

Curso: COCINERO (Niveles I, II y III)

Código de curso: EUOGA002

Familia: Gastronomía

Código de Familia: EUOGA

Nivel de Certificación: II

Tipo de Certificación: CERTIFICACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INICIAL

Carga horaria: 360 Hs. (Divididos en 3 niveles de 120 Hs cada uno)

Referencia de ingreso: Nivel de Educación Primaria (acreditable a través de certificaciones oficiales del Sistema Educativo Nacional). Se requerirá el dominio de operaciones y reglas matemáticas básicas, unidades, nociones de geometría, proporciones; lectoescritura, interpretación de textos y gráficos simples. De no poseer estos saberes previos deberán adoptarse decisiones curriculares para salvar este déficit, sumando las horas necesarias para este fin a la carga horaria del curso¹.

Marco de referencia: Res CFE N° 149/11 Anexo IX

¹ El tutor será el encargado de acompañar al estudiante y delimitar las estrategias pedagógicas que le permitan a este sortear los obstáculos que se le presenten en la apropiación de los contenidos y desarrollo de capacidades.

JUSTIFICACIÓN:

En los últimos años, la actividad gastronómica ha evidenciado un crecimiento exponencial, pero no sólo ha crecido la actividad en términos de volumen, sino que además se han ido transformando algunas de sus características. Algunos de los rasgos salientes de este nuevo contexto socio productivo, podemos visualizarlos a través de la inauguración de nuevos hoteles, el arribo cada vez mayor en número de turistas extranjeros, la apertura y consolidación de restaurantes de comidas típicas o étnicas, la proliferación de los deliverys y por qué no de las señales de televisión abiertas y/o por cable dedicadas exclusivamente a la actividad gastronómica. Todos ellos constituyen indicadores que dan cuenta de los cambios en la actividad gastronómica. La cantidad de cursos y de alumnos interesados en seguir una carrera en esta actividad continúa creciendo y en los últimos años, se han promovido diferentes experiencias que permiten incorporar en la formación de los futuros trabajadores los saberes, habilidades, destrezas y competencias necesarias para el correcto desempeño en el ejercicio del rol profesional.

La posibilidad de pensar en trayectorias ocupacionales y sus respectivas trayectorias formativas es un ejemplo del tipo de respuesta que va surgiendo a las nuevas demandas laborales y su directa relación con las necesidades de actualizar la formación en función de los nuevos roles o perfiles laborales.

Las transformaciones y tendencias de cambio fueron guiando la necesidad de profesionalización del oficio y la definición de nuevas capacidades factibles de desarrollar a través de la formación. Actualmente, se presenta la necesidad de tener conocimientos sobre la selección de equipos y herramientas para la elaboración de productos de calidad, y también de profundizar saberes acerca de materias primas y normas de higiene y seguridad. Los cambios en el área de la alimentación no han eliminado el carácter artesanal de la producción que la separa de la industrial. Sin embargo, las mismas repercuten significativamente en las ocupaciones dando una nueva configuración al sector y a las tareas que en él se desempeñan. El carácter artesanal de la producción contempla dimensiones de producto, de proceso y de servicio particulares. La utilización extensiva de insumos frescos o naturales provee la característica específica del tipo y variedad de productos elaborados, a la cual se le suma un proceso de producción en el que incide de manera significativa el trabajo humano.

Algunos de los cambios producidos, que demandan nuevos perfiles laborales y por ende nuevas necesidades de formación, pueden verse en:

- Las materias primas producto de la incorporación de nuevos insumos.

- La relación con el cliente, a partir de los cambios en las pautas de relación social y consumo entre las personas.

En este sentido es factible que las estrategias de adaptación y búsqueda de alternativas de negocio, pueden aparecer asociadas a la incorporación de ofertas gastronómicas rápidas, servicios de cafetería en el local de ventas, servicios de catering corporativo, elaboración de productos con menor contenido calórico, formatos económicos, delivery, etc.

- La tecnología, por el agregado de nuevos equipos, por ejemplo, de cocción y de refrigeración.

Por ello, desde el sector hotelero y desde la UTHGRA en particular se considera prioritaria la formación en y para el trabajo, adecuándola a las exigencias ya mencionadas, capacitando a los interesados en conocimientos y habilidades en torno a una multiplicidad de tareas y funciones.

