Y CARNES.
- SERVICIO DE POSTRES
- SALSAS FRÍAS
- ORGANIZAR CARRO Y MESAS DE FRIÓ Y MESAS CALIENTES.
- SERVICIOS BUFFET
- PREPARACIÓN DE ALIMENTOS FRÍOS FRENTE AL CLIENTE.
- TRINCHAR CARNES Y AVES

- DESESPINAR PESCADO
- MONDAR FRUTOS
- PREPARAR ALIMENTOS EN EL RECHAUD.
- FLAMEAR.

#### IV. TECNOLOGÍA HOTELERA.

##### OBJETIVO:

Se logra personal capacitado para el armado, diseño y composición de diferentes tipos de banquete, como también la ubicación de los mismos y las reglas de protocolo a aplicarse.

sabrán además el número de comensales que podrá servir, como también los diferentes tipos de montaje de acuerdo al servicio, que pueden ser bodas, homenajes, reuniones de negocios, políticas, etc.

Elaborará la hoja de ruta y dispondrá el personal afectado al mismo con sus funciones establecidas.

- HOJA DE RUTA
- MISE EN PLACE
- TIPOS DE MESAS: EN FORMA DE U, EN FORMA DE PEINE, EN FORMA DE ESPIGA, EN FORMA DE AUDITORIO EN FORMA DE I, MESA IMPERIAL, ETC.
- MISE EN PLACE
- MONTAJE DE MESAS
- LENCERÍA
- SERVICIO
- SERVICIOS BUFFET DE RECEPCIÓN, CÓCTELES, ETC.,
- DEPENDENCIAS CON OTRAS ÁREAS .
- DESBARAZADO E INVENTARIO.

#### V. SERVICIO DE BAR.

##### COMPETENCIAS:

Administrará y confeccionará una carta o menú de bar con conocimientos básicos del mismo, pudiendo combinar el trabajo realizado en el restaurante o en la cocina con los realizados en el bar.

Recomendará correctamente un aperitivo, un bajativo, tanto en forma de una bebida única o de una combinación.

Aplicará los mismos conocimientos en los banquetes.

- Historia del bar.
- Tipos de bar
- El bar en el Uruguay, clásicos.
- Servicio de bebidas: aguardientes, licores, vermouth, amargas, cerveza, refrescos, agua y combinaciones.
- Perfil del barman.

- Definición de cóctel y aplicaciones.
- Manejo de herramientas.
- Utensilios y herramientas de un bar.
- Solicitud de bebidas
- Administración de bebidas
- Elaboración de una carta
- Combinación del bar con restaurante, cocina y eventos.

### BIBLIOGRAFÍA PARA EL DOCENTE Y EL ALUMNO

- CERRA, JAVIER. 1993. Curso de servicios hoteleros. Gastronomía internacional. Ed. Paraninfo. España
- COENDUS, A. 1996 –Química Culinaria – Ed.Aeribia –España
- CORDON BLUE 1997.Técnicas culinarias. Blume. Italia
- DAAHMER, S 1993.- Manual para meseros. Ed. Trillas. México
- DE LA TORRE, F 1997.- Administración hotelera. Ed. Trillas. México
- DESROSIER – N.W – 1983 – Elementos de Tecnología de Alimentos
- ESCOFFIER 1996. Ma cuisine. Ed. Garriga. España
- GALLEGO, JESÚS 1996. Diccionario de Hostelería. Paraninfo. España
- LAROUSE. 1998- Larouse gastronomique. Quebec. Canadá
- LOEEWER. E. 1996. Cocina para profesionales. Paraninfo. España
- LOZANO, M 1997.- Maître D´hotel. Ed. Monteverde. Montevideo
- INT. MUNICIPALES ORDENANZA BROMATOLOGICA NACIONAL
- RABASÓ, R 1974. El práctico. Buenos Aires
- REAY, J 1997. Restaurantería básica. Ed. Trillas. México
- SUTTHERLAND, D 1997. Servicio de restaurantería. Ed. Trillas. México .

<b>CODIGO DEL PROGRAMA</b>					
<b>Tipo de Curso</b>	<b>Plan</b>	<b>Orientación</b>	<b>Área</b>	<b>Asignatura</b>	<b>Año</b>

**A.N.E.P.**

**Consejo de Educación Técnico Profesional**

**Educación Media Profesional**

**GASTRONOMIA**

**ASIGNATURA: PRÁCTICA PROFESIONAL DE GASTRONOMÍA II**

**Segundo año (15 horas semanales)**

**Plan 2004**

Perfil de egreso: Operario calificado en Gastronomía - Cocina : Ayudante de Cocinero

### **Fundamentación:**

La estructura curricular de la Educación Media Profesional (EMP) adopta las orientaciones generales que establece la Propuesta de Diseño Curricular para la educación media superior, aprobada por el CODICEN por Resolución 6, Acta 64 del 8 de Octubre de 2002.

Esta modalidad educativa se desarrolla en diversas orientaciones profesionales y posee una muy fuerte incidencia en formación técnica , es decir , en el desarrollo de habilidades y destrezas que posibiliten el ingreso al campo laboral con una certificación Profesional

Es imprescindible, la implementación de una eficiente práctica profesional de los estudiantes a través del relacionamiento escuela - empresa, asegurando de esta manera la cualificación profesional para su inserción; adquiriendo también competencias en el entorno socio laboral, de prevención de riesgos, de medio ambiente, de autogestión y de control de calidad, entre otras.

La formación teórica debe corresponder con la formación práctica –eje de la formación- realizando a través de ella el tratamiento transversal de los contenidos, de manera que constituya el marco para el óptimo desempeño.

El egresado de Educación Media Profesional es alguien a quien sus conocimientos científicos, técnicos y generales, le facilitarán su inserción laboral, en forma dependiente o independiente, en el campo de la Gastronomía.

Es un trabajador calificado en el área, esto implica su capacidad crítica, su polivalencia teórico- práctica y su capacidad para resolver problemas reales vinculados a las actividades que desempeña.

### **Perfil Docente:**

- De acuerdo con los perfiles docentes del área.

### **Competencias Generales:**

- Elabora platos internacionales, regionales y nacionales, representativos de las diferentes cocinas, incluyendo repostería.
- Planifica y realiza menues creativos utilizando técnicas incorporadas, en la preparación de **platos y postres para servicios gastronómicos**.
- Realiza tareas de economato.

### **Competencias específicas:**

- Manipula y preserva adecuadamente la maquinaria.
- Almacena adecuadamente los distintos productos alimenticios.
- Transforma y conserva los alimentos.
- Identifica los efectos que produce una contaminación microbiana.
- Conoce las normas higiénico-sanitarias del transporte de productos alimenticios
- Planifica y confecciona un menú equilibrado teniendo en cuenta texturas y combinación de colores.
- Controla la cadena de frío- calor en la elaboración y conservación de los alimentos.
- Maneja la temperatura correcta de los platos que exige el servicio.
- Administra correctamente los tiempos de salida del servicio.
- Selecciona elaboraciones adecuadas para distintos eventos.
- Calcula rendimiento y costo de diferentes géneros a utilizar.

### **Competencia transversal:**

- Desarrolla:
  - Autocrítica
  - Autoevaluación
  - Coordinación del trabajo en equipo

La Educación Media Profesional contará con una estructura curricular común por orientación profesional en su primer año y diversificada en el segundo año por especialidad profesional.

Se trabajará en base a entrada, plato principal y postre, equilibrando valor nutricional, combinación de colores, formas, texturas, sabores, aromas y temperaturas.

### **PROPUESTA METODOLÓGICA**

El Docente enmarcará las prácticas con la información tecnológica correspondiente .

Coordinará en función de las prácticas con las asignaturas del Espacio Curricular Profesional ,a fin de aunar criterios para que el alumno desarrolle las competencias exigidas.

Crearé conciencia en el alumno que su presencia e higiene deberán estar adecuadas al área de servicio según normas nacionales e internacionales vigentes.

Realizaré las demostraciones correspondientes a cada técnica nueva, complementando con las técnicas ya incorporadas.

Responsabilizaré al alumno sobre el cuidado, manejo adecuado e higiene del equipamiento, maquinaria y útiles.

Formaré brigadas fomentando el trabajo en equipo, donde la coordinación de las tareas y la tolerancia de sus integrantes sean evaluadas a diario.

Fomentaré la autoevaluación y la autocrítica, en cada clase.

Crearé instancias en las que el alumno desarrolle autogestión y creatividad en base a elaboraciones propuestas por él.

Incluiré visitas didácticas: a ferias, exposiciones, establecimientos; fundamentando el objetivo de la visita y utilidad.

Durante el segundo año la Práctica Profesional de Gastronomía II deberá instrumentarse profesionalmente, profundizando e incorporando las pasantías.

### **EVALUACIÓN:**

Se realizará evaluación diagnóstica, como antecedente.

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 un servicio gastronómico. Abarcará contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales.

Se valorará :

- Autogestión.
- Creatividad.
- Cálculo correcto de rendimiento y costo.
- Organización de tareas.
- Manejo de tiempos y temperaturas del servicio.

## **UNIDADES**

Duración del curso : 480 horas.....	100%
<b>1. Unidad de unificación.....</b>	<b>2%</b>
<b>2. Sopas y Salsas.....</b>	<b>6%</b>
<b>3. Pastas rellenas y masas.....</b>	<b>11%</b>
<b>4. Ensaladas y guarniciones a base de frutas, verduras y leguminosas.....</b>	<b>4%</b>
<b>5. Platos a base de pescados y mariscos.....</b>	<b>14%</b>
<b>6. Platos a base de aves.....</b>	<b>6%</b>
<b>7. Platos a base de carnes no tradicionales.....</b>	<b>3%</b>
<b>8. Platos a base de carne bovina, ovina y suina.....</b>	<b>10%</b>
<b>9. Postres, semi fríos, helados y tradicionales.....</b>	<b>14%</b>
<b>10.Cocina regional e internacional.....</b>	<b>8%</b>
<b>11.Cocina saludable en situaciones especiales.....</b>	<b>6%</b>
<b>12.Planificación y creación de menús.....</b>	<b>8%</b>
<b>13.Servicio de eventos y catering.....</b>	<b>8%</b>

1ª- El docente adecuará los porcentajes de las unidades a las elaboraciones planificadas.

2º- El docente enmarcará los conocimientos tecnológicos, específicos a cada tema a tratar en la práctica.

3º- Se coordinará con las asignaturas del Espacio Curricular Profesional.

## **UNIDAD 1.-**

### **Unificación de conceptos y conocimientos**

**Competencia específica:** Reafirma conocimientos y destrezas adquiridas.

#### **Conocimientos y actividades prácticas:**

- Importancia de la sanidad en la preparación de los alimentos (normativa vigente)
- Reglas básicas de higiene personal y el adecuado manejo de los alimentos.
- Reglas básicas de higiene ambiental, contaminación. Limpieza y desinfección de utensilios, equipos, máquinas, herramientas y local. (práctica en el taller)
- Puntos de control crítico de análisis del peligro y los efectos básicos de la temperatura en los microorganismos
- Manipulación de alimentos .Contaminación física y cruzada
- Mise en place.
- Cortes clásicos.

## **UNIDAD 2**

### **Sopas y salsas**

#### **Sopas :**

**Competencia específica:** Elabora a partir de fondos básicos, sopas frías y calientes, que han alcanzado mayor difusión tanto a nivel nacional, como regional e internacional

#### **Conocimientos:**

Origen, composición, presentación, servicio y guarniciones. Clarificadas, consomés y sopas especiales. Principales denominaciones según su guarnición. Servicio. Características.

#### **Actividades prácticas:**

- Purés, coulis.
- Sopas cremosas y aterciopeladas (veloutés).
- Cremas: tipos, composición, técnicas de elaboración, terminación y servicio
- Guarniciones

**Aplicaciones:**

- Sopas frías: Vichyssoise. Gazpacho.
- Sopas calientes: Minestrone, Boullabaise .
- Consomés

**Salsas :**

**Competencia específica:** Confecciona salsas frías, calientes y mantecas compuestas.

**Conocimientos:** Clasificación : salsas básicas y derivadas. Textura .  
Adecuación al tiempo del servicio. Aplicaciones.

**Actividades prácticas:**

- Roux; almidones y ligazones como agentes espesantes. Agentes de sazón y de sabor.
- Reducción de las salsas. Preparación y aclaramiento de las salsas.
- Salsas madres.
- Salsas de mariscos.
- Mantecas compuestas.
- Preparación de salsas emulsificadas. Tipos. Recomendaciones de las Intendencias Municipales Departamentales.
- **Aplicaciones:**
  - Española o demi-glacé y derivadas: Oporto, Madeira, Bordalesa, Robert.....
  - Bechamel y derivadas: Mornay, Crema, Cardenal, Soubise.....
  - Velouté y derivadas: Aurora, Chaud-froid.....
  - Tomate. Criolla
  - Holandesa y derivadas: Mousseline, a la mostaza
  - Bearnesa y derivadas
  - Derivadas de la mayonesa: tártara, verde, rosa, Vincent...
  - Vinagreta y derivadas
  - Mantecas compuestas
  - Chutney ( salsas agrídulces para acompañar carnes)

**UNIDAD 3**

**Pastas rellenas y masas**

---

### **Pastas:**

**Competencia específica:** confecciona distintos platos de pastas rellenas, con sus correspondientes salsas.

### **Conocimientos:**

- Pastas frescas: composición, harina. Factores que determinan su calidad.
- Características de las formas.
- Salsas
- Rellenos

### **Actividades prácticas:**

- Lasagnas al huevo y verdes.
- Canelones.
- Ravioles, raviolones .
- Agnolotis,
- Sorrentinos.
- Capellettis.
- Tortelines.
- Pasta arrollada.
- Crêpes, rosas, verdes...

Rellenos: fiambres, bechamel, quesos, carnes, pescados, mariscos, nuez, verduras.

Salsas: mariscos, pescados, parisién, caruso, cremas, champiñones , pesto,...

Platos con base de pastas y masas diversas

### **Masas:**

**Competencia específica:** Manipula masas y aplica en diferentes elaboraciones.

#### ▪ **Masa de levadura**

**Conocimientos:** Características, variaciones. Valor nutritivo.

Fermentación biológica. Masa precocida. Conservación por congelado.

### **Actividades prácticas:**

Panes y sus variantes: pan de campo, lactal, integral, americano, de ricotta, de maiz....

Variedades de masa dulce, brioques, rosas, panes , mantequillas.....

Levadura hojaldrada: medialunas, masa Danesa.....

▪ **Masa de Hojaldré:**

**Conocimientos:** Características del hojaldré ( Francés , brasileño y margarina).

Rellenos salados y dulces. Aplicaciones en diferentes servicios.

Conservación y congelado ( crudo y cocido)

**Actividades prácticas:**

- Empanadas
- Vol au vent
- Fogliattelli
- Jesuítas
- Persianas de manzanas.
- Palmitas alemanas
- Palmitas suizas
- Cañones.....

**UNIDAD 4**

**Ensaladas y guarniciones a base de frutas,**

**verduras , cereales y leguminosas**

**Ensaladas:**

**Competencia específica:** Prepara y presenta ensaladas frías y templadas y confecciona las salsas para su aderezo, tanto para el servicio a la carta, como para su presentación en buffets.

