

MINISTERIO DE EDUCACIÓN

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

**DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN SECUNDARIA TÉCNICA
Y DE FORMACIÓN PROFESIONAL**

DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN PRIVADA

DISEÑO JURISDICCIONAL

SEGUNDO CICLO EDUCACIÓN SECUNDARIA

MODALIDAD TÉCNICO PROFESIONAL

TÉCNICO EN GASTRONOMÍA Y ADMINISTRACIÓN HOTELERA

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	13
2. ENCUADRE GENERAL PARA EL SEGUNDO CICLO DE LA EDUCACIÓN SECUNDARIA EN LA MODALIDAD TÉCNICO PROFESIONAL.....	14
2.1. Marco Normativo	14
2.2. Características del Segundo Ciclo	14
2.3. Los campos de la trayectoria formativa	16
3. LA ORGANIZACIÓN INSTITUCIONAL Y PEDAGÓGICA.....	18
3.1. La identidad y especificidad de las Escuelas Técnicas y Agrotécnicas/Agroindustriales	18
3.2. Propuesta Pedagógica	20
4. FORMACIÓN INTEGRAL DE LOS ESTUDIANTES.....	23
4.1. Fortalecimiento de las trayectorias escolares	23
5. TRABAJO DOCENTE.....	24
6. TÉCNICO EN GASTRONOMÍA Y ADMINISTRACIÓN HOTELERA.....	25
6.1. IDENTIFICACIÓN DEL TÍTULO PROFESIONAL	25
6.2. FUNDAMENTACIÓN.....	25
6.3. PERFIL PROFESIONAL DEL TÉCNICO GASTRONOMÍA Y ADMINISTRACIÓN HOTELERA.....	26
6.3.1. Alcance del perfil profesional	26
6.3.2. Funciones que ejerce el profesional	26
6.3.3. Área Ocupacional	27
6.3.4. Actividades profesionales	28
6.3.5. Habilitaciones Profesionales	28
7. TRAYECTORIA FORMATIVA.....	29
7.1. Aspectos formativos	30
8. CARGA HORARIA	30
8.1 ESTRUCTURA CURRICULAR SEGUNDO CICLO TÉCNICO EN GASTRONOMÍA Y ADMINISTRACIÓN HOTELERA.....	31
9. DESARROLLO CURRICULAR.....	33
9.1. FORMACIÓN GENERAL: CUARTO, QUINTO , SEXTO Y SÉPTIMO AÑO	33
LENGUA Y LITERATURA I; II y III	33
9.1.1. LENGUA Y LITERATURA I	35
9.1.2. LENGUA Y LITERATURA II	39
9.1.3. LENGUA Y LITERATURA III	44
LENGUA EXTRANJERA: INGLÉS I; II y III.....	53
9.1.4. LENGUA EXTRANJERA: INGLÉS I.....	59
9.1.5. LENGUA EXTRANJERA: INGLÉS II.....	59
9.1.6. LENGUA EXTRANJERA: INGLÉS III	60

9.1.7. LENGUA EXTRANJERA: FRANCÉS.....	64
EDUCACIÓN FÍSICA I, II y III.....	68
9.1.8. EDUCACIÓN FÍSICA I.....	70
9.1.9. EDUCACIÓN FÍSICA II.....	71
9.1.10. EDUCACIÓN FÍSICA III.....	72
9.1.11. CONSTRUCCIÓN DE CIUDADANÍA.....	75
9.1.12. GEOGRAFÍA.....	86
9.1.13. HISTORIA.....	94
9.2. FORMACIÓN CIENTÍFICO TECNOLÓGICA Y TÉCNICA ESPECÍFICA: CUARTO AÑO.....	101
9.2.1. MATEMÁTICA I.....	101
9.2.2. BIOLOGÍA.....	105
9.2.3. QUÍMICA I.....	107
9.2.4. ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN DE EMPRESAS DE SERVICIO GASTRONÓMICO Y HOTELERO.....	110
9.2.5. ORGANIZACIÓN DE CARTAS Y MENÚES.....	112
9.2.6. COCINA I.....	114
9.2.7. REPOSTERÍA I.....	115
9.2.8. INDUSTRIALIZACIÓN EN PEQUEÑA Y MEDIANA ESCALA DE FRUTAS Y HORTALIZAS.....	117
9.3. FORMACIÓN CIENTÍFICO TECNOLÓGICA Y TÉCNICA ESPECÍFICA: QUINTO AÑO.....	121
9.3.1. MATEMÁTICA II.....	121
9.3.2. TECNOLOGÍA DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN.....	124
9.3.3. ECONOMÍA.....	126
9.3.4. QUÍMICA II.....	129
9.3.5. TECNOLOGÍA DE GESTIÓN.....	132
9.3.6. NUTRICIÓN.....	135
9.3.7. ORGANIZACIÓN DE EVENTOS, CEREMONIAL Y PROTOCOLO.....	138
9.3.8. COCINA II.....	140
9.3.9. REPOSTERÍA II.....	142
9.3.10. INDUSTRIALIZACIÓN EN PEQUEÑA ESCALA DE PRODUCTOS LÁCTEOS.....	144
9.3.11. ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN DEL DEPARTAMENTO DE LIMPIEZA.....	146
9.4. FORMACIÓN CIENTÍFICO TECNOLÓGICA , TÉCNICA ESPECÍFICA Y PROFESIONALIZANTE : SEXTO AÑO.....	149
9.4.1. MATEMÁTICA III.....	149
9.4.2. MARCO JURÍDICO DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS.....	152
9.4.3. TECNOLOGÍA DE LA CONSERVACIÓN.....	155
9.4.4. HIGIENE Y BROMATOLOGÍA.....	157
9.4.5. PRINCIPIOS DE ENOLOGÍA Y SERVICIO DE BEBIDAS.....	159
9.4.6. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN.....	161
9.4.7. COCINA III.....	164
9.4.8. REPOSTERÍA III.....	166
9.4.9. INDUSTRIALIZACIÓN EN PEQUEÑA ESCALA CARNES ROJAS Y BLANCAS.....	167
9.4.10. CONTABILIDAD Y COSTOS.....	169
9.4.11. PASANTÍA.....	173
9.5. FORMACIÓN CIENTÍFICO TECNOLÓGICA , TÉCNICA ESPECÍFICA Y PROFESIONALIZANTE : SEPTIMO AÑO.....	175
9.5.1. CONTABILIDAD.....	175

9.5.2. ADMINISTRACIÓN	177
9.5.3. INFORMÁTICA APLICADA	179
9.5.4. HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.....	181
9.5.5. ALIMENTOS Y GASTRONOMÍA	183
9.5.6. PANADERÍA	185
9.5.7. PASTELERÍA	187
9.5.8. TÉCNICAS BÁSICAS DE GASTRONOMÍA.....	189
9.5.9. COCINA REGIONAL ARGENTINA.....	191
9.5.10. RECURSOS HUMANOS.....	192
9.5.11. SERVICIO.....	195

1. INTRODUCCIÓN

La Ley de Educación Nacional Nº 26.206/06 (LEN), reafirmada en los Acuerdos Federales impone el desafío de garantizar la obligatoriedad de los últimos años de la Educación Secundaria en un Ciclo Orientado¹, para lo que se requerirán cambios ideológicos, culturales, organizativos y paradigmáticos que generen ámbitos escolares inclusivos con enseñanza y aprendizaje.

La propuesta educativa del Ciclo Orientado de la Educación Secundaria se encuentra atravesada por la necesidad de ofrecer a todos los estudiantes la posibilidad de alcanzar una formación acorde a las finalidades del nivel y por la exigencia de completar, con equidad y calidad, la educación común y obligatoria, que se inicia en el Nivel Inicial y concluye al finalizar el Nivel Secundario. Se caracteriza por aportar el carácter diversificado² de las diferentes orientaciones y modalidades, mientras brinda continuidad a los aprendizajes comunes a todas las ofertas. En ello se define la especificidad del ciclo en los diferentes bachilleratos y tecnicaturas, en tanto periodo de conclusión de la educación obligatoria.

Por lo tanto la formación en este ciclo³ se pretende asegurar, en primer término, la formación política y ciudadana de los estudiantes para que éstos ejerzan su condición de sujetos de derechos y obligaciones y sean partícipes de la construcción de un nuevo tejido social. En este sentido, la propuesta escolar se organizará para completar los conocimientos sobre los derechos y garantías de las leyes fundamentales que el Estado históricamente establece, así como para desarrollar instancias de participación estudiantil y ciudadana, que impliquen a los jóvenes en prácticas democráticas, solidarias y cooperativas durante su escolaridad obligatoria con criterio crítico y autonomía creciente.

En segundo lugar la finalidad es formar a los estudiantes para participar en el mundo del trabajo. Esto compromete a la escuela a desarrollar estrategias tendientes a promover saberes vinculados al trabajo, que en este tramo de la escolaridad puede circunscribirse a un puesto de trabajo o diversificarse, según la orientación y/o modalidad educativa de que se trate. Requiere, también, la transmisión de un conjunto de conceptos y valores relativos a la condición de actor social implicado en procesos productivos y de desarrollo, que demandan una apropiación y reconstrucción crítica por parte de todos los estudiantes.

Finalmente la formación para la continuidad de los estudios es la que permite a todos los adolescentes y jóvenes reconocerse como estudiantes, desarrollar su potencial para la producción de conocimientos, facilita el acceso a la información, promueve la apropiación de herramientas cognitivas, culturales y sociales para que los futuros egresados puedan elegir cómo proseguir con su educación, teniendo en cuenta sus intereses y proyectos personales.

Es la intención política que los egresados sean protagonistas de una formación que los prepare para construir, concretar y sostener proyectos de futuro, participar críticamente en la construcción comunitaria y colectiva de la democracia, tomar decisiones relativas a su formación y a la continuidad de sus estudios en el Nivel Superior, y plantearse expectativas en relación con futuras experiencias de trabajo y de empleo, en un marco de inclusión social, política y laboral.

¹De acuerdo a la normativa vigente, cuando se enuncia “Ciclo Orientado” se hace referencia tanto al “Ciclo Orientado” de la Secundaria Orientada como al “Segundo Ciclo” de la Educación Técnica de Nivel Secundario.

²La relevancia está dada por su valor social o cultural, mientras que lo significativo de las experiencias educativas está relacionado con su valor subjetivo y su aporte al proceso vital de los estudiantes

³Artículo 30 de la Ley Nº 26.206, capítulo de Educación Secundaria.

Entender la escuela secundaria en términos de inclusión con calidad necesariamente interpela el formato escolar tradicional. Trabajar en este sentido implica un replanteo del espacio y el tiempo escolar, la centralidad de la Enseñanza para la incorporación de los jóvenes al conocimiento.

2. ENCUADRE GENERAL PARA EL SEGUNDO CICLO DE LA EDUCACIÓN SECUNDARIA EN LA MODALIDAD TÉCNICO PROFESIONAL

2.1. Marco Normativo

El Ministerio de Educación de la Provincia de San Juan, de acuerdo con lo dispuesto en la Ley de Educación Técnico Profesional N° 26058, la Ley de Educación Nacional N° 26206 (LEN), la Ley General de Educación de la Provincia (T.O N° 6755 - 6770) y las leyes N° 7833 y N° 7872 que rige supletoriamente en todo lo que no se oponga a la LEN y las Resoluciones del Consejo Federal de Educación serán de aplicación obligatoria en la jurisdicción, respectivamente, y marco de los acuerdos federales vigentes (Resoluciones CFE N° 261/06; N°15/07; N° 47/08 ; N°77/09; N°84/09; N° 93/09; N° 110/10; N°129/11; N° 180/12; N° 181/12; N° 191/12;N° 200/13; N° 229/14; N° 230/14 y N° 235/14) presenta el Diseño Curricular del Segundo Ciclo de la Educación Secundaria en la Modalidad Técnico Profesional.

Los acuerdos curriculares logrados en el marco del Consejo Federal de Educación (Núcleos de Aprendizajes Prioritarios y Marcos de Referencia) constituyen el mecanismo legítimo de construcción participativa y federal establecido por la Ley de Educación Nacional para asegurar la calidad, cohesión e integración de la educación brindada en todo el sistema educativo nacional.

2.2. Características del Segundo Ciclo

La Educación Técnico Profesional, como una de las modalidades del Sistema Educativo Nacional y Provincial, constituye una de las opciones organizativas y curriculares de la Educación Secundaria obligatoria que procura dar respuesta a requerimientos específicos de formación.

Con siete años de duración, y como unidad pedagógica y organizativa, está constituida por dos Ciclos, siendo el primero de ellos Básico (Primer Ciclo) de tres años de duración y según los requerimientos de las especialidades en que se diversifica la propuesta de la Modalidad Técnico Profesional en la Provincia el Segundo Ciclo, de cuatro años de duración y orientado a cada una de las Especialidades adoptadas por la Jurisdicción.

Acreditando los siete años de la Educación Secundaria Técnico Profesional, el estudiante recibirá el título de Técnico en... según sea el área formativa/ocupacional específica. Dicha titulación deberá dar cuenta del logro de los aprendizajes esperados y habilitaciones referenciadas en los Marcos de Referencia acordados por todas las Jurisdicciones del país en el ámbito y con el aval del INET.

La propuesta curricular del Segundo Ciclo se centra en el sujeto portador del derecho a educarse en Escuelas Técnicas Industriales y/o Escuelas Agrotécnicas/ Agroindustriales promoviendo el desarrollo integral para la inclusión social, el desarrollo y crecimiento socio-productivo, la innovación tecnológica, la cultura del trabajo y la producción, respondiendo a las demandas y necesidades del contexto socio-productivo de la región con proyección a instancias formativas de Nivel Superior.

Quince Especialidades de Educación Secundaria Modalidad Técnico Profesional integran la actual oferta jurisdiccional:

PRODUCCIÓN AGROPECUARIA:

1. **Técnico en Producción Agropecuaria** Marco de Referencia aprobado Res. CFE Nº 15/07 Anexo I

CONSTRUCCIONES EDILICIAS:

2. **Maestro Mayor de Obras** Marco de Referencia aprobado Res. CFE Nº 15/07 Anexo II

ELECTRÓNICA:

3. **Técnico en Electrónica** Marco de Referencia aprobado Res. CFE Nº 15/07 Anexo III

ELECTROMECAÁNICA:

4. **Técnico en Instalaciones Electromecánicas** Marco de Referencia aprobado Res. CFE Nº 15/07 Anexo V

ENERGÉTICO:

5. **Técnico en Energías Renovables** Marco de Referencia aprobado Res. CFE Nº 15/07 Anexo VI

AUTOMOTORES:

6. **Técnico en Automotores** Marco de Referencia aprobado Res. CFE Nº 15/07 Anexo IX

QUÍMICA

7. **Técnico Químico** Marco de Referencia aprobado Res. CFE Nº 15/07 Anexo XIII

MINERÍA

8. **Técnico Minero** Marco de Referencia aprobado Res. CFE Nº 15/07 Anexo XV

INFORMÁTICA

9. **Técnico en Informática Profesional y Personal** Marco de Referencia aprobado Res. CFE Nº 15/07 Anexo XVI

ADMINISTRACIÓN

10. **Gestión y Administración de las Organizaciones** Marco de Referencia aprobado Res. CFE Nº 129/11 Anexo I

INDUSTRIAS DE LOS ALIMENTOS

11. **Técnico en Tecnología de los Alimentos** Marco de Referencia aprobado Res. CFE Nº 77/09 Anexo II

SIN MARCO DE REFERENCIA

HIDRÁULICA

12. Técnico Hidráulico

SALUD Y AMBIENTE

13. Técnico en Salud y Ambiente

TURISMO Y RECREACIÓN

14. Técnico en Turismo y Recreación

GASTRONOMÍA Y ADMINISTRACIÓN HOTELERÍA

15. Técnico en Gastronomía y Administración Hotelera

2.3. Los campos de la trayectoria formativa

En el mismo sentido acerca de lo señalado en el Primer Ciclo⁴ de la Educación Secundaria Modalidad Técnica, en el Segundo Ciclo, simultáneamente con los contenidos de los Campos de Formación General y Científico Tecnológica, se aborda con mayor énfasis el Campo de la Formación Técnica Específica y las Prácticas Profesionalizantes. Dichas prácticas constituyen uno de los núcleos centrales y al mismo tiempo, un eje transversal de la formación, que da sentido e integralidad al conjunto de saberes que comprende la formación orientada a un perfil profesional y se expresa en un título técnico. Esto supone una articulación necesaria de los aprendizajes de los distintos Espacios curriculares contemplados durante el Segundo Ciclo. Atendiendo a la formación integral⁵ de los estudiantes, toda escuela técnica contempla en su estructura curricular los cuatro campos de formación establecidos en la Ley de Educación Técnico Profesional N° 26058.

El desarrollo de los campos formativos se relaciona con la identificación de los aprendizajes esperados, que se pretende desarrollar en los estudiantes durante el proceso formativo. Si bien a lo largo del mismo se entrecruzan y articulan de diferentes maneras, implican distintos grados de complejidad en cuanto a su tratamiento que se distingue por la integración entre la teoría y la práctica, entre la acción y la reflexión, entre la experimentación y la construcción de los contenidos.

Los cuatro *Campos de Formación*, articulados entre sí, que caracterizan a la Educación Secundaria Técnico Profesional en la Provincia son:

1. Formación General (FG)
2. Formación Científico-tecnológica (FCT)
3. Formación Técnica específica (FTE)
4. Prácticas Profesionalizantes (PP)

1. Campo de la Formación General: Incluye los saberes que todos los estudiantes aprenderán en su tránsito por el Segundo Ciclo, de cualquier modalidad u orientación. Estos saberes

⁴ Diseño Curricular para el Primer Ciclo. Educación Secundaria Modalidad Técnico Profesional SAN JUAN

⁵ Desarrollado en el ítem 4

acordados socialmente como los más significativos e indispensables son necesarios para garantizar el conocimiento y la interlocución activa de los adolescentes y jóvenes con la realidad, y también a los que son pilares de otras formaciones posteriores. Dicha Formación, general y común, posibilitará a los estudiantes recorrer las construcciones teóricas y las prácticas de producción de conocimientos propias de las áreas disciplinares que conforman la formación común exigida a todos los estudiantes del nivel secundario y de carácter propedéutica.

2. Campo de Formación Científico-Tecnológica: otorga sostén a los conocimientos, habilidades, destrezas, valores y actitudes propios del campo profesional en cuestión. Comprende, integra y profundiza los contenidos disciplinares imprescindibles para poder recorrer las construcciones teóricas y las prácticas de producción de conocimientos propias de: la Matemática, la Física, la Química, la Educación Tecnológica, las Ciencias Agrarias y las Ciencias Aplicadas al Área Pecuaria las cuales están en la base de la práctica profesional del técnico, resguardan la perspectiva crítica y ética, e introducen a la comprensión de los aspectos específicos de la formación técnico profesional. Posibilitan ampliar la Formación General y con especificidad creciente en el campo de conocimiento propio de la orientación o modalidad, propiciando una mayor cantidad y profundidad de saberes del área que es propia y particular de cada oferta, es decir: acrecentando y especificando -en la medida que cada modalidad lo admite- la enseñanza de las herramientas de trabajo intelectual y los conocimientos de las disciplinas que la estructuran.

3. Campo de Formación Técnica Específica: Aborda los saberes propios del campo profesional, así como también la contextualización de los desarrollados en la formación científico-tecnológica, da cuenta de las áreas de formación específica relacionada a la actividad de un técnico, necesaria para el desarrollo de su profesionalidad y actualización permanente. Estos aspectos formativos posibilitan el desarrollo de saberes, que integran tanto procesos cognitivos complejos, como de habilidades y destrezas con criterios de responsabilidad social. Un tercio del total de las horas reloj del campo se destinarán al desarrollo de los espacios del campo de la formación Técnico Específico. Incluirá procedimientos, habilidades y actitudes referidas al manejo de herramientas, máquinas, equipos, instalaciones y procesos a realizarse en talleres, laboratorios y entornos productivos según corresponda a cada especialidad.

4. Campo de Formación Práctica Profesionalizante: Este campo posibilita la aplicación y el contraste de los saberes construidos en la formación de los campos descriptos, y garantiza la articulación teoría-práctica en los procesos formativos a través del acercamiento de los estudiantes a situaciones reales y/o cuasi-reales de trabajo.

Se entiende por prácticas a aquellas estrategias y actividades que como parte de la propuesta curricular, permiten que los estudiantes consoliden, integren y/o amplíen las capacidades y saberes que se corresponden con el perfil profesional en el que se están formando. Son organizadas y coordinadas por la Institución educativa, se desarrollan dentro o fuera de tal institución y están referenciadas en situaciones de trabajo.

Las prácticas profesionalizantes se orientan a producir una vinculación sustantiva entre la formación académica y los requerimientos y emergentes de los sectores científico, tecnológico y socioproductivo. Esta vinculación intenta dar respuesta a la problemática derivada de la necesaria relación entre la teoría y la práctica, entre el conocimiento y las habilidades, propiciando una articulación entre los saberes escolares y los requerimientos de los diferentes ámbitos extraescolares.

En este sentido, aportan una con-formación que integra los conocimientos científicos y tecnológicos de base y relacionan los conocimientos con las habilidades, lo intelectual con lo instrumental y los saberes teóricos con los saberes de la acción.

La especificidad y diversidad de los contextos en los que se lleva a cabo la práctica, deben estar contemplados en los contenidos y en la orientación de la propuesta educativa.

La adquisición de capacidades para desempeñarse en situaciones socio-laborales concretas sólo es posible si se generan en los procesos educativos actividades cuasi-formativas de acción y reflexión sobre situaciones reales de trabajo.

En el mundo del trabajo, las relaciones que se generan dentro de él, sus formas de organización y funcionamiento y la interacción de las actividades productivas en contextos socio económicos locales y regionales, conjugan un conjunto de relaciones tanto socio-culturales como económico-productivas que sólo puede ser aprehendido a través de una participación activa de los estudiantes en distintas actividades de un proceso de producción de bienes o servicios.

Las prácticas profesionalizantes propician una aproximación progresiva al campo ocupacional hacia el cual se orienta la formación y favorecen la integración y consolidación de los saberes a los cuales se refiere ese campo ocupacional, poniendo a los estudiantes en contacto con diferentes situaciones y problemáticas que permitan tanto la identificación del objeto de la práctica profesional como la del conjunto de procesos técnicos, tecnológicos, científicos, culturales, sociales y jurídicos que se involucran en la diversidad de situaciones socioculturales y productivas que se relacionan con un posible desempeño profesional.

Dado que el objeto es familiarizar a los estudiantes con las prácticas y el ejercicio técnico-profesional vigentes, puede asumir diferentes formatos: como proyectos productivos, micro emprendimientos, actividades de apoyo demandados por la comunidad, pasantías, alternancias, entre otros, puede llevarse a cabo en distintos entornos; como laboratorios, talleres, unidades productivas y organizarse a través de variado tipo de actividades: identificación y resolución de problemas técnicos, proyecto y diseño, actividades experimentales, práctica técnico-profesional supervisada, entre otros.

3. LA ORGANIZACIÓN INSTITUCIONAL Y PEDAGÓGICA

3.1. La identidad y especificidad de las Escuelas Técnicas y Agrotécnicas/Agroindustriales

La cultura Institucional instalada, sus usos y costumbres, sus recursos humanos necesitan de la vinculación con organismos de Ciencia, Tecnología e Innovación como de organizaciones del Trabajo y la Producción para responder a las expectativas y requerimientos del medio e ir renovando la propuesta institucional a lo largo del tiempo.

Por lo tanto la organización institucional, con relación a la especificidad de los perfiles profesionales a formar, tenderá gradualmente a incluir:

- espacios institucionales de trabajo integrado del equipo Docente (áreas de espacios afines, departamentos, coordinaciones de materias afines, u otro tipo de dispositivo), con el propósito de lograr que los programas resultantes sean progresivos – articulación vertical– y coherentes –articulación horizontal–, tanto dentro de una misma especialidad como en el conjunto de saberes enseñados en cada Espacio Curricular;

- espacios institucionales específicos con responsables dedicados a orientar el desarrollo de las distintas formas que adquieran las prácticas profesionalizantes y a establecer relaciones con el sector socio-productivo;
- espacios institucionales a cargo de responsables de hacer conocer, gestionar y administrar los recursos disponibles (talleres, laboratorios y espacios productivos, centros de recursos multimediales, aulas informáticas, bibliotecas especializadas, entre otros) con el propósito de llevar a cabo actividades con estudiantes y profesores en forma conjunta.

El compromiso central de las instituciones de Educación Técnico Profesional es favorecer la construcción de aprendizajes significativos en los sectores profesionales que se propone.

Esto supone:

- equipos directivos y Docentes insertos en la cultura del trabajo conjunto y del aprendizaje continuo, capaces de gestionar la complejidad institucional;
- el desarrollo de un proyecto educativo institucional que sea relevante para el conjunto de la comunidad educativa con una fuerte vinculación con otras instituciones educativas afín de integrar su oferta dentro de un sistema territorial;
- la elaboración y la implementación de un proyecto educativo institucional que, orientado por el principio de igualdad de oportunidades, establezca metas, objetivos y actividades con relación a: el acceso de los estudiantes a la institución, la progresión de sus aprendizajes y la permanencia en la misma hasta la finalización de sus estudios;
- formas de organización y estilos de gestión adecuados según el/los sector/es profesional/es que se abordan,
- una organización y una dinámica de trabajo abiertas a las innovaciones orientadas a garantizar la construcción de conocimientos significativos y la incorporación de las nuevas tendencias tecnológicas de los diferentes sectores sociales y productivos; y- condiciones institucionales adecuadas, relativas a: bibliotecas, conectividad, condiciones edilicias, equipamiento, higiene y seguridad, así como estrategias para el óptimo aprovechamiento de la infraestructura y los recursos materiales, entre otras.

Las instituciones que brindan Educación Técnico Profesional se distinguen por una fuerte vinculación con el medio local y regional en el cual se encuentran insertas y por procurar que ese contexto se refleje y trabaje en su propuesta formativa, implicando, a la vez, tanto una visión nacional como internacional.

Ello requiere la puesta en marcha de pautas de organización institucional que permitan:

- generar propuestas formativas que consideren y trabajen las características socioculturales y productivas del entorno;
- posicionarse como instituciones de referencia en el ámbito de la dinámica local y regional;
- establecer una relación sistemática con el medio que potencie las actividades formativas y facilite la relación de los egresados con las economías locales y/o regionales;
- promover el cuidado del ambiente, la seguridad en el trabajo y el uso racional de la energía.

En términos de organización escolar, las Escuelas Técnicas Industriales y Agrotécnicas/ Agroindustriales se caracterizarán por adoptar un ciclo lectivo no inferior a 36 semanas. Una

jornada escolar extendida que implica, en promedio y considerando todo el trayecto formativo, un mínimo de 30 horas reloj semanales y un máximo de 35 horas.

3.2. Propuesta Pedagógica

La propuesta pedagógica se orientará a estimular el pensamiento de los jóvenes a partir del desarrollo de procesos deductivos, inductivos y analógicos, y de procesos de exploración, indagación y experimentación, en situaciones que incluyan la reflexión crítica sobre los fenómenos, la comprensión y explicación de asuntos de la vida y del mundo.

Se propiciarán los trabajos individuales, grupales, institucionales y comunitarios, que brinden a los estudiantes la experiencia de aprender con otros y construir alternativas de mejora colectiva de las condiciones de la vida en comunidad. En este sentido, será fundamental proponer instancias de enseñanza que favorezcan la identificación y la exposición de los argumentos y decisiones que se toman, que privilegien el diálogo y el debate como modo de tramitar las diferencias en un marco democrático y plural.

Todas las orientaciones y modalidades del nivel incluirán variadas propuestas educativas para que todos los estudiantes experimenten procesos personales y colectivos de creación, disfrute, producción colaborativa, participación política, acción solidaria frente a necesidades particulares o comunitarias, entre otras posibilidades.

Una escuela que incluya el desarrollo de estas experiencias convoca a los equipos de enseñanza⁶, a imaginar, diseñar y gestionar modos de organización de las propuestas escolares variados, creativos, enriquecedores de las prácticas, centrados en la pregunta y el desafío personal, grupal y/o comunitario. Propuestas que, en orden a la intención formativa, diversifican y replantean los vínculos entre Docentes; entre Docentes y estudiantes; y entre conocimientos, Docentes, estudiantes y su contexto sociocultural.

Esto implica, entre otros desafíos, el desarrollo de instancias institucionales e interinstitucionales de articulación, para que los estudiantes transiten una propuesta general con el objetivo político de garantizar la movilidad estudiantil en el nivel, que ha quedado plasmada en la Resolución de CFE N° 102/10.

También supone que las escuelas contextualicen su propuesta educativa con lo social, productivo, científico, tecnológico y cultural, teniendo en cuenta los requerimientos que plantean estos ámbitos a los estudiantes.

Es por esto que repensar la enseñanza exige considerar los saberes, la relación que promueven y los diferentes itinerarios de trabajo, las diversas formas de agrupamiento de los estudiantes y la evaluación, en un proceso de mejora de la enseñanza en la escuela secundaria.

Por tanto las políticas de la institución educativa orientadas a re pensar la enseñanza deberán abordar las siguientes cuestiones:

- **Recuperar la visibilidad del estudiante como sujeto de derecho**

En la actualidad el adolescente y el joven en nuestro país son sujetos de derecho a la educación. Los adultos responsables en el sistema educativo tienen que recuperar la

⁶En igual sentido que en la Resolución de CFE N° 93/09, se entiende por equipos de enseñanza al “conjunto de actores educativos que, con diferentes tareas, funciones y perfiles, intervienen en los procesos institucionales de las escuelas de Nivel Secundario. (...) esta noción abarca a directivos, Docentes, asesores, coordinadores, tutores, preceptores, entre otras figuras institucionales presentes en los planteles escolares de las diferentes Jurisdicciones del país”, con el acompañamiento de los equipos técnicos y de supervisión.

visibilización de cada estudiante en el proceso de enseñanza – aprendizaje y en la institución educativa, en tanto destinatario y protagonista de este hecho. El derecho no deberá limitarse a ingresar sino a permanecer, construyendo una trayectoria escolar relevante en un clima de cuidado y confianza en sus posibilidades, para lograr egreso con calidad en aprendizajes significativos.

- **Recuperar la centralidad del conocimiento**

Revalorizar el trabajo con el conocimiento en las escuelas secundarias desde la perspectiva y las prácticas de los Docentes, responsables de una nueva vinculación de los estudiantes con el aprendizaje y el saber, constituye un imperativo y un eje sustancial de acción política.

Para ello Docentes y directivos, técnicos y especialistas, tendrán el desafío de diseñar estrategias que logren implicar subjetivamente a los estudiantes en sus aprendizajes; rompiendo vínculos de exterioridad con el conocimiento y abriendo espacios para que se inicien en procesos de búsqueda, apropiación y construcción de saberes que partan desde sus propios enigmas e interrogantes y permitan poner en diálogo sus explicaciones sobre el mundo con aquellas que conforman el acervo cultural social.

- **Establecer un nuevo diálogo con los saberes a ser transmitidos**

En la escuela secundaria producir acuerdos sobre los saberes, complejización de los mismos y formatos pedagógicos implica la socialización y revisión del proyecto educativo que la escuela promueve.

Constituye un eje estratégico la formación para una convivencia pluralista, basada en valores tales como la solidaridad, la aceptación de las diferencias y el respeto mutuo. Esta formación atañe a la experiencia escolar en su conjunto. No es suficiente con incorporar contenidos sino que es necesario revisar las prácticas institucionales para reflexionar sobre qué es lo que se enseña y qué se aprende en la convivencia cotidiana, en el clima de trabajo institucional, en las relaciones que se establecen entre Docentes, estudiantes y la comunidad educativa, en el modo de abordar los conflictos, en la posición que los adultos asumen frente a los derechos de los adolescentes, jóvenes y adultos, en los espacios que se abren a la participación, entre otros aspectos de la vida escolar.

- **Incluir variados itinerarios pedagógicos, espacios y formatos para enseñar y aprender**

La propuesta escolar del nivel en su conjunto tendrán en cuenta la inclusión de:

- Variadas propuestas de enseñanza que permitan a los estudiantes conocer y apropiarse de las diversas formas en que el saber se construye y reconstruye; mediante la definición de alternativas de desarrollo curricular diferentes a lo largo de la propuesta escolar, contemplando: Espacios curriculares con abordaje disciplinar, Espacios curriculares inter o multidisciplinares, talleres, proyectos, seminarios intensivos, laboratorios y trabajos de campo, entre otros formatos posibles.
- Dicha variación deberá verificarse en el conjunto de Espacios curriculares incluidos en un mismo año de estudios (horizontal) y en el conjunto de Espacios curriculares

destinados a una misma disciplina o área, en los sucesivos años de escolaridad (vertical).

- Propuestas de enseñanza definidas para la construcción de saberes específicos sobre temáticas complejas y relevantes del mundo contemporáneo y sobre temas de importancia en la experiencia vital de adolescentes y jóvenes en nuestra sociedad, tales como: educación ambiental, educación sexual integral, educación vial, educación para la salud, entre otras.
 - Instancias curriculares cuyo desarrollo esté a cargo de un equipo Docente, con enseñanza coordinada de diferentes profesores.
 - Experiencias de trabajo solidario que posibiliten a los estudiantes, organizados y acompañados por Docentes, una aproximación crítica a los problemas sociales y una implicación activa frente a ellos, en el marco de su formación como sujetos políticos capaces de comprometerse en la construcción de una sociedad más justa.
 - El presente Diseño Curricular, promueve experiencias de aprendizaje variadas, que recorran diferentes formas de construcción, apropiación y reconstrucción de saberes, a través de distintos formatos y procesos de enseñanza que reconozcan los modos en que los estudiantes aprenden.
- **Revisar integralmente la problemática de la evaluación**

Es determinante en muchas situaciones el debate sobre los aprendizajes significativos y la exigencia en los procesos de enseñanza. La evaluación no puede constituir una herramienta de expulsión/exclusión del sistema. Existen claras evidencias de que el “fracaso escolar” no constituye un problema estrictamente individual de quienes no manifiestan los signos de éxito académico tipificados, y que dicha distancia entre lo esperado y lo logrado no depende siempre de razones extra escolares.

Para ello resulta necesario repensar las formas de evaluación que, en articulación con las experiencias formativas que se ofrecen, otorgue relevancia a los procesos reflexivos y críticos, superando el carácter selectivo que le imprime a la escuela actual.

Se requiere, entonces, producir un saber pedagógico que permita delinear alternativas de evaluación que den cuenta cuantitativa y cualitativa de los aprendizajes pero al mismo tiempo de las condiciones y calidad de la enseñanza, y sus propios efectos.

Alcanzar la exigencia en los procesos de enseñanza desde una política educativa inclusiva, significa poner el centro en el cuidado de los jóvenes y poner a su disposición lo mejor que la escuela puede dar, crear condiciones para que los estudiantes expresen sus producciones y tengan oportunidades y modalidades de acreditación de los saberes, que no pueden ir en ningún caso desvinculadas de la calidad que han alcanzado los procesos de enseñanza. En esa perspectiva, la evaluación debe dar cuenta de los procesos de apropiación de saberes de los estudiantes y logros alcanzados hasta un cierto momento del tiempo, y también de las condiciones en que se produjo el proceso mismo de enseñanza, sus errores y aciertos, la necesidad de rectificar o ratificar ciertos rumbos, y sus efectos.

Para ello, es fundamental revisar los dispositivos de evaluación generalizados, orientando estos procesos hacia la producción académica por parte de los estudiantes y estableciendo pautas de trabajo con ellos sobre los niveles crecientes de responsabilidad en el propio aprendizaje, sobre la base de un compromiso compartido de enriquecimiento permanente y

revisión crítica de los procesos de enseñanza. La evaluación supone mejora en ambos procesos.