Se brindará formación en los contenidos relativos a las actividades involucradas en la organización y funcionamiento de una cocina, en los criterios para la conformación de una brigada de trabajo, en los servicios de elaboración y preparación de alimentos, pero también en aquellas competencias necesarias para garantizar un servicio de calidad a los mismos. Dichas competencias incluyen saberes relacionados con la comunicación, el manejo del tiempo, el cálculo de las cantidades requeridas y la capacidad de resolución de situaciones imprevistas en el trabajo. Se espera así, contribuir al proceso de inserción y/o reinserción laboral de los participantes en el sector de referencia, entendiendo que esta capacitación les permitirá posicionarse con las herramientas necesarias para desempeñarse satisfactoriamente en el rol y, a su vez mejorar su condición socio económica².

La Escuela Universitaria de Oficios de la UNLP se propone ofrecer capacitación de calidad en oficios para el fortalecimiento de lazos con el mundo laboral o inserción en el mismo a población del Gran La Plata que vea vulnerado sus derechos al trabajo y a la educación (principalmente jóvenes desocupados, sub-ocupados, trabajadores de la economía informal, personas con niveles de escolaridad obligatorios incompletos).

Para personas sin empleo o en situación de precariedad laboral, el acceso a propuestas formativas de calidad se presenta como una oportunidad y una alternativa de mejora en sus trayectorias laborales.

En este sentido el sector gastronómico ofrece posibilidades de rápida inserción laboral y fundamentalmente brinda herramientas para desarrollarse como emprendedor.

² Diseño Curricular Ministerio de Trabajo Empleo y Seguridad Social. Marco Contextual.

PERFIL PROFESIONAL³

Alcance del perfil profesional

El Cocinero está capacitado, de acuerdo a las actividades que se desarrollan en el perfil profesional, para preelaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de alimentos, aplicando las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria. Así mismo estará en condiciones de participar en la definición de las ofertas gastronómicas. Este profesional tendrá capacidad para actuar como responsable del área de cocina o en el marco de un equipo de trabajo en el proceso de elaboración de alimentos.

Funciones que ejerce el profesional

1. Mantener y verificar que estén limpios, desinfectados y operativos el equipamiento, maquinarias, utensilios y elementos de uso culinario y del área de trabajo.

El Cocinero está capacitado para mantener y controlar que las áreas de trabajo estén en las condiciones aptas de higiene para realizar su tarea. A su vez, tiene capacidad para utilizar correctamente la maquinaria, utensilios y elementos de uso de su área de trabajo, así como para evaluar el correcto funcionamiento de dichos elementos.

2. Participar en la elaboración de los menús y confeccionar el pedido de mercadería y/o requisitoria.

El Cocinero está capacitado para la elaboración de menús acorde a las necesidades del establecimiento y considerando variables como por ejemplo, costos, equilibrio nutricional, perfil de negocio, impronta del establecimiento, aplicando las técnicas adecuadas asegurando que las mismas satisfagan las necesidades y exigencias pedidas, manteniéndose dentro de las posibilidades económicas de la empresa y adaptándolos a cada necesidades de acuerdo al segmento del mercado al cual apunta a condiciones sociales, culturales, religiosas y económicas.

3. Recibir, controlar, verificar y almacenar materias prima según conformidad.

³ Tomado del marco de referencia para el curso de Cocinero RE N° 149/11 Anexo IX

El Cocinero está capacitado para recepcionar materias primas y alimentos elaborados considerando las cantidades y calidades incluidas en el pedido de mercaderías, según normativas vigentes y las condiciones higiénicas sanitarias. En esta función el profesional controla el inventario y las formas de almacenaje y retiro en almacenes secos y de materias primas y alimentos elaborados en almacenes fríos y congelados considerando la distribución y ubicación según procedimientos establecidos y las normativas vigentes.

En el cumplimiento de esta función el Cocinero realizará la distribución y control de las actividades del equipo de trabajo referidos a la limpieza y acondicionamientos de las materias primas considerando la inocuidad de los alimentos y sus fechas de vencimiento, así como las referidas al mantenimiento de las instalaciones, equipamiento de trabajo considerando las condiciones higiénicas sanitarias y de funcionalidad.