**Conocimientos:**

- Ensaladas, conceptos, características. Ensaladas con verduras cultivadas y silvestres. Ensaladas de la cocina clásica nacional, regional e internacional.
- Elaboración y montaje de ensaladas.
- Condimentos: Hierbas aromáticas, aceites, vinagres.

**Aplicaciones:**

- Ensaladas: Americana, Mimosa, Niçoise, de mariscos, melón, salmón, endivias, Waldorf, César, salpicones y de pasta
- Salsas y aderezos: vinagreta, a la crema, al roquefort, al yogur, mayonesa y derivadas.
- Buffets de ensaladas o salad bar.

### **Guarniciones:**

**Competencia específica:** elabora distintas guarniciones, utilizando frutas, verduras, cereales y leguminosas.

### **Conocimientos:**

- Guarniciones, concepto, clasificación.
- Principales formas de preparación de la papa.
- Hongos. Factores que determinan su calidad. Formas de preparación. Champiñones. Hongos de mayor valor gastronómico.
- Los adornos como parte ornamental en los buffets.

### **Aplicaciones:**

- Elaboraciones a base de papa: Ana, rellena gratinada, Rösti, Williams...
- Elaboraciones a base de verduras: ratatouille, zanahorias Vichy, verduras glaceadas.
- Verduras rellenas, ajíes, cebollas, alcauciles, berenjenas, endivias...
- Soufflés
- Budines, flanes.
- Terrinas
- Centros para mesas a base de frutas y verduras talladas.

## **UNIDAD 5**

### **Platos a base de pescados y mariscos**

**Competencia específica:** Clasifica, controla la calidad y manipula pescados y mariscos en crudo.

Aplica en diferentes elaboraciones.

## **Pescados:**

### **Conocimientos:**

- Clasificación de especies internacionales y del Uruguay. De río y de mar.
- Selección de las especies de cada región: ejemplo, Litoral: dorado...
- Adecuación con salsas y guarniciones.

### **Actividades prácticas:**

Técnicas en crudo: Operaciones previas a la aplicación.

Limpiar, eviscerar, desespinar y filetear o cortar pescados redondos y planos.

### **Aplicaciones:**

- Bacalao.
- Lenguado a la Florentina, relleno de mariscos, a la Bordalesa
- Salmón.
- Brótola rellena, braseada.
- Pez espada, Atún, Esturión, Cazón, Pejerrey.
- Merluza en camisa entera e individual.
- Dorado a la sal, en papillote
- Cazuela de pescados y mariscos

## **Mariscos:**

### **Conocimientos:**

- Clasificación y características de cada especie.
- Higiene y manipulación responsable ( marea roja, cocción en vivo)
- Conservación en crudo y precocido.
- Adecuación con salsas y guarniciones.

### **Aplicaciones:**

- Brochettes de pescados y mariscos
- Aspic de langostinos
- Camarones al ajillo

- Elaboraciones con Sirí, Centolla.
  - Mejillones, almejas, berberechos.
  - Calamares y chipirones
  - Pulpo y pulpitos
  - Krill.
  - Aplicaciones con Kanikama
- 
- Salsas: Bearnesa, Holandesa, Vizcaína, Americana, Tártara, Colbert, manteca a la Maitre d'hotel.....

## **UNIDAD 6**

### **Platos a base de aves**

**Competencia específica:** Manipula y reconoce texturas para aplicar en diferentes elaboraciones con sus correspondientes salsas.

#### **Conocimientos:**

- Clasificación y características de cada especie.

#### **Actividades prácticas:**

- Deshuesado de aves enteras y para arrollar.
- Técnicas de tiernización.
- Aplicación del método de cocción adecuado a las diferentes piezas del ave.

#### **Aplicaciones:**

- Terrinas y patés de carne y menudencias.
- Pollo deshuesado relleno, arrollado y entero
- Supremas de pollo a la Maryland, a la Kiev.
- Galantina de ave en chaud froid.
- Pato a la naranja . Magret .Confit.
- Pavo relleno
- Faisán trufado. Ragout.
- Perdiz en escabeche
- Codorniz



## **UNIDAD 7**

### **Platos a base de carnes no tradicionales.**

**Competencia específica:** Clasifica y reconoce características de las diferentes carnes y aplica métodos específicos de preparación.

#### **Conocimientos:**

- Ecosistema y desarrollo de los criaderos existentes en el Uruguay de las diferentes especies.
- Importancia de la difusión a nivel nacional e internacional de las carnes.
- Valor nutricional.
- Tratamiento específico según características de cada especie.

#### **Actividades prácticas:**

- **Jabalí.** Maduración y marinada.
- **“Carpincho”.** Maduración y marinada.
- **Ñandú.** Importancia de los tiempos de cocción.
- **Nutria.** Elaboraciones adecuadas al peso.
- **Conejo.** Trozado.
- **Liebre.** Trozado. Maduración y marinada.
- **Rana .** Método de cocción.
- **Caracoles.** Depuración.

**Aplicaciones sugeridas:** Pernil de jabalí al vino. Ragout de jabalí. Lomo de carpincho mechado. Carpincho al horno. Terrine de liebre. Liebre a la crema. Liebre a la cazadora. Conejo a la cazadora. Conejo al estragón. Conejo a la francesa. Nutria a la crema Brochettes de ñandú. Escalopines de ñandú. Ancas de rana a la crema. Ranas “ Meuniere”. Caracoles a la Provenzal.....

## **UNIDAD 8**

### **Platos a base de carne bovina, ovina y suina .**

**Competencia específica:** Identifica y manipula los diferentes cortes de carnes y vísceras.

Maneja los puntos de cocción de acuerdo a la especie y al corte.

Elabora las correspondientes salsas y guarniciones.

#### **Conocimientos:**

- Definición, cortes de venta al público y de exportación.
- Factores que influyen en la calidad de la carne. Categoría comercial y utilización gastronómica.
- Características de las distintas especies.
- Identificación de los cortes y sus características.
- Valor nutritivo
- Importancia de la limpieza y depuración de las vísceras.
- Métodos de cocción.
- Conservación.

#### **Actividades prácticas:**

- Limpiar, y fraccionar.
- Rellenar, arrollar, mechar, bridar , albardar.
- Limpiar, depurar, macerar vísceras.
- Aplicar diferentes métodos de cocción.

#### **Aplicaciones sugeridas:**

##### **Bovina**

- Roast beef
- Entrecote a la mostaza, a las cuatro pimientos
- Tournedós al Merlott
- Lomo a la Wellington
- Carpacio
- Escalopines al Marsala
- Paupiettes con salsa española o demiglace.

- Vitel thoné.
- Mollejas al hojaldre. A la Florentina.
- Riñones al jerez
- Sesos a la vinagreta. A la Genovesa.
- Hígado. Patés.
- Brochettes de menudencias (Tripa gorda, chotos, chinchulines.etc)
- Lengua. A la vinagreta. Lengüitas de cordero al jerez.
- Matambre relleno.....

### **Suina**

- Carré relleno con salsa agridulce y puré de manzanas
- Costillas a la Villeroy
- Pierna asada
- Lechón deshuesado, relleno y arrollado.
- Lechón braseado.

### **Ovina**

- Corona asada
- Pierna deshuesada y rellena
- Costillas en crosta, papillote y a la villeroy
- Riñones al Jerez

## **UNIDAD 9**

### **Postres, semi fríos y helados**

**Competencia específica:** reconoce y elabora diferentes postres a base de soufflés, crepes, semi fríos, helados y postres helados, presentados para servicios de mesa y buffet.

### **Conocimientos:**

- Clasificación de postres.
- Adecuación de los postres según el servicio.
- Características de los semi fríos
- El helado como postre
- Salsas indicadas
- Conservación.

### **Actividades prácticas:**

- Textura de batidos.
- Correcta cocción de salsas.
- Métodos de cocción.
- Coagulación en frío. Gelatina.
- Armado y decoración de postre y del plato de servicio.

### **Aplicaciones:**

- Selva Negra
- Ramón Novarro
- Saint Honoré
- Chajá
- Gateau de frutas, moka, chocolate
- Repostería de coco.
- Torta Dobosh
- Torta Sacher
- Triángulos con crema de manteca y chocolate.
- Profiteroles helados con salsa de chocolate caliente
- Torta bombón (menta, frutas, dulce de leche)
- Cheese Cake
- Massini
- Bavaois
- Charlottes
- Torta Diamanta.
- Copa helada
- Torta Alaska
- Aspic
- Petit four.

### **Decoración**

- Adornos con chocolate cobertura
- Decoraciones aplicadas (Caramelo, chocolates , etc).
- Ganache y praliné aplicado

- Tulipas de masa, de chocolates, lengüitas de gato, tejas crocantes.

## **UNIDAD 10**

### **Cocina regional e internacional**

**Competencia específica:** Reconoce básicamente los géneros que compone la cocina regional e internacional.

Aplica los métodos de cocción de acuerdo a la cocina específica de cada región.

#### **Conocimientos:**

- Vocabulario técnico internacional.
- Utilización de recipientes, vajilla, herramientas y útiles adecuados al desarrollo de la tarea.
- Uso específico de hierbas frescas, secas, condimentos e ingredientes típicos de cada cocina.

#### **Actividades prácticas:**

- Importancia de la mise en place.
- Cocina latinoamericana ( Uruguay, Argentina, México, Chile, Brasil, Perú .....)
- Cocina europea ( Francia, España, Italia, Alemania.....)
- Cocina oriental ( Japón, China.....)
- Cocina medio oriente (árabe, judía, armenia.....)

### **Aplicaciones:**

Esta unidad pretende dar un conocimiento básico de la cocina regional e internacional que luego dará lugar a una especialización; por lo tanto se seleccionará un menú representativo de cada cocina.

## **UNIDAD 11**

### **Cocina saludable en situaciones especiales:**

**Competencia específica:** Manipula y elabora con responsabilidad las recetas siguiendo las pautas del régimen dietético específico ,haciendo énfasis en el sabor y presentación.

**Conocimientos:** Se planificará en forma coordinada, elaboraciones de diferentes dietas partiendo de los conocimientos incorporados en las materias dadas en el Espacio Curricular Profesional.

### **Actividades prácticas:**

Cocinas sugeridas para :

Celíacos. Diabéticos. Reducción colesterol. Hipertensos. Régimen Vegetariano y sus variantes.

### **Aplicaciones:**

Esta unidad pretende dar un conocimiento básico de la cocina saludable en situaciones especiales,por lo cual se elaborará un menú de cada situación; el mismo resultará de la coordinación con Nutrición y Química de los alimentos.

## **UNIDAD 12**

### **Planificación y creación de menús**

**Competencia específica:** Planifica y elabora platos a su elección respetando las bases gastronómicas y nutricionales desarrolladas en el curso.

**Conocimientos:**

- Clasificación de menús.
- Economato.
- Rendimiento y costo.
- Valor nutricional.
- Composición del menú ( Textura, color)
- Control de temperaturas.
- Presentación del plato.

**Actividades prácticas:**

El alumno desarrollará las competencias incorporadas a lo largo del curso presentando un menú planificado , elaborándolo en clase.

Deberá presentar y tener en cuenta:

Ficha técnica.

Rendimiento.

Costo.

Vajilla a utilizar

Manejo del tiempo.

Orden secuencial de las elaboraciones para lograr la correcta temperaturas del servicio.

**Aplicaciones:** Acorde con la propuesta del alumno.

**UNIDAD 13**

**Servicio de eventos y catering**

**Competencia específica:** Organiza y elabora en forma coordinada las diferentes tareas acordes al servicio a prestar.

Acondiciona en forma adecuada el traslado del servicio.

**Conocimientos:**

- Características de los diferentes servicios.

**Actividades prácticas:**

- Desayunos.
- Mesa de Té
- Mesa de postres.
- Mesa de carnes y ensaladas.
- Mesa de quesos y fiambres.
- Lunch
- Cocktails.
- Tallado de frutas y verduras.

El docente utilizará la carga horaria de esta unidad para participar con sus alumnos en los eventos solicitados por el Centro Escolar.

### **Bibliografía para el Docente**

Ley 17.250

Derechos Básicos del Consumidor

12/ 09/ 96 -Ordenanza Bromatológica.

I.M.M.

Manual para Manipuladores de Alimentos

CORDON BLEU

Guía completa de las Técnicas culinarias.

Jeni Wright – Eric Treuillé

Ed. Blume.

CORDON BLEU

Guía completa de las Técnicas culinarias

POSTRES. Ed. Blume

CORDON BLEU

LAS TÉCNICAS DEL CHEF. Ed. Blume

CORDON BLEU

EL VINO. Ed. Blume



- ARIEL RODRIGUEZ 2002. Técnicas Básicas. Ed. Atlántida. Bs.As.  
PALACIOS
- SILVIA BARREDO 2000. Tallado de frutas y verduras. Ed. Atlántida  
2000. Salsas. Editorial Salvat
- CERRA, JAVIER. 1993. Curso de servicios hoteleros. Gastronomía  
Internacional. Ed. Paraninfo-España
- COENDUS, A. 1996 –Química Culinaria – Ed.Aeribia –España
- DESROSIER – N.W – 1983 – Elementos de Tecnología de Alimentos
- ESCOFFIER 1996. Ma cuisine. Ed. Garriga. España
- GALLEGO, JESÚS 1996. Diccionario de Hostelería. Paraninfo. España
- LAROUSE. 1998- Larouse gastronomique. Quebec. Canadá
- LOEEWER. E. 1996. Cocina para profesionales. Paraninfo. España
- RABASÓ, R 1974. El práctico. Buenos Aires
- WHITEMANA, K 1998. La gran enciclopedia de la fruta. Ed. HymSA.  
Barcelona.
- MORRIS, SALLY y 1998. La gran enciclopedia de las especies  
MACKLEY, LESLEY Grupo Editorial EDIPRESSE.
- OF.INTER. DEL TRABAJO 2000. Formación basada en Competencia Laboral.  
(POLFORM. CINTERFOR)
- OF.INTER.DEL TRABAJO 2000. Tareas Propias de los puestos de Trabajo
-

- DAAHMER, S 1993.- Manual para meseros. Ed. Trillas. México
- ESCOFFIER 1996. Ma cuisine. Ed. Garriga. España
- LOZANO, M 1997.- Maître D´hotel. Ed. Monteverde. Montevideo
- REAY, J 1997. Restaurantería básica. Ed. Trillas. México
- SUTHERLAND, D 1997. Servicio de restaurantería. Ed. Trillas. México
- Dr. D.G.Hessayon Manual de Arreglos florales. ED. BLUME
- CERVERA P, CLAPE J; RIGOLFAS R. Editorial Interamericana Mc Graw- Hill. 2º ed.  
1993. Alimentación y dietoterapia.  
TABLAS DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS.
- OLIVAR S., SOTO D., ZACARÍAS I., Editoriales 2º Edición  
1991. Nutrición Prevención de riesgos y tratamiento dietético.  
Confederación latinoamericana de Nutricionista y dietistas.

## **BIBLIOGRAFÍA PARA EL ALUMNO**

- Historia de los Alimentos 1987.Tomo 1 al 8. Ed. Alianza .
- CARLOS DELGADO 1985.Diccionario de Gastronomía  
Editorial Alianza
- MAGUELONNE – SAMAT 1985. La sal y las especias  
Alianza Editorial
- SILVIA BARREDO 2000.Tallado de frutas y verduras  
Editorial Atlántida
- I.M.M 2002.Manual para Manipuladores de  
Alimentos.
- LEY 17.250

Derechos Básicos del Consumidor  
12/ 09 /96. Ordenanza Bromatológica.