4. FORMACIÓN INTEGRAL DE LOS ESTUDIANTES

La Educación Técnico Profesional propicia trayectorias formativas que:

- garanticen una formación integral pertinente simultáneamente al desarrollo de los aprendizajes esperados;
- integren y articulen teoría- práctica y posibiliten la transferencia de lo aprendido a diferentes contextos y situaciones en correspondencia con los diversos sectores de la actividad socioproductiva;
- contemplen la definición de Espacios curriculares claramente definidos que aborden problemas propios del campo profesional específico en que se esté formando, dando unidad y significado a los contenidos y actividades con un enfoque pluridisciplinario, y que garanticen una lógica de progresión que organice los procesos de enseñanza y de aprendizaje en un orden de complejidad creciente;
- presenten una organización curricular adecuada a cada formación, a la vez que prevea explícitamente los espacios de integración y de prácticas profesionalizantes que consoliden la propuesta y eviten la fragmentación;
- se desarrollen en instituciones que propicien un acercamiento a situaciones propias de los campos profesionales específicos para los que se esté formando, con condiciones institucionales adecuadas para la implementación de la oferta, en el marco de los procesos de mejora continua establecidos por la Ley de Educación Técnico Profesional.

4.1. Fortalecimiento de las trayectorias escolares

Se definen a continuación estrategias para acompañar y fortalecer las trayectorias escolares:

- Impulsar desde el ámbito provincial acciones de acompañamiento a las instituciones para la implementación de la normativa acordada federalmente respecto de los criterios de regularidad de los estudiantes, presencialidad, movilidad, evaluación, acreditación, promoción y convivencia.
- Promover el desarrollo de la función tutorial de las instituciones, con el objetivo de mejorar las posibilidades de acompañamiento a la trayectoria escolar de los jóvenes.
- Incluir en los planes de mejora dispositivos de acompañamiento en el ingreso al Segundo Ciclo a través de espacios para el aprendizaje de herramientas que contribuyan a potenciar la apropiación de la experiencia escolar en la secundaria.
- Fortalecer estrategias de aceleración y/o formatos específicos de escolarización para: estudiantes con sobreedad, madres y padres adolescentes, poblaciones migrantes, adultos, repitientes, con discapacidades transitorias o permanentes, entre otros.
- Organizar dispositivos específicos de apoyo para los estudiantes con dificultades, paralelamente a la cursada de las clases comunes; como clases complementarias sobre

temas que implican mayor complejidad en el aprendizaje, a lo largo del año y en los períodos de receso escolar.

- Fortalecer la expansión de las estrategias para la finalización de la secundaria, de los estudiantes que habiendo egresado de la escuela adeuden materias para completar su escolaridad obligatoria. Del mismo modo desarrollar estrategias de apoyo a estudiantes rezagados, con turnos y modalidades de exámenes especiales para materias adeudadas de años anteriores, a los efectos de agilizar su terminación.

5. TRABAJO DOCENTE

Los nuevos formatos pedagógicos y organizacionales que se diseñen para hacer efectivo el mandato de la obligatoriedad, deben traer aparejado la configuración de nuevas relaciones y formas de trabajo al interior de las instituciones, que fortalezcan el desarrollo profesional.

Por lo tanto es necesario modificar las condiciones estructurales que producen la fragmentación actual del trabajo Docente, propiciando otras condiciones para la trayectoria laboral, que trascienda el aula y el propio espacio disciplinar.

Es fundamental desarrollar políticas de formación que apoyen a los Docentes en la comprensión de las múltiples y complejas dimensiones de la práctica, los contextos sociales que enmarcan las decisiones cotidianas en el aula y en la escuela, los nuevos escenarios en que se inscriben las relaciones Docente-estudiante, Docente-familia, Docente-Docente, fortalecer la comprensión académica de las disciplinas y conocimientos didácticos que apoyen las decisiones de la enseñanza, el sentido o paradigma que orienta la producción académica en cada momento histórico y los intereses vigentes en cada cultura.

6. TÉCNICO EN GASTRONOMÍA Y ADMINISTRACIÓN HOTELERA

6.1. IDENTIFICACIÓN DEL TÍTULO PROFESIONAL⁷

Sector/es de actividad socio productiva: **Gastronomía y Administración Hotelera**

Denominación del perfil profesional: **Gastronomía y Administración Hotelera**

Familia profesional: **Gastronomía y Administración Hotelera**

Denominación del título: **Técnico en Gastronomía y Administración Hotelera**

Nivel y ámbito de la trayectoria formativa: **Nivel Secundario de la Modalidad de la Educación Técnico Profesional**

6.2. FUNDAMENTACIÓN

Distintos son los motivos por los que se decide ofrecer como oferta educativa el título de Educación Secundaria Técnico en Gastronomía y Administración Hotelera.

El Proyecto Alfredo Hirsch para certificar en calidad educativa con la Normas ISO 9001 2008, creó espacios para reflexionar acerca de las competencias que debía poseer el egresado para insertarse en el mundo del trabajo si no podía seguir estudios superiores y, aún así, si pensaran en volver a su departamento como profesionales, dar respuestas a la nueva realidad que en él se va gestando.

Con el desarrollo de la Minería y el Turismo en la provincia se vio que en ese futuro mediano serían necesarias personas que se dedicaran a las actividades relacionadas con el Turismo y la Gastronomía, completando opciones vocacionales en los departamentos alejados que se dedica a preparar a los que pueden dedicarse a las actividades mineras específicas.

Desde hace pocos años empezó un cambio fuerte en la tenencia de la tierra en el Departamento Calingasta y de manera especial en Barreal. Muchas fincas fueron compradas por inversores de otras provincias y países, para desarrollar proyectos turísticos y agroturísticos (construcción de posadas, cabañas, pequeños hoteles, restaurantes, bodegas boutiques, tambos de ovejas para producir leche y quesos, implantación de viñedos, etc.) convirtiéndose en posibles nichos laborales para los egresados de esta institución, ya sea como técnicos o como pequeños emprendedores que presten servicios a esas empresas.

Todo esto generó el desafío de afrontar un avance en la oferta educativa para los jóvenes relacionada con el crecimiento y demanda laboral en Barreal y llevar a cabo la creación de la Orientación en Gastronomía y Administración Hotelera.

El indudable desarrollo del Departamento como Centro Turístico Receptor facilitará acortar la brecha entre teoría y práctica mediante convenios de aprendizaje in situ con los diferentes sectores y organismos involucrados en el desarrollo de actividades gastronómicas y hoteleras. De esa manera la práctica profesionalizante del estudiante será real, viviendo y experimentando situaciones habituales que el día de mañana deberá asumir con responsabilidad.

El título que se le otorga al estudiante al terminar sus estudios es el de Técnico en Gastronomía y Administración Hotelera.

⁷Resolución 15/07 Anexo XVI

6.3. PERFIL PROFESIONAL DEL TÉCNICO GASTRONOMÍA Y ADMINISTRACIÓN HOTELERA

6.3.1. Alcance del perfil profesional

Al finalizar la formación el estudiante será capaz de:

- Poseer los conocimientos básicos del servicio hotelero y gastronómico.
- Trabajar en las áreas de cocina de restaurantes, hoteles, posadas y empresas de catering.
- Colaborar en equipos multidisciplinarios de profesionales en el área hotelera y gastronómica.
- Colaborar en las áreas operativas de servicios hoteleros y gastronómicos.
- Tener conocimientos básicos vinculados a las Ciencias de la Alimentación.
- Poseer conocimientos básicos de la legislación vinculada a emprendimientos gastronómicos y hoteleros.
- Tener conocimientos básicos de higiene y seguridad aplicados a estas áreas.
- Idear y Organizar sus propios emprendimientos económicos.
- Comprender el sentido del trabajo bien realizado, como medio de idoneidad personal y de servicio a la sociedad.

Se propone la formación de un egresado que:

- Posea habilidades y capacidades para reconocer, organizar y reorientar actividades gastronómicas y hoteleras.
- Participe y/o coordine la planificación, administración y logro del desarrollo de empresas gastronómicas y hoteleras.
- Realice una continua revisión crítica de su práctica.
- Brinde y/o viabilice servicios de calidad y precios adecuados.
- Esté convencido de la necesidad de una capacitación continua en y para un servicio de calidad en el ejercicio de su labor

6.3.2. Funciones que ejerce el profesional

A continuación se presentan funciones y subfunciones del perfil profesional del Técnico en Gastronomía y Administración hotelera de las cuales se pueden identificar las actividades profesionales:

- Facilitar la operatoria y asesorar al pequeño empresario gastronómico/hotelero, en la operación y aprovechamiento de la funcionalidad de los equipos y programas.

Subfunciones:

- Analizar la operatoria del pequeño empresario/ o como emprendedor para sistematizarla, estructurando la organización de sus actividades, así como diseñando rutinas y procedimientos que contribuyan a la facilidad, seguridad e integridad de las mismas
- Asesorar al pequeño empresario/emprendedor en problemas que están fuera del ámbito de su operatoria habitual o que exceden a sus conocimientos.

- Instalar, poner en marcha y mantener emprendimientos tanto gastronómicos como hoteleros, componentes de los mismos, programas y sistemas, o funcionalidades adicionales.

Subfunciones:

- Planificar la instalación, compatibilización y vinculación a realizar con los equipamientos entre sí, con el sistema, con el entorno máquina y con el ambiente
- Instalar equipamiento de gastronomía o componentes para los mismos.
- Compatibilizar el funcionamiento y establecer vínculos entre componentes de equipamiento de gastronomía.
- Comprar / Vender, entendido como la acción de venta o apoyo a la venta, o a la compra de productos o servicios gastronómicos y turísticos

Subfunciones:

- Apoyar técnicamente a la venta o compra de productos o servicios tanto gastronómicos como turísticos.
- Autogestionar sus actividades, las de su sector dentro de la organización, o emprendimiento propio.

Subfunciones:

- Planificar el tiempo de desarrollo de las actividades.
- Administrar las actividades que realiza.
- Anticipar problemas derivados de los cambios de tecnología.
- Anticipar necesidades de los clientes.

6.3.3. Área Ocupacional

Los Técnicos en Gastronomía y Administración Hotelera brindan servicios de asistencia técnica y asesoramiento al pequeño empresario/emprendedor

Eventualmente, también puede montar equipamiento de gastronomía y apoyar en la comercialización de servicios gastronómicos y turísticos realizando eventos o capacitando y asesorando al emprendedor o futuro pequeño empresario en las características operativas de los bienes o servicios vendidos.

El técnico se desempeñará en diversos sectores ocupacionales, entre los que pueden mencionarse:

- Pequeñas empresas u organizaciones de todo tipo, finalidad y dimensión que ofrecen servicios de gastronomía y turísticos
- Servicios de apoyo a pequeños empresarios que provén servicios gastronómicos/turísticos.
- Empresas de comercialización de productos o servicios basados en gastronomía y turísticos, brindando servicios de capacitación, asesoramiento o apoyo a pequeños empresarios o posibles emprendedores gastronómico/turísticos.
- Personalmente o en micro emprendimientos, brindando servicios de apoyo y venta a los mismos. Pertenezcan éstos a una empresa u otro tipo de organización, o sean individuales de tipo hogareño o que actúan como profesionales independientes.

6.3.4. Actividades profesionales

- Facilitar la operatoria como emprendedor o la del pequeño empresario gastronómico y hotelero ayudándolo a organizar sus actividades y dando apoyo para resolver problemas que habitualmente se le presentan y que, por falta de tiempo o conocimientos, están fuera de su alcance.
- Asesorar al pequeño empresario gastronómico y hotelero en la operación y aprovechamiento de la funcionalidad de los comedores, pequeños restaurantes, cabañas, campings y posadas y las formas de eliminar problemas operativos.
- Instalar, como joven emprendedor, y poner en marcha pequeños emprendimientos gastronómicos y hoteleros resolviendo los problemas emergentes que vayan surgiendo.
- Asesorar y apoyar en la compra y en la venta de productos o servicios gastronómicos. Armado de equipos. Para ello efectúa el relevamiento de requerimientos, identificación de productos, ubicación de fuentes de aprovisionamiento, comparación de precios, presupuestos y especificaciones técnicas.
- Autogestionar sus actividades y las de su sector dentro de la organización, o emprendimiento propio, para lo cual planifica el empleo de tiempo, administra actividades, cumple acciones de capacitación y
- entrenamiento para mantenerse actualizado en su profesión y mantiene registros de lo actuado acordes a su ámbito de desempeño.

Este técnico se desempeñará en estrecha relación con el pequeño empresario o en forma directa como emprendedor, por lo general trabajando en forma individual, sin supervisión directa y sus desempeños están dedicados no sólo a instalar pequeños restaurantes y alojamientos sino también a solucionar problemas operativos relativamente puntuales

Con referencia a esto último, resulta de capital importancia que el técnico sea capaz de realizar un diagnóstico de posibles fallas que afecten a la operatoria del emprendimiento o al funcionamiento del equipamiento que esté instalando.

6.3.5. Habilitaciones Profesionales

El campo de la gastronomía y la administración hotelera está caracterizado por un extraordinario desarrollo en la región y que ha permitido ampliar constantemente los servicios ofrecidos.

Con este desarrollo tanto tecnológico como comercial, no sólo han variado significativamente los instrumentos utilizados y los problemas enfrentados, sino también buena parte de sus tareas se han ido desplazando crecientemente de especialistas con alta remuneración a emprendedores sin formación especial.

En este panorama en constante evolución no ha habido tiempo ni mayor preocupación por regular el ejercicio profesional, en el cual los riesgos para personas o patrimonio están dados más por el objeto de la aplicación que por la actividad profesional en sí.

No obstante, existen algunos intentos de regular a nivel superior universitario y no universitario no tanto el ejercicio de determinadas actividades

En consecuencia, si bien pueden llegar a plantearse habilitaciones específicas para este técnico, al hacerlo deberá tenerse en cuenta el perfil del egresado y su trayectoria formativa para homologarlo a nivel nacional.

7. TRAYECTORIA FORMATIVA

De la totalidad de la trayectoria formativa, se prestará especial atención a los campos de formación científico-tecnológica, de formación técnica específica y de prácticas profesionalizantes. Cabe destacar que estos campos de contenidos son necesarios e indispensables pero no suficientes para la formación integral.

- Formación General

El campo de formación general es el que refiere a la preparación necesaria para participar activa, reflexiva y críticamente en los diversos ámbitos de la vida social, política, cultural y económica y para el desarrollo de una actitud ética respecto del continuo cambio tecnológico y social. Da cuenta de las áreas disciplinares que conforman la formación común exigida a todos los estudiantes del nivel secundario, de carácter propedéutica. En la jurisdicción Lengua y Literatura I, II y III; Lengua Extranjera: Inglés I, II y III; Francés, Geografía; Historia y Construcción de Ciudadanía. Como así también la Educación Física desarrolla el acervo motor para enfrentar cualquier desafío, el deporte en el desarrollo social de la persona contribuye a respetar las reglas, aceptar al otro, aprender a trabajar en equipo.

- Formación Científico Tecnológica

Se seleccionarán contenidos provenientes del campo de la Matemática y de la Física. Como así también de la Biología, Química, Tecnologías de la Información y la Gestión, de la Economía de las Ciencias Jurídicas, Contabilidad y Administración, Tecnología de la Conservación y de la Higiene y Bromatología, Higiene y Seguridad Alimentaria.

- Formación Técnica Específica

Las áreas de la formación técnica específica del Técnico en Gastronomía y Administración Hotelera, son las que están relacionadas con las problemáticas de la Administración y Gestión Hotelera, la Organización de Cartas y Menús, de Eventos y Ceremonial y Protocolo. En nuestra institución también incluye, Cocina I,II y III, Repostería I,II y III; Panadería, Pastelería, Técnicas básicas de gastronomía, Industrialización en pequeña escala de frutas y hortalizas, de productos lácteos y de carnes rojas y blancas. Cabe mencionar que también incluye: Nutrición, administración del departamento de limpieza, principios de enología y servicios de bebidas, cocina regional argentina, técnicas básicas de gastronomía. Se incluye también: Organización y gestión, Contabilidad y Costos como así también Recursos Humanos.

- Prácticas Profesionalizantes

Se entiende por prácticas profesionalizantes a aquellas estrategias y actividades formativas que, como parte de la propuesta curricular, tienen como finalidad que los estudiantes consoliden, integren y/o amplíen las capacidades y saberes que se corresponden con el perfil profesional en el que se están formando. Son organizadas y coordinadas por la Institución educativa, se desarrollan dentro o fuera de la misma y están referenciadas en situaciones de trabajo como Pasantías y Servicio.

7.1. Aspectos formativos

Se considerarán los siguientes aspectos de la trayectoria formativa del Técnico en Gastronomía y Administración hotelera referidos a:

- Facilitar y asesorar al emprendedor, en la operación y aprovechamiento de los recursos que dispone para la actividad Gastronómica y la Administración Hotelera.
- Instalar, poner en marcha y mantener servicios gastronómicos y servicios de hospedaje
- Autogestionar las actividades del técnico y asesorar y apoyar en la compra y en la venta de productos o servicios gastronómicos y turísticos

8. CARGA HORARIA

CAMPO DE FORMACIÓN	HORAS RELOJ		
	Primer Ciclo	Segundo Ciclo	Total
Formación General	1512	984	2496
Formación Científico – Tecnológica	1392	1344	2736
Formación Técnica Específica	576	1992	2568
Práctica Profesionalizante	-	192	192
TOTAL			7992

8.1 ESTRUCTURA CURRICULAR SEGUNDO CICLO TÉCNICO EN GASTRONOMÍA Y ADMINISTRACIÓN HOTELERA

CUARTO AÑO			QUINTO AÑO			SEXTO AÑO			SÉPTIMO AÑO		
Formación General	HCS	HRA	Formación General	HCS	HRA	Formación General	HCS	HRA	Formación General	HCS	HRA
Lengua y Literatura I	4	96	Lengua y Literatura II	4	96	Lengua y Literatura III	3	72	Lengua Extranjera: Francés	3	72
Lengua Extranjera: Inglés I	3	72	Lengua Extranjera: Inglés II	3	72	Lengua Extranjera: Inglés III	3	72			
Educación Física I	3	72	Educación Física II	3	72	Educación Física III	3	72			
Geografía	3	72	Historia	3	72						
Construcción de Ciudadanía	3	72									
Formación Científico Tecnológica	HCS	HRA	Formación Científico Tecnológica	HCS	HRA	Formación Científico Tecnológica	HCS	HRA	Formación Científico Tecnológica	HCS	HRA
Matemática I	4	96	Matemática II	4	96	Matemática III	3	72	Contabilidad	4	96
Biología	4	96	Tecnología de la Información y la Comunicación	2	48	Marco Jurídico de los procesos productivos	2	48	Administración	4	96
Química I	4	96	Química II	4	96	Tecnología de la Conservación	4	96	Informática Aplicada	4	96
			Economía	3	72	Higiene y Bromatología	4	96	Higiene y Seguridad alimentaria	4	96
			Tecnología de Gestión	2	48						
Formación Técnica Específica	HCS	HRA	Formación Técnica Específica	HCS	HRA	Formación Técnica Específica	HCS	HRA	Formación Técnica Específica	HCS	HRA
Administración y Gestión de Empresas de Servicio Gastronómico y Hotelero	6	144	Nutrición	2	48	Principios de Enología y Servicio de Bebidas	3	72	Alimentos y Gastronomía	4	96
Organización de Cartas y Menús	4	96	Organización de Eventos, Ceremonial y Protocolo	2	48	Organización y Gestión	2	48	Panadería	4	96
Cocina I	4	96	Cocina II	5	120	Cocina III	4	96	Pastelería	4	96
Repostería I	4	96	Repostería II	4	96	Repostería III	3	72	Técnicas Básicas de Gastronomía	4	96
Industrialización en Pequeña Escala de Frutas y Hortalizas	4	96	Industrialización en pequeña escala de Productos Lácteos	4	96	Industrialización en pequeña escala de Carnes Rojas y Blancas	4	96	Cocina Regional Argentina	4	96
			Administración y Gestión del Departamento de Limpieza	2	48	Contabilidad y Costos	3	72	Recursos Humanos	3	72
Práctica Profesionalizante	HCS	HRA	Práctica Profesionalizante	HCS	HRA	Práctica Profesionalizante	HCS	HRA	Práctica Profesionalizante	HCS	HRA
						Pasantía	4	96	Servicio	4	96
TOTAL	50	1200	TOTAL	47	1128	TOTAL	45	1080	TOTAL	46	1104

9. DESARROLLO CURRICULAR

9.1. FORMACIÓN GENERAL: CUARTO, QUINTO, SEXTO Y SÉPTIMO AÑO

LENGUA Y LITERATURA I; II y III

1. Perspectiva de los Espacios curriculares

La lengua es el medio que le permite al ser humano construir y construirse; genera conceptos, paradigmas, imágenes de mundo que sostienen el ser individual y colectivo. Constituye un fuerte factor de integración, en cuanto subyacen en ella aquellas tradiciones, valores, costumbres propias del lugar al que pertenece, por ende es el instrumento esencial de cohesión.

Gran parte del imaginario de nuestra cultura popular es discursivo. El discurso es una construcción textual compleja, en cuanto activa marcos de sentido, vinculados con las prácticas sociales.

Los recientes enfoques de las ciencias del lenguaje, especialmente la Pragmática, el Análisis del discurso y las teorías cognitivas, hacen hincapié en una concepción de lengua que vincule lo textual con la situación de enunciación; poder considerar las categorías gramaticales desde una perspectiva funcional, ahondar en las habilidades que sostienen los procesos de comprensión y producción de discursos, tales como: estrategias inferenciales, construcción de modelos de situación, supresión de información, generalización y construcción de ideas (Van Dijk, 1998)[1]

Así, el sistema lingüístico es entendido desde una mirada dinámica, al mismo tiempo que genera en los hablantes conciencia comunicativa, puesto que perciben su lengua como una herramienta concreta, útil y no, como una entidad abstracta.

Este último aspecto se torna fundamental; en la medida que el ser humano reflexione sobre su propio código y desarrolle competencias profundas, dentro de las macro- habilidades: hablar, escuchar, leer y escribir, será capaz de desenvolverse en cualquier situación comunicativa, desde las más espontáneas hasta las más formales, protocolares.

El profesor de lengua y literatura deberá, entonces, generar en sus estudiantes desafíos cognitivos, reflexiones sobre usos lingüísticos, interpretaciones discursivas a fin de impulsar un aprendizaje sólido, constante, espiralado.

El diseño curricular del área, entonces, ha de pensar en una didáctica que fomente el aprendizaje integral del lenguaje; proporcionar alternativas que conecten los conocimientos teóricos con la práctica Docente que ocurre en las aulas, en conexión constante con los nuevos cambios socio-culturales y su impacto en el pensamiento y lenguaje de niños, jóvenes y adultos del siglo XXI.

En relación al campo de la literatura, se parte del concepto de texto artístico- literario como una unidad simbólica que, desde la creatividad y el lenguaje estético, genera matrices de significado. Sus normas y convenciones definidas lo distinguen de otros discursos y le otorgan autonomía disciplinar. No obstante, cabe aclarar que esa especificidad no sólo se circunscribe a rasgos y estructuras propias de lo literario sino que, como afirma Susana Capitanelli (2004)[2] se asocia con *una disposición especial del escritor y el lector hacia el mensaje. La actitud de los sujetos que participan en la comunicación literaria y el contexto en el que la misma se produce, la definen y orientan su concreción. Desde este punto de vista, es importante remarcar que la*

plenitud del lenguaje literario no se concreta hasta que éste es vivido, experimentado por el receptor.[3] (Capitanelli, 2004; pág 117).

El texto literario, en cuanto objeto semiótico, está atravesado por otras construcciones culturales que lo dotan de posibilidades significativas y de remisiones extratextuales, recuperadas a través del proceso interpretativo por parte del lector. Así, la literatura tiende un puente hacia otros saberes, al mismo tiempo que desarrolla un pensamiento integrador. El lector percibe su aquí y ahora a partir de un lugar más amplio y vivencial: el de la experiencia estética.

Capitanelli define experiencia estética, no desde el punto de vista del esteticismo artístico, sino como un proceso creativo que se pone de manifiesto en el ser humano tanto en el acto de producción como en el de recepción (Capitanelli, 2004; 123). En otras palabras, es el placer generado por esa dialéctica entre percepciones sensitivas y cognitivas que suscita una obra determinada. Así, el acto de lectura se transforma en un espacio dinámico que fomenta la transversalidad y el contacto con lo humano y, en el cual, el lector es el sujeto intérprete, constructor de un pensamiento crítico sin desprenderse del factor emotivo.

En esta línea de pensamiento, encontramos autores como Louise M. Rosenblatt (2002)[4] y Gustavo Bombini (2008)[5]. Ambos, además de analizar el papel del discurso literario en la construcción de la persona, proponen posibles caminos, dentro de la enseñanza de la literatura, para generar esa relación integral entre lectores y textos.

Rosenblatt parte de la idea que, cualquiera sea su forma, la literatura acerca más de una mirada sobre el mundo. El lector encuentra una vía para canalizar el fluir de la vida real y enfrentarlo. El texto funciona como un disparador de experiencias, vivencias pasadas, recientes que, en términos de Rosenblatt, *afectan la ecuación libro más lector*. Por ello, la didáctica de la literatura no sólo debe apuntar a la enseñanza formal de conceptos inherentes al saber disciplinar sino construir un espacio en el que, tanto Docente como estudiante, alimenten sus interpretaciones con conceptos sociales, éticos, psicológicos, profundizando así su acto particular de lectura.

Gustavo Bombini explica que los diversos sentidos que adquieren las prácticas literarias se van definiendo bajo esa multiplicidad temática. Surge, entonces, el dilema de la delimitación del campo, en relación con el concepto de literatura sostenido por la escuela, en otras palabras, qué contenidos deben ser prioritarios, qué enfoques, qué canon. Para el autor, el área literatura no debe convertir la teoría literaria o los modelos de análisis textual en un contenido en sí mismo, sino elaborar propuestas que hagan de tales saberes bases orientativas sobre las que se construirá el proceso de aprendizaje.

Bajo este enfoque, el espacio Lengua y Literatura, en cada una de las orientaciones, abordará el discurso literario desde la transtextualidad, concibiendo estrategias que permitan relacionar el saber específico con otros campos del conocimiento humano (arte, ciencia, historia, ética, tecnología). Del mismo modo, establecer la constante interacción entre texto-lector, potencializar lo que ese proceso suscita en él: inferencias, interpretaciones, construcción de paradigmas, percepciones sobre su entorno, visión de mundo, de sí mismo.

2. Propósitos

Los Espacios curriculares Lengua y Literatura, en sus diferentes años, propone:

- Desarrollar una concepción de gramática vinculada con el análisis del discurso, tomando como marco el enfoque sugerido en el Diseño Curricular

- Trabajar los enfoques teóricos/metodológicos vinculados con la clasificación de los discursos sociales que sostienen las prácticas cotidianas y disciplinares de los sujetos de aprendizaje.
- Generar lugares de debate y reflexión sobre la lengua y su uso, a través de la implementación de seminarios y talleres de profundización interdisciplinar.
- Proponer modelos de lectura y escritura que contemplen la influencia de otros lenguajes, propios del mundo adolescente, como así también el impacto causado por las nuevas tecnologías.
- Profundizar habilidades cognitivas relacionadas con los procesos de comprensión y producción textual.
- Crear espacios de lectura orientados a la interpretación del texto literario y otros.
- Priorizar la experiencia estética y la relación cognitiva/emocional entre lectores y textos.
- Seleccionar, sugerir y jerarquizar corpus de autores y obras que permitan la relación del espacio Lengua y Literatura con otros saberes.

3. Aprendizajes y Contenidos por Año

9.1.1. LENGUA Y LITERATURA I

4° Año – Formación General

Carga Horaria: 4 Horas Cátedra Semanales

Contenidos

Eje: Lectura y Escritura de Textos Literarios

- Lectura reflexiva de una amplia variedad de textos literarios, pertenecientes a la literatura universal y representativa de diferentes épocas y culturas: clásica- moderna y contemporánea.
- Organización de la lectura literaria en torno a diversos temas y problemas específicos de su campo, en interrelación con otros tipos de discursos, prácticas y lenguajes artísticos
- Análisis, discusión y sistematización de variados discursos para generar diálogos con diversas culturas, enriquecer repertorios de lectura, complejizar los modos de explorar y abordar el texto literario, expandir el campo de las interpretaciones, ampliar criterios que permitan sostener puntos de vista, preferencias y elecciones personales.
- Lectura de textos narrativos: discusión sobre los efectos de sentido producidos por los distintos modos de organizar la materia narrativa a partir de elecciones vinculadas con: organización temporal, situación narrativa, presencia y saber del narrador sobre el mundo narrado, el punto de vista, análisis y cotejo de recurrencias temáticas, variaciones en la construcción de personajes.
- Formulación de explicaciones e hipótesis sobre las recurrencias y variaciones anteriormente mencionadas.
- Lectura de textos poéticos: recuperación y profundización de nociones sobre el procedimiento del lenguaje poético a fin de reconocer efectos en la producción de sentidos y descubrir nuevas significaciones. Poesía: reconocimiento de la experiencia

estética generada por el poema. Procedimientos del lenguaje poético. Aproximación a la consideración de algunas poéticas del autor.

- Lectura de textos dramáticos: recuperación y profundización de saberes relacionados con las formas y los procedimientos propios de los textos teatrales, a fin de reconocer sus efectos en la producción de sentidos y descubrir nuevas significaciones. Exploración de diferentes subgéneros: tragedia, comedia, tragicomedia, sainete, farsa, entre otros). Enriquecimiento de las interpretaciones a través del análisis de los personajes, poniendo en juego conceptos de la teoría literaria. Poner en relación texto teatral y texto escénico, actuar como espectador crítico de espectáculos teatrales.
- Participar en situaciones de lectura en las que se propongan textos que dialoguen con otros. Descubrir relaciones de intertextualidad (reelaboraciones, parodias, citas, alusiones, etc.) entre las obras seleccionadas, que permitan analizar y comprender los vínculos dialógicos de los textos literarios entre sí y los efectos de sentido que producen.
- Vinculación obras de un mismo autor en búsqueda de pervivencias e interrelaciones de ciertos universos y tópicos.
- Indagar la presencia de grandes mitos (occidentales, orientales y de los pueblos indígenas de América) en obras de diferentes épocas y culturas.
- Analizar relaciones entre la literatura, otras expresiones artísticas y otros discursos sociales; reconocer y comparar pervivencias, adaptaciones, reformulaciones.
- Participar en foros, ciclos de debates, jornadas, seminarios, entre otros formatos institucionales organizados en torno a temas y problemas que vinculen a la literatura con otros discursos sociales
- En relación a la escritura de textos literarios: explorar las potencialidades del lenguaje en sus relaciones entre forma y significación y que demanden la puesta en juego de las reglas y convecciones del discurso literario.
- Reelaboración, en forma individual y grupal, textos narrativos a partir de transformaciones en la trama, en la perspectiva narrativa o en la organización temporal del relato, experimentando con cambios de finales, de narrador, con procedimientos de anticipación, simultaneidad, retroceso, entre otros; cambios de género y de lenguaje (por ejemplo, transformar un cuento realista en uno fantástico o de humor; un relato en una historieta o fotonovela, entre otras posibilidades).
- Producción, en forma individual y grupal, de textos a partir de consignas de invención (metáforas muertas, instrucciones inútiles, muro descascarado, cartografía imaginaria); entrevistas ficticias, semblanzas de personajes y poesías, relatos y episodios teatrales a partir de consignas que plantean restricciones propias de la retórica de estos géneros.
- Participación en proyectos de escritura colaborativa de ficción en blogs organizados por los y las estudiantes, en redes virtuales de escritores adolescentes y jóvenes y en otros formatos propios del mundo virtual.

Eje: Lectura y Escritura de Textos no Literarios

- Lectura de textos de complejidad creciente con diversos propósitos: informarse, documentarse para escribir, confrontar datos, construir opinión, compartir con otros lo leído; vinculados a temas específicos del área -y de la Orientación- y del campo de la cultura en diálogo con la literatura, en distintos soportes (impresos y digitales).
- Estrategias de lectura : reconocimiento de información relevante y de intencionalidad, anticipaciones, consulta de elementos verbales e icónicos del paratexto, vinculación de la información del texto, con sus conocimientos, inferencias, relación del texto con el contexto de producción, individualización las estrategias por las cuales se introduce la voz

de otros en el texto, identificación de procedimientos tales como analogías, explicaciones, descripciones, comparaciones, definiciones, ejemplificaciones, reformulaciones.

- Búsqueda temática indicada por el Docente o surgida del interés personal o del grupo; implementación estrategias de búsqueda en la web a través de herramientas adecuadas: *buscadores, viajes virtuales, webquest, miniques*, entre otros. Análisis, con la colaboración del Docente, de la confiabilidad de las fuentes, estableciendo criterios que orienten la autonomía en la búsqueda.
- Lectura fluida frente a un auditorio en situaciones que le den sentido a esta práctica (en el aula, en jornadas institucionales, presentaciones, seminarios, talleres u otros.)
- Lectura crítica de los textos argumentativos, reconociendo puntos de vista y los argumentos que los sostienen para manifestar y fundamentar posicionamientos propios y/o para poner en diálogo con la lectura literaria.
- Producción de textos propios del ámbito del mundo de la cultura y la vida ciudadana (reseñas, cartas de lector, artículos de opinión y otros textos argumentativos)
- Lectura crítica de los textos propios del ámbito de estudio (informes, entradas de enciclopedia, y otros géneros en los que predominen secuencias expositivas-explicativas).
- Organización de la escritura: planificación, escritura individual y/o grupal (primeras versiones), edición y publicación en distintos soportes (en papel o en espacios virtuales, tales como páginas web, blog, etc.).
- Reconocimiento y aplicación de estrategias de lecto-escritura adecuadas: resumen, toma de notas, diarios de lector, informes de lectura, esquemas, cuadros y listas.

Eje: Reflexión del Lenguaje

- Acercamiento a lenguas de los pueblos indígenas de nuestra región y reflexión sobre su situación actual.
- Participación en variadas experiencias que permitan el reconocimiento y respeto por la diversidad lingüística: debates a partir de lecturas, de exposiciones orales, de películas, y de intercambios –charlas, entrevistas- con representantes de las comunidades de los pueblos indígenas.
- Recuperación, profundización y sistematización de saberes sobre distintas unidades, relaciones gramaticales y textuales, distinguiendo la importancia y utilidad de esos saberes en relación con la producción y la comprensión de textos (tanto escritos como orales) con la apropiación del metalenguaje correspondiente.
- Reconocimiento de las oraciones subordinadas, de sus funciones sintácticas, del modo en que aportan/completan/especifican información y de los pronombres relativos y otros nexos que las introducen.
- Reflexión acerca de los usos de los signos de puntuación y de su importancia en la construcción de sentido del texto escrito, así como de sus funciones (organizar la información que presenta el texto: reconocimiento de los giros sintácticos de la prosa, las palabras de otros; diferenciación de las ideas y eliminación de ambigüedades, distinción de intenciones del emisor, entre otras).
- Participación en situaciones específicas de sistematización que habiliten la observación y reformulación (por ampliación, relocalización, sustitución y supresión) del material verbal y permitan resolver problemas, distintas posibilidades expresivas, formulación de hipótesis y discusión de las mismas.
- Incorporación de las reglas ortográficas y de la puntuación para tomarlas en cuenta durante el proceso de escritura de textos literarios y no literarios. Reflexión sobre el uso crítico y la pertinencia de correctores ortográficos digitales.

- Apropriación del uso convencional de algunas marcas tipográficas (negrita, cursiva, subrayado, mayúsculas sostenidas, etc.) para marcar intencionalidades y orientar al lector.