4. Acondicionar y preparar las materias primas para el servicio (Mise en place)

Es función del Cocinero planificar y distribuir el trabajo de las preparaciones básicas en la cocina (mise en place) para que al momento del servicio, permitan presentar las propuestas culinarias del establecimiento en óptimas condiciones organolépticas y de tiempo de servicio.

5. Elaborar, presentar y supervisar las preparaciones culinarias.

El Cocinero está capacitado para elaborar y/o supervisar la elaboración de preparaciones culinarias aplicando técnicas conformes a los productos a elaborar, a despachar y al el menú del establecimiento. Así mismo será capaz de confeccionar elaboraciones básicas (fondos, salsas, cortes, masas, rellenos, etc.) de múltiples aplicaciones que resulten aptas para su posterior utilización en las diversas elaboraciones, decoraciones y presentaciones de los productos.

Área Ocupacional

El Cocinero se desempeña en el área de producción / cocina de establecimientos de distinta envergadura donde se produzca elaboración de alimentos, entre otros: restaurantes, confiterías, bares; áreas gastronómicas en servicios de alojamiento, buques, escuelas, hospitales, cárceles, patios de comidas, servicios de catering (aéreos, terrestres o marítimos) industriales, fábricas (comedores industriales). Plantas productoras de alimentos elaborados. Así mismo en las áreas de recepción de productos alimenticios en comercios minoristas, mayoristas y grandes cadenas; lugares donde se presten servicios alimenticios (transportes, etc.); confiterías y pastelerías, etc.; heladerías industriales, mayoristas de productos alimenticios, frigoríficos, industrias de panificación y productos alimenticios listos para consumir, enfriados y congelados entre otros.

OBJETIVOS:

Objetivo General:

- Conocer los principios básicos de la elaboración de productos culinarios, la organización y funcionamiento de la cocina para su aplicación en la gestión de la empresa gastronómica.

Objetivos específicos:

- Organizar, prever y planificar el trabajo previo de preparación y disposición de medios de trabajo para la producción (mise en place).
- Manejar procedimientos y técnicas básicas de la actividad.
- Manejar vocabulario culinario básico
- Recepcionar, conocer y ordenar materias primas
- Desarrollar las fases de elaboración, terminación y presentación de productos culinarios.
- Prevenir focos de contaminación.
- Conocer las normas higiénicas y de seguridad necesarias para desempeñar el rol en la cocina.
- Preservar el orden y la higiene de la cuadra y la cocina.
- Conservar y mantener las instalaciones, maquinarias y herramientas de uso culinario listos para su utilización observando la higiene y la seguridad tanto laboral como alimentaria.
- Interpretar y emitir comunicaciones orales o escritas.
- Coordinar con otros trabajadores de la cuadra aspectos de la secuencia de trabajo.
- Indagar y consultar diferentes fuentes de información claves.

CAPACIDADES PROFESIONALES-COMPETENCIAS Y CONTENIDOS POR MÓDULO⁴:

Capacidades profesionales/competencias:

- Interpretar información técnica, escrita o verbal, relacionada con productos, procesos y/o tecnología aplicable a trabajos en la cocina, identificando códigos y simbología propios de la actividad, verificando su pertinencia y alcance para realizar una acción requerida.
- Transferir la información de los procesos de producción, relacionada con productos o procesos en la cocina, verificando su pertinencia y alcance para realizar una acción requerida.
- Comprender e identificar en la carta las preparaciones a realizar para planificar y organizar la confección de la mise en place con el fin de asegurar la disponibilidad de las preparaciones al momento del servicio
- Integrar las técnicas de trabajo, la información, la utilización de insumos y equipamiento, los criterios de calidad y de producción y los aspectos de seguridad e higiene en las actividades de la elaboración de preparaciones culinarias.
- Seleccionar máquinas, herramientas e insumos, elementos de protección personal y técnicas de trabajo para asegurar que se cumplan con los estándares de seguridad laboral , bromatológicas y optimizar las características organolépticas durante los procesos de procesamiento de de alimentos .
- Aplicar las normas de seguridad específicas, tanto en las tareas propias como en el contexto general de la cocina, en cuanto a su seguridad personal y de terceros, manteniendo las condiciones de orden e higiene del ambiente de trabajo.
- Establecer relaciones sociales de cooperación, coordinación e intercambio en el propio equipo de trabajo, con otros equipos de del área gastronómica o que estén relacionados con el servicio que brinda el establecimiento donde desarrolla sus actividades.
- Transmitir información técnica de manera verbal, sobre el desarrollo de las actividades que le fueron encomendadas para poder distribuir y organizar el trabajo.