<b>CÓDIGO DEL PROGRAMA</b>					
Tipo de Curso	Plan	Orientación	Área	Asignatura	Año

**A.N.E.P.**

**Consejo de Educación Técnico Profesional**

**Educación Media Profesional**

**Área Gastronómica**

**Orientaciones: Gastronomía  
Sala Bar  
Barman**

**Asignatura**

**Química para el Área Gastronómica**

**Segundo año (2 horas semanales)**

**PLAN 2004**

## FUNDAMENTACIÓN

La democratización de la enseñanza lleva, cada vez más, a reflexionar acerca de la importancia que tiene la educación para el desarrollo de la persona, para que pueda comprender el mundo en que vive e intervenir en él en forma consciente y responsable, en cualquier papel profesional que vaya a desarrollar en la sociedad. Este nuevo posicionamiento en las verdaderas necesidades de la persona como ser global que ha de dar respuesta a los desafíos que le plantea la vida en sociedad, (resolver problemas de la vida real, procesar la información siempre en aumento y tomar decisiones acertadas sobre cuestiones personales o sociales), modifica las directrices organizadoras del currículo. Detrás de la selección y de la importancia relativa que se le atribuye a cada una de los diferentes espacios, trayectos y asignaturas que en él se explicitan, existe una clara determinación de la función social que ha de tener la Enseñanza Media Superior: **la comprensión de la realidad para intervenir en ella y transformarla.**

Es en este sentido que desde la Enseñanza Media Superior y tal como se refiere en el documento “Síntesis de la propuesta de transformación de la Educación Media Superior”<sup>1</sup>, se aspira a que este ciclo de formación haya contribuido a mejorar la preparación de estos estudiantes para la vida y el ejercicio de la ciudadanía, así como al logro de las competencias necesarias tanto para acceder a estudios terciarios como para incorporarse al mundo del trabajo.

En el año 2000 se propusieron al nivel de la Formación Profesional Superior, cambios importantes en torno a los objetivos y contenidos curriculares. Hoy se está abocado a una nueva revisión del currículo como consecuencia de las reflexiones que se han ido desarrollando al interior del sistema educativo sobre la necesidad de lograr una educación que equilibre la enseñanza de los conceptos disciplinares con la rápida aplicación de los mismos en diversas prácticas profesionales. El enfoque por competencias<sup>2</sup> para el diseño curricular de la enseñanza media, es un camino posible para producir la movilización de los recursos cognitivos, hábitos y destreza aprendidos para resolver situaciones propias del área de especialización elegida.

Es pertinente puntualizar, que la conceptualización sobre la naturaleza de las competencias y sus implicaciones para el currículo, conforman temas claves de discusión, para todos actores que están involucrados en la instrumentación de este nuevo enfoque por competencias. Dado lo polisémico del término competencia, según el abordaje que desde los distintos ámbitos realizan los

---

<sup>1</sup> Ver documento “Síntesis de la propuesta de transformación de la Educación Media Superior” Setiembre/2002. TEMS ANEP

<sup>2</sup> Ver documento “Síntesis de la propuesta de transformación de la Educación Media Superior” Setiembre/2002. TEMS ANEP

autores sobre el tema, se hace necesario que se explicita el concepto de competencia adoptado.

**La competencia como aprendizaje construido, se entiende como el saber movilizar todos o parte de los recursos cognitivos y afectivos que el individuo dispone, para enfrentar situaciones complejas. Este proceso de construcción de la competencia permite organizar un conjunto de esquemas, que estructurados en red y movilizados facilitan la incorporación de nuevos conocimientos y su integración significativa a esa red. Esta construcción implica operaciones y acciones de carácter cognitivo, socio-afectivo y psicomotor, las que puestas en acción y asociadas a saberes teóricos o experiencias, permiten la resolución de situaciones diversas.** <sup>3</sup>

En el marco del nuevo Diseño Curricular para la Enseñanza Media Superior, plan 2004, la propuesta de enseñanza de la Química que se realiza en el presente documento, dará el espacio para la construcción de competencias fundamentales propias de una formación científica –tecnológica.

En torno a este tema se deja planteada una última reflexión.

“La creación de una competencia, depende de una dosis justa entre el trabajo aislado de sus diversos elementos y la integración de estos elementos en una situación de operabilidad. Toda la dificultad didáctica reside en manejar de manera dialéctica esos dos enfoques. Pero creer que el aprendizaje secuencial de conocimientos provoca espontáneamente su integración operacional en una competencia es una utopía.” <sup>4</sup>

---

<sup>3</sup> Aspectos relativos al concepto de competencia, acordados por la Comisión de Transformación de la Enseñanza Media Tecnológica del CETP

<sup>4</sup> Etienne Lerouge. (1997). Enseigner en collège et en lycée. Repères pour un nouveau métier, Armand Colin. París

## OBJETIVOS

La asignatura **Química para el área gastronómica**, como componente del trayecto científico y del espacio curricular profesional contribuirá a la construcción, desarrollo y consolidación de un conjunto de competencias específicas comprendidas en las competencias científicas mencionadas en el documento, “Algunos elementos para la discusión acerca de la estructura curricular de la Educación Media Superior”<sup>5</sup> y que se explicitan en el Diagrama uno. El nivel de desarrollo esperado para cada una queda indicado en el Cuadro 1 al que se hace referencia más adelante.

Se procurará proporcionarle al alumno la base conceptual para el diseño de respuestas a las situaciones que le son planteadas desde el ámbito profesional y desde la propia realidad. Tal como indica Fourez, “Los modelos y conceptos científicos o técnicos no deben ser enseñados simplemente por sí mismos: hay que mostrar que son una respuesta apropiada a ciertas cuestiones contextuales. La enseñanza de las tecnologías no debe enfocarse en principio en la ilustración de nociones científicas sino, a la inversa, mostrar que uno de los intereses de los modelos científicos es justamente poder resolver cuestiones (de comunicación o de acción) planteadas en la práctica. Es solamente en relación con los contextos y los proyectos humanos que las soportan, que las ciencias y las tecnologías adquieren su sentido.”<sup>6</sup>

Favorecer la significatividad y funcionalidad del aprendizaje han sido y son los objetivos que han impulsado al diseño de propuestas contextualizadas para la enseñanza de la Química por lo que los contenidos y actividades introducidas están vinculadas a la vida cotidiana y a los diferentes ámbitos profesionales.

Existe un tercer objetivo a lograr que se relaciona con la inclusión en este curso del enfoque Ciencia Tecnología y Sociedad (C.T.S.). La ciencia como constructo de la humanidad es el resultado de los aportes realizados por personas o grupos a lo largo del tiempo en determinados contextos. Es producto del trabajo interdisciplinar, de la confrontación entre diferentes puntos de vista, de una actividad para nada lineal y progresiva donde la incertidumbre también está presente. Sin embargo no son éstas las características que más comúnmente se le adjudican a la actividad científica. La idea que predomina es la de concebirla como una actividad neutra aislada de valores, intereses y prejuicios sociales, de carácter empirista y ateórico, que sigue fielmente un método rígido, fruto del trabajo individual de personas con mentes privilegiadas. Por otra parte es habitual concebir la ciencia y la tecnología en forma separada, considerando a la última como aplicación de la primera. Si bien en ocasiones los avances científicos han generado aplicaciones tecnológicas en otras, avances en propuestas tecnológicas son los que permiten la generación de

---

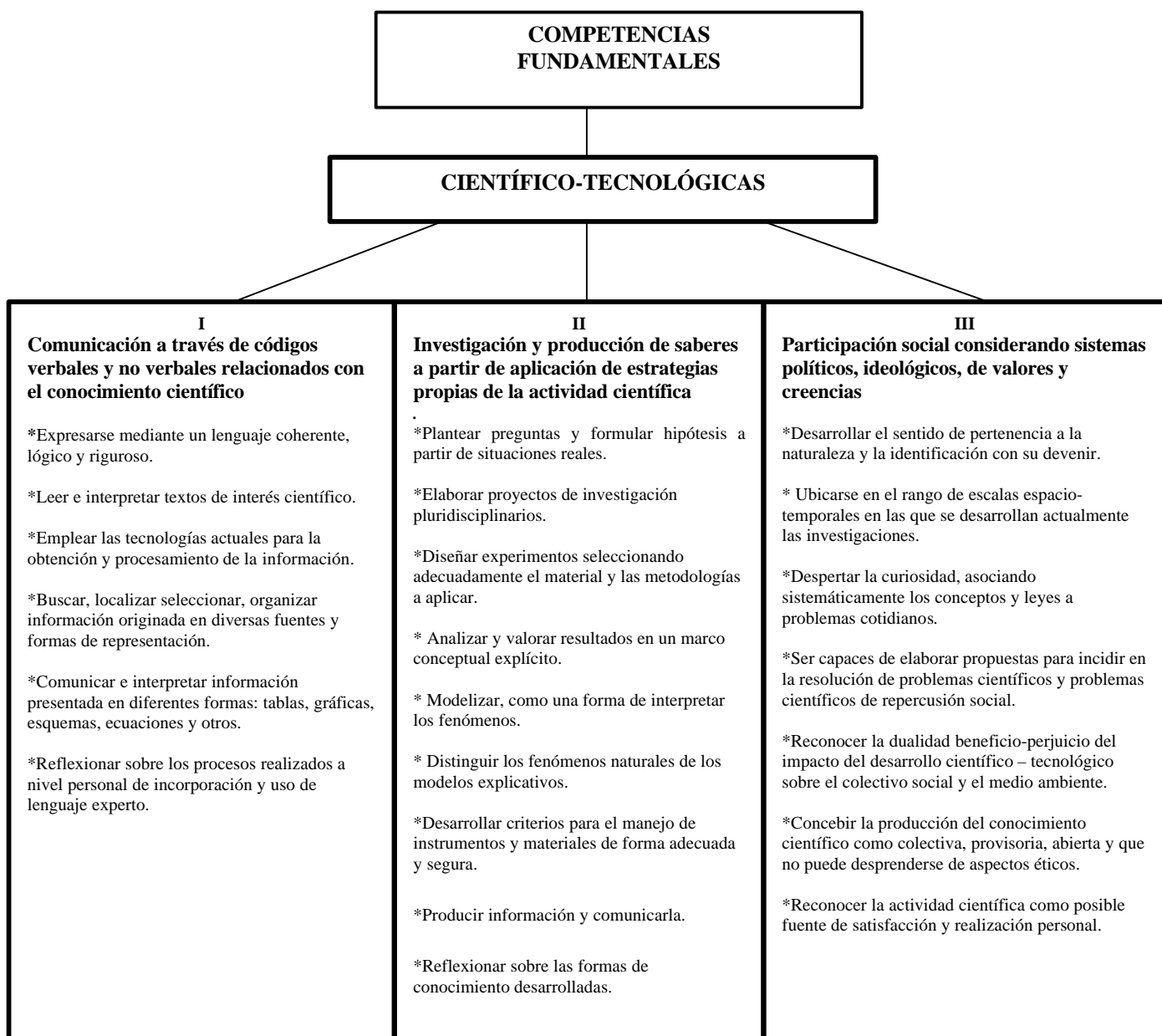
<sup>5</sup>Anexo E1 27/6/02 TEMS ANEP

<sup>6</sup> Fourez, G.(1997). Alfabetización Científica y Tecnológica. Acerca de las finalidades de la Enseñanza de las Ciencias. Ediciones Colihue. Argentina.

nuevo conocimiento científico. Proporcionarle al alumno un ámbito para conocer y debatir sobre las interacciones C.T.S. asociadas a la construcción de conocimientos parece esencial para dar una imagen correcta de la ciencia.



## DIAGRAMA 1



### Macrocompetencias desde el dominio de la Química

1. *Toma decisiones tecnológicas referenciada en información científica y técnica*
2. *Utiliza teorías y modelos científicos para comprender y explicar propiedades de los sistemas materiales*
3. *Trabaja en equipo*
4. *Valora riesgos e impacto socio ambiental, en el manejo de productos o sistemas materiales desde una perspectiva del desarrollo sostenible.*

## CONTENIDOS

La enseñanza de las ciencias requiere de la adquisición de conocimientos, del desarrollo de competencias específicas y de metodologías adecuadas para lograr en los jóvenes una apropiación duradera. Por tal razón, los contenidos que constituyen el objeto del proceso de enseñanza y aprendizaje propuestos para la asignatura **Química para el área gastronómica**, atienden tanto lo relacionado con el saber, como con el saber hacer y el saber ser. La formación por competencias requiere trabajar todos ellos en forma articulada.

El programa de la asignatura **Química para el área gastronómica**, ha sido diseñado a partir de aquellos conocimientos que se consideran de relevancia para la formación profesional en el área que se atiende.

Los saberes se encuentran organizados en torno al eje:

### **Modificaciones que pueden sufrir los alimentos antes de ser ingeridos**

Las modificaciones físicas y químicas que pueden sufrir los alimentos, son sin duda el aspecto de la química que más preocupa a los trabajadores del área gastronómica. Estas modificaciones pueden ser en muchos casos buscadas, como las que se dan en la cocción o en la conservación de alimentos, o en otros casos indeseables, como la oxidación, o ciertos procesos microbiológicos que resultan en el deterioro de los alimentos. No se tienen en cuenta en este curso las modificaciones de los alimentos una vez ingeridos.

Se ha buscado, además, coordinar los contenidos a desarrollar en esta asignatura con los de las asignaturas Enología y Nutrición del Espacio Curricular Profesional, tal como se comenta en el detalle de cada unidad temática.

En tonro al eje mencionado, están organizadas seis unidades temáticas:

#### **Unidad 1: ¿Qué transformaciones introducimos en los alimentos y con qué objetivo?**

Esta unidad, cumple la función de iniciar a los alumnos en la temática del curso. En este punto se observará algunas transformaciones básicas como el secado y sus efectos, la influencia de la temperatura en distintos procesos, el intercambio de sustancias entre los alimentos y el agua, entre otras. Es en este punto donde se aprovecha para analizar las definiciones más importantes relacionadas con los alimentos y los nutrientes que figuran en el Reglamento Bromatológico Nacional.

#### **Unidad 2: El agua**

El agua suele ser un constituyente de los alimentos, en muchos de ellos, el mayoritario y es el principal de las bebidas. También es el medio en que se dan la mayoría de las modificaciones de los alimentos, ya sea las deseadas, como la cocción, o modificaciones que se intenta evitar como los procesos

relacionados con el deterioro. Conocer las propiedades físicas y químicas del agua, permite comprender mejor estos procesos y, por lo tanto, una mayor capacidad de controlarlos. Además, el estudio de este medio interesa particularmente a quienes se desempeñarán en la sala, en el bar o en el manejo de bebidas en general.

En esta unidad resulta de particular importancia la coordinación con la asignatura Enología, en la cual se requerirá algunos de los conceptos desarrollados en esta unidad, como por ejemplo el de solubilidad, densidad y las diferentes formas de expresar la concentración, entre otros.