Eje: Comprensión y Producción de Textos Orales

- Participación asidua, planificada y reflexiva como productores u oyentes en conversaciones, exposiciones y debates en torno a temas vinculados con el área y la Orientación, el mundo de la cultura y la vida ciudadana.
- Participación en asiduas y variadas experiencias de interacción oral, con la colaboración del Docente, en diversas situaciones comunicativas, seleccionando un repertorio léxico y un registro apropiados a contextos de formalidad creciente.
- Participación en situaciones que habiliten el reconocimiento y respeto por la diversidad lingüística.
- Profundización de las estrategias de la conversación en torno a los temas y problemas propios del área y de la Orientación.
- Socialización de interpretaciones acerca de los textos (literarios y no literarios) que se leen y que se escriben.
- Reflexión sobre la construcción de la información en los medios masivos de comunicación (programas radiales y televisivos, diarios, revistas -impresos y digitales-, etc.) para advertir la relación entre la construcción de sentido y las condiciones de producción, así como el modo en que inciden en las audiencias.
- Realización de debates moderados por el Docente:
 - Determinación del tema/ problema que se va a debatir.
 - Delimitación de sus alcances y proyecciones.
 - Definición de una posición personal.
 - “Ensayo” de diferentes modos de enunciación.
 - Construcción de diferentes tipos de argumentos (basados en criterios de cantidad, calidad, autoridad, experiencia).
 - Elaboración de pequeños guiones que contemplen la secuencia argumentativa que se seguirá, la distribución de los argumentos, el aporte de pruebas y ejemplos, la previsión de las posibles contrargumentaciones y/o contraejemplos que podría ofrecer la contraparte.
 - Durante el debate, tomar en cuenta lo que dicen los demás para confrontar con las opiniones propias y, a su turno, refutar o aceptar opiniones empleando argumentos pertinentes.
- Realización de exposiciones:
 - Reconocimiento distintas estrategias (explicativas, argumentativas) y procedimientos, de acuerdo a variadas intenciones (convencer, explicar, divulgar, concientizar, socializar, etc.).
 - Implementación de estrategias de registro y toma de notas para sistematizar la información y elaborar preguntas que favorezcan el posterior intercambio.
 - Selección, definición y delimitación el tema de la exposición.
 - Búsqueda de información, evaluación de su calidad, pertinencia y relevancia; y verificación de la confiabilidad de las fuentes.
 - Planificación de la exposición: tomar decisiones atendiendo a la audiencia y al ámbito donde se realizará la exposición; realizar la exposición articulando recursos paraverbales y no verbales como refuerzo de la oralidad y utilizando, cuando sea

pertinente, apoyos en soporte impreso o digital; construir de manera colectiva algunos criterios para valorar el desempeño personal y grupal en las exposiciones.

9.1.2. LENGUA Y LITERATURA II

5° Año – Formación General
Carga Horaria: 4 Horas Cátedra Semanales

Contenidos

Eje: Lectura y Escritura de Textos Literarios

- Lectura reflexiva de una amplia variedad de textos literarios, pertenecientes a la literatura americana: latinoamericana, norteamericana y del Caribe, representativa de diferentes épocas y culturas: clásica- moderna y contemporánea.
- Organización de la lectura literaria en torno a diversos temas y problemas específicos de su campo, en interrelación con otros tipos de discursos, prácticas y lenguajes artísticos
- Análisis, discusión y sistematización de variados discursos para generar diálogos con diversas culturas, enriquecer repertorios de lectura, complejizar los modos de explorar y abordar el texto literario, expandir el campo de las interpretaciones, ampliar criterios que permitan sostener puntos de vista, preferencias y elecciones personales.
- Lectura de textos narrativos: discusión sobre los efectos de sentido producidos por los distintos modos de organizar la materia narrativa a partir de elecciones vinculadas con: organización temporal, situación narrativa, presencia y saber del narrador sobre el mundo narrado, el punto de vista, análisis y cotejo de recurrencias temáticas, variaciones en la construcción de personajes.
- Formulación de explicaciones e hipótesis sobre las recurrencias y variaciones anteriormente mencionadas.
- Lectura de textos poéticos: recuperación y profundización de nociones sobre el procedimiento del lenguaje poético a fin de reconocer efectos en la producción de sentidos y descubrir nuevas significaciones. Poesía: reconocimiento de la experiencia estética generada por el poema. Procedimientos del lenguaje poético. Aproximación a la consideración de algunas poéticas del autor.
- Lectura de textos dramáticos: recuperación y profundización de saberes relacionados con las formas y los procedimientos propios de los textos teatrales, a fin de reconocer sus efectos en la producción de sentidos y descubrir nuevas significaciones. Exploración de diferentes subgéneros: tragedia, comedia, tragicomedia, sainete, farsa, entre otros). Enriquecimiento de las interpretaciones a través del análisis de los personajes, poniendo en juego conceptos de la teoría literaria. Poner en relación texto teatral y texto escénico, actuar como espectador crítico de espectáculos teatrales.
- Participación en situaciones de lectura en las que se propongan textos que dialoguen con otros. Descubrir relaciones de intertextualidad (reelaboraciones, parodias, citas, alusiones, etc.) entre las obras seleccionadas, que permitan analizar y comprender los vínculos dialógicos de los textos literarios entre sí y los efectos de sentido que producen.

- Vinculación obras de un mismo autor en búsqueda de pervivencias e interrelaciones de ciertos universos y tópicos.
- Relación entre la literatura, otras expresiones artísticas y otros discursos sociales; reconocer y comparar pervivencias, adaptaciones, reformulaciones.
- Participar en foros, ciclos de debates, jornadas, seminarios, entre otros formatos institucionales organizados en torno a temas y problemas que vinculen a la literatura con otros discursos sociales
- En relación a la escritura de textos literarios: explorar las potencialidades del lenguaje en sus relaciones entre forma y significación y que demanden la puesta en juego de las reglas y convecciones del discurso literario.
- Reelaboración, en forma individual y grupal, textos narrativos a partir de transformaciones en la trama, en la perspectiva narrativa o en la organización temporal del relato, experimentando con cambios de finales, de narrador, con procedimientos de anticipación, simultaneidad, retroceso, entre otros; cambios de género y de lenguaje (por ejemplo, transformar un cuento realista en uno fantástico o de humor; un relato en una historieta o fotonovela, entre otras posibilidades).
- Producción, en forma individual y grupal, de textos a partir de consignas de invención (metáforas muertas, instrucciones inútiles, muro descascarado, cartografía imaginaria...); entrevistas ficticias, semblanzas de personajes y poesías, relatos y episodios teatrales a partir de consignas que plantean restricciones propias de la retórica de estos géneros.
- Participación en proyectos de escritura colaborativa de ficción en blogs organizados por los y las estudiantes, en redes virtuales de escritores adolescentes y jóvenes y en otros formatos propios del mundo virtual.

Eje: Lectura y Escritura de Textos no Literarios

- Lectura crítica de discursos sociales: editorial, nota de opinión, crítica de espectáculos, solicitada, carta abiertas. Análisis de posturas personales e identificación de los supuestos que las legitiman.
- Consulta de fuentes –impresas y digitales- en el contexto de una búsqueda temática indicada por el Docente o surgida del interés personal o del grupo; desarrollo de estrategias de búsqueda en la web a través de herramientas adecuadas: buscadores, *viajes virtuales*, *webquest*, *miniquet*, entre otros. Análisis de la confiabilidad de las fuentes.
- Resolución de problemas a través de la relectura, la consulta de otros textos –en soportes impresos y digitales- vinculados con el tema, de diccionarios, de enciclopedias; así como también a través de la interacción con el Docente y los pares.
- Lectura de textos provenientes de diversas áreas del conocimiento vinculados con los textos literarios para advertir diálogos (en términos de continuidades, tensiones, críticas) entre la literatura y otros ámbitos de producción humana en momentos históricos determinados.
- Lectura de informes, artículos de divulgación, investigaciones, artículos de opinión, editoriales, entre otros géneros posibles, para el análisis de: la estructuración del texto, el vocabulario específico, las estrategias propias de los textos explicativos y argumentativos, la función de los paratextos, entre otras.
- Lectura reflexiva de discursos que involucren problemáticas del ámbito político, sociocultural, artístico, y que aborden temáticas relacionadas con la participación

- ciudadana, la construcción de la memoria, los derechos humanos, las problemáticas de género, la sexualidad, la convivencia intercultural, entre otros.
- Análisis de la función, las estrategias y los modos de impacto del discurso publicitario. Identificación y evaluación de expresiones que indican apreciaciones y valoraciones personales, modalizaciones en los textos persuasivos de los medios masivos.
 - Análisis de procedimientos del discurso político: los modos de inscripción del sujeto en el texto, las voces que se seleccionan, la modalización. Identificación de marcas ideológicas en el discurso.
 - Producción de textos que articulan lectura y escritura: resumen, toma de notas, diarios del lector, informes de lectura, entre otros, para registrar y reelaborar la información en el marco de proyectos de estudio que desarrollen habilidades intelectuales.
 - Lectura de textos con las estrategias adecuadas al propósito de lectura: marcas y anotaciones en el texto, relectura, lectura para hacer consultas(al Docente, los pares, el diccionario u otras fuentes impresas o digitales), toma de notas para luego preguntar; decidir qué escritos trabajos (cuadros, notas, fichas, resúmenes, síntesis, redes conceptuales) resultan más adecuados para registrar y sistematizar el tipo de información que se está procesando.
 - Participación en situaciones de escritura, individuales y grupales, de una amplia variedad de textos no literarios, atendiendo a la intencionalidad, los rasgos específicos de cada género, los destinatarios, los ámbitos de circulación y los soportes elegidos.
 - Producción de textos propios del ámbito de la cultura y la vida ciudadana (artículos críticos, reseñas literarias, cartas de lector, artículos de opinión y otros argumentativos), y de textos propios del ámbito de estudio relacionados con temas del área (informes de lectura, monografías).
 - Organización de la escritura: planificación, escritura individual y/o grupal (primeras versiones), revisión (mantenimiento del tema, modo en el que se va estructurando la información, relaciones que establecen entre sí las oraciones del texto, uso de un vocabulario adecuado al ámbito de circulación , al género y al tema, segmentación en párrafos de acuerdo a los temas y subtemas, uso de los conectores y marcadores apropiados, puntuación y ortografía), edición y publicación en distintos soportes (en papel o en espacios virtuales, tales como páginas web, blog, etc).

Eje: Reflexión sobre el Lenguaje

- Procesos lingüísticos e históricos relacionados con la constitución del español como lengua romance. Reflexión crítica sobre las relaciones de poder entre el español y las lenguas habladas por los pueblos indígenas en el contexto sociohistórico de la conquista de América, y sobre las relaciones, en general, entre lengua y poder.
- Profundización acerca de los procedimientos propios del discurso literario y su incidencia en la producción de sentidos. Esto supone:
 - En los relatos literarios: la elección del narrador -de acuerdo a su grado de conocimiento de los hechos narrados-, el orden temporal para relatar la historia, la alternancia o no de puntos de vista, entre otros procedimientos.
 - En el relato de no ficción (*non fiction*): el uso de herramientas de representación propios del campo de la literatura (narrador, puntos de vista, la configuración temporal, presencia de distintas voces, entre otras posibilidades), la utilización de algunos géneros periodísticos (la noticia, la entrevista, el perfil, entre otros) para relatar sucesos reales desde una perspectiva personal.

- En los ensayos: exploración de la variedad de formas que adopta este género y la causa de su inclusión en el campo de la literatura, procedimientos para expresar la defensa de un punto de vista personal y subjetivo acerca de un determinado tópico o problema y para sostener el pacto de lectura (coloquialismo, estilo conversacional, tono confesional, invitaciones y apelaciones al lector, entre otros); formas diversas de incluir la palabra y el pensamiento de otros (citaciones directas y alusivas).
- Reflexión sobre el uso de variadas figuras retóricas (metáfora, metonimia, comparación, personificación, elipsis, anáfora, ironía, concesión, pregunta retórica, entre otras) en los textos literarios y no literarios, así como en el lenguaje cotidiano para interpretar los efectos de sentido que generan, tomando en cuenta los contextos de producción.
- Revisión crítica de las reglas ortográficas para analizar su utilidad en la escritura. La apropiación de recursos para resolver de manera autónoma problemas vinculados con la ortografía durante el proceso de escritura.
- Reflexión acerca de los usos de los signos de puntuación y de su importancia en la construcción de sentido del texto escrito, así como de sus funciones (organizar la información que presenta el texto, delimitar la frase y el párrafo; marcar los giros sintácticos de la prosa, citar las palabras de otros, poner de relieve ideas y eliminar ambigüedades, evidenciar intenciones del emisor, entre otras).
- Empleo de recursos y estrategias de cohesión léxico- gramatical, de progresión temática, de adecuación lingüística y estilística, elementos paratextuales y adecuación textual en la producción de textos literarios y no literarios.
- Distinción entre aserción y posibilidad a fin de reflexionar sobre los efectos de sentido que producen sus usos en los textos orales y escritos, en general, y en especial en los que circulan en los medios masivos de comunicación. Identificación de la voz emisora (idiolecto, registros. Estrategias y recursos que inciden en el sentido y la credibilidad que la audiencia otorga a los hechos presentados (registros y variedades lingüísticas empleados, marcadores de distancia enunciativa tales como la impersonalidad semántica y sintáctica, modalizadores, entre otros).
- Procedimientos que cooperan en la producción de subjetividad: las diversas formas de inscripción enunciativa, las marcas deícticas, los subjetivemas, modalizadores.
- Función de los paratextos: la nota al pie (citar fuentes, ampliar alguna información del texto, sugerir otras lecturas, etc.), la referencia bibliográfica, los epígrafes, las dedicatorias, entre otros, en la lectura y la escritura de textos académicos.
- Lectura y producción de textos multimediales, teniendo en cuenta: saberes sobre los propósitos con que cada comunidad o institución usa diversos discursos sociales, los roles que se atribuyen al autor y al lector, la identidad y estatus como sujeto colectivo o comunidad; los valores y representaciones culturales.
- Exploración y análisis de las particularidades de los modos de hibridación y mixtura de las formas de oralidad y escritura en los nuevos soportes, medios y lenguajes digitales (mensajes de texto, chat /chat de voz, teleconferencias, foros, redes sociales).

Eje: Comprensión y Producción de Textos Orales

- Participación asidua y reflexiva en variadas situaciones de interacción oral -entrevistas, debates y exposiciones- que habiliten tanto la escucha comprensiva y crítica del discurso de otros como la apropiación de la palabra, para intercambiar informaciones y puntos de vista, comunicar saberes y opiniones, discutir ideas y posicionamientos personales y grupales, defender derechos, formular propuestas.

- Participación en diversos espacios escolares y comunitarios (el Centro de Estudiantes, otras escuelas, Medios de Comunicación), realizando presentaciones orales en el aula, en jornadas, mesas redondas, paneles, programas radiales y televisivos, entre otras posibilidades.
- Diseño de entrevistas a referentes comunitarios, referentes de la Especialidad.
 - Definición de los focos de interés en función de los propósitos y las potencialidades del entrevistado.
 - Formulación las preguntas en función de un posible recorrido que admita la repregunta.
 - Utilización de diversas formas de registro para la realización de la entrevista: toma de notas, grabación en audio-video; procesar, sistematizar las respuestas en función del propósito que orientó la entrevista.
 - Participación en debates, lo que implica intervenir con conocimiento del tema/problema.
 - Definición del posicionamiento que en principio se sostendrá y construir diversos tipos de argumentos (de tradición, de hecho, de experiencia, de calidad, de progreso, de autoridad, etc.) utilizando las estrategias argumentativas que se consideren convenientes.
 - Discriminación de argumentos válidos y no válidos en sus intervenciones y las de los demás.
 - Rechazo de argumentaciones con fundamentos y pruebas variados.
 - Propuesta de contraargumentos.
 - Organización/reorganización del propio discurso, recuperando lo dicho por otro para expresar adhesión, manifestar desacuerdo, refutar.
- Definición y delimitación en las exposiciones del tema/problema sobre el que se expondrá en función del análisis del perfil de la audiencia prevista, del universo temático que enmarca la exposición, de los propios conocimientos, intereses y capacidades.
 - Reconocimiento y acceso -con autonomía creciente- a la diversidad de circuitos, medios y soportes en los que la información está disponible.
 - Selección, registro, confrontación, organización y reelaboración de información y opiniones provenientes de diversas fuentes, cuya calidad y relevancia se ha evaluado previamente.
 - Preparación de soportes impresos y digitales para la exposición.
 - Incorporación de procedimientos propios de la explicación (definiciones, descripciones técnicas, ejemplos, comparaciones, analogías, reformulaciones, etc.).
 - Incorporación de procedimientos propios de la argumentación (citás de autoridad, sentencias, concesiones, correcciones, antítesis, modalizaciones, etc).
- Empleo de estrategias para la realización de las exposiciones (recursos paraverbales y no verbales, soportes de apoyo, entre otros) para atraer y sostener interés de la audiencia.
 - Modificaciones en el plan previo en atención a la respuesta de los oyentes que se va percibiendo.
 - Promoción de la participación de la audiencia.
 - Intercambio con ella a través de comentarios y apreciaciones, responder preguntas, completar con aclaraciones o nueva información ante las demandas que pudieran surgir.

- Valoración crítica de las relaciones plan-elocución y del propio desempeño; aporte de propuestas superadoras después de la exposición.
- Participación en diálogos en torno a las lecturas de los textos literarios que se trabajan, para socializar interpretaciones, emitir juicios críticos y fundamentarlos.
- Participación en diversos espacios de conversación y debate en torno a temas y problemas vinculados con el campo literario que motiven la expresión de opiniones, refutaciones, acuerdos y desacuerdos; comparar temáticas, atendiendo a sus contextos de producción y de recepción para reflexionar sobre vigencias y variaciones, interrogar interpretaciones canónicas, expresar conclusiones.
- Participación en espacios escolares y comunitarios de promoción de la lectura literaria (ferias, cine debate, visitas de autores).
- Escucha comprensiva y crítica de discursos que involucren problemáticas del ámbito político, sociocultural, artístico, y que aborden temáticas relacionadas con la participación ciudadana, la construcción de la memoria, los derechos humanos, las problemáticas de género, la sexualidad, la convivencia intercultural, entre otros

En el marco de Proyectos o Jornadas de profundización temática o en instancias de trabajo compartido Espacios Curriculares del Segundo Ciclo:

- Identificación temas y contenidos recurrentes y silenciados en la prensa gráfica, radial y televisiva y en espacios virtuales; formular hipótesis explicativas; analizar los modos en que esos discursos construyen/reconstruyen los acontecimientos de la realidad social, política, cultural, ciudadana, y generan y difunden representaciones sobre sujetos y colectivos sociales.
- Análisis de la función, las estrategias y los modos de impacto del discurso publicitario para confrontar intencionalidades y efectos.
- Identificación y evaluación de expresiones que indican apreciaciones y valoraciones personales, modalizaciones en los textos persuasivos de los medios masivos.
- Análisis de algunos procedimientos del discurso político: los modos de inscripción del sujeto enunciador en el texto, la configuración de diversos destinatarios, las voces que se seleccionan, la modalización; la dimensión polémica de refuerzo, de creencia y de persuasión, y las figuras de denostación y alabanza, los prejuicios y las actitudes lingüísticas y otras formas de relevar formaciones ideológicas en el discurso.

9.1.3. LENGUA Y LITERATURA III

6° Año – Formación General

Carga Horaria: 3 Horas Cátedra Semanales

Contenidos

Eje: Lectura y Escritura de Textos Literarios

- Lectura reflexiva de una amplia variedad de textos literarios, pertenecientes a la literatura argentina, representativa de diferentes etapas de la historia nacional.

- Organización de la lectura literaria en torno a diversos temas y problemas específicos de su campo, en interrelación con otros tipos de discursos, prácticas y lenguajes artísticos.
- Reflexión sobre el concepto de regionalismo y regionalizaciones en la literatura argentina de siglo XX-XXI; su alcance en el discurso literario y otros.
- Proyección hacia parámetros que definen lo identitario de cada región y su vinculación con las temáticas universales que subyacen en los discursos artísticos.
- Análisis, discusión y sistematización de variados discursos para generar diálogos con diversas culturas, enriquecer repertorios de lectura, complejizar los modos de explorar y abordar el texto literario, expandir el campo de las interpretaciones, ampliar criterios que permitan sostener puntos de vista, preferencias y elecciones personales.
- Lectura de textos narrativos: discusión sobre los efectos de sentido producidos por los distintos modos de organizar la materia narrativa a partir de elecciones vinculadas con: organización temporal, situación narrativa, presencia y saber del narrador sobre el mundo narrado, el punto de vista, análisis y cotejo de recurrencias temáticas, variaciones en la construcción de personajes, técnicas transnarrativas como: parodia, paradoja, mimetismo y otras.
- Formulación de explicaciones e hipótesis sobre las recurrencias y variaciones anteriormente mencionadas.
- Lectura de textos poéticos: recuperación y profundización de nociones sobre el procedimiento del lenguaje poético a fin de reconocer efectos en la producción de sentidos y descubrir nuevas significaciones. Poesía: reconocimiento de la experiencia estética generada por el poema. Procedimientos del lenguaje poético. Aproximación a la consideración de algunas poéticas del autor.
- Lectura de textos dramáticos: recuperación y profundización de saberes relacionados con las formas y los procedimientos propios de los textos teatrales, a fin de reconocer sus efectos en la producción de sentidos y descubrir nuevas significaciones. Exploración de diferentes subgéneros: tragedia, comedia, tragicomedia, sainete, farsa, entre otros). Enriquecimiento de las interpretaciones a través del análisis de los personajes, poniendo en juego conceptos de la teoría literaria. Poner en relación texto teatral y texto escénico, actuar como espectador crítico de espectáculos teatrales.
- Participar en situaciones de lectura en las que se propongan textos que dialoguen con otros. Descubrir relaciones de intertextualidad (reelaboraciones, parodias, citas, alusiones, etc.) entre las obras seleccionadas, que permitan analizar y comprender los vínculos dialógicos de los textos literarios entre sí y los efectos de sentido que producen.
- Vinculación obras de un mismo autor en búsqueda de pervivencias e interrelaciones de ciertos universos y tópicos.
- Indagar la presencia de grandes mitos (occidentales, orientales y de los pueblos indígenas de América) en obras de diferentes épocas y culturas.
- Analizar relaciones entre la literatura, otras expresiones artísticas y otros discursos sociales; reconocer y comparar pervivencias, adaptaciones, reformulaciones.
- Participar en foros, ciclos de debates, jornadas, seminarios, entre otros formatos institucionales organizados en torno a temas y problemas que vinculen a la literatura con otros discursos sociales
- En relación a la escritura de textos literarios: explorar las potencialidades del lenguaje en sus relaciones entre forma y significación y que demanden la puesta en juego de las reglas y convecciones del discurso literario.

- Reelaboración, en forma individual y grupal, textos narrativos a partir de transformaciones en la trama, en la perspectiva narrativa o en la organización temporal del relato, experimentando con cambios de finales, de narrador, con procedimientos de anticipación, simultaneidad, retroceso, entre otros; cambios de género y de lenguaje (por ejemplo, transformar un cuento realista en uno fantástico o de humor; un relato en una historieta o fotonovela, entre otras posibilidades).
- Producción, en forma individual y grupal, de textos a partir de consignas de invención (metáforas muertas, instrucciones inútiles, muro descascarado, cartografía imaginaria...); entrevistas ficticias, semblanzas de personajes y poesías, relatos y episodios teatrales a partir de consignas que plantean restricciones propias de la retórica de estos géneros.
- Participación en proyectos de escritura colaborativa de ficción en blogs organizados por los y las estudiantes, en redes virtuales de escritores adolescentes y jóvenes y en otros formatos propios del mundo virtual.

Eje: Lectura y Escritura de Textos no Literarios

- Lectura de informes, artículos de divulgación, investigaciones, artículos de opinión, editoriales, entre otros géneros posibles, para analizar cómo están escritos, (estructuración del texto, vocabulario específico, estrategias propias de los textos explicativos y argumentativos, función de los paratextos, entre otras) para identificar modos de resolución de problemas de escritura.
- Lecturas críticas de discursos que circulan socialmente (editoriales, notas de opinión, críticas de espectáculos, solicitadas, cartas abiertas, entre otros) para analizar posturas personales e identificar los supuestos que las legitiman para tomar un posicionamiento personal, dilucidar puntos de vista encontrados sobre un mismo suceso o tema de actualidad y confrontar los argumentos que los sostienen.
- Consulta de fuentes –impresas y digitales- en el contexto de una búsqueda temática indicada por el Docente o surgida del interés personal o del grupo; desarrollo de estrategias de búsqueda en la web a través de herramientas adecuadas: buscadores, *viajes virtuales*, *webquest*, *miniquest*, entre otros. Análisis con la colaboración del Docente, la confiabilidad de las fuentes.
- Lectura fluida de discursos que involucren problemáticas del ámbito político, sociocultural, artístico, y que aborden temáticas relacionadas con la participación ciudadana, la construcción de la memoria, los derechos humanos, las problemáticas de género, la sexualidad, la convivencia intercultural, entre otros frente a un auditorio en situaciones que le den sentido a esta práctica (en el aula, en jornadas institucionales, en proyectos comunitarios, etc).
- Escritura de textos que articulan lectura y escritura: resumen, toma de notas, diarios de lector, informes de lectura, entre otros, para registrar y reelaborar la información en el marco de proyectos de estudio que desarrollen habilidades intelectuales. Realización de marcas y anotaciones en el texto, sistematización el tipo de información que se está procesando.
- Integración de ideas en un resumen información proveniente de distintas fuentes usando un léxico adecuado al ámbito del texto, recuperando las voces citadas, a fin de que pueda ser comprendido sin necesidad de recurrir a las fuentes.
- Escritura de textos propios del ámbito de estudio relacionados con temas del área (informes de lectura, monografías). En los informes de lectura, describir los contenidos de

un texto expresando o no juicios valorativos. En las monografías, seleccionar un tema y plantear una pregunta-problema que permita formular una hipótesis que guíe la búsqueda y selección de datos, y funcione, a lo largo del proceso de escritura, como eje de referencia; buscar, recopilar y seleccionar información pertinente extraída de diferentes fuentes; producir escritos de trabajo para registrar y organizar la información que se va a utilizar (toma de notas, resúmenes, cuadros sinópticos, diagramas, mapas semánticos, etc.); organización del texto de acuerdo a las características del género; citar según las convenciones vigentes las fuentes consultadas e incorporar, al final del texto, la bibliografía utilizada; consultar y analizar cómo están escritas otras monografías como referencia para la propia escritura.

- Participación en instancias de trabajo compartido con otras disciplinas y áreas (jornada, taller) para la identificación de temas y contenidos recurrentes y silenciados en la prensa gráfica, radial televisiva y en espacios virtuales; formulación hipótesis explicativas; análisis de los modos en que esos discursos construyen/reconstruyen los acontecimientos de la realidad social, política, cultural, ciudadana, y generan y difunden representaciones sobre sujetos y colectivos sociales.
- Análisis de la función, las estrategias y los modos de impacto del discurso publicitario para confrontar intencionalidades y efectos.
- Identificación y evaluación de expresiones que indican apreciaciones y valoraciones personales, modalizaciones en los textos persuasivos de los medios masivos.
- Análisis de algunos procedimientos del discurso político: los modos de inscripción del sujeto enunciador en el texto, la configuración de diversos destinatarios, las voces que se seleccionan, la modalización; la dimensión polémica de refuerzo, de creencia y de persuasión, y las figuras de denostación y alabanza, los prejuicios y las actitudes lingüísticas y otras formas de relevar formaciones ideológicas en el discurso.

Eje: Reflexión sobre el Lenguaje

- Indagación, con la colaboración del Docente, acerca de los diversos procesos lingüísticos e históricos relacionados con la constitución del español como lengua romance. La reflexión crítica sobre las relaciones de poder entre el español y las lenguas habladas por los pueblos indígenas en el contexto sociohistórico de la conquista de América, y sobre las relaciones, en general, entre lengua y poder.
- Profundización acerca de los procedimientos propios del discurso literario y su incidencia en la producción de sentidos.
- En los relatos literarios, la elección del narrador -de acuerdo a su grado de conocimiento de los hechos narrados-, el orden temporal para relatar la historia, la alternancia o no de puntos de vista, entre otros procedimientos.
- En el relato de no ficción (*non fiction*): indagación del origen de este género en el que se cruzan el periodismo y la literatura; exploración el uso de herramientas de representación propios del campo de la literatura (narrador, puntos de vista, la configuración temporal, presencia de distintas voces, entre otras posibilidades), así como la utilización de algunos géneros periodísticos (la noticia, la entrevista, el perfil, entre otros) para relatar sucesos reales desde una perspectiva personal.
 - En los ensayos, con la colaboración del Docente, exploración la variedad de formas que adopta este género y comprensión acerca de por qué se lo incluye en el campo de la literatura; reconocimiento y apropiación de los procedimientos para expresar la defensa de un punto de vista personal y subjetivo acerca de un determinado tópico o

problema y para sostener el pacto de lectura (coloquialismo, estilo conversacional, tono confesional, invitaciones y apelaciones al lector, entre otros); incorporación de las formas diversas de incluir la palabra y el pensamiento de otros (citas directas y alusivas).

- Reflexión sobre el uso de variadas figuras retóricas (metáfora, metonimia, comparación, personificación, elipsis, anáfora, ironía, concesión, pregunta retórica, entre otras) en los textos literarios y no literarios, así como en el lenguaje cotidiano para interpretar los efectos de sentido que generan, tomando en cuenta los contextos de producción.
- Revisión crítica de las reglas ortográficas para analizar su utilidad en la escritura.
- Apropiación de recursos para resolver de manera autónoma problemas vinculados con la ortografía durante el proceso de escritura (identificar las palabras en las que se pueden tener dudas, establecer parentescos léxicos, establecer relaciones con la morfología y la etimología, consultar el diccionario, otros textos leídos, manuales de estilo, los foros de la lengua en la web y otros centros de consulta como los de la Academia Argentina de Letras).
- Reflexión acerca de los usos de los signos de puntuación y de su importancia en la construcción de sentido del texto escrito, así como de sus funciones (organizar la información que presenta el texto, delimitar la frase y el párrafo; marcar los giros sintácticos de la prosa, citar las palabras de otros, poner de relieve ideas y eliminar ambigüedades, evidenciar intenciones del emisor, entre otras). Recuperación de estos saberes durante el proceso de escritura.
- Reflexión en torno del empleo de recursos y estrategias de cohesión léxico gramatical, de progresión temática, de adecuación lingüística y estilística, elementos paratextuales y adecuación textual en la producción de textos literarios y no literarios.
- Análisis y reflexión de los procedimientos utilizados para crear el efecto de objetividad en los textos orales y escritos, en general, y en especial en los que circulan en los medios masivos de comunicación: Identificación de la voz emisora (idiolecto, registros), los significados sociales inscriptos en ella y los modos en que se incorporan o silencian otras voces.
- Reflexión sobre los procedimientos que cooperan en la producción de subjetividad: las diversas formas de inscripción enunciativa, las marcas deílicas, los subjetivemas, modalizadores. Reconocimiento su trascendencia en la construcción de sentido en diferentes géneros, en textos literarios y no literarios.
- Reconocimiento de la función que cumplen los siguientes paratextos: la nota al pie (citar fuentes, ampliar alguna información del texto, sugerir otras lecturas, etc.), la referencia bibliográfica, los epígrafes, las dedicatorias, entre otros, en la lectura y la escritura de textos académicos.
- Incorporación, a partir de la frecuentación (lectura y producción) de textos multimediales, saberes sobre los propósitos con que cada comunidad o institución usa diversos discursos sociales, los roles que se atribuyen al autor y al lector, las identidades y estatus como sujeto colectivo o comunidad; los valores y representaciones culturales.
- Exploración y análisis de las particularidades de los modos de hibridación y mixtura de las formas de oralidad y escritura en los nuevos soportes, medios y lenguajes digitales (mensajes de texto, chat /chat de voz, teleconferencias, foros, redes sociales).

Eje: Comprensión y Producción de Textos Orales

- Participación asidua y reflexiva en variadas situaciones de interacción oral -entrevistas, debates y exposiciones- que habiliten tanto la escucha comprensiva y crítica del discurso de otros como la apropiación de la palabra, para intercambiar informaciones y puntos de vista, comunicar saberes y opiniones, discutir ideas y posicionamientos personales y grupales, defender derechos, formular propuestas.
- Participación en diversos espacios escolares y comunitarios (el Centro de Estudiantes, otras escuelas, Medios de Comunicación, organizaciones de la sociedad civil, entre otros), realizando presentaciones orales en el aula, en jornadas, mesas redondas, paneles, programas radiales y televisivos, entre otras posibilidades.
- Diseño de entrevistas a referentes de la Especialidad.
 - Definición de los focos de interés en función de los propósitos y las potencialidades del entrevistado.
 - Formulación de las preguntas en función de un posible recorrido que admita la repregunta.
 - Utilización de diversas formas de registro para la realización de la entrevista: toma de notas, grabación en audio-video; procesar, sistematizar las respuestas en función del propósito que orientó la entrevista.
- Participación en debates, lo que implica intervenir con conocimiento del tema/problema.
 - Definición del posicionamiento que en principio se sostendrá y construir diversos tipos de argumentos (de tradición, de hecho, de experiencia, de calidad, de progreso, de autoridad, etc.) utilizando las estrategias argumentativas que se consideren convenientes.
 - Discriminación de argumentos válidos y no válidos en sus intervenciones y las de los demás.
 - Rechazo de argumentaciones con fundamentos y pruebas variados.
 - Propuesta de contrargumentos.
 - Organización/reorganización del propio discurso, recuperando lo dicho por otro para expresar adhesión, manifestar desacuerdo, refutar.
 - Desempeño de roles: moderador/coordinador (dar la palabra, organizar los intercambios, asignar y controlar tiempos, resolver situaciones conflictivas, realizar recapitulaciones y síntesis parciales, ayudar a retomar el curso argumentativo, evitar/reencauzar desvíos del tema sobre el que se está debatiendo, llamar la atención a los participantes del debate, presentar conclusiones, proyecciones, recomendaciones).
- Definición y delimitación en las exposiciones del tema/problema sobre el que se expondrá en función del análisis del perfil de la audiencia prevista, del universo temático que enmarca la exposición, de los propios conocimientos, intereses y capacidades.
 - Reconocimiento y acceso -con autonomía creciente- a la diversidad de circuitos, medios y soportes en los que la información está disponible.
 - Selección, registro, confrontación, organización y reelaboración de información y opiniones provenientes de diversas fuentes, cuya calidad y relevancia se ha evaluado previamente.
 - Consulta de textos discontinuos (gráficas, tablas, infografías, cuadros, etc.) para la búsqueda de datos e información específica que puede enriquecer el desarrollo explicativo o que utilizará como sostén de los argumentos que se enunciarán.

- Preparación de soportes impresos y digitales para la exposición.
 - Incorporación de procedimientos propios de la explicación (definiciones, descripciones técnicas, ejemplos, comparaciones, analogías, reformulaciones, etc.).
 - Incorporación de procedimientos propios de la argumentación (citas de autoridad, sentencias, concesiones, correcciones, antítesis, modalizaciones, etc.).
- Empleo de estrategias para la realización de las exposiciones (recursos paraverbales y no verbales, soportes de apoyo, entre otros) para atraer y sostener interés de la audiencia.
 - Modificaciones en el plan previo en atención a la respuesta de los oyentes que se va percibiendo.
 - Promoción de la participación de la audiencia.
 - Intercambio con ella a través de comentarios y apreciaciones, responder preguntas, completar con aclaraciones o nueva información ante las demandas que pudieran surgir.
 - Valoración crítica de las relaciones plan-elocución y del propio desempeño; aporte de propuestas superadoras después de la exposición.
 - Participación en diálogos en torno a las lecturas de los textos literarios que se trabajan, para socializar interpretaciones, emitir juicios críticos y fundamentarlos.
 - Participación en diversos espacios de conversación y debate en torno a temas y problemas vinculados con el campo literario que motiven la expresión de opiniones, refutaciones, acuerdos y desacuerdos; comparar temáticas, atendiendo a sus contextos de producción y de recepción para reflexionar sobre vigencias y variaciones, interrogar interpretaciones canónicas, expresar conclusiones.
 - Participación en espacios escolares y comunitarios de promoción de la lectura literaria (tertulias, ferias, talleres, café literarios, cine debate; visitas de autores, narradores, directores de teatro y cine, entre otras posibilidades).
 - Escucha comprensiva y crítica de discursos que involucren problemáticas del ámbito político, sociocultural, artístico, y que aborden temáticas relacionadas con la participación ciudadana, la construcción de la memoria, los derechos humanos, las problemáticas de género, la sexualidad, la convivencia intercultural, entre otros.

4. Orientaciones para la Enseñanza

Los aprendizajes que se promueven desde este Diseño tienden a integrar, contextualizar y resignificar las prácticas sociales de lectura, de escritura y de oralidad (habla-escucha).

El enfoque de enseñanza que se postula demanda que los contenidos de los diferentes ejes se articulen en propuestas didácticas organizadas en torno a las prácticas de oralidad, lectura y escritura, entendidas como actividades comunicativas, cognitivas y reflexivas, social y culturalmente situadas.