⁴ Tomados del marco de referencia para el curso de RE N° 149/11 Anexo IX

- Aplicar la selección de la materia prima y la elección de la técnica adecuada para la producción de los productos culinarios a ser presentados en el servicio
- Aplicar criterios de requisición y abastecimiento de las materias primas y su mejor aprovechamiento basado en las normas de calidad y seguridad alimentaria.

Contenidos de la enseñanza relacionados con las capacidades profesionales-competencias

- Seguridad e higiene como base primordial del trabajo en la gastronomía. Reconocimiento de las causas y consecuencias que producen las malas prácticas en el área.
- Vocabulario gastronómico como herramienta de comunicación y desarrollo en la actividad. Aplicación.
- Características organolépticas de las materias primas. Descripción y reconocimiento físico.
- Procesos y técnicas de tratamiento de las materias primas para obtener diferentes cortes, aprovechamientos de los mismos y conservación. Descripción.
- Carnes, aves, pescados y mariscos. Técnicas para la obtención de corte. Métodos de cocción aplicados.
- Frutas y vegetales. Técnicas para la obtención de corte. Métodos de cocción aplicados.
- Hierbas y los condimentos. Reconocimiento y aplicaciones.
- Conocimiento de enología, características de las diferentes cepas. Maridajes. Técnicas aplicables.
- Masas en la cocina, en la pastelería salada y dulce. Aplicación en preparaciones, producción, conservación.
- Preparaciones culinarias. Técnicas de presentación sobre diferentes tamaños, materiales y formatos de vajillas.
- Masas, tipos y descripción. Técnicas de elaboración de productos de panificación salada y dulce.
- Masas y crema, tipos y descripción. Técnicas de elaboración de productos de la pastelería dulce y salada.
- Preparaciones más emblemáticas de la gastronomía mundial. Características y técnicas de elaboración.

- Pastas simples y rellenas. Técnicas de elaboración y armado.
- Sistemas y técnicas de producción, emplatado y regeneración de preparaciones culinarias
- La importancia de la mise en place y las características de los diferentes puestos de trabajo y especializaciones en la profesión
- Desarrollo de la destreza para el correcto y seguro tratamiento de las materias primas.
- Conocimiento de técnicas y métodos de producción artesanales y mecánicos.
- Descripción y utilización de equipos, maquinarias, herramientas y utensilios par la producción y la elaboración de preparaciones culinarias.
- La bases para realizar un costeo de las elaboraciones.
- Organización del trabajo y funciones que cumplen cada puesto en la cocina.
- Los fondos y las salsas como bases en la cocina. Reconocimientos y técnicas de elaboración.

El docente agrupará en módulos y ubicará en los 3 niveles las capacidades profesionales/competencias y contenidos vinculados detallados anteriormente.

Los mismos serán organizados en un cuadro como el que se observa a continuación.

NIVEL	MÓDULO	CAPACIDADES PROFESIONALES/COMPETENCIAS GENERALES	CONTENIDOS

ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA:

El presente diseño se enmarca en el enfoque de **formación por capacidades profesionales-competencias** que responde a la necesidad de encontrar un punto de convergencia entre educación y trabajo, que tiene como eje una formación de calidad vinculada con las necesidades de los individuos y con las necesidades del sector productivo. Este se presenta como una alternativa para responder desde el punto de vista formativo a las necesidades derivadas de las transformaciones del mundo del trabajo.

Como toda formación profesional basada en el enfoque de competencias laborales intenta promover el aprendizaje, práctico, integral y activo. Busca como resultado cambios en la forma de actuar de las personas. En este sentido, se destaca el valor de la experiencia (propia y de otros) que adquieren significación a partir del acercamiento a situaciones vinculadas con la realidad del trabajo en el sector y del aporte de compañeros y compañeras más experimentados/as.