### **Unidad 3: La estructura y propiedades de los nutrientes en su calidad de constituyentes de los alimentos.**

Tanto las modificaciones físicas como las químicas que pueden sufrir los nutrientes están relacionadas con sus propiedades y su estructura. No se pretende con esta unidad profundizar en conceptos de Química Orgánica, pero sí que el estudiante logre diferenciar un tipo de nutriente de otro, reconocer grupos funcionales y comprender que las propiedades de un alimento están relacionadas con su composición.

En esta unidad existen contenidos comunes con la asignatura Nutrición, como por ejemplo el concepto de nutriente, características de cada tipo de nutriente, por lo que la coordinación entre los profesores de las diferentes es importante.

### **Unidad 4: Las modificaciones físicas y químicas que pueden sufrir los alimentos antes de ser ingeridos.**

Se mencionó que las modificaciones pueden ser deseadas o no deseadas. En este punto se estudian los cambios que pueden darse en la composición de un alimento, clasificándolos en físicos o químicos en función de si se mantienen o no las estructuras iniciales de los nutrientes. También se estudian aquellos cambios debidos a la actividad de microorganismos.

### **Unidad 5: Conservación de alimentos.**

La conservación interesa a los profesionales de la gastronomía y de la preparación de bebidas como modo de prevención de modificaciones no deseadas. En esta unidad, se pretende dar una visión global de los aspectos relacionados con la conservación de alimentos, y de los distintos métodos utilizados para lograrla, seleccionando alguno de ellos para profundizar en su estudio.

### **Unidad 6: Uso de aditivos en alimentos.**

Muchas veces en la elaboración de platos o bebidas se incluye aditivos, principalmente del tipo saborizante, colorante, conservante, aromatizante. Las cantidades en que estos deben utilizarse deben ser estrictamente controladas, ya que muchas de estas sustancias son tóxicas en alta concentración.

La amplitud del eje elegido permite al docente realizar opciones en cuanto a la inclusión de aspectos innovadores, relacionados con los intereses que puedan surgir del grupo o en atención a situaciones del contexto en que se desarrolla la actividad de enseñanza.

.En las páginas siguientes se presenta un primer cuadro (Cuadro 1), donde se muestran las relaciones entre la **competencia**, el saber hacer (aquellos desempeños que se espera que el alumno pueda llevar a cabo) y las temáticas conductoras a que refieren los recursos cognitivos (los saberes) que el alumno tendrá que movilizar para poner en práctica el saber hacer y dar cuenta así del desarrollo de una competencia. Lograr que el alumno desarrolle ciertas competencias es un proceso que requiere de los saberes y que no necesariamente culmina al terminar el año escolar, por lo que se indica para este único curso cual es el nivel de apropiación esperado para cada una de ellas. Para indicarlo el documento utiliza los siguientes símbolos:

**I - iniciación, M - mantenimiento, T – transferencia de la competencia.**

Este último nivel T, supone que el alumno moviliza en situaciones variadas y complejas la competencia ya desarrollada.

El orden en que aparecen presentadas las competencias no indica jerarquización alguna.

Tampoco existe una relación de correspondencia entre las competencias y los saberes disciplinares. Éstos que constituyen la base conceptual para el abordaje de los temas y que serán utilizados para el desarrollo de las competencias establecidas en el Cuadro 1, son presentados en un segundo cuadro (Cuadro 2), y pueden ser entendidos como los contenidos obligatorios que cualquiera sea el lugar o grupo en que la asignatura se desarrolle serán abordados durante el curso.

La enseñanza de estos conceptos permitirá la comprensión de los temas propuestos, pero no deben convertirse en un fin en sí mismos. Éstos serán desarrollados en su totalidad durante el curso, siendo el docente quien, al elaborar la planificación, determine su secuenciación y organización en torno a **centros de interés** que serán elegidos teniendo en cuenta el contexto donde se trabaja. Valorará si ellos revisten de igual nivel de complejidad estableciendo cómo relacionará unos con otros y el tiempo que le otorgará a cada uno.

**Es importante que en todas las orientaciones de esta Educación Media Profesional, el docente conozca el perfil de egreso propuesto para sus alumnos, así como las asignaturas que forman parte del Espacio Curricular Profesional y sus contenidos programáticos. Este conocimiento permitirá el establecimiento de mayor número de relaciones facilitando el aprendizaje.**

**COMPETENCIAS CIENTÍFICO – TECNOLÓGICAS ESPECÍFICAS**

**CUADRO 1**

MACROCOMPETENCIA	COMPETENCIA	SABER HACER	NIVEL DE APROPIACIÓN
<b>Toma decisiones tecnológicas referenciadas en información científica y técnica</b>	Selecciona, interpreta y jerarquiza información proveniente de distintas fuentes	Maneja diferentes fuentes de información: tablas esquemas, libros, internet y otros.	I, M
		Clasifica y organiza la información obtenida, basándose en criterios científico-tecnológicos.	
	Elabora juicios de valor basándose en información científica y técnica	Decide y justifica el uso de materiales y/o sistemas adecuados	I
		Relaciona las propiedades de los constituyentes de los distintos alimentos con las modificaciones que estos pueden sufrir al someterlos a determinado tratamiento.	
<b>Utiliza modelos y teorías científicas para explicar las propiedades de los sistemas materiales</b>	Relaciona propiedades de los sistemas materiales con modelos explicativos	Identifica propiedades de alimentos y / o medios en los que se puede dar una transformación de éstos.	I, M
		Explica las propiedades de los alimentos en función de su estructura y/o composición.	
		Relaciona propiedades con variables que pueden modificarlas	
<b>Trabaja en equipo</b>	Desempeña diferentes roles en el equipo de trabajo	Establece con los compañeros de trabajo normas de funcionamiento y distribución de roles.	I, M
		Acepta y respeta las normas establecidas.	
	Desarrolla una actitud crítica frente al trabajo personal y del equipo	Escucha las opiniones de los integrantes del equipo superando las cuestiones afectivas en los análisis científicos.	I, M
		Argumenta sus explicaciones. Participa en la elaboración de informes grupales escritos y orales, atendiendo a los aportes de los distintos integrantes del grupo.	
<b>Valora riesgos e impacto socio ambiental, en el manejo de productos o sistemas materiales desde una perspectiva del desarrollo sostenible</b>	Adopta desempeños en los que se reconoce el conocimiento de normas de seguridad e higiene reguladoras de la actividad individual y de su relación con el ambiente	Maneja e interpreta información normalizada: etiquetas, tablas.	I, M
		Aplica normas de manejo seguro de productos utilizados para un fin determinado.	
		Identifica en su contexto situaciones asociadas a la modificación de las características físico-químicas de los sistemas naturales como producto de la actividad humana.	

**TEMÁTICA CONDUCTORA**

Modificaciones que pueden sufrir los alimentos antes de ser ingeridos

## Contenidos

### ¿Qué transformaciones hacemos sobre los alimentos y con qué objetivo?

- Evidencias del diferente contenido de agua en distintos alimentos: Secado en horno de un trozo de alimento muy húmedo (sandía, manzana) y uno muy seco (nuez, maní), medida de la diferencia de masa antes y después.
- Importancia de la temperatura de cocción y de la cantidad de calor suministrada. Diferencia entre aumento de la concentración por vaporización y cocción a temperatura constante.
- Velocidad de cocción en función de la temperatura. Diferencias entre cocción a temperatura baja y cocción a temperatura alta. Temperaturas de cocción en horno, agua a ebullición y olla a presión.
- Ejemplos de modificaciones de los alimentos, clasificación como deseados o no deseados, diferencias entre transformaciones físicas (helado derretido, mayonesa coagulada) y químicas (carne asada, caramelo)
- Definiciones importantes en la química de alimentos y bebidas según el Reglamento Bromatológico Nacional.

### El agua

- Importancia del agua en la elaboración de alimentos.
- Contenido de agua en algunos alimentos naturales o elaborados. Alimentos secos
- Propiedades físicas del agua: temperatura de fusión, temperatura de ebullición, presión de vapor a 25° C y a 100° C, variación de la temperatura de ebullición con la presión, importancia del medio acuoso relacionada al intervalo fusión-ebullición; densidad; capacidad solvente, calor específico y calor de vaporización.
- Soluciones: miscibilidad e inmiscibilidad formas de expresar la concentración (g/L, %, ppm, grados Brix, grados Gay Lussac); diluciones y concentración por vaporización o por agregado de soluto (jugos, jarabes, almíbares, fondos, salsas, adulteración de bebidas alcohólicas); actividad de agua en relación con la concentración de las soluciones; propiedades físicas que varían con la concentración: descenso crioscópico, aumento ebulloscópico, viscosidad.
- Emulsiones y suspensiones: definición de fase interna y de fase externa; importancia de la tensión superficial; estabilidad de los sistemas dispersos; ejemplos de sistemas heterogéneos en alimentos: mayonesa, leche, mermelada, salsas; gases en líquidos: estabilidad de espumas, helados, batidos, densidad aparente.
- Propiedades físicas de otros líquidos, alcohol, aceites, glicerina
- Contenido de profundización: Los detergentes y el lavado de los materiales de cocina y bar.

### **Los nutrientes en los alimentos**

- Los nutrientes: principales elementos que los constituyen: Carbono, Hidrógeno, Oxígeno, Nitrógeno.
- Glúcidos, estructura, principales glúcidos: glucosa, fructosa, sacarosa, lactosa, almidón, estado de agregación en fuentes más comunes.
- Lípidos, triacilglicérolos, fosfolípidos, grasas y aceites: lípidos saturados e insaturados, ácidos grasos poli-insaturados (ejemplos: grasas animales, aceite de girasol, aceite de oliva,  $\omega$ -3 naturales y adicionados).
- Proteínas, estructura: aminoácidos, estructura primaria, secundaria, terciaria y cuaternaria.
- Sales minerales y vitaminas

### **Modificaciones que pueden sufrir los alimentos**

- Introducción: cambios deseados y cambios indeseados (cocción, deterioro), cambios físicos, cambios químicos, cambios biológicos.
- Cambios físicos: Solubilización; secado; cambios en las propiedades de flujo de polvos debidos a higroscopicidad; compactación: densidades aparentes; aireada y compactada; agentes viscosantes y gelificación; influencia de la temperatura: congelación, variaciones de viscosidad
- Cambios químicos: deshidratación; polimerización; hidrólisis; oxidación; acción de enzimas.
- Cambios debidos a microorganismos: toxinas; actividad de enzimas; liberación de gases; cambios de pH; liberación de gases.
- Contenidos de profundización: (1) dependencia de la velocidad de cocción con la temperatura en casos concretos: fundamentos del funcionamiento de la olla a presión. (2) elaboración de quesos y yogur.

### **Conservación**

- Métodos que utilizan calor. Calor húmedo, calor seco, vapor. Pasteurización. Secado y deshidratación. Eliminación conjunta de microorganismos y oxígeno.
- La conservación en frío, heladera, freezer. Diferencia entre acción microbiológica inhibida y esterilización.
- Métodos Químicos. Conservantes, salado.
- Métodos biológicos. Fermentación.
- Otros métodos: El envasado al vacío

### **Aditivos alimentarios**

- La importancia de la concentración.
- Conservantes (continuación de punto anterior)
- La percepción del sabor: papilas gustativas, poder edulcorante, saborizantes.
- Colorantes, Aromatizantes.
- Regulaciones Bromatológicas

## **PROPUESTA METODOLÓGICA**

La enseñanza de las ciencias admite diversas estrategias didácticas (procedimientos dirigidos a lograr ciertos objetivos y facilitar los aprendizajes). La elección de unas u otras dependerá de los objetivos de enseñanza, de la edad de los alumnos, del contexto socio-cultural y también de las características personales de quien enseña, pero siempre deberá permitir al alumno aproximarse al modo de producción del conocimiento científico.

### **Algunas reflexiones sobre los aspectos a considerar a la hora de elegir estrategias para la enseñanza de las ciencias**

Al hacer mención a los objetivos de la enseñanza media superior, se ha destacado el de preparar al joven para comprender la realidad, intervenir en ella y transformarla. Esta preparación, planteada desde un nuevo paradigma, la formación por competencias, requiere enfrentar al alumno a situaciones reales, que le permitan la movilización de los recursos, cognitivos, socio afectivos y psicomotores, de modo de ir construyendo modelos de acción resultantes de un saber, un saber hacer y un saber explicar lo que se hace. Esta construcción de competencias, supone una transformación considerable en el trabajo del profesor, el cual ya no pondrá el énfasis en el enseñar sino en el aprender.

¿Qué implicaciones tiene esto para quien enseña?

Necesariamente se precisa de un profundo cambio en la forma de organizar las clases y en las metodologías a utilizar. Es muy común que ante el inicio de un curso se piense en los temas que “tengo que dar”; la preocupación principal radica en determinar cuáles son los saberes básicos a exponer, ordenarlos desde una lógica disciplinar, si es que el programa ya no lo propone, y concebir situaciones de empleo como son los ejercicios de comprensión o de reproducción.

La formación por competencias requiere pensar la enseñanza no como un cúmulo de saberes a trabajar sino como situaciones a resolver que precisan de la movilización de los saberes disciplinares y por ello es necesario su aprendizaje. Las competencias se crean frente a situaciones que son complejas desde el principio, por lo que los alumnos enfrentados a ellas se verán obligados a buscar la información y los saberes, identificando a éstos como los recursos que les faltan y adquiriéndolos para poder volver a tratar la situación mejor preparados.

Se priorizará las clases teórico-prácticas. La realización de actividades experimentales, así como la de pequeñas indagaciones, la interpretación de información extraída de fuentes bibliográficas, facilitará el establecimiento de relaciones entre la realidad y los distintos modelos utilizados para interpretarla. La construcción de competencias no puede estar separada de una acción contextualizada, razón por la cual se deberán elegir situaciones del contexto que sean relevantes para ellos y que se relacionen con la orientación de la



formación profesional que el estudiante ha elegido. **En este sentido es fundamental la coordinación con las demás asignaturas del Espacio Curricular Profesional en procura de lograr enfrentar al alumno a situaciones reales cuya comprensión o resolución le requerirá conocimientos provenientes de diversos campos disciplinares y competencias pertenecientes a distintos ámbitos de formación.** Las situaciones deberán ser pensadas con dificultades específicas, bien dosificadas, para que a través de la movilización de diversos recursos los alumnos aprendan a superarlas. Una vez elegida la situación, la tarea de los profesores será la de armar el proceso de apropiación de los contenidos que serán necesarios trabajar, a través de una planificación flexible que de espacio a la negociación y conducción de proyectos con los alumnos y que permita practicar una evaluación formadora en situaciones de trabajo.

Son muchas las competencias que se encuentran en la intersección de dos o más disciplinas, así por ejemplo, en el Cuadro 1 la competencia “Organiza y comunica los resultados obtenidos”, requiere de saberes de Química pero también de Lengua. Se hace necesario pues, la organización de un ámbito de trabajo coordinado por parte del equipo docente que integra los diferentes trayectos del diseño curricular. El espacio de coordinación, como espacio de construcción pedagógica, podrá ser utilizado para lograr la integración didáctica necesaria.