Las prácticas de lenguaje que se proponen en este diseño son, en general, comunes a los tres años de escolaridad secundaria, en la formulación de contenidos se han operado procesos de continuidad y secuenciación según se propone en los NAP del Ciclo Orientado.

El aula estará organizada como un taller de lectura, escritura y oralidad. Se trata de privilegiar una dinámica del trabajo áulico en la cual las actividades se organicen en torno a los intercambios entre los participantes. Esto promoverá un espacio para la acción colaborativa y

cooperativa que habilite la formulación de preguntas y se ofrezca a los estudiantes la oportunidad de exponer y discutir sus saberes, intereses, gustos y preferencias.

Se planificará distintos tipos de actividades teniendo en cuenta que las propuestas de enseñanza han de plantearse en términos de frecuentación, asiduidad y también diversidad:

- Independientes: son aquellas que el estudiante realiza de manera cada vez más autónoma, con poca o ninguna ayuda del Docente, como por ejemplo: un recorrido personal de lectura.
- Sistemáticas o permanentes: deben establecer y afianzar espacios que permitan el intercambio de intereses, informaciones, opiniones.
- Ocasionales: son aquellos trabajos que surjan a partir de emergentes, como por ejemplo la revisión de un escrito o la consideración del vocabulario de un texto que demande atención.
- Proyectos, seminarios y jornadas: instituyen formatos didácticos -concebidos como instancias- articuladores de saberes y de prácticas en vistas al logro de algún producto de diferente alcance. Nacen como respuesta a una situación problemática y son, en sí mismos, una invalorable oportunidad para la construcción o consolidación de aprendizajes vinculados con la convivencia, la interacción social, el trabajo colaborativo y cooperativo, como así también para el desarrollo del pensamiento crítico y creativo.

Se variará tanto el tiempo didáctico como los espacios físicos (el aula, otros espacios de la escuela, la biblioteca barrial, centros culturales, etc.) y virtuales.

En el marco de Proyectos o Jornadas de profundización temática o en instancias de trabajo compartido con otros Espacios curriculares del Segundo Ciclo en sus años y Especialidades:

- Identificación temas y contenidos recurrentes y silenciados en la prensa gráfica, radial y televisiva y en espacios virtuales; formular hipótesis explicativas; analizar los modos en que esos discursos construyen/reconstruyen los acontecimientos de la realidad social, política, cultural, ciudadana, y generan y difunden representaciones sobre sujetos y colectivos sociales.
- Análisis de la función, las estrategias y los modos de impacto del discurso publicitario para confrontar intencionalidades y efectos.
- Identificación y evaluación de expresiones que indican apreciaciones y valoraciones personales, modalizaciones en los textos persuasivos de los medios masivos.
- Análisis de algunos procedimientos del discurso político: los modos de inscripción del sujeto enunciador en el texto, la configuración de diversos destinatarios, las voces que se seleccionan, la modalización; la dimensión polémica de refuerzo, de creencia y de persuasión, y las figuras de denostación y alabanza, los prejuicios y las actitudes lingüísticas y otras formas de relevar formaciones ideológicas en el discurso.

5. Orientaciones para la Evaluación

La dinámica del taller, seminario y jornada demanda una modalidad de mediación caracterizada por el seguimiento descriptivo- guiado por criterios definidos- de los procesos de los estudiantes a los que, de antemano, asume como individuales y diversos. Desde esta perspectiva, se propone el cambio del rol del Docente como un mero evaluador de lo comprendido y producido por los estudiantes hacia la figura del coordinador que enseña.

Las prácticas que componen la evaluación serán pensadas de manera global, integrando los distintos ejes propuestos en los aprendizajes/contenidos y contemplará tanto la frecuentación de las prácticas, como el modo en que se frecuentan.

Se tendrán en cuenta los siguientes criterios de evaluación:

- Participar en conversaciones, discusiones, debates y comentar, analizar y discutir temas de interés general, argumentando posiciones.
- Desarrollar estrategias de control y regulación de los propios textos orales y escritos.
- Exponer y explicar oralmente ante un auditorio usando recursos gráficos.
- Discriminar hechos de opiniones en los textos.
- Buscar información con criterios acordados con pares y/o el Docente.
- Seleccionar información de un texto usando estrategias de lectura adecuadas a la organización del texto.
- Organizar información de textos ficcionales en cuadros, fichas, esquemas.
- Escribir textos adecuados teniendo en cuenta destinatarios, propósitos comunicativos y distintos soportes.
- Fomentar la lectura literaria mediante la creación de espacios que permitan el intercambio de experiencias, el goce estético y la construcción de criterios propia en la interpretación.
- Incorporar en la lectura aportes teóricos, críticos y comentarios que les permitan adquirir nuevas estrategias.
- Leer el corpus de textos acordado para el año y relacionarlo con otros lenguajes artísticos.

6. Bibliografía sugerida al Docente

- Angenot, M (2012) *El discurso social. Los límites históricos de lo pensable y lo decible*. Madrid. España. Editores Siglo XXI
- Bombini Gustavo (2006) *Reinventar la lengua y la literatura*. Bs.As. Libros del Zorzal.
- Bombini, G. (2008) *Enseñanza de la literatura y didáctica específica: notas sobre la constitución de un campo*. En *Signo y Señal*. Nº 19. Bs.As. Editorial de la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad de Bs.As.
- Cubo de Severino, L (2008) *Leo pero no comprendo. Estrategias de comprensión lectora*. Córdoba. Comunicarte.
- Cuenca, M.J- Hilferty, J (1999) *Introducción a la lingüística cognitiva*. Barcelona. España. Editorial Ariel.
- Di Tullio, A (1997) *Manual de Gramática del Español*. Bs.As. Edicial
- Drucaroff, E (2011) *Los prisioneros de la torre. Política, relatos y jóvenes en la postdictadura*. Bs.As. Emecé.
- Robledo, Helena Beatriz (2010) *El arte de la mediación. Espacios y estrategias para la promoción de lectura*. Bs. As. Grupo Norma.
- Robledo, Helena Beatriz (2011) *La literatura como espacio de comunicación y convivencia*. Bs As. Lugar Editorial.
- Rosenblatt, L.M (2002) *La literatura como exploración*. México. Fondo de Cultura Económica
- Van Dijk, T A. (1998) *Estructuras y funciones del discurso*. Madrid. España. Editores S XXI

-
- [1] Van Dijk, T. A. (1998) *Estructuras y funciones del discurso*. Madrid. España. Editores S XXI
- [2] Capitanelli, M.S (2004) *Escritura creativa y experiencia estético-literaria*. Mendoza. Editorial Facultad de Educación Elemental y Especial.
- [4] Rosenblatt, L.M (2002) *La literatura como exploración*. México. Fondo de Cultura Económica
- [5] Bombini, G. (2008) *Enseñanza de la literatura y didáctica específica: notas sobre la constitución de un campo*. En *Signo y Señal*. Nº 19. Bs.As. Editorial de la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad de Bs.As.
-

LENGUA EXTRANJERA: INGLÉS I; II y III

1. Perspectiva de los Espacios curriculares

El Lenguaje es condición determinante de la naturaleza humana, materia constituyente e instrumento del pensamiento. Como tal, y por ser el más importante medio de comunicación, contribuye al desarrollo integral de la persona, viabilizando la construcción del mundo socio-afectivo del individuo y su participación activa. La lengua materna y las lenguas extranjeras comparten la esencia del lenguaje aunque difieren entre sí en sus códigos y usos sociales.

El aprendizaje de la lengua extranjera contribuye al desarrollo del ejercicio intelectual, el pensamiento crítico y un pensamiento más creativo y ayuda a reflexionar sobre los códigos de la propia lengua generando una mejor aplicación del propio código lingüístico. Además, abre el espíritu a otras culturas y a la diversidad brindando una visión más amplia del mundo. Finalidades que, sin duda, resultan primordiales en la educación del Nivel Secundario.

Del mismo modo, el estudio de la comunicación como proceso de codificación y decodificación, construcción personal de significados y comunicación interpersonal de los mismos, contribuye a desarrollar competencias que permiten al individuo responder con flexibilidad a una realidad cambiante y construir su identidad en el marco de contextos cada vez más globalizados.

Por otro lado, una mirada sobre el escenario mundial permite observar una realidad con rasgos inéditos: el fenómeno de la globalización, la incesante profundización y expansión del conocimiento científico-tecnológico han revolucionado el área de la investigación, la del trabajo y, en consecuencia, el campo de la educación. En el contexto de estos cambios, el idioma inglés alcanza una dimensión universal, cobrando un uso generalizado al acompañar no ya el movimiento colonizador de siglos pasados sino gran parte de los procesos modernos de expansión económica, tecnológica-científica y cultural.

Por eso, esta lengua se ha convertido en un instrumento eficaz de comunicación internacional o lingua Franca para la difusión de conocimientos científicos y técnicos y, en consecuencia, posibilita una mejor integración del egresado en el mundo globalizado desde una mirada o experiencia local, al facilitarle el acceso a los avances de la ciencia, la tecnología y a la información actualizada desde su fuente original. Factores que permiten el logro de una preparación acorde con los requerimientos del nuevo mundo laboral y de la producción.

Teniendo en cuenta el aporte de las teorías lingüísticas actuales, el estudio de la lengua extranjera trasciende el mero estudio de su estructura; es, en un sentido amplio, un medio para el desarrollo de una sólida significación personal a través de la adquisición de potencialidades que permiten al usuario de la lengua acceder al mundo intersubjetivo y construir a partir de él. Es por esto que se debe acentuar la lengua como una unidad, en su globalidad. La selección de contenidos debe atender a la integración de las diferentes

destrezas básicas: Comprensión lectora, Comprensión auditiva, Producción escrita y Producción oral.

Por otro lado, desde el punto de vista pedagógico, resulta fundamental el respeto y la recurrencia a los saberes previos del estudiante, su conocimiento del mundo y sus afectos para así acceder al próximo peldaño en el proceso de la adquisición. Asimismo la exposición de los estudiantes a diversos contextos de comunicación semi-auténticos (creados con fines pedagógicos) y auténticos debe ser continua para asegurar su desarrollo comunicacional. En efecto, el trabajar con los estudiantes la lengua en sus diversos contextos, trascendiendo el nivel oracional, analizando su uso discursivo (coherencia del mensaje, intencionalidad, funciones, efectos en el receptor, corrección gramatical) debe ser nuestro punto de partida, ya que el uso de una lengua no se limita a la producción de oraciones gramaticalmente correctas y usadas para ejemplificar determinados ítem estructurales. Del mismo modo, el trabajo intensivo con temas que sean de interés para el estudiante, y el hecho de ayudarlos a desarrollar un léxico básico para asegurar sus posibilidades de comunicación, mediante el desarrollo de estrategias de adquisición de vocabulario, acentuará las posibilidades de comprensión y expresión en los estudiantes que muchas veces se frustran al no poder interactuar en la lengua extranjera, a pesar de haber estado en contacto con ella durante varios años de escolaridad, durante los cuales se puede haber hecho hincapié únicamente en las estructuras gramaticales consideradas básicas, dejando de lado el principio de funcionalidad de la lengua.

Las clases de lenguas extranjeras deben servir no solo para aprender la lengua sino también para brindar la oportunidad de usarlas en contextos dados, además de conocer las partes y elementos de que se compone una lengua, sean capaces de ensamblarlos, de construir con ellos mensajes reales y útiles. Se trata de lograr que los estudiantes egresados de las escuelas secundarias técnicas finalicen sus estudios con el mismo nivel de inglés general pero posean un bagaje lexical y estratégico acorde con la especialidad.

El enfoque propuesto tiene como objetivo:

- Reforzar la diversidad lingüística mediante la comparación extranjera y la materna.
- Adoptar un enfoque en el campo del aprendizaje haciendo hincapié en la motivación de los estudiantes al poner en práctica lo estudiado en contextos que son propios de su especialidad.
- Mejorar la disposición hacia la lengua extranjera y potenciar el conocimiento y las habilidades aprendidas en otros Espacios curriculares.

El diseño curricular de nuestra provincia al igual que otros de distintas jurisdicciones del país siguen parámetros iguales en cuanto a la inclusión de diferentes propuestas pedagógicas que tienen en cuenta: una fuerte presencia de la interculturalidad a través de la inclusión de textos literarios analizados desde esta perspectiva, enseñanza a base de tareas, enfoque multidisciplinario a través de CLIL ó AICLE (Aprendizaje Integrado de Contenidos y Lengua Extranjera), trabajo en proyectos, entre otros, sustentados en la posibilidad de incentivar en los estudiantes la capacidad de comprender y hacer desde la lengua extranjera.

2. Propósitos

- Desarrollar competencias lingüísticas y comunicativas para que los estudiantes puedan comunicar significados de un modo eficaz en situaciones concretas, integrando los conocimientos adquiridos en las cuatro habilidades (reading, writing, speaking, listening).

- Propiciar situaciones de enseñanza-aprendizaje para que los estudiantes reflexionen sobre el lenguaje, y concreten la comunicación, a través de experiencias culturales, cognitivas expresivas y productivas en el marco de la orientación y modalidad.
- Ofrecer una amplia gama de géneros discursivos dando relevancia particular a la literatura técnico-científica.
- Diseñar propuestas que desarrollen una actitud autónoma y crítica que posibilite el trabajo en situaciones grupales, institucionales y comunitarias. Como así, favorecer la construcción progresiva de autonomía en el uso de la lengua que aprenden.
- Integrar los recursos tecnológicos a disposición de los estudiantes para favorecer el aprendizaje de lenguas extranjeras propiciando el uso crítico de los mismos.
- Incentivar la valoración del aprendizaje de lenguas extranjeras y el conocimiento de otras culturas como una experiencia de valor formativo que trasciende la etapa y el ámbito escolar.
- Promover situaciones que permitan aplicar el uso del inglés en el marco de los contenidos aprendidos en otros Espacios curriculares.
- Promover el aprendizaje del inglés por medio de la experimentación y la utilización del mismo en la realización de proyectos que involucren contenidos de otros Espacios curriculares de su orientación.
- Insistir en el uso de la lengua para aprender mientras se aprende a usar la lengua misma.

3. Aprendizajes y Contenidos por Año

Es deseable que los contenidos se organicen teniendo en cuenta el discurso entendido como la acción entre los textos trabajados y el conocimiento de los estudiantes sobre el contexto que crea dicho discurso. Es preciso aclarar que el análisis del discurso que se propone en Inglés comprende no sólo el estudio de los aspectos formales de la lengua inglesa (lexical, gramatical y fonológico) sino también el estudio de las variantes que estos elementos adquieren según el contexto en que se utilizan y la interpretación de los sujetos involucrados (situaciones comunicativas).

Se propone trabajar con Inglés General e Inglés Específico o Aplicado. El primero implica la comunicación interpersonal, que persigue la competencia de los estudiantes en los usos sociales del lenguaje, mientras que el segundo está orientado a la comunicación especializada, apunta a la adquisición de los usos propios de la lengua en las situaciones de enseñanza y aprendizaje de las disciplinas propias de cada tipo de escuela y Especialidad.

Basándose en la propuesta de los NAP de lengua extranjera para el ciclo orientado se considerarán los siguientes ejes:

- **EJE: En relación con la COMPRENSIÓN ORAL**
- **EJE: En relación con la LECTURA**
- **EJE: En relación con la PRODUCCIÓN ORAL**
- **EJE: En relación con la ESCRITURA**
- **EJE: En relación con la REFLEXIÓN SOBRE LA LENGUA QUE SE APRENDE**
- **EJE: En relación con la REFLEXIÓN INTERCULTURAL.**

Se espera que la organización por ejes propicie el diálogo y la articulación con la enseñanza del español como lengua de escolarización.

El orden de presentación de los aprendizajes y contenidos no implica una secuencia de desarrollo, ni su agrupamiento constituye una unidad didáctica, tampoco pretenden ser exhaustivos. Será tarea del equipo Docente diseñar la propuesta (unidades y secuencias didácticas) según lo que se estime más adecuado en la planificación anual.

Los cuatro primeros ejes serán comunes a los tres años correspondientes al Segundo Ciclo.

Eje: En Relación con la Comprensión Oral

Poder comunicarse en una lengua extranjera implica la capacidad de entender a un interlocutor para poder interactuar. Un modelo interactivo de comprensión oral (Brown 2001) tendrá en cuenta las dificultades que atraviesan los estudiantes durante el proceso de escucha. Los estudiantes entenderán que un texto oral puede abordarse aunque no se entienda el significado de cada una de las palabras que lo constituyen (enfoque ascendente), si se toma en cuenta el contexto donde ocurre y factores lingüísticos, sociales y culturales que lo atraviesan (enfoque descendente), de manera de poder activar mecanismos de formación de hipótesis y predicciones. El lenguaje verbal (gestos, expresiones faciales) y no verbales (contexto donde ocurre la interacción oral, participantes, propósitos) proveen pistas no lingüísticas que favorecen la comprensión, al igual que el acento, el ritmo y la entonación que pueden también brindar herramientas fundamentales para interpretar los mensajes.

Los aprendizajes esperados son:

- Reconocimiento de la escucha respetuosa como valor social y cultural en la formación del ciudadano.
- Identificación de los elementos relacionados con el contexto de enunciación: situación comunicativa, interlocutores y tema abordado.
- Identificación del tipo de escucha requerida, global o focalizada de textos de géneros variados proveniente de fuentes diversas sobre temas relacionados con la orientación y otras áreas curriculares.
- Escucha crítica de textos de géneros discursivos variados relacionados con el área de la orientación, con otras áreas del currículum y con temas de interés general.
- Comprensión y construcción de sentidos del texto oral apelando a estrategias tales como: retomar conocimientos previos, valerse de la inferencia, apoyarse en el lenguaje no verbal, establecer relaciones con palabras o expresiones conocidas y cognados entre otras.
- La reflexión sobre algunas características de la oralidad como, por ejemplo; el uso de interjecciones, repeticiones muletillas, hesitaciones y otras expresiones de la conversación.
- Apreciación del ritmo y la musicalidad de la lengua extranjera que se aprende.
- Reflexión sobre algunas características de la oralidad en la lengua extranjera que se aprende, la lengua materna y en otras lenguas conocidas.

Eje: En Relación con la Lectura

Valorar la lectura en lengua extranjera como la posibilidad de apertura a otras realidades y de reflexión sobre la propia. Adecuar la modalidad de la lectura al propósito y al texto para dar respuesta a consignas escritas, identificar el contexto de enunciación (posición enunciativa, de los interlocutores, eje espacio-temporales, tipo de texto), y como recurso para buscar información específica o realizar una tarea. Además comprender que un texto escrito puede abordarse aunque no se conozca el significado de todas las palabras que lo constituyen y que el sentido de ese texto no depende de las palabras que lo componen. Todo esto implica:

- Reconocimiento de diferentes tipos de textos escritos como anuncios publicitarios, artículos periodísticos, folletos, consignas, cartas, invitaciones, canciones, afiches, recetas, cuentos, instrucciones, etc.
- Adecuación de la modalidad de lectura al propósito y al texto.
- Formulación de anticipaciones e hipótesis a partir de pistas temáticas, lingüístico-discursivas y paratextuales.
- Utilización de diccionario bilingües, monolingües y Google Translator para resolver dudas sobre el significado de palabras o expresiones como así también estableciendo relaciones con palabras conocidas en el texto que faciliten la comprensión.
- Frecuentación y exploración de variados materiales escritos relacionados con áreas de interés general, curriculares y no curriculares, en soporte físico ó digital y en diferentes contextos de lectura.

Eje: En Relación con la Producción Oral

Promover la fluidez en la comunicación, por intermedio de la participación en conversaciones sobre temas personales, de estudio, de interés general u otras áreas curriculares del ciclo orientado. Como así también compartir diversas fuentes (redes sociales, blogs, libros, medio de comunicación orales y escritos) realizando aportes que se ajusten al tema y al propósito comunicativo (narrar, describir, pedir y dar su opinión) y a las pautas culturales generales de la lengua que se aprende. Además el uso de elementos cohesivos y marcadores discursivos que otorguen coherencia y cohesión al mensaje formulado, así como un registro adecuado y convenciones pragmáticas características de la conversación presencial.

- Reconocimiento de la entonación como portadora de significado.
- Uso de recursos verbales (pronunciación inteligible, componentes discursivos adecuados), paraverbales (entonación, tono y volumen de la voz) y no verbales (gestos, postura corporal) acordes al destinatario, al tema y al propósito comunicativo de la interacción, es decir a elementos relacionados con el contexto de la enunciación.
- El uso de estrategias de consulta, reparación y reformulación de la producción.
- La participación en dramatizaciones que pueden incluir textos propios creados a partir de un modelo.
- La producción, con la orientación del Docente y apuntando a la autonomía de exposiciones individuales, de a pares o grupales referidas a temas de interés tratados en el aula o de la orientación correspondiente, a partir de la lectura de textos y de otras fuentes de información, teniendo en cuenta las partes de una exposición (presentación del tema, desarrollo y cierre).
- La presentación en entrevistas sobre temas personales o de interés general, en compañía de sus pares y con la colaboración del Docente si es necesario, lo que supone prepararse para ese momento (elegir el tema y la persona a entrevistar, informarse, elaborar el cuestionario, previendo formulas de tratamiento, apertura y cierre y apuntando el orden de las intervenciones) y realizar la entrevista.
- Interactuación de conversaciones modelos en pares practicando las funciones aprendidas.
- Apreciación por la producción oral propia y de los compañeros.

Eje: En Relación con la Escritura

- Frecuentación y reflexión sobre textos de géneros de variada complejidad, en soporte físico o digital, relacionados con temáticas relevantes y apropiados a las orientaciones, como por

ejemplo, cartas, mensajes de correo electrónico, instructivos, curriculum, manuales, catálogos, informes, entre otros.

- discusión acerca del destinatario, el tema a abordar y el propósito con que se escribe;
- elaboración de una guía o un plan previo para la escritura del texto;
- consideración de la organización del texto, del uso de conectores apropiados y de signos de puntuación;
- Uso de recursos lingüístico-discursivos adecuados al propósito comunicativo;
- Uso de diccionarios bilingües o monolingües, correctores ortográficos en procesadores de texto, buscadores en línea y otros instrumentos lingüísticos y fuentes de consulta en soporte físico o digital para resolver dudas sobre ortografía o cuestiones léxicas y gramaticales;
- Escritura de versiones mejoradas a partir de las devoluciones del Docente o de sus pares, en trabajo en conjunto y/o individual;
- Socialización del texto producido y su revisión, tomando en cuenta las observaciones del Docente y de sus pares.
- Escritura de textos narrativos y/o expositivos, referidos a contenidos estudiados, proyectos áulicos, investigaciones guiadas, experiencias escolares, entre otros, y a temas de interés general, elaborados en pequeños grupos, de a pares o de manera individual.
- Escritura de comentarios en blogs, fichas, mapas conceptuales, presentaciones multimediales, entre otros, sobre temas desarrollados en otras áreas y trabajados en la clase de lengua extranjera, con el propósito de organizar la información.

Eje: En Relación con la Reflexión Sobre la Lengua que se Aprende

Reflexión sistemática sobre aspectos fundamentales del funcionamiento del Inglés y su relación con la comprensión y producción de sentidos.

- Reflexión sobre las similitudes y diferencias entre la lengua extranjera y la materna.
- Recuperación del error a partir de la producción escrita u oral lo que servirá como guía para la concientización y mejora de la etapa de interlengua en que se encuentren los estudiantes.
- Reflexión sobre las características de la oralidad, tales como el uso de contracciones, repeticiones, diferencias de registro de acuerdo al nivel de familiaridad entre los interlocutores.
- Reflexión sobre la organización textual (mecanismos de coherencia y cohesión).
- Contenidos lexicales relacionados con el mundo adolescente, sentimientos y valores, mundo del estudio y del trabajo. Temas transversales tales como Educación Vial, Cuidado del Ambiente, nuevas tecnologías, derechos humanos, entre otros.
- Reconocimiento y producción del vocabulario propio de las materias específicas de las distintas orientaciones de las escuelas técnicas

Eje: En Relación con la Reflexión Intercultural

Abordar la dimensión intercultural implica profundizar en el conocimiento de la lengua como un medio para comprender mejor la realidad contemporánea. También implica preparar a los estudiantes para la interacción con gente de otras culturas mediante:

- Valorización de las lenguas como vehículo de comprensión y comunicación entre los pueblos.

- Reflexión sobre variedades (regionales, sociales, etc.) presentes tanto en la lengua extranjera inglés como en la lengua materna y sobre la importancia del reconocimiento de todas ellas como válidas para contextos particulares
- Búsqueda de información sobre las características generales de los países que hablan la lengua que se aprende, su ubicación geográfica, procesos históricos, patrimonio cultural y literario.
- Análisis de elementos socioculturales en los textos trabajados.
- Estableciendo relaciones entre la cultura de origen y la extranjera. Las identidades sociales se expresan a través de mitos, leyendas, cine, música, celebraciones, comidas.
- Valoración de la toma de la palabra y las prácticas letradas que favorecen la participación ciudadana y el diálogo intercultural.
- Reflexión acerca de determinados rituales fundamentales en el funcionamiento de una comunidad como por ejemplo: reglas de cortesía, gestos, miradas.

9.1.4. LENGUA EXTRANJERA: INGLÉS I

4° Año – Formación General
Carga Horaria: 3 Horas Cátedra Semanales

Contenidos

Descripción de eventos sucedidos en el pasado haciendo uso de verbos regulares e irregulares. Descripción de actividades que estaban en proceso de realización o teniendo lugar en un momento específico del pasado (pasado continuo). Contraste entre acciones del pasado simple y continuo. Uso de adverbios adecuados para indicar temporalidad en el pasado. Descripción de personas, lugares, experiencias haciendo uso de variedad de adjetivos en sus formas base y en los grados comparativo y superlativo y relaciones de igualdad “as.....as”. Comprensión y expresión de obligaciones, prohibiciones y consejos a partir del uso de expresiones modalizadoras. Instrucciones.

9.1.5. LENGUA EXTRANJERA: INGLÉS II

5° Año – Formación General
Carga Horaria: 3 Horas Cátedra Semanales

Contenidos

Expresión de hechos fácticos y condiciones posibles a partir del uso de los condicionales de tipo cero y primer tipo. Predicciones, planes e intenciones usando will y going to. Descripción de acontecimientos ó experiencias ocurridos en un pasado reciente o incierto haciendo uso del tiempo verbal presente perfecto. Comprensión y expresión de temporalidad haciendo uso de adverbios y preposiciones tales como *already, just, yet, ever, never, for* y *since*. Contraste entre

Presente perfecto y Pasado Simple para expresar acciones que se extienden hasta el presente y pueden continuar en el futuro o acciones que han finalizado en algún momento del pasado. Expresión de obligaciones personales utilizando *haveto*. Contraste de las expresiones modalizadoras que indican obligación y prohibición o falta de necesidad (*must/haveto; mustn't, don'thaveto*).

9.1.6. LENGUA EXTRANJERA: INGLÉS III

6° Año – Formación General
Carga Horaria: 3 Horas Cátedra Semanales

Contenidos

Integración de tiempos verbales: presentes, pasados y futuros. Expresar diferentes grados de posibilidad a través del uso de los verbos modales *may – might*. Definir, describir personas, objetos y lugares haciendo uso de cláusulas relativas usando pronombres y adverbios relativos. Comprensión de procesos expresados en voz pasiva. Expresar opiniones, introducir ideas, enunciar acuerdos, agregar información y contrastar puntos de vista haciendo uso de marcadores discursivos y frases. Indicar condiciones que expresen hechos hipotéticos y condiciones poco probables (condicional de segundo tipo). Consejos utilizando expresiones como: *If I were you.., Should/ Shouldn't*. Reporte de lo que se dice o se ha dicho utilizando estructuras con estilo indirecto.

4. Orientaciones para la Enseñanza

La planificación deberá tener en cuenta los diferentes discursos o textos que se privilegian en cada tipo de escuela y el tipo de comprensión y producción escrita y oral que requiere cada modalidad. Esto no para convertirse en un especialista en otras materias, sino para emplearlos en la enseñanza de contenidos gramaticales porque estos son parte del inglés general y son comunes a todos los tipos de escuela. Se trata de *poner en práctica* los contenidos gramaticales e introducir vocabulario específico de cada orientación.

Resulta interesante plantearse la organización de los contenidos de estos tres últimos años de escolaridad partiendo del análisis, lectura comprensiva y producción oral y escrita de los diversos tipos de textos y su funcionalidad, graduándolos por año atendiendo a la evolución cognitiva y afectiva de los estudiantes y de acuerdo con las particularidades que posee cada Especialidad.

El desarrollo del conjunto de habilidades que se logrará a través del trabajo con los textos conducirá al enriquecimiento de la competencia comunicativa que, sin duda, deberá abordarse en todo sus aspectos:

- Competencia discursiva: habilidad para combinar ideas, para elaborar textos que evidencien cohesión y coherencia entre el pensamiento, los mensajes comunicados y la expresión.
- Competencia sociolingüística: posibilidad de usar o comprender emisiones en forma apropiada en diferentes contextos sociales. Incluye el conocimiento de la funcionalidad de la lengua y las convenciones de uso.

- Competencia estratégica: habilidad para reconocer y usar las diversas estrategias comunicativas (compensatorias, metacognitivas, cognitivas, afectivas, interaccionales, sociales)
- Competencia gramatical: grado de dominio del código lingüístico, que incluye léxico, gramática, pronunciación, ortografía, morfología.

Por otro lado, la lectura comprensiva y el análisis discursivo y pragmático de los textos (intencionalidad, organización de las ideas, efecto en el receptor, coherencia) será una ayuda invaluable para un estudiante que con seguridad deberá seguir en contacto con textos en Inglés si desea continuar con estudios académicos o si aspira a una óptima inserción laboral.

En particular, es sabido que una de las grandes limitaciones de nuestros egresados es la dificultad de leer debido a la complejidad inherente al acto de la comprensión. Desde este punto de vista, el Docente deberá centrar los trabajos de comprensión de los textos orales o escritos promoviendo el desarrollo de las siguientes actividades: la decodificación del código, el reconocimiento de la importancia de elementos paratextuales, el reconocimiento de claves y asociaciones para comprender el mensaje, el uso de elementos familiares, las distintas funciones de la lectura, el procesamiento del material, la configuración de redes de significación partiendo del análisis de las palabras y del contexto, la elaboración de hipótesis para derivar más información, elaboración de inferencias que les permitan unir segmentos de textos escritos con otros, activación de conocimientos propios del mundo, de experiencias previas clarificantes, procesos de reconstrucción de sentido y uso de estrategias metacognitivas que le permitan convertirse en un lector crítico.

Todo este trabajo con los textos no supone el dejar de lado el desarrollo de las otras habilidades comunicativas sino más bien partir de los mismos para trabajar todas las competencias comunicativas necesarias para el desarrollo integral del estudiante, para optimizar su operacionalidad en la lengua extranjera, utilizando, en todo caso, como un fuerte sustento la competencia que los estudiantes poseen respecto de su lengua materna.

Además, el profesor de una lengua extranjera debe conocer diversas teorías lingüísticas y metodológicas para tomar decisiones informadas. Las teorías tradicionales de adquisición de la lengua con su enfoque atomístico y basadas en la mera práctica gramatical, están aún enraizadas en nuestra escuela. Sin embargo, el conocimiento de las reglas gramaticales no es garantía de la posibilidad de usar estas reglas para la comunicación; estudiantes que pueden identificar instancias de violación de reglas gramaticales y que las pueden explicar, suelen cometer errores al usar la lengua en comunicación. Sólo la exposición continua en variadas instancias comunicativas propiciará una efectiva adquisición. La instrucción gramatical y el feedback resultante en el contexto de un programa comunicativo, son fundamentales para aprender la segunda lengua; sin limitarse a enfatizar la exactitud gramatical ni circunscribir el trabajo exclusivamente a la fluidez.

Resulta fundamental que el Docente tome conciencia acerca de:

- 1- la necesidad de desarrollar un conjunto de estrategias de aprendizaje en la clase de lengua extranjera. Las estrategias de aprendizaje son procedimientos, mecanismos que el estudiante aplica, consciente o inconscientemente al mejoramiento del proceso con un determinado propósito. Estas estrategias se pueden trabajar en la clase de inglés mediante actividades aplicadas a cada una de las destrezas comunicativas particulares.
- 2- la importancia de la inclusión de actividades del tipo resolución de problemas dado que, al encarar la resolución de un problema el estudiante activa estrategias de comprensión y producción interactuando con el texto con un propósito inmediato que

hace al acto más significativo y motivador. De esta forma, se usa la lengua extranjera aplicándola a situaciones más reales y activa en el estudiante conocimientos previos para encarar la solución del problema que luego podrán ser transferidos a nuevas situaciones.

- 3- Una cuidadosa selección de los diversos tipos textuales para el trabajo con la lengua de input (exposición a textos variados escritos y orales) asegura el desarrollo de un léxico más amplio y contribuye a desarrollar la lecto comprensión que es uno de los principales propósitos de nuestra educación. La interacción entre el tema, el individuo y el grupo mediante tareas interactivas dan sentido al uso de la lengua que se está aprendiendo. El input (escrito y oral) debe contemplar: la complejidad gramatical de los textos, la extensión de los textos, la densidad proposicional (cuánta información contiene), el vocabulario usado, la información explícita, el género, estructura discursiva, la secuencia de ítem en el texto, la cantidad y calidad de soporte lingüístico o no lingüístico (dibujos, tablas, gráficos).

Al mismo tiempo, debe considerarse que la dificultad de los textos está determinada por: relevancia para el estudiante, complejidad cognitiva o lingüística del texto (demandas cognitivas, cantidad de información, instrucciones), conocimiento del mundo de parte del estudiante, estrategias cognitivas necesarias, nivel de producción requerido, tiempo disponible, nivel de abstracción requerido, operaciones cognitivas requeridas (reconocimiento- identificación- clasificación-ordenamientos-comparación-organización-análisis-comprensión de instrucciones- formulación de hipótesis-relación con hipótesis ya formuladas).

Los contextos de interacción actuales, muchos de ellos en la virtualidad, demandan procesos cognitivos que exigen poner en juego destrezas y estrategias en relación a los medios de comunicación vigentes. En nuestro país, la implementación del Programa Conectar Igualdad promueve la superación de la brecha digital para hacer realidad una educación auténticamente inclusiva.

Las nuevas Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) ofrecen a los sujetos del contexto escolar (Docentes y estudiantes) múltiples posibilidades al momento de aprender, como así también desarrollar un aprendizaje ubicuo (trasciende el espacio y el tiempo de la clase) por lo tanto pensarlas como simples herramientas que complementen la tarea es desconocer el potencial que las mismas portan en sus variadas funciones.

Se hace necesario desarrollar en el Docente competencias relativas de tecnología digital así como la capacidad para escoger y utilizar métodos educativos apropiados ya existentes (juegos, entrenamiento, práctica), y el contenido web en aulas con instalaciones específicas para complementar los objetivos del plan de estudio, los enfoques de evaluación, los planes de unidades y los métodos didácticos. Los Docentes deben ser capaces de utilizar las TIC para efectuar la gestión de los datos de la clase y actualizar y profundizar su propia formación profesional.