El enfoque de competencias también plantea particularidades en la definición de metodología de aprendizaje. Por tratarse de un enfoque que privilegia la experiencia, los conocimientos y su puesta en práctica en el ámbito laboral, se estructura en la metodología de resolución de problemas. Esta implica un proceso de indagación hacia la resolución de preguntas sobre situaciones complejas.

Implica recabar información para procesarla, aplicarla y resolver cualquier situación y por lo tanto permite la integración de contenidos. Promueve una postura activa. Estimula el pensamiento crítico y reflexivo. Favorece el intercambio con el otros /as. Este tipo de aprendizaje basado en problemas, promueve la interacción grupal considerándola uno de los ejes en la metodología de aprendizaje. La realización de trabajos en equipo y el intercambio con otros /as estimula el aprendizaje de los conocimientos y experiencia del otro /a, la capacidad de escucha. Implica también aprender a defender las propias ideas, genera vínculos afectivos que favorecen el hecho de aprender, estimula la pertenencia a un grupo. Por otro lado, cuando grupalmente se propone la resolución de problemas, el aporte de cada persona colabora en la construcción de estrategias creativas que aprovechan la sinergia grupal para potenciar la producción del aprendizaje.

La organización curricular propuesta considera la articulación entre práctica y teoría a través del **diseño de módulos**, centrados en torno a situaciones problemáticas derivadas del contexto laboral y expresadas para su tratamiento en proyectos, simulaciones, análisis de casos, actividades de mejora continua o búsqueda de soluciones apropiadas, entre otras alternativas.

El énfasis estará puesto en todo momento en el **desarrollo de las capacidades**, no a los contenidos como fines en sí mismos. Estos pueden ampliarse a aquellos demandados por la situación problemática que se esté resolviendo⁵.

Cuando hablamos de resolución de situaciones problemáticas hacemos referencia a aquellas que reflejen las que habitualmente deberá afrontar el carpintero y armador en su actividad laboral. Para ello resulta conveniente recurrir a la simulación de situaciones como: la observación de campo y el análisis de casos que permitan adoptar las técnicas Diseño Curricular Armador y montador de tabiques y cielorrasos de placas de roca de yeso de trabajo según las reglas del arte del oficio, las disposiciones de higiene y seguridad, las relaciones interpersonales, la calidad del trabajo, a modo de vincular la acción con la reflexión sobre la propia práctica. Desde el punto de vista de la organización de la clase, se propone combinar actividades individuales y grupales.

Las **actividades individuales** generalmente se utilizan cuando se requiere desarrollar competencias en profundidad o realizar síntesis de conocimientos.

Las **actividades grupales** pueden generarse en grupos pequeños o en debate plenario; se utilizan en general cuando se demanda comprensión, análisis y reflexión sobre la práctica y sus fundamentos, producción y propuestas de mejoras, entre otras capacidades.

Se sugiere planificar actividades formativas en función de las características de los participantes para coadyuvar al logro de los aprendizajes, adecuando el avance al desarrollo de cada persona y del propio grupo.

Las actividades se organizan, considerando los distintos momentos en la secuencia didáctica, en iniciales, de desarrollo y de cierre o finales.

Actividades de inicio: Se relacionan con todo el módulo. Su propósito es explorar los saberes previos, las expectativas e intereses de los cursantes; presentar de manera significativa el módulo; plantear la situación problemática y explicitar los objetivos y la metodología de trabajo para que los participantes sepan qué van a realizar, por qué se propone y cómo van a trabajar. Los saberes y experiencias previas de los participantes constituyen la base para promover la construcción de aprendizajes significativos, por ello todo nuevo proceso de enseñanza debe comenzar con una evaluación de dichos saberes en función de los objetivos propuestos.

Actividades de desarrollo: Se determinan fundamentalmente por el núcleo de capacidades que se pretende desarrollar. Pueden hacer referencia a todo el módulo, o en su defecto a cada unidad o bloque, si se han incluido. En esta instancia se sugiere a partir de la información diagnóstica, promover la participación activa de los participantes en la construcción de sus procesos de

⁵ Diseño Curricular. Marco Pedagógico. Ministerio de Trabajo Empleo y Seguridad Social.

aprendizaje y establecer la mayor cantidad de relaciones en el material que se pretende enseñar con la finalidad de ayudar a que el participante lo asimile a sus esquemas previos y pueda reestructurar sus saberes en niveles crecientes de complejidad. En este marco, el error se valoriza como un medio para comprender el proceso de aprendizaje del cursante y una ayuda para superarlo. En el desarrollo resulta necesario integrar las dimensiones de la competencia e interrelacionar en forma equilibrada las actividades prácticas con las de reflexión, las ejemplificaciones, los debates, las explicaciones y las demostraciones adecuadamente, de modo de contribuir al logro de las capacidades requeridas.