Un segundo aspecto a considerar al seleccionar las estrategias didácticas, es el perfil de ingreso de la población a la que va dirigida la propuesta de enseñanza, dado que esto condiciona el nivel cognitivo de nuestros alumnos. Por tratarse éste de un curso de educación media superior, es posible que desde el punto de vista de su desarrollo cognitivo estos alumnos estén transitando la etapa inicial del pensamiento formal. Es uno de los objetivos generales de la enseñanza de las ciencias en el nivel medio superior, facilitar a los alumnos el pasaje de una etapa a la otra. La elección de estrategias didácticas debe atender al proceso de transición en el que los alumnos presentan una gran diversidad en sus capacidades, debiéndose potenciar aquellas que le ayuden a trabajar con contenidos de mayor grado de abstracción y a desarrollar habilidades directamente relacionadas con el pensamiento formal, como son la identificación de variables que intervienen en un problema, el trazado de estrategias para la resolución del mismo y la formulación de hipótesis, entre otros.

Asimismo se debe considerar que si bien en el alumnado existen caracteres unificadores, también están aquellos que los diferencian, como lo son sus expectativas, intereses y sus propios trayectos biográficos que los condicionan. Algunos pueden sentirse más cómodos frente al planteo de problemas que requieran de una resolución algorítmica de respuesta única; otros preferirán el planteo de actividades donde el objetivo es preciso pero no así los caminos que conducen a la elaboración de una respuesta. Esto no quiere decir que haya que adaptar la forma de trabajo sólo a los intereses de los alumnos ni tampoco significa que necesariamente en el aula se trabaje con todas ellas simultáneamente. Es conveniente a la hora de pensar métodos y recursos para desarrollar la actividad de clase, alternar diferentes tipos de actividades y estrategias, de forma que todos tengan la oportunidad de trabajar como más le guste, pero también tengan que aprender a hacer lo que más les cuesta. “Parte del aprendizaje es aprender a hacer lo que más nos cuesta, aunque una buena forma de llegar a ello es a partir de lo que más nos gusta”<sup>7</sup>.

Por último y tal como se mencionó en el párrafo inicial de este apartado, la enseñanza de las ciencias debe permitirle al alumno aproximarse al modo de producción del conocimiento científico. No existe ninguna estrategia sencilla para lograr esto, pero tener en cuenta las características que estas estrategias deberían poseer, puede ser de utilidad a la hora de su diseño. Con esta finalidad es que reproducimos el siguiente cuadro extraído<sup>8</sup>, donde se representa la relación entre los rasgos que caracterizan al trabajo científico y los de una propuesta de actividad de enseñanza que los incluye.

---

<sup>7</sup> Martín-Gómez. (2000). La Física y la Química en secundaria. Narcea. Madrid

<sup>8</sup>Cuadro extraído del libro “El desafío de enseñar ciencias naturales” de Laura Fumagalli. Ed. Troquel, Argentina 1998.

<b>Características del modo de producción del conocimiento científico.</b>	<b>Características de una estrategia de enseñanza coherente con el modo de producción del conocimiento científico.</b>
Los científicos utilizan múltiples y rigurosas metodologías en la producción de conocimientos.	Se promueven secuencias de investigación alternativas que posibilitan el aprendizaje de los procedimientos propios de las disciplinas. En este sentido no se identifica la secuencia didáctica con la visión escolarizada de "un" método científico.
Lo observable está estrechamente vinculado al marco teórico del investigador.	Se promueve que los alumnos expliciten sus ideas previas, los modos en que conciben el fenómeno a estudiar, pues estas ideas influyen en la construcción de significados. Se promueve la reelaboración de estas ideas intuitivas, acudiendo tanto al trabajo experimental como a la resolución de problemas a la luz de conocimientos elaborados.
Existe en la investigación un espacio para el pensamiento divergente.	Se promueve en los alumnos la formulación de explicaciones alternativas para los fenómenos que estudian, así como el planteo de problemas y el propio diseño de experimentos.
El conocimiento científico posee un modo de producción histórico, social y colectivo.	Se promueve la confrontación de ideas al interior del grupo. Los pequeños grupos de discusión están dirigidos a debatir y/o expresar sus ideas sobre un tema dado, diseñar experimentos para comprobarlas, comunicar resultados.

Enseñar ciencias significa trabajar las herramientas conceptuales que le permiten al alumno construir y utilizar modelos para explicar y predecir fenómenos, pero además, poner en práctica poco a poco los procedimientos implicados en el trabajo científico.

Crear espacios con situaciones para las cuales su solución no sea evidente y que requiera de la búsqueda y análisis de información, de la formulación de hipótesis y de la propuesta de caminos alternativos para su resolución se debería convertir en una de las preocupaciones del docente a la hora de planificar sus clases. La planificación, diseño y realización de experimentos que no responden a una técnica pre-establecida y que permiten la contrastación de los resultados con las hipótesis formuladas así como la explicación y comunicación de los resultados constituyen algunos otros de los procedimientos esperados para quien aprende ciencias

## EVALUACIÓN

La evaluación es un **proceso** complejo que permite obtener información en relación con las actividades de enseñanza y aprendizaje para comprender su desarrollo y tomar decisiones con la finalidad de mejorarlas. Esencialmente la evaluación debe tener un carácter **formativo**, cuya principal finalidad sea la de tomar decisiones para regular, orientar y corregir el proceso educativo. Este carácter implica, por un lado conocer cuáles son los logros de los alumnos y dónde residen las principales dificultades, lo que permite proporcionarles la ayuda pedagógica que requieran para lograr el principal objetivo: **que los alumnos aprendan**. Se vuelve fundamental entonces, que toda tarea realizada por el alumno sea objeto de evaluación de modo que la ayuda pedagógica sea oportuna.

Por otro lado le exige al docente reflexionar sobre cómo se está llevando a cabo el proceso de enseñanza es decir: revisar la planificación del curso, las estrategias y recursos utilizados, los tiempos y espacios previstos, la pertinencia y calidad de las intervenciones que realiza.

En general, las actividades de evaluación que se desarrollan en la práctica, ponen en evidencia que el concepto implícito en ellas, es más el relacionado con la acreditación, que con el anteriormente descrito. Las actividades de evaluación se proponen, la mayoría de las veces con el fin de medir lo que los alumnos conocen respecto a unos contenidos concretos para poder asignarles una calificación. Sin desconocer que la calificación es la forma de información que se utiliza para dar a conocer los logros obtenidos por los alumnos, restringir la evaluación a la acreditación es abarcar un solo aspecto de este proceso.

Dado que los alumnos y el docente son los protagonistas de este proceso es necesario que desde el principio se expliciten tanto los objetivos como los criterios de la evaluación que se desarrollará en el aula, estableciendo acuerdos en torno al tema.

Así conceptualizada, la evaluación tiene un **carácter continuo**, pudiéndose reconocerse en ese proceso distintos momentos.

¿En que momentos evaluar y que instrumentos utilizar?

Es necesario puntualizar que en una situación de aula es posible recoger, en todo momento, datos sobre los procesos que en ella se están llevando a cabo. No es necesario interrumpir una actividad de elaboración para proponer una de evaluación, sino que la primera puede convertirse en esta última, si el docente es capaz de realizar observaciones y registros sobre el modo de producción de sus alumnos.

Conocer los antecedentes del grupo, sus intereses, así como las características del contexto donde ellos actúan, son elementos que han de tenerse presentes desde el inicio para ajustar la propuesta de trabajo a las características de la población a la cual va dirigida.

Interesa además destacar que en todo proceso de enseñanza el planteo de una **evaluación inicial** que permita conocer el punto de partida de los alumnos, los recursos cognitivos que disponen y los saber hacer que son capaces de desarrollar, respecto a una temática determinada es imprescindible. Para ello se requiere proponer, cada vez que se entienda necesario ante el abordaje de una temática, situaciones diversas, donde se le de la oportunidad a los alumnos de explicitar las ideas o lo que conocen acerca de ella. No basta con preguntar qué es lo que “sabe” o cómo define un determinado concepto sino que se le deberá enfrentar a situaciones cuya resolución implique la aplicación de los conceptos sobre los que se quiere indagar para detectar si están presentes y que ideas tienen de ellos.

Con el objeto de realizar una valoración global al concluir un periodo, que puede coincidir con alguna clase de división que el docente hizo de su curso o en otros casos, con instancias planteadas por el mismo sistema, se realiza una evaluación sumativa. Ésta nos informa tanto de los logros alcanzados por el alumno, como de sus necesidades al momento de la evaluación.

Las actividades de clase deben ser variadas y con grados de dificultad diferentes, de modo de atender lo que se quiere evaluar y poner en juego la diversidad de formas en que el alumnado traduce los diferentes modos de acercarse a un problema y las estrategias que emplea para su resolución. Por ejemplo, si se quiere evaluar la aplicación de estrategias propias de la metodología científica en la resolución de problemas referidos a unos determinados contenidos, es necesario tener en cuenta no sólo la respuesta final sino también las diferentes etapas desarrolladas, desde la formulación de hipótesis hasta la aplicación de diversas estrategias que no quedan reducidas a la aplicación de un algoritmo. La evaluación del proceso es indispensable en una metodología de enseñanza centrada en situaciones problema, en pequeñas investigaciones, o en el desarrollo de proyectos, como a la que hemos hecho referencia en el apartado sobre orientaciones metodológicas. La coherencia entre la propuesta metodológica elegida y las actividades desarrolladas en el aula y su forma de evaluación es un aspecto fundamental en el proceso de enseñanza.

A modo de reflexión final se desea compartir este texto de Edith Litwin.<sup>9</sup>

La evaluación es parte del proceso didáctico e implica para los estudiantes una toma de conciencia de los aprendizajes adquiridos y, para los docentes, una interpretación de las implicancias de la enseñanza de esos aprendizajes. En este sentido, la evaluación no es una etapa, sino un proceso permanente.

Evaluar es producir conocimiento y la posibilidad de generar inferencias válidas respecto de este proceso.

Se hace necesario cambiar el lugar de la evaluación como reproducción de conocimientos por el de la evaluación como producción, pero a lo largo de diferentes momentos del proceso educativo y no como etapa final.

---

<sup>9</sup> Litwin, E. (1998). La evaluación: campo de controversias y paradojas o un nuevo lugar para la buena enseñanza” en “La evaluación de los aprendizajes en el debate didáctico contemporáneo” de Camilloni-Zelman

## **BIBLIOGRAFIA:**

### **PARA EL ALUMNO**

Alegria, Mónica y otros. (1999). *Química II*. Editorial Santillana. Argentina  
Alegria, Mónica y otros. (1999). *Química I*. Editorial Santillana. Argentina  
American chemical society (1998). *QUIMCOM Química en la Comunidad*.  
Editorial Addison Wesley Longman, México. 2ª edición .  
Brown, Lemay, Bursten. (1998). *Química, la ciencia central*. Editorial Prentice Hall. México  
Chang, R, *Química*, (1999). Editorial Mc Graw Hill. México.  
Daub, G. Seese, W. (1996). *Química*. Editorial Prentice Hall. México. 7ª edición.  
Franco, R; y otros, (2000). *Tecnología industrial I*. Editorial Santillana .  
Argentina.  
Fellows, P. (2000) *Tecnología del procesado de los alimentos*. Acribia. Zaragoza. España.  
Lahore, A; y otros, (1998). *Un enfoque planetario*. Editorial Monteverde. Uruguay.  
Reglamento Bromatológico Nacional. Dirección Nacional de Impresiones y Publicaciones Oficiales.  
Córdova J. (1996) *La Química y la Cocina*. Fondo de la Cultura Económica. México. Versión digital disponible en <http://omega.ilce.edu.mx:3000/sites/ciencia/volumen2/ciencia3/093/htm>

### **PARA EL DOCENTE**

#### **Técnica**

Bailey, P. Bailey, C. (1998). *Química Orgánica*. Editorial Prentice Hall.. México. 5ª edición.  
Belitz, H. y Gross, W. (1997). *Química de los alimentos*. Acribia. Zaragoza. España.  
Ott, D. (1987). *Manual de laboratorio de ciencia de los alimentos*. Acribia. Zaragoza. España.  
Pérez Fierros, A. (2003). *La Química en el arte de cocinar*. Química Descriptiva Culinaria. Trillas, México.

#### **Didáctica y aprendizaje de la Química**

Fourez, G. (1997) *La construcción del conocimiento científico*. Narcea. Madrid  
Fumagalli, L. (1998). *El desafío de enseñar ciencias naturales*. Editorial Troquel. Argentina.  
Guías praxis para el profesorado ciencias de la naturaleza. Editorial praxis.  
Gómez Crespo, M.A. (1993) *Química*. Materiales Didácticos para el Bachillerato. MEC. Madrid.

Martín, M<sup>a</sup>. J.; Gómez, M.A.; Gutiérrez M<sup>a</sup>. S. (2000), *La Física y la Química en Secundaria*. Editorial Narcea. España  
Perrenoud, P. (2000). *Construir competencias desde la escuela*. Editorial Dolmen. Chile.  
Perrenoud, P. (2001). *Ensinar: agir na urgência, decidir na certeza*. Editorial Artmed. Brasil  
Pozo, J. (1998) *Aprender y enseñar Ciencias*. Editorial Morata. Barcelona

### **Revistas**

ALAMBIQUE. *Didáctica de las Ciencias Experimentales*. Graó Educación. Barcelona.  
ENSEÑANZA DE LAS CIENCIAS. ICE de la Universidad Autónoma de Barcelona. Barcelona.  
ALDEQ. *Anuario Latinoamericano de Educación Química*. San Luis. Argentina.

### **Sitios Web**

Diary Science and Technology Education Series.  
<http://foodsci.uoguelph.ca/dairyedu/home.html>



A.N.E.P.  
CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL

**A.N.E.P.**

**CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL**

**EDUCACIÓN MEDIA PROFESIONAL**

**Orientación: GASTRONOMÍA**

**ASIGNATURA RELACIONES HUMANAS Y PÚBLICAS**

**NIVEL PRIMER AÑO 2 HORAS SEMANALES**

**Plan 2004**

## 1. Fundamentación

La propuesta de transformación apunta a desarrollar competencias que preparen a los jóvenes para comprender el conjunto de las interacciones de los seres humanos y transformar el mundo en que viven.

*“La Comisión de reformulación de diseño curricular del CETP adoptó el concepto de competencia como un aprendizaje construido asociado al saber movilizar todos o parte de los recursos cognitivos y afectivos que el individuo dispone, para enfrentar situaciones complejas, familias y situaciones.*

*Definir la competencia como un saber movilizar puede producir confusión en la medida que la movilización de recursos cognitivos no constituye una destreza específica, es decir no existe un saber movilizar universal, pero también es cierto que cada vez que el sujeto se enfrenta a una situación compleja no responde en forma totalmente espontánea sino que se produce un proceso de adaptación en el que emplea esquemas ya creados.*

*Este proceso de construcción de la competencia o la competencia permite organizar un conjunto de esquemas estructurados en red, los que movilizados facilitan la incorporación de nuevos conocimientos y su integración significativa a esa red.*

*Esta construcción implica operaciones y acciones de carácter cognitivo, socio-afectivo y psicomotor las que puestas en acción y asociadas a saberes teóricos o experiencias permiten la resolución de situaciones diversas”.<sup>1</sup>*

Las RRHH y RRPP., son fundamentales porque intervienen en todo contacto humano. Las RRHH son la esencia de las relaciones públicas, si éstas no existieran tampoco existirían las Relaciones Públicas.

Relaciones Públicas es una mala traducción de “public relations”, la traducción que más se le acerca al verdadero concepto, es la de relaciones con los públicos.