5. Bibliografía sugerida al Docente

- Brown, Douglas (2001) *Principios de Enseñanza: Un enfoque interactivo de la pedagogía de la lengua*. Pearson Longman. New York
- Bruner, J.(2001) *Desarrollo Cognitivo y Educación*. Morata. Madrid
- Burbules, Nicholas. *Entrevista a Nicholas Burbules*. Disponible en:
- <http://www.webinar.org.ar/conferencias/entrevista-nicholas-burbules>. PE- Buenos

- Aires: UNESCO, 2011. (al día 17 de mayo de 2013)
- Burbules, Nicholas C. y Thomas A. Callister, Jr. (2001) *Riesgos y Promesas de las Nuevas Tecnologías de la Información*. Granica Buenos Aires
 - Ellis, R. (2003) *Task-based Language Learning and Teaching*. Oxford: Oxford University Press
 - Mehisto, P. and Marsh D. (2008) *Uncovering CLIL: Content and Language Integrated Learning in Bilingual and Multilingual Education*. Macmillan. Oxford

Documentos y Resoluciones de Referencia

La Enseñanza de Lenguas Extranjeras en el Sistema Educativo Argentino: situación, desafíos y perspectivas. Buenos Aires: Ministerio de Educación de Nación, 2011.
Núcleos de Aprendizaje Prioritarios para Lenguas Extranjeras, documentos aprobados por Resolución CFE 181/12.
Disponibles en: <http://www.me.gov.ar/consejo/resoluciones/res12/181-12.pdf> San Miguel de Tucumán: 2012. http://www.me.gov.ar/consejo/resoluciones/res12/181-12_01.pdf, 2012 (al día 17 de mayo de 2013)

Recursos en Internet

Sitios dedicados a la didáctica del inglés

Qué son WebQuest, <http://www.isabelperez.com/webquest>
Think / TeachingEnglish / British Council / bbc,
<http://www.teachingenglish.org.uk/think/methodology/holistic.shtml>
Working the Web for Education, <http://www.infotoday.com/MMSchools/oct00/march.htm>

Sitios para la enseñanza de vocabulario, gramática y fonología

English Pronunciation exercises and practice for eslstudents and teachers,
<http://www.eslgold.com/pronunciation.html>
EslGame, <http://www.englishclub.com/esl-games/index.htm>
Eslgrammar teaching activities, <http://www2.gsu.edu/~wwwesl/egw/eslgract.htm>
Eslsite.com: Resources and Teaching Ideas/ Pronunciation,
http://eslsite.com/resources/pages/Resources_and_Teaching_Ideas/Pronunciation
Flash Quizzes for English Studies, <http://a4esl.org/q/f>
PP 104: Teaching vocabulary and grammar on line,
http://www.tesol.org/s_tesol/sec_document.asp?CID=664&DID=2639
Teaching eslGrammar, <http://www.eslpartyland.com/teachers/nov/grammar.htm>
The englishe, Vocabulary Crossword, <http://www.theenglishe.com/files.php?Cat=8#5>
The englishe: Lesson plans and teaching resources for English esl, efl&te,
<http://www.theenglishe.com/index.php>

Sitios de actividades para practicar las macrohabilidades

About.com: english as 2nd Language, <http://esl.about.com/od/englishlistening/index.htm>
E.L. Easton-English-Speaking, <http://eleaston.com/speaking.html>
ello, English Listening Online, <http://www.ello.org>
Extensive Reading Main Page, <http://www.extensivereading.net>
Learning English, <http://www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish>

Linguistics: eslStudent Resources, <http://www.ohiou.edu/esl/english/listening.html>

Sitios dedicados a la evaluación

Assessment Resources, http://condor.depaul.edu/~tla/html/assessment_resources.html

Ed/ITLib Digital Library, <http://editlib.org/>

Linguistics: eslStudent Resources, <http://www.ohio.edu/linguistics/esl>

Learners Teacher: Portfolios, please! Perceptions of portfolio assessment in eflclassrooms, <http://www.jalt.org/pansig/2004/HTML/AppleShimo.htm>

Teaching With Technology,

<http://www.wmich.edu/teachenglish/subpages/technology/classwebsite.htm#samples>

Sitios dedicados a AICLE/CLIL

AICLE: Implicaciones Pedagógicas, <http://www.slideshare.net/hermes2g/aicle-implicaciones-pedaggicas>

Building CLIL Material: Ideas & Resources-Bilingual Education Platform-bep, <http://bilinguaeduc.ning.com/group/buildingclilmaterial>

CLIL / AICLE / Content and Language Integrated Learning, <http://www.isabelperez.com/clil.htm>

CLIL Practice: Perspectives from the Field, <http://www.icpj.eu/?id=10>

9.1.7. LENGUA EXTRANJERA: FRANCÉS

7° Año – Formación General

Carga Horaria: 3 Horas Cátedra Semanales

1. Perspectiva del Espacio Curricular

En el mundo actual, hablar una única lengua extranjera no basta. Un estudiante que habla varias lenguas multiplica sus oportunidades en el mercado laboral, en su propio país y a escala internacional. Aprender otra lengua es adquirir una riqueza suplementaria y abrirse otros horizontes personales y profesionales.

Más de 200 millones de personas hablan francés en los cinco continentes. El francés es una gran lengua de comunicación internacional. Es la lengua extranjera que más personas aprenden, después del inglés y la novena lengua más hablada en el mundo. El francés es también la segunda lengua extranjera que más se enseña en el mundo, después del inglés y en todos los continentes.

Contrariamente a los clichés, el francés no es una lengua difícil. Es una lengua que exige una cierta precisión, pero su riqueza permite expresar una multitud de matices y después de algunas lecciones, se puede comunicar muy rápido en francés. Existen numerosos métodos para aprender francés, divirtiéndose, a partir de los primeros años en la escuela. Los estudiantes también aprecian el francés porque es una lengua dulce, melódica y romántica. El

enfoque adoptado se centra en la acción en la medida en que considera a los estudiantes que aprenden una lengua principalmente como agentes sociales, es decir, como miembros de una sociedad que tiene tareas que llevar a cabo en una serie determinada de circunstancias, en un entorno específico y dentro de un campo de acción concreto, entendiendo que la orientación gastronómica lo exige. Aunque los actos de habla se dan en actividades de lengua, estas actividades forman parte de un contexto social más amplio, que por sí solo puede otorgarles pleno sentido. Se resalta la noción de tareas en la medida en que las acciones las realizan uno o más individuos utilizando estratégicamente sus competencias específicas (comunicativas o pragmáticas, lingüísticas y sociolingüísticas) para conseguir un resultado concreto. El enfoque basado en la acción, por lo tanto, tiene en cuenta los recursos cognitivos, emocionales y volitivos, así como toda la serie de capacidades específicas que un individuo aplica como agente social.

2. Propósitos

- Propiciar la comprensión y expresión oral y por escrito en situaciones cotidianas.
- fomentar la comunicación a la hora de llevar a cabo tareas simples.
- Promover y mejorar las técnicas y estrategias transferibles a otros dominios del saber y de la vida.
- Mejorar la disponibilidad y la capacidad para el intercambio oral para optimizar las relaciones interpersonales y favorecer la circulación del conocimiento.
- Identificar e interpretar los diferentes tipos de texto.
- favorecer la capacidad de aprendizaje y el uso de nuevos recursos.
- fomentar el uso de herramientas bibliográficas y mediáticas para favorecer la autonomía del aprendizaje.
- Relacionar los conocimientos aprendidos logrando un enfoque transcurricular.
- Valorar la diversidad lingüística y cultural para reafirmar la propia identidad.
- Propiciar el interés por el estudio y la investigación de otras culturas.

3. Contenidos

Eje: La identidad

Presentarse y presentar a otra persona por medio de un breve relato. La alimentación. Las cuatro comidas diarias: su composición. Las partes de un menú. Frutas y verduras. Vocabulario de frutas y verduras. Carnes. Vocabulario carnes rojas y blancas. Pescados y mariscos. Vocabulario pescados y mariscos. Las bebidas. Vocabulario de bebidas y sopas. Comercio y comerciantes. Los comercios y comerciantes. El restaurant. Diálogos en el restaurante.

Eje: Las regiones francesas

Conocer la gastronomía de cada región así como también las ciudades más importantes. Sus quesos, vinos y maridajes. Platos típicos Conocer los platos típicos franceses, sus ingredientes y modo de preparación. Interculturalidad: Francia – Argentina. Platos regionales, traducción de recetas francés-español y redacción de recetas de platos típicos argentinos en francés. vinos,

aperitivos y cocktails. Cómo servir un vino: recipiente, temperatura, decantación. Lectura de las etiquetas. Clasificación de copas y vasos. Vocabulario específico y relacionado con la vitivinicultura. Recetas con vinos y aperitivos. Traducción francés- español, español-francés. Reconocimiento y reformulación de formas verbales: imperativo, infinitivo, ubicación de pronombres. El aperitivo en Francia. Redacción de recetas de aperitivos y cocktails en francés. Los quesos: Los quesos franceses, clasificación. AOC. Vocabulario relacionado con la fabricación. Recetas típicas con quesos. Traducción. Reconocimiento y reformulación de formas verbales: imperativo, infinitivo, ubicación de pronombres. Panadería y pastelería Historia. Recetas de panadería y pastelería francesa regional. Su historia. Investigación de textos auténticos sobre panadería y pastelería mediante el uso de nuevas tecnologías de información y comunicación. Recetas típicas. Traducción. Reconocimiento y reformulación de formas verbales: imperativo, infinitivo, ubicación de pronombres.

Eje: Hotelería

La recepción de clientes: saludos, diálogos con clientes de paso. Diferentes situaciones en la recepción de un hotel: reservar una habitación, pedir información. Descripción de un hotel. Ficha de viajero. Los oficios de la hotelería.

Vocabulario específico de hotelería. Preguntar y describir un itinerario. Investigación de textos auténticos sobre hoteles del mundo francófono y en Argentina mediante el uso de nuevas tecnologías de información y comunicación. París: barrios, distritos, monumentos. El metro francés: comprar un ticket, pedir una información, describir un trayecto. Las estaciones. Medios de transporte en la ciudad.

4. Orientaciones para la Enseñanza

Cuando se comienza con el dictado del Espacio Curricular, el estudiante aprende el vocabulario escuchando un audio y repitiendo las palabras. Hace ejercicios para fijar el vocabulario y ampliar el tema. visto.

Luego vemos los utensilios de acuerdo a cada tema, recetas y maneras de cocinar cada alimento. Al final de cada lección, vemos algunos temas culturales. Según el tema y su complejidad, completamos la enseñanza con gramática. Clases teóricas y prácticas con guías. Ejercitación: deducción- traducción- técnicas de comprensión de textos. Material : PP- imágenes- fotos- postales – Cartas y menús de restaurants- revistas francesas específicas.

Se realizarán actividades para la comprensión de la información global y específica de mensajes orales y escritos en lengua francesa relativos a las diversas situaciones habituales de comunicación emitidos directamente por hablantes que traten temas referidos a menús, recetas, etc. Se producirá mensajes orales y escritos en lengua francesa, utilizando recursos lingüísticos y no lingüísticos, en las diversas situaciones habituales de comunicación para conseguir que ésta sea fluida y satisfactoria, mostrando una actitud de respeto e interés por comprender y hacerse entender.

5. Orientaciones para la Evaluación

Identificar la información global y específica de mensajes orales emitidos en situación de comunicación cara a cara, por un interlocutor consciente de estar hablando con un estudiante extranjero, sobre temas familiares para él y trabajados previamente en clase.

El estudiante podrá solicitar que se le repita varias veces el mensaje y que se le formule de manera distinta, así como preguntar por el significado de palabras que le resultan desconocidas o incomprensibles.

Extraer el sentido global de textos orales sencillos emitidos por medios de reproducción mecánica sobre temas conocidos por los estudiantes y previamente trabajados en clase.

El medio utilizado con preferencia será el vídeo con el objeto de que la comunicación disfrute del apoyo de imagen, repitiéndose más de una vez si fuera necesario.

Participar de forma comprensible en diálogos breves relativos a situaciones conocidas y referidas al presente, al pasado y al futuro, empleando estructuras sencillas coordinadas y las expresiones más usuales de relación social.

Los diálogos tendrán lugar con el profesor y con los compañeros sobre temas relacionados con el aula y situaciones de comunicación creadas o simuladas en ella. El estudiante podrá titubear y su mensaje contener errores morfológicos y sintácticos que no impidan seriamente la comunicación, aunque en determinadas situaciones los interlocutores tengan que realizar presunciones leves para comprender el mensaje.

Identificar la información global de textos escritos auténticos, sencillos y breves, de diferente tipo (descriptivos y narrativos) siendo capaz de predecir el significado de algunos elementos desconocidos a través del contexto y de sus conocimientos socioculturales.

Los textos versarán sobre temas previamente tratados en clase, sin descartar el apoyo de la imagen para facilitar su comprensión global.

6. Bibliografía sugerida al Docente

- Augé, H. et al (2004): Tout va bien 1. Méthode de français. Clé International, París. Guía pedagógica, libro del estudiante y material audiovisual.
- Berthet, A. et al (2006): Alter ego 1. Méthode de français. Hachette, París. Guía pedagógica, libro del estudiante y material audiovisual.
- Blanc, J. et Cartier, J. (2004): Déclit 1. Méthode de français. Clé International, París. Guía pedagógica, libro del estudiante y material audiovisual.
- Bourdeau, M. et al (2006): Oh, la la! Collège 1. Méthode de français. Clé International, París. Guía pedagógica, libro del estudiante y material audiovisual.
- Butzbach, M. et al (2005): Junior Plus 1. Méthode de français. Clé International, París. Guía pedagógica, libro del estudiante y material audiovisual.
- Cuny, Flore et Jonson, A. (2004): Belleville 1. Méthode de français. Clé International, París. Guía pedagógica, libro del estudiante y material audiovisual.
- Menand, R. (2006) Taxi! 1. Méthode de français. Hachette, París. Guía pedagógica, libro del estudiante y material audiovisual.
- Ministerio de Educación de Nación (2011) La Enseñanza de Lenguas Extranjeras en el Sistema Educativo Argentino: situación, desafíos y perspectivas. Buenos Aires.
- Núcleos de Aprendizaje Prioritarios para Lenguas Extranjeras, documentos aprobados por Resolución CFE 181/12.

1. Perspectiva de los Espacios Curriculares

Desde el punto de vista de la normativa, la Educación Física, aparece explícitamente como una meta general de la política educativa nacional y específica de los distintos niveles educativos.

La Ley de Educación Nacional 26.206/06, en el Capítulo de Fines y Objetivos, de la Política Educativa Nacional dispone en el Artículo 11. - inciso r- “Brindar una formación corporal, motriz y deportiva que favorezca el desarrollo armónico de todos/as los/as educandos/as y su inserción activa en la sociedad”.

Posteriormente y para el Nivel Secundario, propone en el Artículo 30. - inciso j- “Promover la formación corporal y motriz a través de una Educación Física acorde con los requerimientos del proceso de desarrollo integral de los adolescentes”.

También se tiene en cuenta lo establecido en la Ley de Educación Técnico Profesional N° 26058.

Se conceptualiza a la Educación Física, como una disciplina pedagógica, que tiene por objeto intervenir intencional y sistemáticamente en la constitución corporal y motriz de los sujetos, colaborando en su formación integral y en la apropiación de bienes culturales específicos, a través de prácticas que los consideran en la totalidad de su complejidad humana y en sus posibilidades de comprender y transformar su realidad individual y social.

Desde esta perspectiva, corporeidad y motricidad constituyen conceptos relevantes para la concepción de la Educación Física como disciplina pedagógica.

Manuel Sergio (1996) define la corporeidad como “condición de presencia, participación y significación del hombre en el mundo”. Este cuerpo, entendido como expresión factual del ser, toma el estado y el proceso. El “estado”, en tanto que es expresión de un código genético, de unas características químicas, físicas, anatómicas y energéticas. El “proceso”, en tanto que él se manifiesta en las conductas sociales, afectivas, cognitivas y motrices que posibilitan el aprendizaje y la educación, definiendo al ser humano frente a otros seres.

La motricidad es entendida como la forma de expresión del ser humano, como un acto intencionado y consiente, que además de las características físicas incluye factores subjetivos, dentro de un proceso de complejidad humana (Eisenberg, R - 2004), a diferencia de movimiento que es interpretado como el cambio de posición o de lugar del cuerpo como un acto físico-biológico que le permite al individuo desplazarse. Desde los nuevos paradigmas se considera al movimiento como una manifestación de la motricidad la cual se centra en un ser humano multidimensional.

El abordaje por separado de los conceptos de corporeidad y motricidad tienen la intensión de análisis y comprensión de una Educación Física, que considera al ser humano en su totalidad

Se hace necesario trascender el paradigma simplificador, capaz de explicar unidimensionalmente las transformaciones empírico-objetales de un organismo, y considerar la complejidad de las transformaciones de un ser humano, donde la explicación sólo es posible, bajo un paradigma que hable del ser que piensa, siente, se relaciona y se mueve para ser humano.

El acceso a prácticas corporales y motrices está garantizado para todos los estudiantes de la Educación Secundaria, adecuado a sus realidades, con amplia divergencia de prácticas con que se aborda la atención a la corporeidad y la motricidad humana, relacionada y profundizada con todas las ciencias que se ocupan del hombre. De esta forma se entiende al sujeto como alguien

que acciona y participa en el contexto socio-cultural del que forma parte, incorporando su trama de significados y valoraciones, al mismo tiempo que conforma su identidad.

Desde esta mirada compleja de la Educación Física se concibe al sujeto desde un rol activo que percibe, decide y ejecuta, a la vez que reflexiona sobre sus acciones, otorgándoles nuevos significados.

2. Propósitos

- Promover acciones motrices que favorezcan la resolución de situaciones en las que se manifieste una conciencia corporal construida, y el reconocimiento de sus posibilidades y limitaciones motrices, contribuyendo a la valoración de una cultura corporal que tienda al bienestar físico, psicológico y social.
- Generar situaciones para la realización de prácticas corporales y motrices, generales y específicas, que permitan la valoración de la participación e interacción motriz y su continuidad para una mejor calidad de vida.
- Posibilitar situaciones que demanden la resolución de problemas motrices en diferentes juegos y deportes que requieran la construcción de comunicaciones motrices, saberes tácticos y estratégicos y habilidades motoras específicas, promoviendo la tolerancia y la inclusión.
- Favorecer prácticas corporales lúdicas, expresivas y deportivas a través de la elaboración y ejecución de proyectos que promuevan la interacción con otros y con el medio natural, fomentando actitudes de prevención y cuidado del mismo, asumiendo una postura crítica
- Promover la construcción de valores y actitudes responsables, solidarias, inclusivas, creativas y críticas sobre la cultura, los modelos y la práctica corporal, así como el desarrollo de hábitos de vida activa y saludable.

3. Contenidos por Año

Considerando como marco referencial macro los Núcleos de Aprendizaje Prioritarios (NAP) y atendiendo a los conceptos de Corporeidad y Motricidad planteados anteriormente, se considera que los objetos culturales que la escuela será responsable de distribuir, garantizando la inclusión y la igualdad, se definen como prácticas corporales. Estas prácticas conforman un recorte cultural particular de nuestra sociedad, manifestándose de acuerdo con sí mismo, con los otros y con el ambiente natural. En base a ello, este Espacio Curricular se estructura en tres ejes para la organización de los contenidos disciplinares:

Eje: Prácticas Corporales, Ludomotrices y Deportivas Referidas a la Disponibilidad de sí Mismo

Eje: Prácticas Corporales, Ludomotrices y Deportivas en Interacción con Otros

Eje Prácticas Corporales, Ludomotrices y Deportivas en el Ambiente Natural y Otros

Coincidiendo con lo planteado en los NAP, los contenidos para el Ciclo Orientado de la Educación Secundaria presentan una continuidad entre 4°, 5° y 6° año. Esto se debe a que en

este periodo de la escolaridad los contenidos de la Educación Física se presentan como un conjunto medianamente estable de saberes que solo difieren en el creciente grado de dificultad y complejidad para su apropiación y ejecución.

A partir de estos lineamientos curriculares se da lugar a la especificación de los mismos en las definiciones institucionales y áulicas, según los diversos contextos y situaciones educativas particulares.

9.1.8. EDUCACIÓN FÍSICA I

4° Año – Formación General

Carga Horaria: 3 Horas Cátedra Semanales

Contenidos

Eje: Prácticas Corporales, Ludomotrices y Deportivas Referidas a la Disponibilidad de sí Mismo

Desarrollo de las capacidades condicionales y coordinativas.

- Valoración y práctica sistemática de acciones motrices que favorezcan el desarrollo e incremento de las capacidades condicionales: resistencia, flexibilidad, fuerza y velocidad.
- Valoración y práctica sistemática de acciones motrices que involucren las capacidades coordinativas: combinación y acople de movimientos, orientación espacio-temporal, diferenciación, equilibrio estático-dinámico, reacción motriz, transformación de movimiento y ritmo; y su adecuación a la situación que se plantee.
- Conciencia corporal
- Aceptación de su imagen corporal estableciendo relaciones armónicas con los otros y con el medio.
- Análisis y práctica de acciones motrices, adoptando una conveniente postura corporal, respiración y tensión - relajación muscular según los requerimientos de la acción.
- Apropiación y ejecución reflexiva de secuencias de tareas tendientes al desarrollo saludable de sus capacidades.
- Habilidades Motoras
- Selección y aplicación de habilidades motoras combinadas y específicas, con ajuste técnico, para la resolución de situaciones motrices cotidianas y deportivas.

Eje: Prácticas Corporales, Ludomotrices y Deportivas en Interacción con Otros

- Prácticas corporales lúdico-deportivas
- Conocimiento y práctica de variados deportes colectivos, reconociendo su estructura, dinámica y reglas.
- Conocimiento y recreación de prácticas motrices y deportivas autóctonas y de otras culturas.
- Participación en prácticas deportivas, que favorezcan la resolución de situaciones motrices en relación a las reglas, estrategias, tácticas individuales y grupales, propias de cada deporte.

SEGUNDO CICLO de la Modalidad Técnico Profesional - GASTRONOMÍA Y ADMINISTRACIÓN HOTELERA -
Educación Secundaria D.E.T.P. - F.P. y D.P.
Ministerio de Educación - San Juan-

- Valoración de la competencia deportiva desde la importancia de la participación y el desafío de superación personal, respetando la diversidad de identidades y posibilidades motrices, rechazando cualquier tipo de actitud discriminatoria y excluyente.
- Participación en encuentros recreativos y deportivos que permitan la integración con pares y otros integrantes de la comunidad.
- Prácticas corporales expresivas
- Producción de secuencias motrices y coreográficas que permitan la libre expresión y manifestaciones culturales, con apoyo de soportes tecnológicos.

Eje: Prácticas Corporales, Ludomotrices y Deportivas en el Ambiente Natural y Otros

- Participación consciente y responsable en prácticas corporales, ludomotrices y deportivas en el ambiente natural y otros, respetando normas de higiene y seguridad.
- Elaboración y ejecución de proyectos que permitan la interacción placentera con el ambiente natural y otros, promoviendo acciones de prevención y cuidado del mismo, y asumiendo una postura crítica frente a ellas.

9.1.9. EDUCACIÓN FÍSICA II

5° Año – Formación General
Carga Horaria: 3 Horas Cátedra
Semanales

Contenidos

Eje: Prácticas Corporales, Ludomotrices y Deportivas Referidas a la Disponibilidad de sí Mismo

- Desarrollo de las capacidades condicionales y coordinativas.
- Valoración y práctica sistemática de acciones motrices que favorezcan el desarrollo e incremento de las capacidades condicionales: resistencia, flexibilidad, fuerza y velocidad.
- Valoración y práctica sistemática de acciones motrices que involucren las capacidades coordinativas: combinación y acople de movimientos, orientación espacio-temporal, diferenciación, equilibrio estático-dinámico, reacción motriz, transformación de movimiento y ritmo; y su adecuación a la situación que se plantee.
- Conciencia corporal
 - Reflexión sobre su condición corporal y su habilidad motriz y la posibilidad de mejoramiento de las mismas en torno al desafío que las condiciones le plantean.
 - Análisis y práctica de acciones motrices, adoptando una conveniente postura corporal, respiración y tensión - relajación muscular según los requerimientos de la acción.
 - Selección y ejecución reflexiva de secuencias de tareas tendientes al desarrollo saludable de sus capacidades.
- Habilidades Motoras

- Selección y aplicación de habilidades motoras combinadas y específicas, con ajuste técnico, para la resolución de situaciones motrices cotidianas y deportivas.

Eje: Prácticas Corporales, Ludomotrices y Deportivas en Interacción con Otros

- Prácticas corporales lúdico-deportivas
- Selección crítica y práctica deportiva, según los diversos ámbitos (escuela, barrio, club) y contextos donde se manifiesten.
- Conocimiento y recreación de prácticas motrices y deportivas autóctonas y de otras culturas.
- Participación en prácticas deportivas, que favorezcan la resolución de situaciones motrices con análisis de las reglas, estrategias, tácticas individuales y grupales, propias de cada deporte.
- Valoración de la competencia deportiva desde la importancia de la participación y el desafío de superación personal, respetando la diversidad de identidades y posibilidades motrices, rechazando cualquier tipo de actitud discriminatoria y excluyente.
- Participación y colaboración en encuentros recreativos y deportivos que permitan la integración con pares y otros integrantes de la comunidad.
- Prácticas corporales expresivas
- Producción de secuencias motrices y coreográficas que permitan la libre expresión y manifestaciones culturales, con apoyo de soportes tecnológicos.

Eje: Prácticas Corporales, Ludomotrices y Deportivas en el Ambiente Natural y Otros

- Participación consciente y responsable en prácticas corporales, ludomotrices y deportivas en el ambiente natural y otros, elaborando y respetando normas de interacción, higiene y seguridad.
- Elaboración y ejecución de proyectos que permitan la interacción placentera con el ambiente natural y otros, promoviendo acciones de prevención, cuidado y reparación del mismo, asumiendo una postura crítica frente a ellas.

9.1.10. EDUCACIÓN FÍSICA III

6° Año – Formación General
Carga Horaria: 3 Horas Cátedra Semanales

3. Contenidos

Eje: Prácticas Corporales, Ludomotrices y Deportivas Referidas a la Disponibilidad de sí mismo

- Desarrollo de las capacidades condicionales y coordinativas.
- Valoración y práctica sistemática de acciones motrices que favorezcan el desarrollo e incremento de las capacidades condicionales (resistencia, flexibilidad, fuerza y velocidad) y su continuidad en el recorrido que se elija más allá de la escuela.

- Valoración y práctica sistemática de acciones motrices que involucren las capacidades coordinativas: combinación y acople de movimientos, orientación espacio-temporal, diferenciación, equilibrio estático-dinámico, reacción motriz, transformación de movimiento y ritmo; y su adecuación a la situación que se plantee.
- Conciencia corporal
 - Reflexión sobre su condición corporal y su habilidad motriz y la posibilidad de mejoramiento de las mismas, en torno al desafío que las condiciones le plantean en el ámbito escolar y otros.
 - Análisis y práctica de acciones motrices, adoptando una conveniente postura corporal, respiración y tensión - relajación muscular según los requerimientos de la acción.
 - Selección y ejecución reflexiva de secuencias de tareas tendientes al desarrollo saludable de sus capacidades.
- Habilidades Motoras
 - Selección y aplicación de habilidades motoras combinadas y específicas, con ajuste técnico, para la resolución de situaciones motrices cotidianas y deportivas.

Eje: Prácticas Corporales, Ludomotrices y Deportivas en Interacción con Otros

- Prácticas corporales lúdico-deportivas
- Selección crítica y práctica deportiva, según los diversos ámbitos (escuela, barrio, club) y contextos donde se manifiesten.
- Elaboración y ejecución interactiva de proyectos referidos a prácticas motrices y deportivas autóctonas y de otras culturas.
- Participación en prácticas deportivas, que favorezcan la resolución de situaciones motrices con análisis de las reglas, estrategias, tácticas individuales y grupales, propias de cada deporte.
- Valoración de la competencia deportiva desde la importancia de la participación y el desafío de superación personal, respetando la diversidad de identidades y posibilidades motrices, rechazando cualquier tipo de actitud discriminatoria y excluyente.
- Participación y colaboración en encuentros recreativos y deportivos que permitan la integración con pares y otros integrantes de la comunidad.
- Prácticas corporales expresivas
- Producción de secuencias motrices y coreográficas que permitan la libre expresión y manifestaciones culturales, con apoyo de soportes tecnológicos.

Eje: Prácticas Corporales, Ludomotrices y Deportivas en el Ambiente Natural y Otros

- Participación consciente y responsable en prácticas corporales, ludomotrices y deportivas en el ambiente natural y otros, elaborando y respetando normas de interacción, higiene y seguridad.
- Elaboración y ejecución de proyectos que permitan la interacción placentera con el ambiente natural y otros, promoviendo acciones de prevención, cuidado y reparación del mismo, asumiendo una postura crítica frente a ellas.

4. Orientaciones para la Enseñanza

La Educación Física en el Segundo Ciclo de la Educación Secundaria debe promover prácticas corporales y motrices socialmente significativas que favorezcan en los estudiantes la construcción de estilos de vida activos y saludables, para relacionarse con sí mismo, con los otros y con el ambiente transformándolas en hábitos de vida al finalizar la etapa escolar.

Las estrategias didácticas deben atender a la resolución de situaciones variadas, mediando una acción cognitiva, reflexiva y crítica que se manifieste a en la elaboración y ejecución de proyectos lúdicos y deportivos que trasciendan a la comunidad propia y de otras culturas.

El Docente, desde una mirada constructiva y abierta, debe propiciar espacios donde el estudiante tome un papel protagónico en el proceso de aprendizaje, es decir, que sea artífice de la construcción de su corporeidad y motricidad, permitiéndole resolver variadas situaciones motrices, concretando desafíos acorde a sus posibilidades.

En las prácticas corporales, ludomotrices y deportivas, en ambientes naturales y otros, el Docente debe promover la participación e inclusión, el trabajo cooperativo, la democratización en la toma de decisiones, el respeto y la interacción con el otro aceptando las individualidades, como así también el cuidado y preservación del medio.

5. Orientaciones para la Evaluación

La evaluación y consecuentemente la acreditación y promoción; se propone como un proceso que no acaba con una calificación numérica por parte del Docente, sino que contempla una mirada más amplia y enriquecida.

El Docente de Educación Física, debe considerar en la actuación motriz de cada estudiante, su desempeño global; lo que significa no sólo tener en cuenta la ejecución motriz realizada, sino también cómo piensa el estudiante esa ejecución, como reflexiona sobre su propia práctica y cómo se vincula con otros y el entorno en la tarea realizada. De esta forma, los principios de participación e interacción motriz se constituyen como criterios relevantes en la evaluación.

Teniendo en cuenta lo expresado, se plantean los siguientes criterios de evaluación:

- La participación del estudiante en la clase y la reflexión de su propia práctica corporal, ludomotriz y deportiva, en ambientes naturales y otros.
- Resolución de situaciones motrices en actividades, juegos y deportes atendiendo a las posibilidades propias y de los otros, sin prejuicios derivados por las diferencias de origen social, cultural, étnicos, religiosos y de género.
- Conocimiento de fundamentos técnicos, tácticos, estratégicos y principios reglamentarios de las distintas habilidades motrices y deportivas.
- Ejecución de habilidades motrices, lúdicas y deportivas teniendo en cuenta su ejecución global y específica, ajustándose a las situaciones que se presenten.
- Elaboración y ejecución de proyectos lúdico-deportivos, manifestando actitudes de prevención y cuidado de sí mismo, de los otros y del ambiente en que se desarrollen.
- Participación en la elaboración y ejecución de proyectos socio-comunitarios, manifestando actitudes de respeto y valoración de costumbres y tradiciones propias de diversos ámbitos y culturas.

9.1.11. CONSTRUCCIÓN DE CIUDADANÍA

4° Año – Formación General
Carga Horaria: 3 Horas Cátedra Semanales

1. Perspectiva del Espacio Curricular

La vida actual se presenta con velocidad en los cambios y transformaciones, esto genera nuevas relaciones contribuyendo a una redefinición y recontextualización de los lazos sociales, de lo público y lo privado. Conviven así una pluralidad de pensamientos, opiniones y maneras de actuar que se visualizan en problemas, cuestiones que traccionan e interpelan a los diferentes grupos sociales.

Este nuevo contexto determina la necesidad de elaborar un espacio que ayude a formar a los estudiantes a participar del proceso de construcción de una nueva ciudadanía donde se contribuya, desde la escuela, a formar ciudadanos que puedan, desarrollarse como personas autónomas, como seres productivos, integrantes activos de diversos colectivos sociales asumiendo actitudes y valores propios de las sociedades democráticas.

El Espacio Curricular Construcción de Ciudadanía, entiende que la ciudadanía se aprende a través de su ejercicio efectivo. En ese sentido se genera un espacio formativo donde los estudiantes comprendan y aprendan el ejercicio del ser ciudadano. El aula debe ser un espacio democrático del ejercicio del derecho y la responsabilidad de enseñar, y el derecho y la responsabilidad de aprender.

Por ello este es un espacio multidisciplinar que buscará la articulación de diferentes saberes, que posibilite diseñar estrategias que favorezcan la expresión, la participación y la acción de los estudiantes en el ejercicio pleno de ciudadanía, en tanto sujetos sociales de derecho y obligaciones.

Será objeto también el análisis de las nuevas prácticas comunicacionales que conforman espacios de encuentros y consumos culturales de los jóvenes a partir de las cuales van configurando su identidad.

“...una educación política emancipadora habrá de ofrecer oportunidades para pensar cómo vivir mejor y para hallar herramientas de concreción de ese deseo colectivo. Lo público es un contenido a enseñar, pero el espacio público del aula es también una herramienta didáctica para que los estudiantes se inicien en el tratamiento autónomo, cooperativo y solidario de los desafíos políticos actuales. Por eso, un criterio básico para una educación política adecuada a cada contexto, es que los estudiantes se vean convocados a pensar cómo construir el mundo en el que quieren vivir, que puedan indagar en profundidad quiénes son en el mundo y qué posibilidades tienen de transformarlo”⁸

Por eso, el desafío de toda institución educativa es convertirse en propulsora de procesos de democratización y participación. Sin lugar a dudas si la escuela puede hacer esto, está dando respuesta a una de las demandas más requeridas por la sociedad.

⁸Siede, Isabelino, Schujman, Gustavo (comps) (2007). Ciudadanía para armar, Buenos Aires, Aique.

Para ello es vital no solo trabajar desde lo disciplinar sino también desde la formación de la Inteligencia Emocional y el aprendizaje de competencias socio-emocionales. Los adolescentes y jóvenes necesitan autoafirmarse, valorar sus capacidades y limitaciones, tomar sus propias decisiones, tener responsabilidades, sentirse a gusto consigo mismo, aprender a reconocer y manejar sus emociones, poder poner en palabras lo que acontece en su interior. Un sujeto que se acepte y comprenda puede interpelar a la sociedad de una manera más constructiva, crítica y autónoma.

La Educación Sexual colaborará en la educación integral de los adolescentes y jóvenes, en la construcción de su condición ciudadana, en la formación de personas responsables, conscientes de su propio cuerpo y de sus propias elecciones.

Desde este Espacio Curricular se pretende despertar polémicas en el aula, habilitar espacios de debate, intercambio de opiniones y experiencias a fin de tomar posición en un contexto social plural que exige una mirada introspectiva y asumir una participación activa en los procesos de cambio. Por ello el desafío del Espacio Curricular Construcción de Ciudadanía es abrir un camino para la discusión, visibilizar las problemáticas y al mismo tiempo ofrecer una conceptualización que dé algunas respuestas a los interrogantes planteados, sin que ello implique darlas por cerradas.

2. Propósitos

- Propiciar el reconocimiento y valoración de la necesidad de vínculos con personas, grupos, instituciones y el estado a partir de la comprensión y el reconocimiento de sí mismo y de los otros como sujetos de derecho.
- Reconocer y valorar el desarrollo de habilidades socio-emocionales para ponerlas en juego en el ejercicio de la ciudadanía.
- Brindar a los estudiantes la oportunidad de recuperar elementos del contexto para analizar procesos relativos a la convivencia.
- Propiciar la identificación y comprensión de problemáticas sociales que condicionan su vida y su desarrollo personal.
- Generar un espacio escolar donde los adolescentes y jóvenes comprendan y aprendan la ciudadanía como construcción socio-histórica y como práctica política.
- Promover el conocimiento de los límites del ejercicio de la libertad, pública y privada y los mecanismos de protección y promoción de los Derechos Humanos.
- Aportar casuística que les permita analizar cuestiones sociales que involucren a los jóvenes como sujetos políticos para promover una ciudadanía plena y favorecer la toma de decisiones colectivas.
- Propiciar la Identificación de nuevas realidades de la ciudadanía vinculadas por ejemplo al consumo, equidad de género, tránsito, medio ambiente, diversidad, entre otras.

3. Contenidos

En la situación de enseñanza y aprendizaje, los saberes enunciados al interior de cada uno de los ejes pueden ser abordados solos o articulados con saberes del mismo eje o de otros ejes.

Eje: Vivir y Convivir

La escuela es la caja de resonancia de lo social, por ello se dan en ella vastas experiencias que deben ser aprovechadas para el aprendizaje del vivir con uno mismo y el convivir con otros. . Para ello, la escuela debe generar, facilitar y promover tiempos y espacios para que pueda circular la palabra y no los silencios; el diálogo y la discusión y no la sumisión.