Actividades de cierre: Se relacionan con todo el módulo. Su propósito es promover la integración y aplicación del aprendizaje (realización de una tarea, elaboración de un producto, resolución del problema). Esta actividad, si bien es la culminación del proceso de aprendizaje del módulo se puede comenzar a elaborar desde el comienzo ya que puede constituir un punto de referencia para planificar las actividades de desarrollo. En un primer momento, nos podemos interrogar ¿qué situación vamos a plantear para que los participantes puedan evidenciar el aprendizaje logrado? ⁶

Serán pilares centrales de todas las estrategias de enseñanza la interacción grupal, el respeto por los ritmos del aprendizaje y perspectivas de cada uno y el acompañamiento ante situaciones que obstaculicen la trayectoria de formación del estudiante, ya sea en su permanencia o en la apropiación de contenidos. El **rol del tutor**, que trabaja junto al docente, es central en relación con estos aspectos.

La planificación de actividades formativas alternativas, formuladas a partir del conocimiento de la heterogeneidad de los cursantes, el seguimiento de la asistencia y el monitoreo de las dificultades y el consecuente acompañamiento ante dichas problemáticas son claves dentro de la tarea del tutor.

Prácticas Profesionalizantes

Uno de los ejes de la propuesta didáctica es situar al participante en los ámbitos reales de la producción en la cocina de diferentes formatos de negocios.

Desde la EUO se generaràn propuestas de aprendizaje que sitúen al estudiante en entornos significativos del ejercicio de un rol profesional e incentiven la práctica reflexiva mediante la puesta en juego de esquemas de pensamiento, de percepción, evaluación y acción, integrando capacidades, conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes en la trayectoria de formación. En

⁶ Diseño Curricular. Criterios para la enseñanza. Ministerio de Trabajo Empleo y Seguridad Social.

el marco de estas propuestas de trabajo se desarrollaran proyectos en los ámbitos comunitarios en que se desarrolla el curso.

El objetivo fundamental de estas prácticas es poner en juego saberes profesionales significativos sobre procesos de servicios gastronómicos, que tengan afinidad con futuros entornos de trabajo. Asimismo, pretenden familiarizar e introducir a los estudiantes en los procesos y el ejercicio profesional vigentes para lo cual utilizan un variado tipo de estrategias didácticas ligadas a la dinámica profesional caracterizada por la incertidumbre, la singularidad y el conflicto de valores. Serán organizadas, implementadas y evaluadas por la EUO y la misma brindará las condiciones y materiales necesarios para las mismas.

La carga horaria destinada a la realización de las prácticas profesionalizantes, será como mínimo del 60% del total del curso

MATERIALES DIDÁCTICOS

Aula-cocina equipada

Equipos: Balanza digital, batidora eléctrica de mano, procesadora, maquina de cortar fiambre, sobadora

Utensilios: Bowls, moldes, tarteras, cacerolas, cuchillas, ollas, asaderas, espumaderas, coladores, cubiertos, cucharones, contenedores descartables, termómetros, relojes

Elementos de seguridad e higiene: Guantes, cofia/gorro/, alcohol en gel, alcohol en spray, agarraderas, repasadores, rejilla.

Materiales e insumos: materiales comestibles para las practicas, papel film, papel aluminio, papel manteca

Material didáctico: Pizarrón y/o rotafolio, papel afiche o de rotafolio, fibrones y/o marcadores, equipo multimedia con sonido y cañón, material audiovisual, cuadernillos del curso.

MECANISMOS DE EVALUACIÓN:

Es importante desde este enfoque el desarrollo de capacidades de autoevaluación, como parte del proceso de apropiación de los contenidos. Y que esto hace referencia a que el sujeto pueda analizar en profundidad las situaciones de aprendizaje y vincularlas a su entorno laboral.