Todas las personas pertenecen a diferentes públicos, la identificación del “otro” ante el que estamos es fundamental para poder comunicar y planificar en forma adecuada.

Las Relaciones Humanas enfatizan el conocimiento de la interacción en el grupo social y cuando estas interacciones ocurren en el ámbito de una organización productiva se conoce con el nombre de Relaciones Públicas.

También aportan elementos a los estudiantes, que contribuyen a la comprensión de la realidad social en la que está inmersa la comunidad en la que actúan.

La asignatura desarrolla competencias específicas de servicio con relación a su profesión. Asimismo preconiza “negociar y mediar” como forma de resolver una situación-problema, acordando un compromiso y beneficios mutuos.

---

<sup>1</sup> Acuerdo aportado por la Sala de Inspectores CETP. Montevideo 2003

A.NE.P.  
CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL

RRPP y RRHH enfatizan la etapa preventiva para manejar situaciones que conducirían a un conflicto que sólo perjudicaría a todas las partes involucradas. En el conflicto está presente una frustración, cuando ésta es una necesidad básica del individuo cuesta mucho asumirla. Los aprendizajes que se desarrollan a partir de la asignatura, previenen y facilitan estrategias para organizar situaciones profesionales, sin las que los alumnos podrían llegar a “vivirse” desvalorizados.

A continuación se desarrollan las competencias transversales, fundamentales, específicas y los criterios de realización a partir de las Relaciones Humanas.

A.NE.P.  
CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL

<b>OBJETIVOS Y BASES DE COMPETENCIAS DEL ÁREA DE RELACIONES HUMANAS</b>	
<i>COMPETENCIAS FUNDAMENTALES</i>	<i>COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</i>
<p>Promover el desarrollo profesional.  Propiciar las Relaciones Humanas y las Relaciones Públicas en tanto Interactúa con “el otro” .  Identificar los estímulos y motivaciones que integran la conducta humana y desencadenan un comportamiento dado.  Comunicarse con “el otro” en forma honesta y respetuosa estableciendo un diálogo enriquecedor para ambos.  Interpretar y evaluar información referida a los problemas productivos.  Identificar los procesos de innovación tecnológica en base a las transformaciones en la sociedad y el trabajo.  Indagar y producir soluciones en su ejercicio profesional  Identificar los distintos enfoques existentes en el mundo del trabajo.  Interpretar las relaciones sociales multidimensionales de las organizaciones productivas.  Comunicar conocimientos y puntos de vista de los distintos usuarios.  Analizar las relaciones entre ciencia, tecnología y sociedad.  Anticipar ante una situación determinada los posibles problemas con los usuarios.  Desarrollar el pensamiento crítico y reflexivo a través de una visión de cómo se organiza una sociedad  Promover acciones en relación con la imagen de la organización productiva.  Gestionar la calidad en el servicio que se brinda.</p>	<p>Reconocer y comprender el objeto de estudio de las Relaciones Humanas, sus métodos y técnicas de investigación.  Interpretar y evaluar información sobre las ideas propias y las construidas por otros autores referidas a la disciplina.  Interpretar las relaciones multidimensionales de los procesos sociales y el comportamiento humano.  Comunicar conocimientos y puntos de vista sobre la organización social.  Identificar a los distintos usuarios que interactúan en el escenario productivo  Desarrollar la comunicación en el mundo del trabajo  Reconocer posibles problemas sociales desde la visión de la disciplina.  “Negociar” entendiendo la posibilidad de intercambiar promesas y contraer compromisos orientados a resolver las diferencias logrando un acuerdo para un beneficio mutuo.  Aprender a delegar tareas sin sentir menoscabada su responsabilidad profesional, pudiendo administrar ventajosamente su tiempo.</p> <p><b><u>anexar la próxima hoja al borde derecho de ésta.</u></b></p>

**OBJETIVOS Y BASES DE COMPETENCIAS DEL ÁREA DE RELACIONES HUMANAS**  
**CRITERIOS DE REALIZACIÓN**

- Identificación, análisis, crítica y evaluación de conceptos y planteos que se refieren a la naturaleza y actividades de los hombres en las sociedades.
- Entendimiento de las relaciones entre personalidad, y sociedad civil.
- Indagación a través de herramientas de investigación social cuanti-cualitativas.
- Identificación de problemas relativos a aspectos sociales,
- Participación en y con la sociedad.
- Conocimiento, respeto e integración de la diversidad de comportamientos y conductas humanas y en grupos de diferentes características.
- Conocimiento de diferentes visiones reflexivas y actitudes frente a la violencia y los riesgos que implican.
- Desarrollo de nuevos conceptos sociales a partir de las ideas propias.
- Reflexión sobre sus propias ideas.
- Utilización de conceptos de otros autores para dar significado a la información.
- Organización del escenario social a través de conceptos.
- Participación en el debate y actitud de diálogo.
- Interés y respeto por las relaciones de solidaridad y cooperación en el aula.
- Autocrítica y reflexión del acontecer social en tanto forma su opinión.

**COMPETENCIAS TRANSVERSALES SOCIETALES:**

- Comunicar e intercambiar conocimientos-interactuar
- Aprender e incorporar nuevos conocimientos
- Actuar con iniciativa frente a problemas
- Cooperar en la resolución de problemas
- Generar estrategias para la resolución de los problemas
- Juzgar la validez de los enfoques propios y ajenos relacionados con las soluciones propuestas.

### **3. CONTENIDOS**

#### **3.1 CRITERIOS DE ORGANIZACIÓN**

Los contenidos de la asignatura se desarrollan en unidades temáticas con una secuencia organizada de acuerdo a los objetivos propuestos.

Delimitación de ideas-ejes (vertebradoras)

Las unidades temáticas secuenciadas tienen como objetivo promover el desarrollo de los recursos de aprendizaje .

El docente presentará en primer lugar como unidad temática inicial los contenidos fundamentales, los objetivos de la asignatura y el sistema de evaluación. Esta presentación servirá como contenido estructurado de todos los restantes. Por otra parte el estudiante podrá elegir diferentes situaciones-problemas vinculados a la orientación que está cursando convenientemente asesorado por el docente.

Teniendo en cuenta que la competencia que se pretende potenciar es el conocimiento de la interacción en el grupo social, los docentes deberán estimular el trabajo en grupo, el aprendizaje mediante la interacción social: pensar y discutir con otros. Este proceso supone estimular el intercambio de ideas y la generación de nuevo conocimiento.

#### **1 Relaciones Humanas y Relaciones Públicas.**

1.1 Concepto y evolución de las Relaciones Humanas y Públicas, disciplinas que intervienen.

1.2 Campo de acción de las Relaciones Humanas.

1.3 La importancia de las Relaciones Humanas y Relaciones Públicas en las organizaciones sociales.

#### **2. Comportamiento Humano**

2.1 Comportamiento y conducta humana (cooperación, rivalidad, solidaridad, competencia, integración, entre otras)

2.2 Estímulos y motivaciones que actúan en el comportamiento

2.3 Diferentes teorías que estudian la naturaleza de las necesidades humanas

2.4 Frustración. Naturaleza, síntomas, consecuencias y enfoques de resolución.(psicológicos y sociales).

#### **3. Enfoque psicosociológico de las organizaciones**

3.1 Las organizaciones: concepto y estructuras organizacionales

3.2 Evolución del pensamiento organizacional: Frederick Taylor y Elton Mayo

3.3 La organización como un sistema sociotécnico. La interacción entre la organización, sus integrantes, la sociedad y la tecnología.

3.4 Conflictos organizacionales

- Resistencia al cambio y resolución
- Diferentes formas de organización del trabajo
- Autovaloración versus valoración social
- Organización formal e informal

#### 4. **Grupos**

4.1 Características de los grupos en las organizaciones

4.2 Grupos formales e informales.

4.3 Desempeño del grupo. Normas y cohesión.

4.4 Grupos de pertenencia y grupos de referencia.

4.5 Círculos de calidad.

#### 5. **Comunicación**

5.1 El proceso de comunicación, tipos de comunicación y evolución.

5.2 Barreras de la comunicación

5.3 Redes de comunicación

5.4 Significado de la comunicación en las organizaciones y el trabajo.

5.5 Canales. Medios y técnicas de comunicación

5.6 diseño y planificación de la comunicación en el mundo del trabajo.

#### 6. **Imagen Institucional**

6.1 La empresa como unidad de servicio

6.2 Auto y Hetero-Imagen. Imagen pública

6.3 Planificación de las acciones en relación con la imagen que representa el profesional de servicios.

#### 7. **Usuarios del Servicio**

7.1 Nociones básicas que integran el concepto de servicio

7.2 Conocimiento del rol que juega la opinión de los usuarios del servicio en la organización.

7.3 Relación entre el servicio prestado y la comunicación entre los integrantes de la organización.

#### 8. **Ética profesional**

8.1 Perfil del profesional. Vocación, formación y trabajo.

8.2 Los medios de comunicación y de información.

8.3 La publicidad, la propaganda y el marketing.

#### 4. PROPUESTA METODOLÓGICA

1. Dadas las características del curso, la evaluación deberá respetar el enfoque teórico práctico, que se traducirá en un espacio de aprendizaje en talleres, con la tutoría docente, a los efectos de ir acompañando el proceso de internalización y acción de las competencias adquiridas.
2. Los contenidos estarán basados en enseñar en función de problemas presentados por los estudiantes y/o los docentes con criterios de complejidad creciente. La relación docente-estudiante se definirán de acuerdo a los recursos didácticos utilizados que tendrán relación con los problemas planteados en clase.
- Los años de docencia directa nos permiten afirmar que uno de los recursos didácticos que facilitan la internalización de las unidades de un programa de estudio, lo constituyen los Talleres. Éstos, en su carácter integrador y globalizante constituyen una pedagogía de la pregunta que se contrapone a la pedagogía de la respuesta.

Asimismo, son un procedimiento adecuado para desarrollar una estrategia didáctica que promueve la capacidad de “aprender a aprender”. Al tiempo que potencian la capacidad de poner en práctica los conocimientos adquiridos, el “aprender a hacer”. El “saber hacer” es lo que revelará el nivel de profesionalidad del egresado.

3. Los recursos didácticos a utilizar por el docente podrán incluir las siguientes herramientas:
  - Videos y cine

Análisis de las relaciones humanas establecidas en una situación dada a partir de una película seleccionada por el docente. Para una adecuada selección del film hay que tener presente, básicamente, un grado de identidad entre el público y las situaciones presentadas en la película. Asimismo hay que tener en cuenta la duración de la película para que no reste tiempo al debate posterior.

Dentro de las modalidades del trabajo grupal posterior a la proyección sugerimos realizar el debate con la participación de todo el grupo que asistió a la proyección. Recomendamos también realizar un cartel antes de la proyección, anotar elementos claves en el pizarrón durante el debate y hacer un cierre con un folleto ilustrado para entregar a los alumnos cuando se retiren. Proponer y analizar situaciones vivenciales de actualidad vinculadas al área de su especialidad, esto tiene la ventaja de poner en evidencia situaciones de la vida real, de forma tal que objetivicen el marco teórico.

- Visitas a empresas e instituciones de interés para el curso con el objetivo de introducir al estudiante en el proceso de búsqueda y generación de distintas informaciones.
- Transparencias
- Internet
- Lecturas de prensa escrita



- Teatro
- Convocatorias a connotadas personalidades del medio que promuevan la identificación de los alumnos a través de las experiencias que llevaron al invitado a una posición profesional.
- Mesas redondas intergrupales en donde la desformalización, característica de esta dinámica, facilita una mayor integración entre todos los participantes.
- Simposios con diferentes profesores cuya asignatura se complementa con ésta, ofreciendo la oportunidad a los alumnos de ver integrado en un todo los distintos aspectos de la profesión.
- Trabajo de investigación grupales concernientes a la actividad que van a desarrollar en el encuadre laboral. Estos trabajos se presentarán en carpetas que serán realizadas por un grupo no mayor de tres alumnos y evaluadas por el docente.

## 5. EVALUACIÓN

La variedad de contenidos y las competencias a adquirir aconsejan la utilización de una evaluación que integre y valore los siguientes criterios:

- Consideración de los temas y aspectos más relevantes a los efectos del problema planteado.
- Planteo y elaboración de soluciones
- Análisis de las posibilidades de abordajes
- Planteo de la accesibilidad de la información
- Recolección de información a través de diferentes fuentes.
- Análisis de la información y los datos
- Planteo de conclusiones y elaboración de informes
- Comunicación de los resultados.
- Integración a equipos de trabajo en el desarrollo de la investigación

La evaluación está dividida en dos partes:

Primera Parte: Los estudiantes presentarán una situación-problema en equipo de no más de cuatro integrantes. El docente debe considerar la presentación y defensa del tema y la exposición de los alumnos para desarrollar el problema. La exposición deberá ser por escrito.

Segunda Parte: Los estudiantes elegirán un tema con el acuerdo del docente y luego se dividirán en dos grupos: un mini- grupo defenderá el tema y el otro mini- grupo desarrollará puntos de vista contrarios.

## 6. BIBLIOGRAFÍA

### BIBLIOGRAFÍA DOCENTE

AGUILAR, MARÌA JOSÈ. *Técnicas de animación grupal*. Editorial Espacio.2000.

ANDER-EGG EZEQUIEL. *El taller: una alternativa de renovación pedagógica*. Editorial Magisterio del Río de la Plata. 1999.

BARQUERO, JOSÈ D.. *Manual de Relaciones Públicas Empresariales*. 2000

BERKLEY, ARTHUR. *Negociación colectiva*.

BONALS, JOAN: *El trabajo en equipo del profesorado*. Editorial Biblioteca de Aula.1997

BONILLA, CARLOS..*La comunicación, función básica de las Relaciones Públicas*. Editorial Trillas. Méjico. 1999.

FRUEHLING, ROSMARY. *Relaciones Humanas. Un enfoque moderno*. Editorial Mc. Graw Hill. 2002.

GARCÌA, MANUEL .Editorial Libsa. 1999.

HOLLANDER, E. *Principios y métodos en Psicología Social*..Editorial Amorrortu.

Manual de Conciliación y Mediación. Fundación de Cultura Universitaria.

MURIEL, MARÌA LUISA. *Comunicación institucional: enfoque social de las Relaciones Públicas*.. Editorial Andina. Quito. 1980.

Relaciones publicas y comunicación. Revista uruguaya de relaciones públicas. (primera). AURP

RIES, AL. *La caída de la publicidad y el auge de las Relaciones Públicas*. Editorial empresa activa.2003.

ROBBINS, STEPHENS. *Comportamiento Organizacional*. 8ª ed. Prentice Hall, Méjico 1999

SHAW, M. *Dinámica de grupo*.Editorial Herder. 1989.

TSCHORNER, P. *La dinámica de grupo aplicada al trabajo social*. Editorial Obelisco.1990.

WEIL, PASCALE. *La comunicación global: comunicación institucional y de gestión*. Editorial Paidòs.1992.

WILCOTT, DENIS. *Relaciones Públicas. Estrategias y Tácticas*. Editorial Pearson Education. 2001.