A través de los siguientes saberes se pretende enfatizar el rol de la escuela en la formación de habilidades socio-emocionales para la relación con uno mismo y con los demás.

- Autoconciencia: Valorar adecuadamente los propios sentimientos, intereses, valores. Mantener un sentido bien fundamentado de autoconfianza.
- Autocontrol: Identificar y regular las propias emociones, controlar los impulsos, perseverar ante los obstáculos, expresar adecuadamente las emociones.
- Conciencia Social: Ser capaz de ponerse en el lugar del otro –empatizar-, reconocer y apreciar las similitudes y diferencias (Discriminación y Bullying), reconocer y utilizar los recursos familiares, escolares y comunitarios. El Acuerdo Escolar de Convivencia.
- Habilidades de relación: establecer y mantener relaciones saludables y gratificantes basadas en la cooperación, resistir la presión social perjudicial, gestionar y resolver conflictos interpersonales.

Eje: La Participación de Adolescentes y Jóvenes en Espacios de Prácticas Ciudadanas

En el espacio escolar y su articulación con la comunidad, los actores institucionales cuentan con distintas formas de incluirse en la práctica política, entendiendo éstas como acciones cotidianas de participación e incidencia en su contexto sociocultural. En el paso por la escuela secundaria –al igual que en otros espacios sociales– se establece un entramado de relaciones en las cuales las personas interactúan, ponen en juego sus mitos, posibilidades de crear, limitaciones, valores, capacidades discursivas y persuasivas, sus inclinaciones autoritarias y/o manipuladoras (Ollier, 2005).

Este ámbito se plantea como el espacio privilegiado para el tratamiento de las temáticas vinculadas a las instituciones de la vida democrática, es decir a la relación de las personas entre sí y con el Estado para la constitución de un orden democrático. Se ofrecen por lo tanto elementos para promover una reflexión crítica sobre participación, ciudadanía y su vinculación con las políticas públicas en particular y lo político en general.

Se trabajará la constitución del adolescente en sujeto de derechos: comprenden una aproximación a la noción de derecho y a los principales derechos de los jóvenes y adolescentes; el análisis de situaciones de igualdad/desigualdad de oportunidades en contextos de pertenencia promoviendo el desarrollo progresivo de una actitud crítica frente al hecho de que en la sociedad conviven grupos de personas que acceden de modo desigual a los bienes materiales y simbólicos provocando la exclusión de algunos sectores.

Ciudadanía activa - Construcción de lo público - Acción colectiva.

El reconocimiento de los espacios públicos como ámbitos privilegiados de discusión y producción de la cultura a partir del uso público de la palabra como herramienta de construcción social.

La comprensión de la ciudadanía como construcción activa, como práctica de comunicación y participación enfatizando en la necesidad de compromiso con la comunidad.

Los siguientes contenidos orientarán el trabajo en este eje propuesto:

- La participación en la escuela: Los Centros de Estudiantes.

- La participación en la Comunidad: Las ONG y posibles proyectos de intervención.
- Los medios de Comunicación: su influencia y el desarrollo de criterios de análisis de la información.
- La participación a través de las tecnologías de la información y comunicación: Las prácticas comunicacionales que ponen en juego los adolescentes y jóvenes .La construcción de una mirada reflexiva de la sociedad de la información.
- Recreación, Arte y Deportes: Ámbitos donde se expresan los adolescentes y jóvenes. La participación como forma de desarrollo de habilidades varias y disfrute.
- La responsabilidad civil en las prácticas de adolescentes y jóvenes: Educación Vial, del transeúnte y Educación Ambiental.

Eje: Educación Sexual Integral

La concepción de sexualidad sostenida por la Ley Nº 26.150 es superar la noción corriente que la vincula con genitalidad o relaciones sexuales. Entender que la sexualidad abarca “aspectos biológicos, psicológicos, sociales, afectivos y éticos” implica considerarla como una de las dimensiones constitutivas de la persona que, presente de diferentes maneras, es relevante para su despliegue y bienestar durante toda la vida. Este enfoque integral tiene como propósito que se supere el estudio de la anatomía y la fisiología de la sexualidad, así como de cualquier otro reduccionismo, sea de carácter biológico, psicológico, jurídico, filosófico, religioso o sociológico.

Se entiende que “La educación sexual consiste en el conjunto de influencias que reciben los sujetos a lo largo de toda la vida, con objetivos explícitos que inciden en: la organización de la sexualidad; la construcción de la identidad; el ejercicio de los roles femeninos y masculinos; la manera de vincularse con los demás; la formación de actitudes hacia lo sexual; la incorporación de valores, pautas y normas que funcionan como marcos referenciales sobre los múltiples comportamientos sexuales; la construcción de conocimientos sobre los distintos aspectos de la sexualidad”⁹

Supone un abordaje que debe abarcar las mediaciones socio-históricas y culturales, los valores compartidos, las emociones y sentimientos que intervienen en los modos de vivir, cuidar, disfrutar, vincularse con el otro y respetar el propio cuerpo y el cuerpo de otras personas. Desde este marco, la educación sexual demanda a la escuela un trabajo orientado a promover aprendizajes en los niveles cognitivo, afectivo, social y ético, que se traduzcan en prácticas concretas.

La escuela y todos los actores sociales están convocados a reflexionar sobre el lugar de la sexualidad, temática que obliga a revisar opiniones, creencias, mitos y prejuicios a la luz de conceptos, ideas y valores sobre la sociedad que deseamos.

Desde esta perspectiva es fundamental implementar, desde la escuela, estrategias que generen la participación activa, el reconocimiento de los conflictos, la búsqueda de soluciones. En este sentido los saberes que se abordan en el taller deberán contribuir a la construcción de la autonomía en el marco de las normas que regulan los derechos y las responsabilidades para vivir plenamente la sexualidad, además de brindar conocimientos sobre los medios y recursos disponibles en la comunidad para la atención de situaciones de vulneración de derechos.

Para el abordaje de este Eje se consideran importantes los siguientes contenidos:

- Sexualidad en los adolescentes y jóvenes.

⁹Clement, Ana (2007). *Educación sexual en la escuela. Perspectiva y reflexiones*. Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

- Afecto y sexualidad en los adolescentes y jóvenes.
- Algunos mitos, tabúes y temores frecuentes.
- Aprendiendo a reconocer los riesgos , a decir que no y pedir ayuda.(Enfermedades de transmisión Sexual, Presión Grupal, Violencia y Maltrato)

Eje: El Derecho a la Salud y la Prevención de Conductas de Riesgo

El abordaje del trabajo sobre salud y adicciones implica necesariamente considerar la complejidad de la realidad social en la que está inserto el sujeto. En este sentido, la propuesta de este taller busca que los jóvenes y adolescentes puedan generar conductas autónomas en relación con el cuidado de la salud individual y comunitaria.

Desde este espacio formativo se pretenden construir conocimientos que permitan comprender los principales problemas de salud de adolescentes y jóvenes para promover la toma de decisiones hacia conductas saludables, tanto desde una perspectiva individual como desde una perspectiva social y solidaria.

No hay un concepto único para definir lo que se entiende por salud. El concepto de salud ha sido y es una construcción social que responde a determinadas cosmovisiones acerca de lo que es el vínculo salud/enfermedad. Esta construcción está determinada por las condiciones de vida, pero también por los discursos que circulan en diferentes ámbitos, tal es el caso de los modelos de salud ligados a la belleza corporal que proponen los medios de comunicación masiva.

Desde esta lógica se establece un estrecho vínculo entre salud y alimentación a partir de la definición de “cuerpo saludable” vinculado a un modelo estético hegemónico. Pero a su vez la alimentación constituye un derecho prioritario de los sujetos, ligado a la supervivencia.

Un núcleo de abordaje lo constituyen las adicciones y conductas adictivas. Trabajar en la promoción, la prevención de la salud en el ámbito educativo plantea la posibilidad de estimular un proceso fundamental que mejore el desarrollo de los adolescentes y jóvenes con una amplia variedad de prácticas que favorezcan diferentes maneras de saber, pensar y hacer. Posibilitando a través de distintas experiencias la toma de decisiones, y el desarrollo del juicio crítico.

A través de los siguientes temas se propone el desarrollo del presente Eje:

- La salud en la adolescencia: Conductas saludables vs conductas riesgosas.
- La salud y los modelos estéticos que proponen los medios masivos de comunicación social.
- Adicciones: Factores de riesgo y factores de protección. Drogodependencia, Adicciones a las tecnologías y otras.

4. Orientaciones para la Enseñanza

La escuela debe brindar estrategias para que los estudiantes puedan participar, intercambiar ideas y debatir, explicitando criterios y argumentos. Se pretende enriquecer las prácticas del debate y discusión áulica a partir del ejercicio de pensar, reflexionar, contrastar y justificar opiniones. Poner en juego diversas ideas implica la tensión y los contrastes, a partir de la utilización del diálogo como camino para la búsqueda de posibles soluciones.

En este sentido, preparar para el ejercicio de la ciudadanía en la escuela supone ofrecer herramientas y favorecer la construcción de criterios para la participación activa, creativa y responsable en la vida social como por ejemplo: el uso público de la palabra y el

reconocimiento de los efectos sociales de la expresión oral y escrita en la participación en asambleas, en la elaboración de petitorios, cartas y proyectos colectivos.

Se propone como una de las metodologías la estructura de la problematización-conceptualización. Para este enfoque las contradicciones entre teoría y práctica, los conflictos y las normativas constituyen una oportunidad para pensar.

En la fase de problematización, se presenta un caso, una pregunta o situación que pueda ser el motor y la estructura básica de la propuesta de enseñanza. Se trata de generar un conflicto cognitivo para encontrar respuestas más abarcadoras y con argumentos más sustentables frente al caso presentado. El ingrediente fundamental es el posicionamiento del Docente: cuestiona las respuestas, es decir, asume una neutralidad activa. La problematización ha sido exitosa si los estudiantes y el Docente llegan a compartir una pregunta o un problema, lo piensan y confrontan con la información previa, y si además, están dispuestos a incorporar nuevas ideas más abarcadoras y eficaces para resolver la situación inicial planteada.

En la fase de la conceptualización, se introduce un conjunto de informaciones para confrontar las primeras representaciones y los enfoques explicativos de una o varias corrientes de pensamiento.

El espacio Construcción de Ciudadanía, es un ámbito de experimentación que escapa a la lógica de la clase expositiva tradicional. El Docente, lejos de cumplir con la función de proveer conocimiento se ubica como quien coordina búsquedas individuales y grupales, acompaña procesos, estimula la creatividad, acerca informaciones.

Para ello se proponen algunas posibilidades más o menos conocidas que tienen en común el hecho de estar centradas en la acción, en la reflexión, en la producción y en la colaboración.

- **Proyectos**

Es una estrategia de enseñanza que da protagonismo a los estudiantes y fomenta la participación. Consta de los siguientes pasos:

1. Se propone a los estudiantes un tema a desarrollar o una idea a realizar. Se pueden proponer varios temas para que los estudiantes elijan el que más les interese.
2. Se planifican las tareas necesarias para conseguir el objetivo propuesto.
3. Se ejercita o se materializa la idea.
4. Se presentan los resultados del trabajo en el marco del grupo de clase, de la escuela o en otro contexto.
5. Se evalúan el proceso y el resultado.

En un proyecto de trabajo, la actividad se centra en los propios estudiantes, quienes actúan con bastante autonomía y se organizan en grupos. El Docente actúa como orientador, proporciona recursos, guía el proceso y evalúa cada una de sus etapas así como sus resultados. Por ejemplo: Proyectos de aprendizaje socio-comunitario. Participación en los proyectos de Educación Solidaria, Proyectos de Prevención de Adicciones, Educación Vial, Cuidado del Ambiente.

Se parte del análisis y aplicación de contenidos curriculares en situaciones concretas; se contribuye al mismo tiempo, a la formación y puesta en acción de valores (Solidaridad, Cooperación) aplicadas a la participación ciudadana responsable.

- **Estudio de casos**

El trabajo con casuística constituye una estrategia apropiada para abordar (en una situación real y concreta) distintos problemas sociales. Esta estrategia didáctica brinda la posibilidad de inscribir una situación específica en contextos más generales y complejos, y favorece la comprensión de procesos sociales más amplios.

Es importante recordar que los casos¹⁰:

- Por lo general, empiezan refiriendo una acción. La idea es atrapar la atención del lector.
- Se centran en sucesos importantes. Cuestiones sustanciales constituyen la base a partir de la cual se elaboran los casos.
- Intensifican la intención entre puntos de vista conflictivos.
- Deben escribirse teniendo en cuenta la necesidad de lograr que los lectores se interesen por los personajes.
- Los relatos deben ser creíbles. Dado que la cualidad más importante de un caso es su aptitud para promover la discusión sobre los problemas que presenta, el relato debe aproximarse más a la "realidad" que a la "ficción".
- Concluyen con un dilema. Los dilemas morales son breves narraciones de situaciones que presentan un conflicto que pone en juego una decisión individual. Pueden ser hipotéticos (situaciones ficticias que plantean conflictos entre derechos, intereses y valores, etc.) o reales (situaciones propias del contexto cotidiano de los estudiantes o extraídos de periódicos). Generalmente, el dilema presenta al personaje o protagonista en el momento de tener que decidir. Es recomendable que sea claramente identificable y comprensible. Luego de presentar el dilema a los estudiantes, se deja tiempo para que éstos piensen qué decisiones tomarían si estuvieran en esa situación y sus razones. Luego se discute cada una de las decisiones adoptadas por los estudiantes.

Un caso se puede resolver a partir de consignas o actividades que incluyan:

- **Dramatización**

Los estudiantes dramatizan las situaciones planteadas en el caso. La interpretación de los actores se basa principalmente en el diálogo y la palabra. Al estar librada a la improvisación de los estudiantes requiere de los mismos un esfuerzo considerable que no conviene prolongar por mucho tiempo.

Otras posibles estrategias a utilizar son: narraciones, apoyaturas visuales, diálogo e interrogatorio didáctico, ejemplos, analogías, metáforas. Estas estrategias de enseñanza se pueden abordar a partir de:

- **Anécdotas**

Son fragmentos significativos de experiencias de vida que movilizan aprendizajes o modificaciones en los puntos de vistas de las personas. Experiencias de víctimas o testigos de prácticas discriminatorias permiten reflexionar acerca de los alcances de la igualdad y de las posibles respuestas ante la injusticia o el maltrato.

- **Biografía**

Este recurso didáctico permite por un lado reconstruir los hechos cronológicos y analizar algo de lo que ocurrió en la sociedad pero también le da una carga de subjetividad al analizar la vida de otros y el contexto en el que actuaban.

- **Frases inconclusas**

Permite ofrecer al estudiante una lista de frases inacabadas que le obligan a reflexionar y manifestarse tomando una postura. Las preguntas no deben ser dirigistas ni estar formuladas

¹⁰Wassermann, S. 1999. "El estudio de casos como método de enseñanza". Buenos Aires: Amorrortu.

de manera que sugieran ya la respuesta. Los enunciados pueden versar sobre múltiples cuestiones, según el saber que se pretende construir.

- **Encuesta/ Entrevista**

Es un medio que le permite al estudiante recabar información sobre determinada temática a investigar. De acuerdo al objetivo del trabajo se elegirá una u otra opción: entrevista en el caso de buscar un análisis cualitativo, o la encuesta (muestra del universo) si el objetivo es llegar a un análisis cuantitativo.

- Producciones estéticas: incluye una variada gama de recursos, entre los que se mencionan:

- **Literatura**

Una breve selección de libros permite al Docente contar con otro tipo de recurso con el objetivo de abordar los problemas sociales.

- **Arte**

Ofrece la posibilidad de ampliar el horizonte de los estudiantes con una mirada más sensible respecto del mundo que los rodea. La educación artística puede ser la propulsora de un acceso más equitativo, contribuyendo a reducir las desigualdades ligadas a la herencia cultural (fotografía, escultura)

- **Producción de una revista cultural, video o radio**

La producción de una revista cultural, video o radio es una oportunidad para que asuman un rol activo en el hacer cultural, en el cuál puedan, al mismo tiempo expresar y construir sus identidades. Su producción y ejecución favorece la participación y la acción de los estudiantes en el ejercicio de gestionar, decidir y actuar con responsabilidad.

- **El cine**

Como herramienta pedagógica es una interesante puerta de entrada para problematizar, debatir y construir saberes en torno a problemáticas sociales actuales. Tiene el privilegio de narrar con la palabra y la imagen y, en este sentido, construye un campo semántico diferente al de otros portadores de significados.

- **Tiras de humor**

Son un recurso sencillo, de base icónica, que promueven un análisis de la realidad desde la precisión del mensaje y de la imagen, debido a la cualidad que poseen para presentar los aspectos de la vida diaria con gracia, ironía, sarcasmo o sátira. Con su creatividad e ingenio provocan la reflexión e interpretación sobre problemáticas sociales que mueven y conmueven a la opinión pública como el amor, la educación, los valores, la economía, la violencia, la política, la cultura, el sexo, las drogas, las relaciones personales y sociales, la corrupción, las incoherencias, etc.

- **Publicidad**

La publicidad se integra, anónimamente y sin que se pueda evitar, en la vida de las personas y puede llegar a determinar aspectos de la identidad personal. La finalidad de la publicidad es convencer al consumidor y es en este punto donde se debe realizar el análisis y la reflexión sobre esta fase de convencimiento.

- Fallos judiciales

El trabajo con fallos judiciales permite que los estudiantes desarrollen una lectura comprensiva y crítica de este tipo de textos. Su análisis implica distinguir entre hechos y normas, entre decisiones fundamentadas y decisiones arbitrarias. Además posibilita que los estudiantes comprendan como la falta de fundamentación en una situación concreta puede implicar la violación de un derecho y consideren que una solución puede ser adecuada en relación con determinadas circunstancias del caso pero no en relación con otras.

Utilizar esta estrategia de enseñanza no implica que el profesor conozca los aspectos técnicos del lenguaje jurídico ni todas las fuentes que allí se utilizan.

El fallo puede ser recortado y adaptado a los saberes que los estudiantes deben construir.

- Taller

Es una modalidad caracterizada por la interrelación entre la teoría y la práctica, que posibilita conocimiento, afectos, acciones y crecimiento. Es un darse cuenta de las necesidades del propio Docente, como de su grupo y del entorno en el que está inmerso. El taller enfoca las acciones en el “saber” hacer, el mismo puede organizarse con el trabajo individualizado de estudiantes, en parejas o en pequeños grupos siempre y cuando la acción trascienda el simple conocimiento, convirtiéndose de esta manera en un aprendizaje integral que implique la práctica. Ejemplos: Talleres de Padres. Talleres Docentes – Docentes .Cine Debate. Taller de Convivencia, construyendo las normas entre todos, Taller de Educación Sexual Integral (invitación a profesionales)

5. Orientaciones para la Evaluación

La evaluación pedagógica de cada estudiante tiene como fin “valorar” o “descubrir” las potencialidades de cada uno para desarrollarlas al máximo, así como sus limitaciones para superarlas o compensarlas. El proceso de evaluación de este Espacio Curricular se desarrollará a lo largo de todo el ciclo lectivo. Es la intención generar un espacio de reflexión y acción sobre prácticas sociales y culturales que superen la tradición de la prueba escrita y la lección oral. No por ello se deberá dejar de evaluar conceptos, procedimientos y actitudes, sino que se adoptarán otros formatos.

Para ello se sugieren algunos criterios orientadores a tener en cuenta:

- Fortalecimiento de actitudes de autonomía, responsabilidad, cooperación y participación
- El diálogo como herramienta para la construcción de conocimiento y/o resolución de conflictos
- La capacidad para el trabajo en equipo y autónomo
- El respeto por las opiniones
- La creatividad
- Espíritu crítico- constructivo y reflexivo
- Reconocimiento y valoración de las pautas de convivencia escolar, en relación a ello respeto por la propia identidad y la identidad de los otros, y por la vida democrática
- La colaboración en los procesos de autoevaluación y co-evaluación.

Se pueden contemplar, entre otros, los siguientes instrumentos de evaluación:

- Formulación de preguntas
- Planteo de problemas
- Estudios de casos
- Relatos, informes, ensayos, artículos, galería de fotos o murales, trabajos monográficos
- Elaboración de proyectos; foros, debates, juegos de simulación, trabajo en equipo, salidas de campo, visitas a instituciones de relevancia social, cine, trabajo , narrativas, diálogos, coloquios
- Carpetas de campo, portfolios
- Presentaciones con soportes informáticos y/o audiovisuales.

6. Bibliografía sugerida al Docente

- Bauman, Zygmunt (1999) *En busca de la política*, Buenos Aires, FCE
- Clement, Ana (2007). *Educación sexual en la escuela. Perspectiva y reflexiones*. Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires
- Cullen, Carlos (2004) *Autonomía moral, participación democrática y cuidado del otro*, Buenos Aires, Noveduc
- Goleman, Daniel (1998) *La inteligencia emocional*, Buenos Aires,
- FLACSO. (Cohorte 2005) *Diplomatura en currículum y prácticas escolares en contexto. Clase 20 "los problemas sociales y la escuela: propuestas para el aula*.
- Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. (2002). *Programa de Educación Cívica. Primer año*. Edición a cargo de la Dirección de Currícula
- Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. (2002). *Programa de Educación Cívica. Segundo año*. Edición a cargo de la Dirección de Currícula.
- Gobierno de la Provincia de Buenos Aires (2008) *Diseño Curricular ES Construcción de Ciudadanía*. Dirección General de Cultura y Educación.
- Gobierno de la Provincia de La Pampa
- Gobierno de la Provincia de Santa Fe
- Guédez, Víctor (2006) *La diversidad y la inclusión en: Arellanos, A. y otros La educación en tiempos débiles e inciertos*, Barcelona, Anthropos
- Martín, Orlando R. Martín y Madrid, Encarnación(2008). *Didáctica de la educación sexual. Un enfoque de la sexualidad y el amor*,Buenos aires, sb.
- Ministerio de Educación. Ley Nacional N° 26.150. Lineamientos Curriculares para la Educación Sexual Integral. Programa Nacional de Educación Sexual Integral
- Ministerio de Educación Ciencia y Tecnología. *Educación Solidaria. Itinerario y herramientas para desarrollar un proyecto de aprendizaje – servicio*.
- Ministerio de Cultura y Educación (2007). "Otras miradas acerca de la Educación Vial" "Año de la Seguridad Vial". Provincia de La Pampa.
- Morduchowicz, Roxana y otros (s/f). *Entre medios y fines. Los dilemas periodísticos*. Buenos Aires: ADIRA (Asociación de Diarios del Interior de la República Argentina).
- Neufeld, M. y Thisted J. (Comps) (1999). *De eso no se habla... Los usos de la diversidad sociocultural en la escuela*, Buenos Aires, Eudeba.
- Seda, Juan A (2014). *Bullying: Responsabilidades y aspectos legales en la convivencia escolar*, Buenos Aires, México, Noveduc.

- Schujman, Gustavo (Coord) (2004). *Formación Ética y Ciudadana. Un cambio de mirada*, Buenos Aires, Octaedro – OE.
- Seda, Juan A (2014). *Bullying: Responsabilidades y aspectos legales en la convivencia escolar*, Buenos Aires, México, Noveduc.
- Siede, Isabelino, Schujman, Gustavo (comps) (2007). *Ciudadanía para armar*, Buenos Aires, Aique.
- Siede, Isabelino (2004). *Democracia, educación en valores y desafíos de la época*, Buenos Aires, OEI
- Siede, Isabelino (2007). *La educación política. Ensayos sobre ética y ciudadanía en la escuela*, Buenos Aires, Paidós
- Touraine, Alain (1997) *¿Podremos vivir juntos?*, Buenos Aires, FCE
- Varese, Carmen y otros (2004). *Educación en consumo, educación en valores*. Buenos Aires, G1- Imprenta Digital.
- Villanueva, G. y Barbarella, M. (1990) “Áreas y ejes didácticos”. Cuadernos Universitarios. Universidad Nacional del Comahue. Facultad de Ciencias de la Educación.
- Vizer, Eduardo (2006). *La trama (in)visible de la vida social. Comunicación, sentido y realidad*, Buenos Aires, La Crujía
- Wassermann, S. (1999). “El estudio de casos como método de enseñanza”. Amorrortu: Buenos Aires

Sitios de Internet

- <http://www.faroshjd.net>
- <http://www.transitoporlavidacom.ar>
- <http://www.who.int/es/>
- <http://www.who.int/world-health-day/previous/2004/es/>
- http://www.mininterior.gov.ar/web2009_v3/ansv_sola_nuevaVersion/segVial.php
- Materiales Curriculares - Ciclo Básico de la Educación Secundaria: Construcción de Ciudadanía
- www.lapampa.edu.ar
- <http://www.sedronar.gov.ar>

Recursos para la Enseñanza

- Colección educativa *De Memoria*. (2007). Desarrollada con el apoyo de la Secretaría de Educación de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Consta de tres volúmenes que, en conjunto, abarcan los años que precedieron al golpe de Estado del 24 de marzo de 1976, el periodo del terrorismo estatal, y los años de la reapertura democrática.
Volumen 1: La primavera de los pueblos.
Volumen 2: 24 de marzo de 1976: El golpe y el terrorismo de Estado.
Volumen 3: La transición democrática y el camino hacia la justicia.
- http://www.memoriaabierta.org.ar/producimos_de_memoria.php
- Colección educ.ar: "Educación del transeúnte", CD 16. Ministerio de Educación.
- <http://coleccion.educ.ar/coleccion/CD16/contenidos/index.html>
- Colección Educar Memoria y Derechos Humanos en el Mercosur. Ministerio de Educación y Organización de los Estados Americanos.
- <http://www.memoriaenelmercosur.educ.ar>

- CD Fragmentos. "Voces de la Shoá. Testimonios. Por los que ya no pueden hablar. Por los seis millones". Ministerio de Educación. TaskForce International Cooperation in Holocaust Education, Remembrance and Research.
- Dallera Osvaldo y otros. (2000). *La Formación Ética y Ciudadana en la Educación Básica*. Capítulo 5: "Tratamiento de un dilema ético en el tercer ciclo de la educación básica". Buenos Aires: Novedades Educativas.
- Fariña, Mabel Beatriz. (2004). *Enseñar Ética y Ciudadanía. Derechos Humanos, Democracia y Participación*. Educación Secundaria Superior (nivel Polimodal/ medio). Colección Enseñar y Aprender. Buenos Aires: Lugar Editorial.
- Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología de la Nación. (2007). *"Entre el pasado y el futuro: los jóvenes y la transmisión de la experiencia argentina reciente"*. Buenos Aires: Eudeba
- Propuestas para el aula. Material para el Docente. *"Formación Ética y Ciudadana"*. (2000). Polimodal. Programa Nacional de Innovaciones Educativas. Ministerio de Educación.
- Propuestas para el aula. Material para el Docente. *"Formación Ética y Ciudadana"*. (2000). EGB 3. Programa Nacional de Innovaciones Educativas. Ministerio de Educación

9.1.12. GEOGRAFÍA

4° Año – Formación General Carga Horaria: 3 Horas Cátedra Semanales

1. Perspectiva del Espacio Curricular

En el contexto de las transformaciones políticas, económicas, sociales y culturales en los inicios del siglo XXI, es necesario reflexionar en torno a los conocimientos científicos, geográficos, pedagógicos y filosóficos. Dicha reflexión se orienta para pensar en una institución que prepare a los estudiantes para la vida en sociedad, convirtiéndose en un espacio de experiencias compartidas en la búsqueda de una meta colectiva que implique afrontar problemas y desafíos, resolver conflictos y asumir responsabilidades.

La Geografía como ciencia de la organización del espacio geográfico, desde su visión holística e integradora permite abordar distintas temáticas que contribuyen a complementar la formación del perfil de los egresados de escuelas técnicas; especialmente respecto a la aplicación de las nuevas tecnologías en el análisis, comprensión, y participación activa en la realidad social del territorio donde se desempeñará como futuro ciudadano.

Los enfoques modernos de la Geografía tienen como objetivo el estudio y análisis de las interrelaciones entre el hombre y su territorio, y los procesos involucrados en dichas relaciones. Desde esta perspectiva los conocimientos ya no aparecen fragmentados, aislados entre sí y sin conexión con la realidad, sino que exigen soluciones integradoras a partir de la multicausalidad y la multiperspectividad.

En este sentido, la Geografía en el Segundo Ciclo para las escuelas técnicas pretende otorgar a los estudiantes herramientas conceptuales, para analizar, interpretar y comprender críticamente el territorio, promover una postura autónoma, responsable y solidaria frente a los

problemas de la sociedad a la que pertenecen, contextualizados en las distintas escalas de análisis (mundial, nacional y regional).

Si bien en la propuesta de ejes, dimensiones, saberes y conceptos se refleja el enfoque adoptado, lo particular en el Segundo Ciclo, se encuentra en la necesidad de buscar distintas formas de abordajes que permitan el acercamiento a situaciones más dilemáticas, contradictorias, con mayor grado de dificultad y que posicionen a los estudiantes como productores de sentido, que puedan formular preguntas, plantear problemas, construir hipótesis, analizar conflictos, argumentar posibles soluciones, establecer relaciones más complejas entre categorías o conceptos.

Para ello es necesario abordar una de las claves de la renovación del campo que proviene de la reformulación de una categoría central de la Geografía como es el territorio. Esto significa atender a los enfoques geocrítico, relacional, geohistórico, regional, político-cultural y práctico para posibilitar la presencia de diferentes perspectivas de análisis (Souto, 2011).

Asumir esta postura significa atender la complejidad de los procesos socio-territoriales y reconocer su carácter multidimensional, multiescalar y multijurisdiccional (Gurevich, 2005). En este sentido es fundamental el uso de los SIGs y de las NTICs como herramientas para la comunicación y planificación ambiental.

Desde este marco epistemológico, surge la posibilidad de ofrecer propuestas de enseñanza que promuevan la interacción con saberes de otros campos del conocimiento, favoreciendo el trabajo interdisciplinar e interinstitucional, orientadas a satisfacer las demandas formativas del estudiante. Por ejemplo, a través de ateneos, proyectos socio-comunitarios, talleres integradores, para el tratamiento de diversos ejes transversales de impacto territorial priorizados desde la Jurisdicción y/o Institución Educativa, (Ejemplos : análisis de informes de E.I.A.-Evaluación de Impacto Ambiental- de distintas Obras , Programas de Mitigación ante riesgo de desastres, Propuestas de Desarrollo Local asociados con proyectos Turísticos y/o agroindustriales; ESI-Programa Nacional de Educación Sexual Integral; EIB -Programa Nacional de Educación Intercultural Bilingüe, entre otros). Los saberes que demanden la implementación de estas propuestas, lejos de significar nuevos contenidos, responden al despliegue curricular de la disciplina, desde una organización flexible de los aprendizajes; permitiendo al Docente enfatizar o profundizar en aquellos que más se vinculen con las diferentes especialidades que ofrece la formación técnica.

2. Propósitos

- Promover procesos de enseñanza que permitan a los estudiantes comprender los diversos espacios geográficos, como un conjunto interrelacionado de diferentes dimensiones: política, socio-demográfica, ambiental, económica y cultural, articulando múltiples escalas geográficas (global, nacional, regional y local).
- Afianzar el uso de diversos recursos cartográficos gráficos, estadísticos y digitales, para interpretar y analizar problemáticas territoriales y enriquecer las producciones personales y grupales en las investigaciones escolares, profundizando el uso de las nuevas tecnologías de la información y de conectividad.
- Fomentar la búsqueda, selección y uso crítico de diversas fuentes de información cualitativa y cuantitativa para el trabajo escolar, en los estudios de caso, situaciones-problema, simulaciones, proyectos de investigación y participación comunitaria, desde la multicausalidad y la multiperspectividad.

3. Contenidos

Eje: Dimensión Política de los Territorios en el Mundo Actual y la Argentina

Identificación de los procesos históricos políticos que contribuyeron a la formación del mapa mundial actual, reconociendo los factores de integración y fragmentación como elementos modificadores de los territorios mundial y nacional.

Análisis del rol de los Estados latinoamericanos en la conformación de las fronteras como espacios de separación o de contacto y su participación en organismos supranacionales.

Alcances e injerencias de las potencias mundiales en la configuración de los territorios latinoamericanos y su relación con el proceso de globalización.

Utilización de recursos cartográficos para el análisis de la configuración política del territorio a diferentes escalas y la construcción de representaciones según su cosmovisión.

Taller de integración:

- *La importancia de la reafirmación de soberanía argentina sobre los territorios del Atlántico Sur, su valor geopolítico actual y el principio de autodeterminación de los pueblos.*

Eje: Dimensión Socio-Demográfica de los Territorios en el Mundo Actual y la Argentina

Explicación de las actuales tendencias de crecimiento demográfico mediante el análisis de la estructura, dinámica y distribución de la población, identificando contrastes territoriales en el mundo contemporáneo y en la Argentina para comprender las desigualdades sociales, políticas y económicas.

Análisis y explicación de las desigualdades en las condiciones de vida de la población, para entender la distribución de la riqueza y la pobreza, a través del conocimiento de las problemáticas asociadas con la pobreza, la exclusión, la marginalidad y la segregación en el mundo y la Argentina. Manejo de indicadores sociales (tasas, IDH, NBI, acceso a la salud, etc.)

Análisis e interpretación de la movilidad espacial, en los territorios urbanos y rurales, identificando motivaciones (desempleo, trabajo informal, persecuciones políticas, religiosas e ideológicas, discriminación étnica) y políticas socio-demográficas implementadas, como así también los impactos socio-territoriales resultantes, a escala mundial y nacional.

Taller de integración:

- *Las condiciones de vida de la Argentina, interpretando indicadores sociodemográficos y cartográficos a través de un análisis retrospectivo y prospectivo de nuestro país; comparando la situación actual de la Argentina con la de países de América Latina y el mundo. (Se sugiere el análisis de casos regionales contextualizados y situados según la problemática seleccionada)*

Eje: Dimensión Ambiental de los Territorios en el Mundo Actual y la Argentina

Identificación de los grandes conjuntos ambientales en el mundo y en la Argentina y sus diversos modos de valoración y manejo de los recursos naturales, en relación con las diferentes formas de trabajo y producción en los procesos de construcción del territorio.

Identificación y explicación de los cambios tecnológicos que dan cuenta de nuevas articulaciones en las relaciones con las condiciones naturales del territorio, generando planteo de problemas e hipótesis.

El aprovechamiento integrado de los recursos naturales estratégicos como dinamizadores del desarrollo local sustentable de las comunidades. Desarrollo de trabajos de investigación que

reflejen el análisis de distintos casos relativos a los recursos estratégicos de la región/provincia y/o Departamento. Análisis de distintos casos: Conflicto del agua a escala mundial y local; El desarrollo sustentable en el uso de los minerales estratégicos, su desigual distribución en el mundo y el papel de las empresas transnacionales y de los Estados en su apropiación; Importancia de las Energías renovables en el desarrollo socio-económico de las comunidades.

Explicación de los problemas ambientales en relación con los acuerdos y decisiones de los organismos internacionales estatales y no gubernamentales en el contexto socio-económico actual.

Reflexión sobre la relación entre riesgo y vulnerabilidad social frente a situaciones de desastres. Programas de prevención y mitigación.

Taller de integración:

- *Elaboración y comunicación de proyectos socio-comunitarios orientados a:*
- *Manejo integrado del recurso hídrico en zonas áridas del territorio nacional.*
- *El Desarrollo Local a partir del aprovechamiento de recursos estratégicos.*
- *Programas de Prevención y Mitigación de riesgos de desastres*

Eje: Dimensión Económica de los Territorios en el Mundo Actual y la Argentina

Análisis de la organización productiva local en comparación con los territorios a diferentes escalas en el marco del contexto actual de economía globalizada.

Comparación de los procesos tecnológicos tradicionales con los modernos. Consecuencias o impactos en el espacio urbano y rural según su grado de desarrollo económico en la Argentina y América Latina.

Vulnerabilidad del mercado de trabajo nacional frente a las exigencias del mercado mundial. Comparación con países en desarrollo o desarrollados.

Representación cartográfica de la información referida a sistemas agroindustriales, turísticos, redes y flujos de transporte y circulación de todos los elementos intervinientes en los procesos productivos.

Conocimiento de los procesos de inclusión/exclusión resultantes de la integración argentina a nivel regional y mundial. . Elaboración de juicios de valor fundamentado y propuestas de integración.