De ese modo logra:

- El desarrollo de capacidades de auto referencia y autorregulación del aprendizaje
- La estimulación de la apropiación de la actividad de conocer como desempeño individual.
- La responsabilidad en la apropiación de los contenidos
- La identificación de formador/a como acompañante de los logros personales y grupales.

Esto se plantea no sólo como estrategia metodológica sino también como herramientas para el desarrollo de capacidades hacia la práctica profesional enmarcada en procesos productivos de calidad y seguridad en el ámbito laboral.

Un aspecto importante dentro de este enfoque lo constituye el tipo de evaluación empleada durante el proceso de aprendizaje.

Se proponen tres tipos de evaluaciones:

- **Evaluación diagnóstica:** se efectúa al iniciar cada unidad de aprendizaje. Constituye un instrumento que permite tener en cuenta las capacidades adquiridas por los/ as participantes a través de sus experiencias anteriores (formativas, laborales), los conocimientos y las actitudes que evidencian ante los distintos procesos de producción, el modo de interacción que se produce en las actividades grupales.
- **Evaluación del proceso de trabajo individual y grupal:** será continua. A partir de las propuestas de actividades individuales y grupales en la puesta en práctica de los módulos de formación. Considerará el desarrollo de cada módulo diferenciando momentos de inicio, desarrollo y cierre de cada módulo. De acuerdo con el desarrollo de estas actividades, habrá momentos de intercambio y evaluación individual y grupal. Se estimula también el desarrollo de actividades de autoevaluación buscando que cada participante desarrolle estrategias metacognitivas para identificar sus expectativas frente al curso, reconocer sus conocimientos previos, evaluar su desempeño en el trabajo grupal y reconocer sus logros en el aprendizaje.
- **Evaluación final o certificación:** se ajustará a las capacidades que se espera lograr al finalizar cada módulo. Pueden presentarse una instancia individual y otra grupal.

Se lleva a cabo a partir de tres tipos de instrumentos:

- Lista de cotejo
- Ejercicio de integración
- Evaluación oral y escrita de la unidad de aprendizaje

La instancia de evaluación individual considera sobre todo el grado de acercamiento a la problemática planteada en el módulo, de apropiación de los contenidos y de aplicación a las situaciones de trabajo cotidianas. Esta instancia será de modo oral o escrita, buscando sobre todo la aplicación de los contenidos a su situación de trabajo.

La instancia de evaluación grupal tendrá en cuenta también el grado de apropiación y aplicación de los contenidos como la dinámica grupal de resolución de problemas en conjunto o elaboración de productos y el análisis de incidentes ocurridos en el proceso productivo, tendientes a generar mejores respuesta frente a las condiciones de trabajo específicas de su sector⁷.

CRONOGRAMA DE TRABAJO:

El docente ubicará los módulos y niveles distribuidos en el siguiente cronograma de trabajo

NIVEL	MESES	ENCUENTROS (de 3 horas c/u)	MÓDULO
I	MARZO a JULIO	-1,2,3,4,5,6,7 y 8 (mes de marzo) -9,10,11,12,13,14,15,16 (mes de abril) -17,18,19,20,21,22,23,24 (mes de mayo) -25,26,27,28,29,30, 31 y 32 (mes de junio)	

⁷ Diseño Curricular. Ministerio de Trabajo Empleo y Seguridad Social. Criterios de Evaluación.



		-33,34,35, 36, 37, 38, 39 Y 40 (mes de julio)	
II	AGOSTO a DICIEMBRE	-1,2,3,4,5,6,7 y 8 (mes de agosto) -9,10,11,12,13,14,15,16 (mes de septiembre) -17,18,19,20,21,22,23,24 (mes de octubre) -25,26,27,28,29,30, 31 y 32 (mes de noviembre) -33,34,35, 36, 37, 38, 39 Y 40(mes de diciembre)	
III	MARZO a JULIO	-1,2,3,4,5,6,7 y 8 (mes de marzo) -9,10,11,12,13,14,15,16 (mes de abril) -17,18,19,20,21,22,23,24 (mes de mayo) -25,26,27,28,29,30, 31 y 32 (mes de junio) -33,34,35, 36, 37, 38, 39 Y 40 (mes de julio)	

[Handwritten Signature]
DICE MARCELO MONCANTO
Prosecretaría
de Políticas Sociales
UNLP