## BIBLIOGRAFÍA ESTUDIANTE

[www.relacionespublicas.com](http://www.relacionespublicas.com)  
[www.yahoo.com/planificacionenrr.pp](http://www.yahoo.com/planificacionenrr.pp)  
[www.investigacion.com](http://www.investigacion.com)  
[www.rrpnet.com.ar/apuntes.htm](http://www.rrpnet.com.ar/apuntes.htm)

BENEDETTI, MARIO. *Poemas de atrás*. Editorial Seix Barral.  
----- *La vida ese paréntesis*. Editorial Seix Barral

CIRIGLIANO, GUSTAVO. *Relaciones Públicas*. Editorial Humanitas. 1987

GALEANO, EDUARDO. *El fútbol a sol y sombra*. Editorial Del Chanchito. 1996  
\_\_\_\_\_ *El libro de los abrazos*.

ROBBINS, STEPHENS. *Comportamiento Organizacional*. 8ª ed. Prentice Hall, Méjico 1999.

A.N.E.P.  
CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL

**A.N.E.P.**

**CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL**

**EDUCACIÓN MEDIA PROFESIONAL**

**Orientación: VESTIMENTA**

**ASIGNATURA OPCIONAL RELACIONES HUMANAS Y  
PÚBLICAS**

**NIVEL PRIMER AÑO 2 HORAS SEMANALES**

**Plan 2004**

A.N.E.P.  
CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL

**A.N.E.P.**

**CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL**

**EDUCACIÓN MEDIA TECNOLÓGICA**

**Orientación: ADMINISTRACIÓN  
TURISMO**

**ASIGNATURA OPCIONAL: RELACIONES HUMANAS Y  
PÚBLICAS**

**NIVEL TERCER AÑO 2 HORAS SEMANALES**

**Plan 2004**

A.N.E.P.  
CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL

**A.N.E.P.**

**CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL**

**EDUCACIÓN MEDIA PROFESIONAL**

**Orientación: ADMINISTRACIÓN  
CURSO: ASISTENTE DE DIRECCIÓN**

**ASIGNATURA : RELACIONES HUMANAS Y PÚBLICAS**

**NIVEL SEGUNDO AÑO 2 HORAS SEMANALES**

**Plan 2004**







CÓDIGO DEL PROGRAMA					
Tipo de Curso	Plan	Orientación	Área	Asignatura	Año

**A.N.E.P.**

**Consejo de Educación Técnico Profesional**

**Educación Media Profesional**

**GASTRONOMIA - SALA BAR**

**ASIGNATURA: SEGURIDAD E HIGIENE**

**Primer año (2 horas semanales)**

**Plan 2004**

## **FUNDAMENTACIÓN:**

Toda persona que manipula alimentos, ya sea en la producción o en el servicio, debe tener plena conciencia de la necesidad de mantener estándares elevados en :

- Higiene personal
- Higiene y seguridad del área de trabajo y de los equipos
- Higiene alimentaria

Se destacan como puntos relevantes, las medidas de:

- precaución para la seguridad personal, del equipo a su cargo y el área de trabajo, cumpliendo con lo establecido en la normativa vigente.
- prevención para minimizar la contaminación de los alimentos, cumpliendo con la normativa vigente.

## **OBJETIVOS**

Proveer al alumno de los conocimientos teóricos prácticos en lo referido a seguridad e higiene en el trabajo, del área de trabajo, equipos, higiene personal, y en la higiene de los alimentos .

## **COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:**

Identifica y cumple estrictamente las normas de seguridad e higiene en el trabajo.

Identifica y cumple estrictamente las normas de higiene personal y de higiene alimentaria.

## **COMPETENCIAS TRANSVERSALES:**

Desarrolla el trabajo en equipo, la autocrítica, aplica los conocimientos en las Prácticas Profesionales, y las interrelaciona con otras asignaturas (Química de los Alimentos, Tecnología).

## **METODOLOGIA**

El docente brindará el marco teórico correspondiente a cada unidad y hará referencia constantemente a la normativa laboral y bromatológica vigente

Realizará las observaciones correspondientes al manejo de cada equipo reconociendo la estandarización de los criterios establecidos internacionalmente.

Crearé responsabilidad en el alumno sobre el cuidado y manejo adecuado de la seguridad así como de la higiene de equipamiento , maquinaria y útiles

Fomentara la autoevaluación y la autocrítica en cada clase .

Fomentará conciencia en el alumno de su presencia, e higiene que deberán estar adecuada a normas nacionales e internacionales vigentes ala rea

Incluirá visitas didácticas: a organizaciones, eventos, ferias, exposiciones, fundamentando el objetivo de la visita y utilidad

Vinculará el marco teórico con la observación y manejo de los distintos equipos. Se instrumentarán evaluaciones periódicas coordinadas con la prácticas profesionales en un marco real para que el alumno pueda incorporar formativamente los criterios establecidos:

Con los docentes específicos en la materia

Con otros centros de enseñanza con materias afines.

El docente deberá planificar el curso racionalizando el tiempo, de forma que el 50% del tiempo se destinará a las unidades de seguridad laboral (Unidades 1, 2, 3 ) y el restante 50 % a las unidades de Higiene (Unidades 4, 5, 6).

## **PAUTAS DE EVALUACION**

Se realizará evaluación inicial como antecedente.

Se realizarán evaluaciones continuas y formativas de proceso a lo largo del curso.

Las evaluaciones deberán ser reflexivas–valorativa utilizando la autoevaluación para evaluar aprendizajes.

Se realizará evaluación final en base al REPAG correspondiente teniendo en cuenta las competencias desarrolladas creando un marco que abarcará contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales.

## **CONTENIDO DEL PROGRAMA**

### **UNIDAD I**

#### **a) Generalidad**

Concepto y ventajas de la prevención. Accidente y casi accidente (incidente).

Evolución del concepto de seguridad. Desarrollo de los principales aspectos.

Modelo de causalidad. Riesgos derivados de la actividad.

Vocabulario técnico.

## **b) Actividades**

Reconocimiento del espacio físico relacionado con la actividad.

superficie, iluminación, ventilación, luz natural y artificial, formas de energía presentes.

## **UNIDAD II**

### **Actitud y aseo personal**

Salud e higiene personal (baño, lavado de manos). Controles médicos obligatorios y voluntarios.

Cumplimiento de la Ordenanzas Municipales que atañen a la función (cabello, vestimenta, calzado, pearsens, maquillaje, perfume, desodorante, etc.)

Presencia adecuada según normas nacionales e internacionales vigentes.

Enfermedades transmisibles.

Tabaquismo y alcoholismo

## **UNIDAD III**

### **Prevención de riesgos laborales**

Contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Accidentes

Reglas de prevención.

Riesgos eléctricos.

Prevención de incendios. Extintores, tipos y empleo de cada uno.

Caídas, golpes por objetos, cortes

Contacto con temperaturas extremas

Equipos de protección personal

Riesgos derivados de las máquinas y herramientas. Señalización y colores.

## **UNIDAD IV**

### **Higiene y equipos**

Condiciones higiénico-sanitarias de locales , depósitos, cámaras, máquinas, herramientas, y útiles de trabajo

Normas higienico-sanitarias en el transporte de los alimentos

Normativa bromatológica.

Limpieza y desinfección.

Manejo y conservación de equipamiento, maquinarias y útiles específicos del área.

## **UNIDAD V**

### **a) Contaminación alimentaria por agentes biológicos**

Enfermedades transmitidas por los alimentos de causa bacteriana, viral, parasitaria.

Prevención de contaminación bacteriana.

### **b) Contaminación alimentaria por agentes químicos.**

Plomo. Fluoruro. Arsénico.

## **UNIDAD VI**

Control de plagas. Insectos y roedores. (Normativa bromatológica)

## **BIBLIOGRAFIA**

### **Para el docente**

- Reglamento Bromatológico Nacional
- Gastronomía Profesional para establecimientos e instituciones . James P. Coffman
- Cocina profesional. José Centeno
- Higiene en el servicio de alimentos guía del empleado. National Restaurant Association. The Educational Foundation
- Decretos: 406/88; 103/96; 186/04; 333/01; 64/04
- Leyes: Ley 5032, Ley 16074 , Ley de incendios.
- Programa para la certificación de los manager responsables de los alimentos. Suffolk County Department of Health Services

### **Para el alumno**

- Reglamento Bromatológico Nacional
- Higiene en el servicio de alimentos guía del empleado. National Restaurant Association. The Educational Foundation
- Programa para la certificación de los manager responsables de los alimentos. Suffolk County Department of Health Services

CODIGO DEL PROGRAMA					
Tipo de Curso	Plan	Orientación	Área	Asignatura	Año

**A.N.E.P.**

**Consejo de Educación Técnico Profesional**

**Educación Media Profesional**

**GASTRONOMIA**

**ASIGNATURA: TECNOLOGÍA**

**Segundo año (2 horas semanales)**

**Plan 2004**

## FUNDAMENTACION

La propuesta programática de la asignatura “Tecnología” que integra el **espacio curricular profesional** apunta a desarrollar competencias de manera que el alumno desarrolle una herramienta terminológica que pueda utilizar en la práctica profesional induciéndolo a la reflexión, la investigación y la utilización científica de cada término.

## COMPETENCIAS

- Inicie el aprendizaje a fondo de los distintos y muy variados elementos y materiales que rodean el entorno de su actividad.
- Asimile la estrecha vinculación entre la cocina y los restantes servicios del establecimiento.
- Utilice, ordene, limpie y conserve los útiles de trabajo.
- Adquiera sólida preparación en la práctica profesional.
- Incorpore el conocimiento profundo de los géneros y componentes que intervienen en la: composición, elaboración y conservación.
- Defina, ordene, y presente las técnicas en el tiempo previsto/ planificado.

## OBJETIVOS

Conocer en profundidad los géneros y componentes que intervienen en la: composición, elaboración y conservación le permita desarrollar las competencias específicas en el plano profesional.

## PROPUESTA METODOLOGICA

Para desarrollar las competencias específicas de cada unidad se definen criterios de organización, seleccionados paralelamente a los contenidos de la práctica profesional.

Se destinará el tiempo necesario que permita extraer los conocimientos adquiridos así como también la interrelación entre Recursos Humanos, Seguridad e Higiene y la Práctica Profesional.

Se fundamentará el criterio de la secuencia a aplicar, teniendo como referencia el marco teórico y el resultado obtenido del sondeo.

Las actividades teóricas estarán asignadas en forma paralela a la práctica profesional y a las normas nacionales e internacionales vigentes, elaborando competencias en función de los niveles aceptables, llevándolo en grado de profundización de los contenidos.

La clase se impartirá, utilizando un sistema interactivo, haciendo hincapié en lo aprendido en la Práctica Profesional, de manera de inducir al alumno a la reflexión, la investigación y al desarrollo del espíritu crítico.

Se propondrá que el alumno relacione la práctica profesional y lo aprendido en Tecnología de manera que se produzca una retroalimentación.

## **EVALUACIÓN**

Se realizará una ficha diagnóstica del grupo a fin de tener un estudio del mismo que permita establecer:

- El nivel del grupo, composición, formación previa y experiencias.
- Los recursos didácticos a emplear en la asignatura: salidas didácticas, eventos nacionales e internacionales que se celebren vinculados al área.

Los instrumentos de evaluación empleados, consistirán en:

- Trabajos domiciliarios que incluirán investigaciones de las diferentes unidades programáticas a tratar en el curso.
- Pruebas escritas de aplicación, etc.
- Participación en clase.



## **UNIDADES**

### **UNIDAD I**

Áreas que componen los establecimientos gastronómicos. Cocina tradicional. Área caliente, área fría, pastelería.; cámaras, antecámara, cuarto de verduras. Áreas de limpieza. Cocinas modernas. Cocinas a la vista.

### **UNIDAD II**

Manipulación de alimentos en crudo. Selección y limpieza de vegetales. Importancia de la: desinfección, conservación y almacenamiento.

### **UNIDAD III**

Cortes de frutas y verduras: brunoise, juliana, mandolina, mirepoix, y otros.  
Fondos de cocción. Definición, constitución, tipos ( vacuno, ave, pescado).  
Precauciones. Aplicación o utilización.  
Salsas: concepto, constitución, elaboración, ligazón y conservación. Salsas madres y derivadas : española, demi- glace, bechamel, veloute u otras.  
Vinagreta y derivadas, mantecas compuestas, salsas emulsionadas y derivadas etc.

### **UNIDAD IV**

Métodos de cocción: al vapor, a la plancha, escalfado, frito, a la cacerola, braseado, a la inglesa, al grill, salteado.

### **UNIDAD V**

Cereales. Importancia del arroz.  
Pastas, simples y rellenas.  
Leguminosas.  
Origen, selección y métodos de cocción .

## **UNIDAD VI**

Huevos. Tipos y calidades, reconocimiento de frescura. Formas de presentación en el mercado, características. Métodos de cocción.

Aplicación en preparaciones: como elemento de decoración, como elemento de ligazón, para su utilización en masas y batidos, etc..

## **UNIDAD VII**

Batidos y pastas ( crepes, pasta choux, etc.)

Masas: a base de leudante ( químico y biológico)

Masa de hojaldre.

Características, según el proceso de elaboración, conservación y aplicaciones.

## **UNIDAD VIII**

Carnes tradicionales: rojas y blancas. No tradicionales (autorizadas por MGAP)

Pescados y mariscos.

Factores que determinan su calidad y frescura, limpieza y conservación. Marea roja.

Pescados de río y mar. Nombres que reciben según el corte y puntos de cocción.

## **UNIDAD IX**

Postres clásicos y de servicio.

Composición, elaboración, conservación y presentación.

Salsas indicadas y elementos que lo complementan ( tulipas, frutas, chocolate, etc.)

## **UNIDAD X**

Desarrollo y cierre de un buen servicio

Factores a tener en cuenta:, calidad, tiempo.

Características de un servicio de: té, de un buffet, de un lunch, etc.

## **UNIDAD XI**

Conocimiento y manejo de los útiles e ingredientes para la elaboración de diferentes preparaciones en situaciones especiales, por ejemplo: celíacos.

## **BIBLIOGRAFÍA**

### **Para el docente:**

- Everest                      La cocina profesional. Ed. Everest. Madrid
- Rabasó                      1974 El práctico Buenos Aires
- Larrouse                    1998 Diccionario de Hostelería. Paraninfo. España
- Gallego, Jesús            1996 Diccionario de Hostelería. Paraninfo. España
- 1995 Cocina Internacional Especialidades Europeas  
                                  Editorial Koneman
- 1996 Ed. Librum de los distintos países Cocina  
                                  Internacional
- Ana María Perez Fierros. Química en el arte de cocinar.. Ed. Trillas. 2003

### **Para el alumno:**

- Cerra, Javier              1993 Curso de Servicios Hotelero Gastronomía  
                                  Internacional. Ed. Paraninfo.
- Escoffier                    1996 Ma. Cuisine. Ed. Garriga
- CBC                          CINTERFOR

Ana María Perez Fierros. Química en el arte de cocinar. Ed. Trillas. 2003

<b>CÓDIGO DEL PROGRAMA</b>					
<b>Tipo de Curso</b>	<b>Plan</b>	<b>Orientación</b>	<b>Área</b>	<b>Asignatura</b>	<b>Año</b>

**A.N.E.P.**

**CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL**

**EDUCACIÓN MEDIA PROFESIONAL**

**GASTRONOMÍA**

**ASIGNATURA**

**TALLER OPCIONAL: CULTURA DE LA HOSPITALIDAD**

Segundo año: 2 horas semanales

**Plan 2004**

---

## TALLER CULTURA DE LA HOSPITALIDAD

### FUNDAMENTACIÓN

El Taller de Cultura de la Hospitalidad pretende acercar al estudiante al conocimiento de la actividad turística en el marco del desarrollo sostenible, el cual privilegia el rol de la comunidad local en el trato con el visitante. Éste, además de dormir en un buen hotel y comer en un buen restaurante, busca conocer el lugar y entrar en contacto con la cultura local.