Taller de integración interdisciplinario e interinstitucional (Escuela, Municipio, comunidad organizada, otras Instituciones involucradas) sobre:

- *El impacto del Corredor Bioceánico Central por el Paso de Agua Negra, en la estructura productiva regional/ local y su comparación con la propuesta de Ordenamiento territorial Argentina 2020.*
- *Potencialidades de nuevos circuitos turísticos en la Provincia.*

Eje: Dimensión Cultural de los Territorios en el Mundo Actual y la Argentina

Respeto por la Cosmovisión de los distintos grupos humanos. Su impronta en el territorio que organizan.

Comparación de las cosmovisiones y demandas de los pueblos indígenas y campesinos con formas de concebir las relaciones entre comunidades y la naturaleza, por ejemplo: movimientos sociales urbanos en la Argentina y América latina.

Análisis crítico del rol femenino en los movimientos de mujeres en las sociedades de América latina, identificando las situaciones de desigualdad en el acceso a oportunidades y reclamos de derechos en los ámbitos laborales, políticos, salud y vida cotidiana.

Interpretación crítica de las tensiones entre nacionalismos, regionalismos y localismos, considerando las políticas de construcción de los Estados en relación con los procesos de diferenciación y homogeneización cultural

Ateneo de Profundización:

- *Impacto Territorial del reclamo de derechos en distintos ámbitos por grupos culturales en la Argentina .*

4. Orientaciones para la Enseñanza

Pensar la enseñanza de la Geografía en el Segundo Ciclo implica recuperar las experiencias transitadas durante el primer ciclo de la escuela secundaria, para que los estudiantes atravesaran otros recorridos en su formación.

En esta propuesta curricular, es importante destacar que, cada eje y sus respectivos contenidos no son unidades cerradas que deben abordarse en forma individual y aislada, hasta agotar todas sus aristas, sino que son formulaciones y planteos lo suficientemente flexibles, como para integrarse y vincularse entre sí, dentro de recortes didácticos pertinentes. no es un tratamiento estricto de cada una de ellas, sino su permanente articulación para recuperar los aprendizajes alcanzados en el primer ciclo, teniendo en cuenta la interrelación de múltiples escalas geográficas (global, nacional, regional, local), el uso de cartografía pertinente a cada tema, la selección y uso crítico de diversas fuentes de información cuantitativas y cualitativas, el trabajo con estudios de caso, situaciones-problema, simulaciones, proyectos de investigación y participación comunitaria (NAP, 2012; Orientaciones Didácticas, Materiales Curriculares de Geografía, Ciclo Básico, 2009). Asimismo, se sugiere la articulación y el abordaje interdisciplinario de los saberes con otros Espacios curriculares, dado que la riqueza de la Geografía permite articular con casi todas las disciplinas.

La enunciación de los ejes y saberes invitan a diseñar propuestas de enseñanza desde la perspectiva de la comprensión y problematización que implica traducir un tema o problema en una variedad de actividades que estimulen el pensamiento crítico y reflexivo, tales como: explicar, demostrar y dar ejemplos, generalizar, establecer analogías, y volver a presentar los casos o problemas de una nueva manera con el propósito de brindar oportunidades para establecer múltiples relaciones.

En cada temática abordada, el Docente realiza el recorte pertinente y selecciona los ejes que estructuran los saberes disciplinares y didácticos en los que prioriza determinados atributos como la diversidad, multiplicidad, riqueza, potencial crítico y explicativo con el uso de estrategias y recursos que faciliten el logro de aprendizajes.

Al finalizar cada eje se plantea un Taller de integración/ Trabajo de Investigación y/ Ateneo donde se sugieren temáticas amplias y diversas que permiten al Docente seleccionar secuencias didácticas, resolución de situaciones problemáticas, estudio de casos, Proyectos de investigación escolar, Proyectos Socio-comunitarios colectivos y trabajos disciplinarios e interdisciplinarios con otros Espacios curriculares del área social y/o técnica. Estos talleres favorecerán el uso de múltiples recursos didácticos, escritos, gráficos, cartográficos y digitales, el trabajo en equipo, el compromiso institucional y la formación del juicio crítico y toma de decisiones ante problemáticas de su cotidianeidad.

En este contexto, se requiere del aumento progresivo de la participación, autonomía y responsabilidad de los estudiantes para el desarrollo de innovaciones escolares. En tanto, el Docente debe crear las condiciones que faciliten la flexibilización de los tiempos y las formas de agrupamiento (Feldman, 2012).

La enseñanza de la Geografía, requiere la aplicación de nuevos formatos pedagógicos disciplinarios, multidisciplinarios y de integración socio-comunitaria para favorecer la inclusión educativa y la finalización de las trayectorias escolares de los estudiantes, reconociendo la heterogeneidad de nuestras realidades como un elemento enriquecedor. Para lo cual, se propone desarrollar acciones específicas con el objeto de asegurar la calidad, equidad e igualdad de aprendizajes, y en consecuencia, garantiza que todos los estudiantes alcancen saberes equivalentes, con independencia de su ubicación social y territorial.

La resolución de situaciones problemáticas, en la enseñanza de Geografía, puede concebirse como una de las capacidades prioritarias a desarrollar en los estudiantes. Las situaciones que se reconocen como problemas son aquellas diferentes de las ya conocidas que requieren de la apropiación de nuevos aprendizajes, de procesos de reflexión y toma de decisiones.

El estudio de casos permite realizar un análisis en toda su complejidad a partir de un conjunto variado de fuentes (documentos cartográficos, imágenes, estadísticas, entre otros). De esta manera, puede constituirse en el eje de una unidad didáctica o bien ser un recurso para una actividad puntual.

En relación con las diversas prácticas de lectura y escritura en la enseñanza de la Geografía, lo que se persigue es el dominio práctico del lenguaje en situaciones sociales reales. Las actividades a desarrollar (que podrán plantearse con el formato Taller) demandarán que los estudiantes, haciendo uso de vocabulario específico de la disciplina, fortalezcan las capacidades comunicativas necesarias para explicar, justificar y argumentar sus ideas y supuestos acerca de problemáticas socio-territoriales considerando posiciones antagónicas y/o contradictorias de los actores sociales involucrados. Este tipo de situaciones propicia la búsqueda de bibliografía de actualidad sobre la temática y la elaboración de informes escritos argumentativos, como así también su presentación oral.

Los Proyectos de investigación escolar, son formatos curriculares posibles, y se consideran una modalidad estratégica fundamental para el Segundo Ciclo. Esta propuesta metodológica, que favorece el trabajo autónomo y colaborativo, supone para los estudiantes la elección de un tema, la planificación de la tarea y su posterior ejecución que dará como resultado un dossier de síntesis. Cabe destacar la importancia de evaluar los trabajos finales o las producciones obtenidas, para que sirva de motivación para nuevos proyectos de investigación bibliográfica o en terreno (en este último caso, el Proyecto de investigación podrá combinarse con alguna instancia de Trabajo de Campo).

Finalmente, se propone promover itinerarios de aprendizaje en los que los estudiantes elaboren y participen en Proyectos Socio-comunitarios colectivos, que estimulen y consoliden valores propios de la vida en democracia, que les permitan reconocerse como sujetos sociales, sensibles ante las necesidades y los problemas sociales, interesados en aportar propuestas y realizar acciones en la comunidad de la que son parte.

5. Orientaciones para la Evaluación

La evaluación como parte del proyecto de enseñanza debe ser coherente con cada una de las etapas del trabajo desarrollado y con el tipo de propuesta pedagógica que se haya desplegado en cada caso. Esto implica atender a la heterogeneidad de los grupos de estudiantes, los

contextos regionales y locales de pertenencia, sus características socioculturales y respectivas trayectorias escolares.

La tarea de ponderar y valorar los aprendizajes de los estudiantes puede llevarse a cabo a través de múltiples modalidades de evaluación: individual o grupal; presencial o domiciliaria; autoevaluación, evaluaciones compartidas (tanto por parte de los estudiantes como por más de un profesor); apuntes sobre las intervenciones de los estudiantes, registro de las participaciones, diarios de clase, entre otras posibilidades.

Resulta pertinente que la interpretación y las reflexiones acerca de la información que brindan los diversos instrumentos de evaluación puedan ser compartidas con los estudiantes, para que ellos tengan devoluciones periódicas acerca de su propio proceso de aprendizaje.

En esta concepción de evaluación procesual, integral, múltiple y adaptada a temáticas y destinatarios, es importante distinguir criterios, estrategias e instrumentos.

En el Segundo Ciclo, también cobra una significatividad especial la autoevaluación a partir de criterios establecidos por los Docentes, que junto con la retroalimentación favorecen la autonomía en el aprendizaje, fortalecen la autoestima del estudiante, permiten el análisis y reflexión sobre sus propios errores y una posterior mejora de sus aprendizajes.

Los criterios de evaluación, deben contemplar:

- a) Manejo conceptual de la ciencia;
- b) Comprensión espacio-temporal;
- c) Juicio crítico;
- d) Actitud ante el área (Escucha activa- Búsqueda del consenso-Respeto por la opinión del otro- Esfuerzo por conseguir el logro - Toma de iniciativa en el trabajo.)

Para diseñar una estrategia se requiere orientar las acciones de evaluación para verificar el logro de los aprendizajes esperados y el desarrollo de competencias de cada estudiante y del grupo, así como la técnica y los instrumentos de evaluación que permitirán llevarla a cabo. Por ello, se sugiere trabajar con las siguientes estrategias:

- Formulación de preguntas, planteo de problemas, estudio de casos, diseño de proyectos que brinden oportunidades para el análisis y la interpretación de distintas temáticas.
- Observación, los registros anecdóticos, los diarios de clase, los cuestionarios.
- Interacción social a través de foros, debates dirigidos, trabajo en equipo. Juegos colectivos
- Salidas de campo, visitas a instituciones de relevancia social, cine-debate.
- Uso de fuentes escritas, visuales, digitales y cartográficas
- Trabajo con distintos tipos de fuentes. Monografías. Mapas conceptuales
- Participación en trabajos de investigación o Proyectos, entre otros.
- Auto y coevaluación para propiciar la metacognición y los aprendizajes críticos.

Asimismo al finalizar cada eje temático se recomienda realizar un Trabajo de integración, el mismo puede articularse con otros contenidos de la asignatura, y también con otros Espacios curriculares.

Se sugiere la utilización de varios instrumentos de evaluación:

- Narrativas, diálogos, coloquios.
- Carpetas de campo, portfolios. Informes, trabajos de investigación, monográficos y prácticos.
- Presentaciones con soportes informáticos y/o audiovisuales, exposiciones orales haciendo uso de las tecnologías de comunicación.
- Exposiciones orales, pruebas de desempeño, registros, listas de control.

6. Bibliografía sugerida al Docente

- Anijovich, R., Mora, S. (2010) Estrategias de enseñanza. Otra mirada al quehacer en el aula. Colección Nueva carrera Docente. Buenos Aires: AIQUE Educación.
- Cordero, Silvia (2007). *Hacer Geografía en la escuela*. Novedades Educativas. Buenos Aires.
- Durán D., (1998). *La Argentina Ambiental. Naturaleza y Sociedad*. Buenos Aires: Ed. Lugar.
- Durán D., (2001). *Escuela, Ambiente y Comunidad: Integración de la educación ambiental y el aprendizaje-servicio*. Manual de Capacitación Docente Programa Nacional Escuela y Comunidad. Buenos Aires: Fundación Educa ambiente.
- Feldman, D., (2012). *La innovación escolar en el curriculum de la escuela secundaria* en Romero, Claudia (comp). Claves para mejorar la escuela secundaria. La gestión, la enseñanza y los nuevos actores. Buenos Aires: Noveduc.
- Fernández Caso, M. V. (Coord.) (2007) Geografía y territorios en transformación. Nuevos temas para pensar la enseñanza. Buenos Aires: Noveduc
- González, X., (1998). *Problemas Sociales y Conocimiento del Medio*. Didáctica de la Geografía. España, Barcelona: Ediciones del Serbal.
- Gurevich, R. (2005): *Sociedades y territorios en tiempos contemporáneos. Una introducción a la enseñanza de la Geografía*. Buenos Aires: FCE.
- Gvirtz, S.; Palamidessi, M. (2012) El ABC de la Tarea Docente: curriculum y enseñanza. 3° edición. Colección carrera Docente. Buenos Aires: AIQUE
- Haggett, P. (1994). *Geografía: Una Síntesis Moderna*. Barcelona: Omega.
- Litwin, Edith (2009) El oficio de enseñar. Condiciones y contextos. Buenos Aires: Paidós.
- Ministerio de Educación. Presidencia de la Nación (2014). *Pensar Malvinas: Una selección de fuentes documentales, Testimoniales, ficcionales y fotográficas. Para trabajar en el aula. Programa Educación y Memoria*. Disponible en: http://educacionymemoria.educ.ar/secundaria/wp-content/uploads/2011/01/pensar_malvinas.pdf
- Secretaría de Estado Ambiente y Desarrollo Sustentable. (2014). *Manual de Educación Ambiental de la Provincia de San Juan. Una herramienta para conocer y conservar nuestro ambiente*. San Juan.
- Souto, P. (Coord.) (2011). Territorio, lugar, paisaje. Prácticas y conceptos básicos en geografía. Buenos Aires: Editorial de la Facultad de Filosofía y Letras, UBA.
- Terigi, F. (2010). *Las cronologías de aprendizaje: un concepto para pensar las trayectorias escolares. Santa Rosa. La Pampa*. En conferencia Disponible en: www.chubut.edu.ar/concurso/material/concursos/Terigi_Conferencia.pdf

1. Perspectiva del Espacio Curricular

La Historia es parte la formación general dentro del Segundo Ciclo para las escuelas técnicas. En esta etapa de su formación los estudiantes tendrán la oportunidad de profundizar, ampliar y poner en práctica sus saberes sobre cada una o varias de las dimensiones desde las que puede analizarse la vida en sociedad.

Es de resaltar además que la enseñanza de la Historia, debe profundizar los aprendizajes sobre los distintos actores (individuales y colectivos) que conforman la sociedad, el análisis de sus consensos y conflictos, de sus intereses y valores diferenciado, complejizando sus acercamientos y producciones. Considerar a los conflictos como partes constitutivas de la vida en sociedad. Hay preguntas que, en la enseñanza de diferentes situaciones problemáticas, no deben estar ausentes en el aula. Interrogante como; ¿Cuáles son los actores intervinientes y los intereses en juego? ¿Cuáles sus valores, representaciones o imaginarios? ¿Cuáles las relaciones de fuerza? ¿Dónde reside el poder de los distintos actores? ¿Cuáles los recursos y prácticas que utilizan para tratar de concretar sus proyectos.

Este planteo debe apuntar a plantear desafíos que conduzcan a reflexionar sobre el carácter problemático del conocimiento social, así como de sus contextos de producción. Del mismo modo, subrayar el carácter inacabado de un conocimiento que, como en el resto de los campos del saber, crece y se alimenta gracias a nuevas investigaciones que ponen en duda las “verdades” instituidas, alientan el cambio, incitan a plantear nuevos interrogantes y a emprender otras investigaciones.

La inclusión del Espacio Curricular Historia en el Segundo Ciclo de las escuelas técnicas, en el marco de la formación general, continúa el proceso iniciado en el Primer Ciclo. La Historia, en tanto pasado, resulta una realidad compleja en la que se interrelacionan factores estructurales y decisiones personales, en ella se conjuga un amplio abanico de realidades que va desde los condicionamientos que imponen las formas de ejercicio y legitimación del poder, las condiciones materiales, las relaciones de producción y los mecanismos de distribución de bienes y de oportunidades, los sistemas sociales y los modos de apropiación de las matrices culturales, hasta las decisiones cotidianas de los seres humanos en las diferentes circunstancias en que se encuentran.

En fin la Historia en el Segundo Ciclo tiene por objeto desarrollar herramientas intelectuales que permiten establecer relaciones entre los distintos fenómenos sociales, formar ciudadanía en tanto forma pensamiento crítico, identidad nacional diversa respetuosa de las diferentes identidades, construcción de memoria como constitutivo de esa identidad, es decir la formación de ciudadanía para el fortalecimiento de la democracia.

Es el objeto de este Espacio Curricular, que además del despliegue propio de sus contenidos, se articule con los demás espacios del Segundo Ciclo de la Educación Técnica. Con este objeto se incluyen un listado de distintas opciones de trabajo multidisciplinar e interdisciplinar como talleres, seminarios foros, etc. que intentan romper el trabajo fragmentado tradicional en la escuela secundaria. Es importante aclarar que los contenidos de éstas instancias no agregan contenidos sino que se toman del despliegue curricular del espacio.

Así mismo los contenidos se encuentran secuenciados en ejes que toman como centro los diferentes Tipos de Estados en los distintos momentos de la Historia Nacional, pero es la intención que durante el despliegue de la asignatura pueda hacerse recortes significativos que den cuenta del interjuego de las distintas escalas analíticas Nacional, Internacional, Latinoamericana y Local.

2. Propósitos

- Reconozcan que el conocimiento histórico está en permanente construcción y reformulación.
- Profundicen y amplíen la información acerca de la organización social del trabajo; las formas de distribución de la riqueza generada socialmente y las funciones y características de diferentes tipos de Estados.
- Reconozcan y analicen críticamente el rol de los diversos actores sociales (individuales y colectivos) involucrados, sus diferentes capacidades para incidir en procesos de cambio, los intereses en juego y los conflictos que surjan entre ellos.
- Establezcan relaciones entre las costumbres, creencias, cosmovisiones, prácticas y valores, así como otras expresiones culturales de la sociedad en estudio.
- Produzcan en diferentes formatos y registros explicaciones e interpretaciones de acontecimientos y procesos históricos, ambientales, territoriales y culturales, desde una perspectiva multidimensional y multicausal.
- Ponderen el impacto de las nuevas tecnologías en la economía, la cultura, el ambiente, las relaciones laborales, la construcción de ciudadanía y otros aspectos de la vida social.
- Comprendan las identidades individuales y colectivas como resultados de procesos de construcción social y cultural, y reconozcan la diversidad cultural, étnica, lingüística, religiosa, de género, en nuestro país y el mundo.
- Analicen y procesen críticamente las diversas fuentes con las que se construye el conocimiento histórico, así como las diferentes teorías e interpretaciones sobre acontecimientos, procesos y fenómenos de la realidad social.
- Adquieran habilidades para analizar la información que brindan las Tics., verificar la confiabilidad de las fuentes, sistematizar y comunicar los resultados de las búsquedas y análisis.
- Lean comprensivamente y argumenten en forma oral y escrita, utilizando adecuadamente los conceptos específicos del campo.
- Desarrollen una actitud de debate y propuesta –informada, democrática y proactiva acerca de los temas y problemas de interés colectivo, valorando el diálogo argumentativo para la toma de decisiones colectivas.
- Respeten un conjunto de valores vinculados intrínsecamente con los Derechos Humanos.
- Reconozcan el valor ético y político de la memoria histórica colectiva.

3. Contenidos

Eje: Relaciones de Poder: Permanencias, Rupturas e Interrelaciones Durante el Estado Oligárquico Liberal

Análisis de la Segunda Revolución Industrial y la División Internacional Del Trabajo.

Análisis de los proyectos de construcción de Estados Nacionales en América Latina durante la El siglo XIX. *(Se sugiere el análisis de un caso).*

Análisis del proceso de construcción del Estado nacional argentino: el Proyecto Estado Oligárquico Liberal. Estableciendo relaciones entre las dimensiones políticas, culturas y sociales e ideológicas Las nuevas relaciones del Estado con los sectores medios y movimiento obrero.

Conocimiento de la consolidación del modelo agro vitícola en San Juan y su articulación con el proyecto oligárquico Liberal. Cuestionamiento al proyecto oligárquico liberal: Cantonismo/Bloquismo.

Eje: Relaciones de Poder: Permanencias, Rupturas e Interrelaciones Durante el Estado de Bienestar en Argentina

Análisis de las consecuencias (económicas, sociales, políticas e ideológicas) de la crisis de 1929 a nivel mundial: surgimiento del Estado de Bienestar. Taylorismo y Fordismo.

Análisis del estado de bienestar en América Latina y el surgimiento de los “populismos”. *(Se sugiere el análisis de un caso por ejemplo Brasil, Perú México, etc.)*

Conocimiento del proyecto de los sectores populares en la Argentina. El peronismo. El proyecto de los sectores populares. Las nuevas relaciones del Estado con los diferentes sectores sociales.

Conocimiento de los cambios producidos por el Estado de Bienestar en San Juan. La sociedad antes y después de 1944.

Eje: Relaciones de Poder: Permanencias, Rupturas e Interrelaciones Durante el Estado Neoliberal

Conocimiento de la crisis del Estado de Bienestar: surgimiento de nuevos sujetos políticos y movimientos contraculturales.

Caracterización de los nuevos contextos de América Latina a partir de la Revolución Cubana.

Conocimiento de la Argentina entre dictadura y democracia 1955- 1976: inestabilidad y violencia política.

Análisis de San Juan en el marco de la dictadura y democracia: El Bloquismo como eje vertebrador.

Comprender la globalización, el consenso de Washington y la marcha hacia un mundo unipolar.

Análisis del proyecto neoliberal. La dictadura militar: terrorismo de estado. Violación de los derechos humanos.

Caracterización del proceso de desindustrialización. Deuda Externa.

Recuperación de la democracia y vigencia del orden constitucional como valor fundamental.

Análisis del menemismo y la profundización del neoliberalismo. El nuevo rol del Estado.

Comprender las políticas represivas en San Juan. Modelo neoliberal en San Juan y la reestructuración económica. El ajuste neoliberal.

Eje: Relaciones de Poder: Permanencias, Rupturas e Interrelaciones Durante la Reconstrucción del Estado de Bienestar y la Integración Regional

Reconocimiento de la pérdida de legitimidad, en el marco del Consenso de Washington y el mundo multipolar.

Compresión del nuevo rol de los Estado América Latina: MERCOSUR, UNASUR, CELAC. *(Se sugiere el análisis de un caso: Chaves, Evo Morales, Lula, Correa, Etc.)*

Análisis del proceso de reconstrucción del Estado: el kirchnerismo y su modelo de desarrollo del mercado interno.

Caracterización de San Juan en el marco del nuevo rol del Estado.

El Segundo Ciclo de la Educación Secundaria Técnica habilita diferentes Espacios curriculares las asignaturas y especialmente talleres, ateneos, seminarios y elaboración de proyectos, así como la organización de foros, conferencias, encuentros, jornadas y trabajo de campo, visitas y viajes de estudio.

A continuación se presentan a modo de ejemplo y sin intención de agotar las temáticas diferentes formatos y temáticas relevantes.

Taller integración disciplinares: abordan problemas de escala local nacional, latinoamericana y mundial abordados desde distintas disciplinas. Por ejemplo: Los espacios urbanos y la memoria colectiva; Identidades regionales y diversidad cultural; Problemáticas ambientales y conflictos sociales: Minería a gran escala; Deporte, política y tecnología; El Arte y la política; Jóvenes y participación ciudadana; Jóvenes y el trabajo.

Seminarios: “Lugares de memoria” (marcas que recuerdan el pasado reciente y ayudan a construir las memorias locales) que propicien el análisis y debate sobre la tensión entre memoria e historia y colaboren en la comprensión acerca de cómo el pasado permite extraer sentidos para interpretar el presente.

Discursos y prácticas juveniles: identidades, intereses, ocupaciones, ideales.

Construcción de identidades, nuevos derechos ciudadanos y formas de participación a partir de la difusión de las redes sociales virtuales y las tecnologías de información y comunicación.

Las luchas de las mujeres y el voto.

Ateneos o Estudios de casos locales y/o regionales:

Problemas ambientales urbanos y rurales, por ejemplo:

El agua y poder en San Juan

Situaciones problemáticas, polémicas, dilemáticas: violencia escolar y familiar; la droga en la escuela; el acceso a la tierra y la vivienda; el trabajo infantil, la trata de personas, entre otros.

Foros, conferencias, encuentros o jornadas, dentro o fuera de la escuela, presenciales y/o virtuales, donde se pongan en debate problemáticas filosóficas, sociales, ambientales, artísticas, tecnológicas, territoriales y agropecuarias, así como temáticas vinculadas con el trabajo y el empleo, el cooperativismo, entre otras.

Es importante que los estudiantes participen de instancias formativas fuera del ámbito escolar que enriquezca sus saberes específico, su capital cultural que los vincula con las problemáticas científica y de la realidad.

Visitas a museos y a áreas naturales protegidas, bodegas, INTA, muestras fotográficas y exposiciones, viajes educativos, participación en ciclos fílmicos y multimediales, así como en muchas otras actividades que contribuyan a enriquecer el capital cultural de los estudiantes y a complementar o poner en discusión, desde otros lenguajes y sensibilidades, conocimientos adquiridos desde otras fuentes.

Participación en propuestas escolares vinculadas con el desarrollo de prácticas asamblearias y experiencias autogestionarias, como empresas gestionadas por sus trabajadores, radios comunitarias u otros emprendimientos impulsados por distintos colectivos sociales.

4. Orientaciones para la Enseñanza

Para este momento de la etapa formativa de los estudiantes la enseñanza de la Historia debe ser trabajada en el juego complejo de ida y vuelta entre lo micro y lo macro, es decir partir de estudios de casos que vayan de lo cotidiano a contextos más amplios que permitan la profundización y la comprensión a la vez de la realidad histórica.

El Docente puede realizar recortes didácticos que considere necesarios, teniendo en cuenta el concepto planteado por A. Segal y S. Gojman como la *“operación de separar, de aislar una parcela de la realidad coherente en sí misma, con una racionalidad propia, y a la que uno podría acercarse si lo hiciera con una lente de aumento. Focalizar la mirada en una parcela de la realidad, reconocer los elementos que lo conforman, analizar las relaciones que lo vinculan entre sí, encontrar las lógicas explicativas de la misma, puede resultar de utilidad para explicar la sociedad en una escala más amplia”* (1998, pág. 96)

Es decir que la selección de recortes significativos deben apuntar a trabajar en la interrelación que existe entre las distintas escalas analíticas ya mencionadas: Nacional, internacional, Latinoamericana y Local.

La intención es que los profesores desarrollen estrategias de enseñanza que permitan a los estudiantes enriquecer, complejizar y profundizar los problemas sociales, que busquen promover un proceso de aprendizaje de prácticas más autónomas y de acercamiento al quehacer del historiador como metodología de trabajo.

Esto quiere decir que los estudiantes van a trabajar atiendo en cuenta los procedimientos que utiliza un profesional de la Historia para reconstruir el pasado. Por lo tanto la formulación y resolución de problemas, la formulación y resolución de hipótesis, el trabajo con distintas perspectivas (multiperspectividad), la selección y organización de la información el análisis, la interpretación, la comparación, el establecimiento de relaciones entre otros procedimientos serán necesarios para la construcción de sentido y la comprensión de lo que se estudia.

Para posibilitar la comprensión de las estructuras, los procesos de poder y de posicionamiento social, la construcción de una conciencia ciudadana y valores en el contexto del pluralismo cultural y del respeto, serán escenario trabajar desde la controversialidad en el aula, promoviendo tomas de posición. Partiendo de un tratamiento controversial que presente múltiples intencionalidades de los diversos actores sociales involucrados, se promueve la construcción de una ciudadanía fortalecida por el respeto y el compromiso con prácticas sociales. Este abordaje es de considerable valor pedagógico si se pone en juego estrategias que planteen múltiples perspectivas y la comprensión de la mirada del otro como por ejemplo los juegos de roles.

En definitiva en esta propuesta, se considera inherente al campo disciplinar del a Historia el desarrollo de la comprensión y producción de textos orales y escritos, el abordaje a través de la problematización. Desde estos procedimientos genéricos se posibilita el ejercicio del pensamiento crítico y creativo, el trabajo en colaboración para aprender a relacionarse e interactuar, así como la comprensión, interpretación y explicación de la realidad social empleando conceptos, teorías y modelos.

El trabajo, con distinto tipos de recursos: objetos. Imágenes, documentos, diarios, revistas, películas, etc. deben apuntar a la ruptura del sentido común como un ordenador simplista de la realidad, que como ya se planteo es compleja dinámica cambiante y multicausal. Permitirán acercar a los estudiantes a posiciones reflexivas y críticas sobre el pasado en articulación con el presente.

5. Orientaciones para la Evaluación

La evaluación es parte del proceso de enseñar y aprender y no algo externo o desarticulado, es por eso que evaluar no solo es centrarse en resultados finales, sino también en todo el proceso de aprendizaje.

El procesos de evaluación se asienta sobre el curriculum real entendiendo necesariamente que se evalúan contenidos en tanto hechos y conceptos como así también las capacidades trabajadas en el aula en la profundidad y extensión del tipo de actividades propuesta por el Docente en un determinado contexto y en términos de la experiencia escolar de los que se enseña en Historia.

La evaluación debe dar cuenta del proyecto curricular, referenciarse en los propósitos del nivel y en los lineamientos de política educativa centrada en las trayectorias estudiantiles y debe tener en cuenta las transiciones que encierra la escolaridad obligatoria.

En la evaluación el Docente es quien está en condiciones de tomar un conjunto amplio de decisiones que articulan las actividades cotidianas en el aula y que le dan coherencia conceptual, cohesión práctica y articulación y coherencia epistemológica al aprendizaje y la enseñanza. En este sentido la evaluación aporta datos muy importante sobre los estudiantes, necesarios para enriquecer la toma de decisiones en el proceso educativo.

La evaluación como se dijo no es una acto terminal, sino es un espacio que se configura como un proceso que necesariamente significa condición de posibilidad para la visualización y superación de puntos críticos y de favorecer saltos cualitativos de los estudiantes. En este sentido no hay que perder de vista que la evaluación debe adecuarse a una gradualidad deseable de las exigencias que plantean los propósitos del nivel, que los ritmos de aprendizaje son siempre diverso en los estudiantes, que los logros son progresivos y que es condición que los sujetos sepan que se espera de su trabajo y de ellos.

La tarea de ponderar y valorar los aprendizajes de los estudiantes puede llevarse a cabo a través de múltiples modos de evaluación individual o grupal, presencial o domiciliarios, evaluaciones compartidas autoevaluación, registros de participaciones, diario de clases entre otras posibilidades (Res Nº 142/11 CFE)

Teniendo en cuenta que la evaluación durante el Segundo Ciclo de las Escuelas Técnicas en el Espacio Curricular: Historia es un proceso que debe avanzarse gradualmente en complejidad, los criterios que a continuación se enumeran deberán estar orientados a:

- Identificación y análisis de problemáticas sociales que tengan en cuenta las distintas dimensiones de la realidad histórica (política, económica, social ambiental cultural) desde una perspectiva procesual.
- Contextualización de problemáticas sociales, nacionales, latinoamericanas o locales.
- Diferenciación de las intencionalidades de los actores sociales en los conflictos y los cambios se producen durante el proceso histórico.
- Reconocimiento de la multiperspectividad a través distintas interpretaciones sobre procesos o problemáticas sociales estudiadas.
- Manejo e interpretación de distintas fuentes de información orales, escritas, visuales, virtuales, entre otras
- Producción de materiales mediante distintos lenguajes y tecnologías diferentes.
- Desarrollo de prácticas, valores participativos, solidarios y democráticos.
- Desarrollo de perspectivas propias, críticas y de autoaprendizaje.

Finalmente es importante destacar que la escuela debe preparar a los estudiantes para la vida en sociedad en una experiencia de vida compartida, en común, en la que enfrentan desafíos, problemas, resuelven conflictos asumen responsabilidades van construyendo su autonomía.

6. Bibliografía sugerida al Docente

- Belini, Claudio (2012). *Historia Económica de la Argentina en el siglo XX*. Buenos Aires: Siglo Veintiuno Editores.
- Bethell, L. (comp.) (1998) *Historia de América Latina*. Barcelona: Crítica.
- Carretero, M y Montanero, M. (2008). *Enseñanza y aprendizaje de la Historia: aspectos cognitivos y culturales*. Revista Cultura y Educación,
- Chevalier, François (1999). *América Latina*. De la Independencia a nuestros días. México: Fondo de Cultura Económica.
- Colección Historia Argentina.(1999) Buenos Aires: Sudamericana.(tomos: 5 al 10).
- Dussel, I., Finocchio, S. y Gojman, S. (2003). *Haciendo memoria en el país del Nunca más*. Buenos Aires: Eudeba.
- García Canclini, Néstor(2002). *Latinoamericanos buscando lugar en este siglo*. Buenos Aires: Paidós.
- Girones de Sánchez, Isabel (2005). *La ciudad perdida*. Memoria urbana en San Juan Pre-terremoto 1930- 1940, San Juan: Ed. FFHA
- Gojman S, Segal A. (1998). *Didáctica de las Ciencias Sociales 2*. Buenos Aires: Troquel.
- Halperín Donghi, Tulio (2002). *Historia económica de América Latina*. Desde la independencia a nuestros días. Barcelona: Crítica.
- Halperín Donghi, Tulio(1981). *Historia contemporánea de América Latina*. Bogotá: Círculo de Lectores.
- Healey, Mark.(2012). *El peronismo entre las ruinas*. El terremoto y la reconstrucción de San Juan. Buenos Aires: Siglo Veintiuno Ed.
- Historia de un país. Siglo XIX y XX. Disponible en www.encuentro.gov.ar/sitios/encuentro/programas/v
- Korol, J. C. y Tándenter, E.(1998). *Historia económica de América Latina: problemas y procesos*. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica.
- Ministerio de Educación. Presidencia de la Nación (2014). *Pensar Malvinas: Una selección de fuentes documentales, Testimoniales, ficcionales y fotográficas. Para trabajar en el aula. Programa Educación y Memoria*. Disponible en: http://educacionymemoria.educ.ar/secundaria/wp-content/uploads/2011/01/pensar_malvinas.pdf
- Novaro, Marcos (2011). *Historia de la Argentina*. 1955-2010. Buenos Aires: Siglo Veintiuno Editores.
- Romero José Luis.(1994): *Breve Historia Contemporánea de la Argentina*. Buenos Aires.FCE. Secretaria de Estado Ambiente y Desarrollo Sustentable. (2014). *Manual de Educación Ambiental de la Provincia de San Juan. Una herramienta para conocer y conservar nuestro ambiente*. San Juan.
- Videla, Horacio (1982) *Historia de San Juan. Reseña (1551- 1982)*. Buenos Aires: Plus Ultra.

9.2. FORMACIÓN CIENTÍFICO TECNOLÓGICA Y TÉCNICA ESPECÍFICA: CUARTO AÑO

9.2.1. MATEMÁTICA I

4° Año - Formación Científico Tecnológica
Carga Horaria: 4 Horas Cátedras Semanales

1. Perspectiva del Espacio Curricular

La Matemática supone el desarrollo de la capacidad de análisis y además, de anticipar posibles soluciones, evidenciando esto la claridad de los conceptos, lo que se traduce en una rápida resolución de situaciones propuestas. La formación propende al desarrollo de las capacidades de interpretación, análisis y aplicación del flujo de información, reconociendo las restricciones propias del área. Se persigue el desarrollo de capacidades y habilidades para interpretar correctamente la información presentada y aplicar adecuadamente las leyes que rigen este Espacio Curricular; como así también la formación de capacidades relacionadas con la comprensión de la importancia de la utilización de los procedimientos válidos. Cada vez más esta disciplina ostenta una mayor influencia dentro de la estructura curricular, lo que la somete a exigencias relacionadas a su integración con el resto de los áreas. También persigue el desarrollo de la capacidad de clasificación y ordenamiento de datos, descartando lo irrelevante y rescatando lo pertinente de acuerdo a las necesidades. En este Segundo Ciclo se acentuará el uso de recursos tecnológicos tales como calculadora y software educativo (ofrece la posibilidad de explorar situaciones, formular conjeturas y analizar la unicidad, multiplicidad o inexistencia de soluciones, que sería en algunos casos difícil de abordar), sin dejar de lado papel, lápiz, regla y compás.