Este taller tiene como objetivo ampliar las competencias de los trabajadores del área gastronómica, no limitándolas a su saber específico sino brindarle un abanico de posibilidades para facilitar las relaciones con los visitantes e incidir en la imagen que éstos se lleven del lugar y de esa manera lograr que regresen.

Una forma restrictiva de analizar la actividad turística es considerar al visitante exclusivamente como un cliente, estableciendo un trato que se define como “comercial”. También es un lugar común que el turismo es una fuente de riqueza o de trabajo, algo que si bien en cierto, simplifica los efectos del encuentro entre turistas y residentes. Como si el que viaja sólo se relacionara con cosas y lugares y no con personas. Por lo tanto, es necesario desarrollar el trato de la comunidad con el turista, coincidiendo con la cita del Arq. Jorge Guitelman: *“Cómo se siente tratado el turista por la comunidad residente y cómo influye el trato tanto en la elección del lugar como en el desarrollo turístico de una ciudad. O, en apretada síntesis: la importancia del trato como atractivo turístico.”*

La idea es extender el concepto de atractivo turístico del “lugar como escenografía” a la “comunidad turística” porque si bien es cierto que un sitio requiere equipamiento, instalaciones, infraestructura y servicios, lo que más destaca el visitante es el trato de la gente del lugar, es lo que lo decide a recomendarlo a parientes, amigos y a volver.

El que llega y se queda en un lugar necesitará y valorará las actitudes del “otro”, del residente que es el que mejor conoce su propio lugar.” Lo que los visitantes buscan es enriquecerse humanamente, ganar nuevos afectos, irse con recuerdos gratos y ganas de volver.”

Por lo tanto, este taller no se reduce a proporcionar información sino a interpretar el patrimonio, concebido como el arte de revelar la esencia de un lugar y hacer que los visitantes se compenetren y se inspiren en ello. Esta tarea, para poder ser realizada con éxito, deberá empezar por un trabajo hacia adentro de la comunidad, pues no se puede promocionar lo que no se conoce, respeta y ama. De ahí, la importancia de tener en cuenta esta recomendación de UNESCO:

“La memoria es un motor fundamental de la creatividad: esta afirmación se aplica tanto a los individuos como a los pueblos que encuentran en su patrimonio – natural y cultural, material e inmaterial – los puntos de referencia de su identidad y las fuentes de su inspiración”.

Las actividades del Taller serán adecuadas a los contenidos, que por ser un taller optativo podrán ser seleccionadas por los estudiantes de acuerdo a sus intereses e inquietudes y relacionadas con la localización de la Escuela Técnica. Lo anterior se concretará sin perder la visión macro del patrimonio nacional abordado tanto desde el ángulo cultural como del natural.

El trabajo de preparación, investigación y planificación, realizado por los equipos en el aula, serán practicados *in situ* donde docente y estudiantes podrán evaluar las competencias específicas y transversales.

## **PROPÓSITO CLAVE**

Serán los propósitos de este Taller, desarrollar en los estudiantes la curiosidad, la investigación, el reconocimiento e interpretación de fenómenos naturales, sociales y culturales en los que está inserto, de modo de fortalecer su propia identidad.

Se busca esencialmente sensibilizar al joven y futuro trabajador para que valore, conserve y promocióne nuestro Patrimonio Natural y Cultural.

## **COMPETENCIAS**

El Taller de Cultura de la Hospitalidad aportará a competencias transversales como:

- Investigación en forma teórica y práctica.
- Planificación de actividades individuales y colectivas.
- Integración de los conocimientos adquiridos en las demás asignaturas relacionadas con el Patrimonio y la Recreación.
- Trabajo en equipo.
- Autogestión.
- Comunicación oral.

También contribuirá a la adquisición de competencias específicas como:

- Facilitar la promoción de actividades recreativas y culturales.
- Estimular y promover el disfrute de actividades socio-culturales y recreativas para la ocupación del tiempo libre y el ocio de las personas
- Profundizar la capacidad de observación, análisis y reflexión para actuar en Situaciones diversas.
- Incorporar conocimientos y herramientas necesarias para trabajar en la localidad, fortaleciendo el espíritu creativo-investigativo del alumno así como la identidad local para la integración social y el desarrollo turístico.
- Fomentar conductas conservacionistas.
- Identificación y valorización de los recursos y atractivos eco turísticos.
- Diferenciar las modalidades sostenibles de aquellas que no lo son.

## **CONTENIDOS**

Los contenidos de este taller se han organizado en cuatro unidades teniendo en cuenta que didáctica y pedagógicamente se desarrollará bajo la modalidad teórico- práctica incentivando el trabajo de investigación articulado por el docente pero centrado en el trabajo de los equipos de estudiantes.

---

---

De modo que se requiere un docente gestor, articulador y dinamizador del conocimiento y no el tradicional “profesor – contenido”

Se han diseñado cuatro unidades que se desarrollarán a lo largo del año y de manera simultánea a la elección de los temas a investigar por parte de los equipos de estudiantes.

Las mismas son:

Unidad I : La Interpretación del Patrimonio Nacional y Local.

Unidad II : El Patrimonio Natural

Unidad III: El patrimonio tangible

Unidad IV: El patrimonio intangible

La primer unidad que configura el marco teórico del taller, se centrará en torno a dos ejes temáticos: por un lado, el análisis de la Teoría de la Interpretación y, por otro, el marco histórico – cultural del Uruguay.

La unidad se inicia con la conceptualización del Patrimonio y su interpretación y se continúa con el proceso histórico del país, desde la prehistoria a la actualidad, a través de sus grandes períodos económico- socio – culturales.

La segunda unidad tiene su fundamento en los rasgos del país : agro ganadero, con escasa población radicada preferentemente en los centros urbanos y un 60 % en el área metropolitana. A lo anterior se agrega estar ubicado en el tercer lugar del ranking mundial de valor ambiental y haber creado la marca “Uruguay Natural”.

La selección de los temas de esta unidad estará relacionada con las áreas protegidas y lugares de valor ambiental, ubicados en el entorno del centro educativo.

La tercer unidad, referida al patrimonio tangible también estará vinculada a la localidad donde se desarrolle el curso. A modo de ejemplo si se tratara de la ciudad de Montevideo se deberá analizar sus rasgos fundacionales a través de la traza urbanística y el patrimonio colonial existente ( Cabildo - I. Matriz, P. Ciudadela, Fortaleza del cerro, etc) hasta la ciudad actual. Esto implica realizar un relato vinculante entre las etapas de crecimiento, los modelos urbanísticos y los estilos arquitectónicos así como del nacimiento de la ciudad – balneario con sus espacios recreativos representados por sus Parques y Playas.

En ese ámbito los hombres y mujeres han creado su relato a través de la literatura, del teatro, de la música ( canto popular, candombe, tango y la denominada música clásica), de las artes plásticas y del cine, así como sus formas de socialización y divulgación, alguna de las cuales son experiencias únicas a nivel internacional, como el caso de Cinemateca o Socio Espectacular. Si se tratara de una ciudad departamental se debería realizar el mismo ejercicio.

Es importante reflexionar que una ciudad es un organismo vivo y que ésta aproximación no está pensada como una visión arqueológica, sino todo lo contrario con su vida, sus cines, teatros, pubs, estadios, talleres de artistas y de artesanos, etc.

La cuarta unidad consiste en el tratamiento del Patrimonio Intangible, entendido como el conjunto de formas de cultura tradicional y popular o

folclórica manifestada colectivamente y basadas en la tradición. Estas tradiciones se transmiten oral o gestualmente y se modifican con el transcurso del tiempo a través de un proceso de recreación colectiva. En este marco se incluyen los modismos lingüísticos, las tradiciones orales, las fiestas, la medicina tradicional y, lo que específicamente está relacionado con el curso: la gastronomía.

Es una unidad para reflexionar, relevar la memoria local y fortalecer los valores de la comunidad.

## **SUGERENCIAS METODOLÓGICAS**

A partir del diagnóstico de grupo y de equipos que el docente realizará al iniciar el año, podrá acompañarlos en la selección, planificación y evaluación de pequeños proyectos.

También se propone un calendario para ordenar la entrega de los avances o informes, así como las puestas en común que realizará cada equipo.

El docente debe considerar que en un área optativa, los alumnos (talleristas), deben sentirse motivados a realizar el trabajo con alegría y creatividad, transformando estas dos horas semanales en el espacio destinado a realizar actividades formativas que les sean placenteras.

Se reitera lo imprescindible de las salidas didácticas, donde se practicará lo investigado en clase en forma teórica. Éstas serán convenientemente fijadas en el calendario de actividades con la anticipación necesaria.

## **EVALUACIÓN**

Se podrá realizar a través de la autoevaluación y co-evaluación durante el desarrollo de las actividades tanto prácticas como teóricas; siendo imprescindible percibir los avances individuales y colectivos en la adquisición de competencias, para lo que deberá tenerse en cuenta la situación inicial de cada estudiante y de cada equipo de trabajo.

Se realizará de acuerdo al REPAG correspondiente a las asignaturas opcionales.

## **BIBLIOGRAFÍA**

Alfaro, Milita, El Carnaval, Editorial Trilce.

Altezor-Baracchini, Historia urbanística y edilicia de la ciudad de Montevideo, I.M.M.

Alvarez, Lenzi – Arana y Otros, El Montevideo de la expansión, EBO.

Argul, J.P, Las artes plásticas del Uruguay, Editorial Barreiro Y Ramos.

Artucio, Leopoldo, Montevideo y la arquitectura moderna, Editorial Nuestra Tierra.

Banco de Seguros del Estado: Colección almanaques.

Barrios Pintos, A- Reyes Abadie, Colección Barrios de Montevideo, I.M.M.

Barrán, José Pedro. Historia de la Sensibilidad en el Uruguay, Tomo I y II, EBO.

Boullón, Roberto- Las Formas del Turismo y la Recreación. Editorial Trillas, México -



---

Boullón, Roberto- Ecoturismo. Sistemas naturales y urbanos, Colección Temas de Turismo, Argentina-  
Caticha, Rosario y otros – Historia I – CBU – Ed Santillana  
Ceballos Lascurain, Hector Ecoturismo. Naturaleza y Desarrollo Sustentable, Diana, México-  
Consens, Mario, El pasado extraviado, Editorial Linardi- Risso -  
Daragnes, Ernesto, y Otros, Los trecientos años de Colonia Gergu- UDELAR  
Enciclopedia Uruguay, Editorial Arca-  
Giuria, Juan, Historia de la arquitectura en el Uruguay.  
Guía Ecoturística de la Reserva de Biosfera. Bañados del Este, PROBIDES  
Guía Turística del Uruguay. ANCAP y Ministerio de Turismo de Uruguay.  
Guía urbanística y arquitectónica de Montevideo, Editorial Dos Puntos.  
Guía urbanística y arquitectónica de Colonia, Editorial Dos Puntos.  
Guía de Recorridos Turísticos. Viva Uruguay. Ed. El Observador  
Guías Visuales de Uruguay. Ed. El Observador  
Guía Guambia de Turismo, 7ma Edición, 2005.  
Lucchini Aurelio, Ideas y formas en la arquitectura nacional, Edición Nuestra Tierra.  
Molina, Sergio -Turismo y Ecología, Trillas, México.  
Muñoz, Julio - Monumentos vegetales de la ciudad de Montevideo, Intendencia Municipal de Montevideo.  
Nahum, Benjamín, Manual de Historia del Uruguay, Tomo I y II, EBO.  
Nuestra Tierra: Colección los departamentos, 1970.  
Nuevo Siglo: Departamentos de Artigas, Salto, Colonia y Río Negro.  
Peluffo, Gabriel, Historia de la pintura uruguaya, EBO,.  
Praderi, R; Vido, J; Praderi, F - Ríos, lagos y montes indígenas del Uruguay, Colección Testimonios.  
Raviolo, H- Rocca, P, Historia de la Literatura Uruguaya Contemporánea, Tomo I y II, E.B.O.  
Revista Geo- Uruguay, Asociación de Profesores de Geografía.  
Reyes, Abadie, y Otros, Crónica General del Uruguay, EBO.  
Vidal Beatriz y otros - Historia II - CBU – Ed. Santillana  
Zum Felde, Proceso intelectual del Uruguay, Tomo I, II y III.

Suplementos, diarios y prensa local.  
Videos: “De la Costa”, “Imagen”, “Probides”, “Juan Manuel Blanes”, “Figari”, y Mintur: “Uruguay Natural”, de la Intendencias, y otros vinculados a los lugares donde se desarrolla el curso.

CÓDIGO DEL PROGRAMA					
Tipo curso	Plan	Orientación	Área	Asignatura	Año

**A.N.E.P.**

**Consejo de Educación Técnico Profesional**

**Educación Media Profesional**

**GASTRONOMÍA – SALA BAR**

**ASIGNATURA DEL ESPACIO CURRICULAR OPTATIVO:  
FRANCÉS APLICADO**

**Segundo año (2 horas semanales)**

**Plan 2004**

## FUNDAMENTACIÓN

El Francés es un importante soporte técnico para la Práctica Profesional de Gastronomía.

El lugar prestigioso que ocupa la cocina francesa, sus tradiciones y el legado de sus maestros enriquecerá el acervo cultural del alumno.

## OBJETIVO

Profundizar y ampliar los contenidos del 1er. Curso priorizando la comprensión y producción escrita.

## TEMARIO - ESTRUCTURA DE CONTENIDOS

### UNIDADES

- Unidad 1.** Panorama general de la Historia de la Gastronomía desde sus orígenes hasta nuestros días.
  
- Unidad 2.** Aporte de los grandes maestros de la Cocina francesa.
  
- Unidad 3.** Bebidas típicas francesas.
  
- Unidad 4.** Cocinas de fusión.

### CONTENIDOS GRAMATICALES

Los contenidos gramaticales se abordarán a partir de los textos que se trabajen durante el año, como forma de integrarlos a las diferentes unidades temáticas del programa, adjudicándoles la carga horaria que se estime conveniente.

## PAUTAS METODOLÓGICAS

Se utilizarán los recursos didácticos que se estimen convenientes y que sirvan de apoyo a las distintas unidades temáticas del programa, priorizando la utilización de **documentos auténticos**.

Se crearán las instancias para la realización de visitas didácticas y proyección de videos.

Se propiciarán las **reuniones de coordinación** con los docentes de Práctica Profesional y de otras asignaturas.

### Carga Horaria

El docente distribuirá, según su punto de vista, la carga horaria que considere pertinente para cada unidad temática.

## PAUTAS DE EVALUACIÓN

Se realizarán evaluaciones en base al REPAG correspondiente al curso teniendo en cuenta las competencias desarrolladas y que representen los conocimientos adquiridos en el marco de un servicio gastronómico (cocina – sala – bar), valorando tanto el trabajo individual como en equipo.