Después de cursar este Espacio Curricular, se espera que los estudiantes estén en condiciones de:

Aplicar sus conocimientos matemáticos a situaciones diversas, utilizándolos tanto en la interpretación de fenómenos y procesos de las Ciencias Sociales y Naturales, como en las actividades cotidianas. Así también se pretende que los estudiantes puedan utilizar y contrastar estrategias diversas para la resolución de problemas, de forma que les permita enfrentarse a situaciones nuevas con autonomía, eficacia y creatividad. Otro de las finalidades del Espacio Curricular es que los estudiantes desarrollen la capacidad de elaborar juicios y formar criterios propios sobre fenómenos naturales, sociales y económicos utilizando tratamientos matemáticos y expresar sus opiniones, aceptando puntos de vista diferentes. Se que también desarrollen actitudes propias de la actividad matemática, como la visión crítica, la necesidad de verificación, la valoración de la precisión, el cuestionamiento de las apreciaciones intuitivas y la apertura a ideas nuevas.

2. Propósitos

Proponer situaciones de aprendizaje que permita a los estudiantes:

- Integrar los nuevos conocimientos mediante la resolución de problemas, el reconocimiento de que existen distintos caminos para resolver problemas.
- Desarrollar estrategias para identificar las relaciones, variables, representaciones, propiedades y saber interpretar los resultados obtenidos a partir de un problema inicial.
- Promover la utilización de los recursos tecnológicos para la exploración y formulación de conjeturas y para la resolución de situaciones problemáticas.
- Propiciar un clima de trabajo que permita al estudiante desenvolverse con confianza y aceptar diferentes puntos de vista.
- Generar espacios de problemas que permita a los estudiantes reinvertir los conceptos aprendidos previamente.

3. Contenidos

Eje: Números Racionales

Números racionales. Decimal periódico. Operaciones combinadas. Ecuaciones de primer grado. Resolución de situaciones problemáticas. Potenciación y radicación. Aplicación del campo numérico: número irracional. Representación en la recta numérica. Extracción de factores de un radical. Radicales semejantes. Adición y sustracción de radicales. Multiplicación y división de radicales de distinto índice. Mínimo común índice. Multiplicación y división de radicales de distinto índice. Operaciones combinadas.

Eje: Racionalización de Denominadores

Raíz cuadrada. Números complejos. Forma binómica. Representación geométrica. Suma y resta de números complejos. Potencias de la unidad imaginaria. Multiplicación y división de números complejos. Cuadrado y cubo de números complejos. Función lineal. Ecuación de la recta. Pendiente de la recta que pasa por dos puntos. Ecuación de la función lineal. Ecuación de la recta. Pendiente de la recta que pasa por dos puntos. Ecuación de la recta al conocer la pendiente y uno de sus puntos. Gráfico de una recta a partir de su pendiente y su ordenada al origen. Rectas paralelas y perpendiculares. Ecuación de segundo grado. Ecuaciones completas e incompletas. Fórmula resolvente. Propiedades de las raíces. Reconstrucción de la ecuación de segundo grado conocidas sus raíces.

Eje: Función Cuadrática

Gráfica de la parábola, raíces, eje de simetría, ordenada al origen. Posiciones relativas respecto a eje de las abscisas. Análisis del discriminante. Ecuación polinómica, canónica y factorizada. Máximo y mínimo. Crecimiento y decrecimiento. Punto de intersección entre una parábola y una recta: sistemas mixtos. Expresiones algebraicas enteras, polinomios, con la operación de división con algoritmo convencional y regla de Ruffini. Factoreo con sus seis casos, M.C.M. y D.C.M. Expresiones algebraicas fraccionarias.

4. Orientaciones para la Enseñanza

Las actividades formativas del Técnico en Gastronomía deben contribuir, en términos generales a:

- La comprensión de la lógica del pensamiento matemático-deductivo.
- La formación de ideas, procedimientos, desarrollos y aplicaciones concretas en el área Matemática.
- La planificación de tareas y el uso eficiente del tiempo en el desarrollo de las mismas.
- El reconocimiento de las ventajas y desventajas del uso de procedimientos matemáticos, de acuerdo a diferentes situaciones y problemas.
- La anticipación de consecuencias -deseadas y no deseadas- de la implementación de distintas líneas de acción, en la resolución de ejercicios y problemas.
- La evaluación de la eficacia o no de los procedimientos en relación con los problemas que le dieron origen:
- Estudio de casos (funciones: el crecimiento y el decrecimiento y el estudio del máximo y el mínimo, entre otros)
- Modelización (el lanzamiento de un proyectil, la caída de agua por un orificio de un recipiente y otros)
- Resolución de situaciones/problema (dadas las raíces de una ecuación cuadrática reconstruirla poniendo en práctica las propiedades de las operaciones matemáticas)
- Elaboración de hipótesis de trabajo (suponer por el absurdo que un problema tiene una solución determinada, para descartar luego esta vía de solución).
- Simulaciones (calcular la altura de un puente dada la altura de un vehículo que debe circular por él y el ancho que debe tener)
- Actividades experimentales (cálculo de divisiones de polinomios aplicando el mismo algoritmo de la división de números).

Las actividades se llevarán a cabo en diferentes espacios formativos: el aula, biblioteca, empresas o fábricas, entre otros; y su objetivo principal es encontrar la aplicación de lo teórico al campo de la práctica, en algunos casos y en otros es adquirir la destreza para el trabajo con los números y las leyes que los rigen.

En el trabajo con propiedades de las operaciones, el estudiante debe interpretar el análisis de contraejemplos que validen su pertinencia y la demostración por el absurdo para el caso de la existencia del número irracional, al mismo tiempo que se propiciará la reflexión acerca de las técnicas operatorias, evitándose la resolución de ejercicios complejos, tediosos y repetitivos.

La calculadora resulta un recurso eficaz para discutir acerca de la cantidad de cifras para expresar el resultado y evaluar su razonabilidad en función de la situación planteada y desarrollar procedimientos para trabajar el acotamiento del error.

Las características del campo de la Geometría que favorecen el desarrollo de la conjeturación, la argumentación deductiva y la modelización, se potencian con la utilización de un software de Geometría dinámica, tal como el Geogebra.

5. Orientaciones para la Evaluación

La evaluación del proceso de enseñanza y aprendizaje se realizará de manera continua, permanente e integrada. Para ello debemos entender que *el proceso de evaluación debe contemplar tanto la medición y valoración de los aprendizajes de los estudiantes como la medición y valoración del logro de los propósitos planteados por el docente, todo en función de las condiciones de contexto* (Cortez Castro, 2014). La evaluación debe entenderse como un proceso de construcción de una valoración respecto de los logros de cada estudiante y del cumplimiento de los propósitos y objetivos que se fijó el docente. Como lo sugiere Monereo (2009) una evaluación auténtica se orienta a evaluar la ejecución del aprendizaje y las competencias y capacidades que el estudiante pone en juego al aplicar sus saberes a nuevas situaciones, entre otras características. Es decir que debe evaluarse el proceso y la proyección de los conocimientos adquiridos. Pero no solo eso, la evaluación debe atender a la trayectoria particular de cada estudiante. Se debe considerar que cada estudiante es único y por ello lleva a cabo su proceso de aprendizaje de forma única e incomparable. Esto significa que la valoración y la calificación de cada estudiante debe intentar representar a ese estudiante (su propio proceso de aprendizaje), sin importar si su calificación es igual a la de otro estudiante. En el marco de este Espacio Curricular y de los propósitos planteados, la evaluación debe orientarse a medir, valorar y calificar el aprendizaje cualitativo conceptual profundo de los contenidos fundamentales, la construcción de herramientas útiles (como comprensión lectora, habilidad para la resolución de problemas, procedimiento de análisis científico de fenómenos y aparatos) y, en general, como se han modificado las estructuras mentales del estudiante.

A continuación se enumeran los criterios y, entre paréntesis, los instrumentos y/o momentos en los cuales se pueden hacer las mediciones del progreso y estado de los aprendizajes:

- Participación positiva en clases y proyectos (planillas de observación).
- Demostración de logro de aprendizajes (Evaluaciones orales y escritas, individuales y grupales, de ítems de respuesta múltiple, de respuesta breve, de comparación, y de desarrollo entre otras opciones).
- Progreso del aprendizaje y superación de errores (Evaluación de Diagnóstico, Controles de Lectura, Trabajos de Elaboración Parcial, Realización de Laboratorios, entre otros).
- Capacidad para aplicar los aprendizajes a situaciones nuevas y contextualizadas (Resolución de situaciones problemáticas de distinta índole, cotidianas y no cotidianas).

6. Bibliografía sugerida al Docente

- Matemática I. Editorial Puerto de Palos.
- Matemática II. Editorial Puerto de Palos.
- Una puerta abierta a la matemática. Polimodal 1. Editorial Comunicarte.
- Matemática I. Editorial Santillana.
- Lógicamente (libros a medida). Editorial Logikamente

1. Perspectiva del Espacio Curricular

Entendida la ciencia como una actividad humana, social, contextualizada, creativa, debe brindar al estudiante del Segundo Ciclo de la Educación Secundaria los suficientes conocimientos que permitan analizar sus modos de producción y validación.

Enseñar Biología en 4° año tiene como principal objetivo que el estudiante se apropie de conocimientos certeros y pertinentes de los fenómenos metabólicos del ser humano, el flujo de la información genética, como así también de los conceptos más relevantes de los alimentos, para que pueda a partir de ellos, aplicarlos a situaciones de la vida cotidiana en la nueva modalidad.

En este Espacio Curricular se pretende que el conocimiento sea fruto de una elaboración, construcción personal, donde a partir de saberes previos y de un proceso interno del pensamiento, el estudiante coordine y relacione entre sí diferentes nociones, atribuyéndoles un significado, organizándolas y relacionándolas con otras anteriores. Para lograr esta apropiación es necesario el uso de las TICS, para poder acceder a diferentes tipos de información, comunicación, justificación, y reflexión crítica.

2. Propósitos

- Propiciar situaciones de enseñanza y de aprendizaje que permitan la apropiación de contenidos sobre el metabolismo celular, el flujo de la información genética, los alimentos, su conservación, los aditivos que contienen y las ETA.
- Permitir el análisis de argumentos para elaborar predicciones, justificar explicaciones y tomar decisiones personales y/o comunitarias fundamentadas en los conocimientos científicos construidos y su análisis crítico.
- Brindar acceso a las TICS como estrategia de apropiación de saberes, de acceso a la información, que permitan la comunicación globalizada.

3. Contenidos**Eje: Metabolismo Celular y Flujo de la Información Genética**

Componentes orgánicos de las células: hidratos de carbono, lípidos, proteínas y ácidos nucleicos. Metabolismo: concepto, fases. Enzimas. Respiración celular. Respiración anaeróbica. Fermentación. Rutas metabólicas de los hidratos de carbono, lípidos e hidratos de carbono. Transmisión de la información genética: ADN. Genes y cromosomas. Mutaciones génicas y cromosómicas y su impacto en la salud. La aplicación de los conocimientos de genética a la comprensión de los procesos biotecnológicos vinculados a la manipulación de la información genética y sus implicancias a niveles personal y social, a partir de consideraciones bioéticas, ambientales y vinculadas con un abordaje integral de la sexualidad humana.

Eje: Alimentos

Alimentos: concepto. Código alimentario argentino. Alimentos naturales y artificiales. Alimentos fortificados, enriquecidos, modificados y funcionales. Aditivos alimentarios. Métodos de conservación de alimentos. INS.

Eje: Los Microorganismos y las Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETA)

Los microorganismos en los alimentos: su estudio como agentes causales deterioro y beneficios. Bacterias, hongos, parásitos, virus: estructura y función. Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriana y de carácter infeccioso. Bases microbiológicas del deterioro y conservación de alimentos. Enfermedades transmitidas por los alimentos. Pasos que deben cumplirse para que se produzca una ETA. Alimentos involucrados en brotes de ETA. Contaminación alimentaria.

4. Orientaciones para la Enseñanza

La enseñanza puede presentar situaciones como:

- Resolución de situaciones de problemáticas
- Exposiciones grupales
- Proyección de videos
- Búsqueda en internet
- Aplicación de programas de internet
- Técnicas grupales
- Debates grupales
- Argumentaciones

5. Orientaciones para la Evaluación

Se espera que los estudiantes logren:

- Dominio de contenidos
- Uso de vocabulario específico
- Cumplimiento de las tareas asignadas en tiempo y forma
- Interrelación de contenidos
- Capacidad de relación y argumentación

Instrumentos de Evaluación:

- Exposiciones orales
- Pruebas escritas
- Informes de trabajos
- Presentaciones con soportes informáticos y/o audiovisuales

6. Bibliografía sugerida al Docente

- Bocalandro Noemí, Frid Débora, Socolovsky, Laura (2007) *Biología I*. Buenos Aires Argentina. Editorial Estrada.
- Rembado, Mabel; Sceni, Paula (2009) *La Química en los Alimentos*. Buenos Aires Argentina. Ministerio de Educación.

9.2.3. QUIMICA I

4° Año - Formación Científico Tecnológica
Carga Horaria: 4 Horas Cátedra Semanales

1. Perspectiva del Espacio Curricular

La Química es una de las especialidades científicas que más ha evolucionado en los últimos años y es una ciencia que cada día tiene mayor gravitación en todos los ámbitos: Biología, Bioquímica, Bromatología, Industrias, etc.

Las aplicaciones prácticas de la Química I lograrán hallazgos y avances que ayudará a los estudiantes a internarse en el mundo de todo lo que les rodea, recorriendo senderos de sustancias conocidas vulgarmente por ellos pero desconocidas en su estructura molecular.

Debido a la orientación del Segundo Ciclo de la Química debe ayudar a formar un ser crítico y reflexivo que pueda ser capaz de articular los contenidos construidos en este espacio con otras áreas curriculares de su formación.

2. Propósitos

- Propiciar el desarrollo de estrategias orientadas a incentivar en los estudiantes el gusto por la disciplina.
- Favorecer la construcción de destrezas experimentales y de resolución de problemas vinculados a la problemática socio – cultural.
- Proporcionar la información general que les permita diferenciar la composición de las distintas sustancias que se utilizan tanto en higiene como en Gastronomía.
- Promover el desarrollo de actitudes y valores tales como la tolerancia, el respeto, el trabajo en equipo y la valoración crítica del conocimiento.

3. Contenidos

Eje: Formación de Compuestos Binarios

Óxidos Básicos: obtención, fórmula, nomenclaturas, propiedades y usos. Óxidos Ácidos o anhídridos: obtención, reacción química, fórmulas, nomenclaturas, propiedades y usos. Sales Binarias: obtención, fórmulas, nomenclaturas, propiedades y usos.

Eje: Formación de Compuestos Ternarios

Hidróxidos: obtención, fórmula, nomenclaturas, propiedades y usos. Ácidos: obtención, fórmula, nomenclaturas, propiedades y usos. Sales ternarias: obtención, fórmula, nomenclaturas, propiedades y usos.

Eje: Estequiometría

Reacciones químicas. Ecuaciones químicas. Resolución de problemas.

Eje: Introducción a la Química Orgánica

Química del carbono: características, propiedades del elemento Carbono. Teoría del orbital molecular: hibridación. Hidrocarburos: alcanos, alquenos, alquinos. Principales grupos funcionales: funciones oxigenadas y nitrogenadas.

4. Orientaciones para la Enseñanza

Este Espacio Curricular de formación debe garantizarse en espacios físicos propios donde se desarrolle la teoría y la práctica de la especialidad. Para ello se sugiere una planificación de actividades prácticas no inferior al 30% de su carga horaria total.

Es indispensable garantizar que los estudiantes desarrollen actividades de laboratorio que fortalezcan la apropiación de conceptos abordados en los distintos ejes temáticos de manera significativa que permitan relacionarlos entre sí y transversalmente con otros espacios curriculares; como así también de la vida real.

El uso de las TIC enriquecerá, en distintos momentos, los procesos de enseñanza y de aprendizaje ya que permite realizar simulaciones de prácticas con ChemSketch 11.0 comunicar los resultados obtenidos en actividades de laboratorio, en distintos formatos utilizando programas como: Cmap, Prezi, Power Point, entre otros.

5. Orientaciones para la Evaluación

La evaluación del estudiante tendrá un carácter continuo, personalizado e integrador, que tome como referencia los objetivos establecidos en estas programaciones. A lo largo del proceso formativo, se contemplará tres momentos de evaluación:

- Evaluación inicial
- Evaluación procesual o formativa
- Evaluación final o sumativa

La evaluación inicial proporciona una información de los saberes previos de los estudiantes con la finalidad de orientar la intervención educativa adecuadamente, de forma que el proceso de enseñanza/aprendizaje pueda adquirir el carácter de individualización que se requiera en cada caso. En la evaluación inicial, nos servimos de instrumentos tales como las entrevistas, cuestionarios, observación directa para conocer al estudiantado (capacidades y habilidades, técnicas de trabajo, conocimientos previos, motivaciones e intereses).

La evaluación procesual o formativa se realiza a lo largo del propio proceso de enseñanza aprendizaje. Aquí se evaluará aspectos tales como:

- La participación
- El progreso de cada estudiante
- El tipo y grado de aprendizajes adquiridos
- La participación en actividades especiales como muestras, olimpiadas y exposiciones.

La Auto-evaluación y Co-evaluación:

- Se podrán en práctica auto-evaluaciones para optimizar sus aprendizajes, tomar conciencia de un conjunto de valores que podrá traducirse como disciplina en el estudio como también compartir junto a sus compañeros las normas de convivencia áulica.

La evaluación final representa el resultado del seguimiento y la evaluación de todo el proceso formativo, en el que se valorará:

- la asistencia y participación activa
- la evolución positiva en el desarrollo, personal e integración
- De esta manera quedará evaluado tanto el grado de consecución de las capacidades terminales como la actitud del estudiante en el proceso de enseñanza-aprendizaje.
- Los instrumentos de evaluación:
- Cuaderno de clase
- Realización y presentación de trabajos.
- Pruebas escritas, orales y objetivas.
- Registros de observación (diario de clase)
- La capacidad de crítica y autocrítica.
- La capacidad de elaborar conclusiones personales.
- Exposición de los temas en público.
- Realización de prácticas de laboratorio.

6. Bibliografía sugerida al Docente

- Aida, Rolando (1998) *Química 4* – Edic. 2ª – Edit. A-Z – Buenos Aires
- Aldabe, Sara (2001) *Química 1 Fundamentos* – Edic. 1ª – 1ª reimpresión – Edit. Colihue – Buenos Aires
- Atkins, Peter (2012)– *Principios de Química* – Edic. 3ª – Edit. Panamericana – Buenos Aires
- Chalmers, A.F. (1976). *¿Qué es esa cosa llamada ciencia?* Siglo XXI. Madrid
- Chang, R; Goldsby, K (1992). *Química*. Editorial Mc Graw Hill México
- Hodson D., (1994). *Hacia un enfoque más crítico del trabajo de laboratorio*. Revista de Enseñanza de las Ciencias.
- Kotz, J.; Treichel, P. (2003). *Química y reactividad química*. Ed. Thomson México
- Masterton, W.L.; Hurley, C.N. (2003). *Química: Principios y Reacciones*. Editorial Paraninfo. España
- Perales Palacios, F.J. y Cañal de León, P. (2000). *Didáctica de las Ciencias Experimentales y práctica de la enseñanza de las ciencias*. Marfil. España
- Petrucci, R; Herring, G; Madura, Bissonnette, C. (2010). *Química General*. Editorial Pearson México
- Reboiras. M.D. (2006). *Química. La ciencia básica*. Editorial McGraw-Hill España

- Zumdahl, Steven S. (1992) Fundamentos de Química – Edición. 1º - Edit. Mc Graw – Hil.
– Buenos Aires

Sitios web

<http://personal5.iddeo.es/pefecco/index.html>

<http://www.iestiempomodernos.com/diverciencia>

<http://eureka.ya.com/mendeleweb>

<http://www.educaplus.org>

<http://www.chemistryandyou.org>

<http://www.elmol.net>

9.2.4. ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN DE EMPRESAS DE SERVICIO GASTRONÓMICO Y HOTELERO

4º Año - Formación Técnica Específica
Carga Horaria: 6 Horas Cátedra Semanales

1. Perspectiva del Espacio Curricular

En este Espacio Curricular se pretende abordar todos los conocimientos básicos para el funcionamiento de un hotel en relación con los huéspedes.

Para que el estudiante pueda comprender esta interrelación es necesario manejar el vocabulario técnico de la materia, haciendo hincapié en los conceptos fundamentales de la hotelería. Haciendo un breve repaso por la parte histórica y ya adentrándonos en contenidos básicos del rubro hotelero.

Todos los contenidos están orientados a los ejes fundamentales de la hotelería, desde el huésped, hasta agencias de viajes.

De este modo el estudiante que egrese tendrá las herramientas necesarias para comprender la demanda laboral.

2. Propósitos

- Desarrollar las capacidades para valorar y diferenciar las funciones del personal de un hotel.
- Propiciar el conocimiento de las funciones de la recepción de un hotel.
- Comprender la importancia del conocer el organigrama de un hotel.
- Favorecer el debate sobre las funciones de un hotel para con la comunidad en la que está inserto.
- Favorecer el debate sobre los impactos del turismo.
- Incentivar el uso de vocabulario técnico del Espacio Curricular

3. Contenidos

Eje: Nociones Generales de Hotelería.

Historia, conceptos básicos.

Eje: Clasificación de Establecimientos Hoteleros

Legislación local, panorama departamental. Tipos de turismo, conceptos, clasificaciones, evolución actual, características. Huéspedes, como tratarlos, situaciones diversas, modos de recibirlos.

Eje: Agencias de Viaje

Agencias de viaje, sus clasificación, turismo receptivo y emisor. Integración de contenidos a través de una experiencia recorriendo el departamento.

4. Orientaciones para la Enseñanza

- Trabajos Prácticos.
- Visitas a Establecimientos hoteleros y gastronómicos.
- Debate en clase de temas diversos.
- Puesta en común de temas trabajados en grupos.
- Videos informativos.
- Proyección de powerpoint.
- Uso de internet para la búsqueda de información.
- Clases expositivas.

5. Orientaciones para la Evaluación

Se evaluará:

- Aspectos teóricos.
- Adquisición y uso correcto de vocabulario específico de la materia.
- Redacción y presentación de trabajos prácticos en tiempo y forma.
- Interpretación y opiniones.
- Exposición oral y escrita
- Cumplimiento de las normas establecidas para el Espacio Curricular

La evaluación también supone la coevaluación y autoevaluación.

Las prácticas de enseñanza deben incluirse en la evaluación.

6. Bibliografía sugerida al Docente

- López Collado, Asunción *“La Gobernanta”*: Manual de Hostelería
- Occhiuzzi Adriana Housekeeping: *“Gerenciamiento y Planificación”* Ediciones Turísticas
- Orsini Cuadrado, Jesús *Bases para el Montaje de un establecimiento Hotelero*
- Paniago, Alfredo Gustavo *Introducción a la Administración Estratégica Hotelera*
- Simón, Miguel Angel Housekeeping: *“Ama de llaves”* Ediciones Turísticas

SEGUNDO CICLO de la Modalidad Técnico Profesional - GASTRONOMÍA Y ADMINISTRACIÓN HOTELERA -
Educación Secundaria D.E.T.P. - F.P. y D.P.
Ministerio de Educación - San Juan-

9.2.5. ORGANIZACIÓN DE CARTAS Y MENÚES

4° Año - Formación Técnica Específica

Carga Horaria: 4 Horas Cátedra Semanales

1. Perspectiva del Espacio Curricular

En este Espacio es donde los estudiantes realizan la parte más descriptiva, económica y dinámica de las distintas preparaciones que se realizan en cocina y repostería, catering, maridaje, vinos, de la zona, bebidas. Tanto en el practica como en las actividades principales de comercios y tipos de emprendimientos dedicados a la gastronomía en nuestro departamento, materias primas de estación y así generar una herramienta indispensable tanto del punto de vista comercial como así también en lo que se refiere a variedad, consumo y economía dentro del grupo familiar.

2. Propósitos

- Facilitar el trabajo en grupo, generando aportes entre las distintas formas descriptivas de los productos realizados.
- Propiciar la investigación y reconocimiento de los diferentes tipos de emprendimientos comerciales dedicados a la gastronomía.
- Garantizar en este espacio la posibilidad de discernir sobre las distintas preparaciones y sugerencias entre grupos.

3. Contenidos

Eje: Tipos de Restaurante

Clasificación de los tipos de emprendimientos, Personal, equipamiento del local, normas de seguridad e higiene. Armados de cartas y menú: estilo del local, zona donde se ubique, medios de transporte, clima, personal, equipamiento, menú típico.

Eje: Armado de Cartas y Menú

Tipos de cartas: Tipos de establecimiento, orden interno de la carta, ortografía, tipo de impresión, diseño. Herramientas de marketing: folletos, publicidades, ofertas, empresas. Catering: buffette, menú empresarial, brunch.

Eje: Cartas de Vinos

Tipos de vinos: espumantes, espumosos, blancos, tintos, rosados. Varietales, Blend: Pinot Nour, Malbec, Syrah, Torrontés, Cabernet Sauvignon. Maridaje: preparaciones de distintos tipos de carnes, tipos de vinos, variedades, equilibrio de sabores.

4. Orientaciones para la Enseñanza

A través de este Espacio Curricular, se pretende incorporar a los estudiantes actividades que permitan desarrollar creatividad de acuerdo a lo trabajado y elaborado.

La participación y debate, opiniones sobre los diferentes métodos y presentaciones de las elaboraciones descriptivas es muy importante.

La metodología de Enseñanza en este Espacio es a través de prácticas realizadas en distintas elaboraciones gastronómicas, aplicando nombres descriptivos a las preparaciones e integrando el armado de la carta gastronómica como herramienta de marketing.

Es fundamental la lectura y análisis de palabras, textos técnicos y vocabulario gastronómico.

Se pondrá énfasis en los trabajos prácticos y guías en la elaboración de cartas y menús en grupos.

5. Orientaciones para la Evaluación

Se evaluará en el estudiante:

- Trabajos prácticos, contenido, presentación tiempo y forma, creatividad.
- Predisposición, participación en clases.
- Practica descriptiva sobre las preparaciones gastronómicas
- Vocabulario técnico, conceptos básicos, orden, higiene y seguridad, compañerismo en grupo, evaluaciones escritas.
- Presentaciones de cartas según los tipos de restaurante
- Cumplimiento de las normas establecidas para el Espacio Curricular
- La evaluación también supone la coevaluación y autoevaluación.

Las prácticas de enseñanza deben incluirse en la evaluación.

6. Bibliografía sugerida al Docente

- Fisher, R. (2003) *El desafío del servicio*, Editorial Hospitality & Service University, Santiago de Chile, Chile
- Gallego, J.F.(2002) *Gestión de Alimentos y Bebidas para hoteles, bares y restaurantes*, Editorial Paraninfo S.A, Madrid, España
- Gallego, J.F.(2002) *Gestión de hoteles. Una nueva visión*, Editorial Paraninfo, Madrid, España
- Gallego, José: Felipe (1999) *Manual Práctico de Restaurante*. Ed. Paraninfo. España.
- Jurafsky, José (1999) *Mozo, pieza clave en la gastronomía*. Revista Gastronómico Co. Año II N4.
- Yosvanys R. Guerra Valverde (2009) *Planificación de la carta menú*. Horeca Solutions. SL 09-07-

9.2.6. COCINA I

4° Año - Formación Técnica Específica
Carga horaria: 4 Horas Cátedra Semanales

1. Perspectiva del Espacio Curricular

En este Espacio Curricular se forma al estudiante, en el manejo y manipulación de los alimentos para el consumo humano, también como actividad económica principal ya que la gastronomía es una parte fundamental para la formación de un destino turístico.

Se espera que el estudiante genere vincular la creatividad y adaptación de las materias primas a los diferentes métodos de cocción, haciendo una cocina dinámica, segura tanto para el hogar, industria o turística dependiendo el ámbito.

2. Propósitos

- Fortalecer el hábito de la planificación y previsión de las materias primas y utensilios para la realización de las actividades gastronómicas.
- Facilitar la dinámica y trabajo en grupo, a través de clases magistrales.
- Favorecer la utilización de distintos insumos en la elaboración de emplatados.
- Propiciar los espacios para la realización de los métodos de cocción intentando la utilización de productos regionales nacionales e internacionales.
- Facilitar el reconocimiento y utilización de todos los utensilios utilizados en la cocina.

3. Contenidos

Eje: Buenas prácticas de Manufactura para la Elaboración Gastronómica

Uso de los utensilios, norma de prevención higiene y seguridad. Contaminación cruzada, métodos de prevención higiene y seguridad. Tipos de conservación, métodos de prevención higiene y seguridad. Duración de materia prima dentro de los métodos de conservación. Limpieza y desinfección de los lugares de elaboración

Eje: Mice en Place

Cuantificación de materia prima, según elaboración a realizar en práctica. Cortes de vegetales, según elaboración a realizar en práctica. Utensilios, según elaboración a realizar en práctica. Uniforme, chaqueta, cofia, suecos. Interpretación de la receta

Eje: Métodos de Cocción

Cocciones de vegetales y carnes por: frituras, al vapor, horneado, grillado, salteado, hervido, guisado, pocheado. Orden de dureza y tamaño de materia prima vegetales y carnes. Temperaturas de cocción en los diferentes métodos. Usos de utensilios, olla, sartén, horno (convector, a gas), grill, vaporiera, wok, cucharas de madera, marmita.

4. Orientaciones para la Enseñanza

Los métodos aplicados a este Espacio Curricular, es a través de prácticas directas de realización de distintos tipos de elaboraciones de Cocina, específicamente cocción de carnes y vegetales, uso adecuado de los utensilios realizadas principalmente en grupo pero también observación directa al estudiante.

Se sugieren:

- Trabajo en grupos
- Clases magistrales
- Participación de debates y opiniones entre grupos
- Lectura y análisis de palabras, textos técnicos
- Observación de videos de distintos métodos de cocción

5. Orientaciones para la Evaluación

- Participación y Cooperación de los estudiantes
- Práctica Directa en el Cocina
- Vocabulario técnico, ortografía, conceptos básicos en evaluaciones orales y escritas
- Participación activa en práctica de elaboraciones gastronómicas
- Correcta utilización de la buena manipulación de la materia prima y utensilios
- Participación en el grupo, comportamiento, compañerismo.

6. Bibliografía sugerida al Docente

- Gualtieri, Darío *Técnicas de presentación*
- *Revista de Actualidad el Gourmet*
- Rodríguez Palacio, Ariel *Introducción a la Gastronomía*

9.2.7. REPOSTERÍA I

4° Año -Formación Técnica Específica
Carga Horaria: 4 Horas Cátedra Semanales

1. Perspectiva del Espacio Curricular

Este es uno de los Espacios curriculares más dinámicos dentro de Gastronomía ya que es un acompañamiento en la estructura de cocina como un plato más a la hora de consumo tanto en un restaurante como en el hogar, también como alternativa económica independiente como lo son las casas de té, realización de tortas, panes en general. Entre otras preparaciones es por ello que el estudiante busca el perfecto equilibrio o el más acertado para realizar preparaciones de repostería y pastelería acorde a los menús planteados, llevando a cabo todos los cuidados en el manejo y manipulación de materia prima.

2. Propósitos

- Facilitar la dinámica y trabajo en grupo, a través de clases magistrales
- Propiciar los espacios y maquinarias para realizar elaboraciones de repostería adecuando sus tiempos de preparados, utilizando materia prima regional principalmente
- Facilitar el reconocimiento y utilización de todos los utensilios utilizados en la cocina
- Fortalecer el hábito de la planificación y previsión de las materias primas y utensilios para la realización de las actividades gastronómicas.

3. Contenidos

Eje: Buenas Prácticas de Manufactura para la Elaboración Gastronómica

Duración de materia prima dentro de los métodos de conservación. Tipos de conservación, métodos de prevención higiene y seguridad. Uso de los utensilios, norma de prevención higiene y seguridad. Limpieza y desinfección de los lugares de elaboración.

Eje: Tipos de Levaduras

Uso y aplicaciones de los diferentes tipos de levaduras, según tipos de masas a realizar. Realización de fermentos, en la elaboración de panes y masas livianas, temperatura de acción. Cuantificación de materia prima, según cantidad de elaboración final.

Eje: Tipos de Harinas

Uso y aplicación de los tipos de harinas, según tipo de preparación. Uso y diferencias entre harinas de trigo de 000 y 0000, según la realización de panificación y de masas. Aplicación y uso del gluten de la harina de trigo, según amasado y panificación a realizar.

Eje: Mice en Place

Cuantificación de materia prima, según elaboración a realizar en práctica. Utensilios, según elaboración a realizar en práctica. Uniforme, chaqueta, cofia, suecos. Interpretación y tiempos de la receta.

4. Orientaciones para la Enseñanza

Los métodos aplicados a este Espacio Curricular, es a través de prácticas directas de realización de distintos tipos de elaboraciones de Repostería, específicamente masas, utensilios, realizadas principalmente en grupo pero también observación directa al estudiante.

Se sugieren:

- Trabajo en grupos
- Clases magistrales
- Participación de debates y opiniones entre grupos
- Lectura y análisis de palabras, textos técnicos
- Observación y Análisis de videos de reposteros

5. Orientaciones para la Evaluación

- Participación y Cooperación de los estudiantes
- Práctica Directa en el Cocina
- Vocabulario técnico, ortografía, conceptos básicos en evaluaciones orales y escritas
- Participación activa en práctica de elaboraciones gastronómicas,
- Correcta utilización de la buena manipulación de la materia prima, utensilios
- Participación en el grupo, comportamiento, compañerismo.

6. Bibliografía sugerida al Docente

- Gross, Osvaldo (2003) *Maestro Pastelero* editorial continental
- Yrigoyen; Dolly *Técnicas Culinarias– Gourmet*

9.2.8. INDUSTRIALIZACIÓN EN PEQUEÑA Y MEDIANA ESCALA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

4° Año - Formación Técnica Específica
Carga Horaria: 4 Horas Cátedra Semanales

1. Perspectiva del Espacio Curricular

Este Espacio Curricular Industrialización en Pequeña y Mediana escala de Frutas y Hortalizas se enfoca en lograr desarrollar las competencias básicas y fomentar las habilidades que desarrollan el aprendizaje tecnológico. Además se garantiza que el estudiante reciba todas las herramientas con la mayor tecnología posible y los conocimientos apropiados para que elaboren, manipulen alimentos y puedan utilizar esto como una salida laboral, ya que en la zona que vivimos es una eminentemente agrícola en el cual lo que se produce se puede comercializar como un producto artesanal ya sea dulces, conservas, encurtidos, ahumados. De esta manera se les ayuda a tomar conciencia de su experiencia cotidiana en el medio en el cual esta inserto y poder aplicar los conocimientos aprendidos en los ámbitos de la vida sin dejar de lado las normas de higiene y seguridad para efectuar estas fusiones exquisitas de los alimentos.

SEGUNDO CICLO de la Modalidad Técnico Profesional - GASTRONOMÍA Y ADMINISTRACIÓN HOTELERA -
 Educación Secundaria D.E.T.P. - F.P. y D.P.
 Ministerio de Educación - San Juan-

2. Propósitos

- Favorecer que el estudiante reconozca, manipule y confeccione los diferentes productos para poder industrializarlos.
- Promover situaciones para que vivencien que se están formando con una herramienta más de trabajo ya que esta materia es muy versátil.
- Propiciar el hábito de la planificación y previsión de las materias primas y utensilios para la realización en las diferentes actividades gastronómicas.
- Facilitar la dinámica en grupo y trabajo en grupo a través de clases magistrales
- Favorecer espacios para la realización de los puntos y métodos de conservación.

3. Contenidos

Eje: Conceptos Básicos

Concepto de Fruta, Pectina, Acido, Almíbar, Azúcares. Puntos de Cocción y Conservación. Formas de Conservación en Alcohol, Vinagre, Azúcar. Esterilización de Envases. Reconocimiento de las diferentes Frutas.

Eje: Conservas

Elaboración de dulces, mermeladas, jaleas. Escabeches, encurtidos. Chutneys, elaboración y fusiones.

Eje: Bebidas

Licores Elaboración. Proceso del Vino, Vinos Dulces. Teoría del origen y la realización de la Cerveza. Aplicación en forma correcta de las B.P.M

4. Orientaciones para la Enseñanza

A través de este Espacio Curricular se pretende incorporar a los estudiantes actividades que permitan desarrollar sus habilidades y capacidades en el Espacio Curricular de Industria.

Asimismo incentivar la curiosidad de los estudiantes desde la escuela hacia los diferentes ámbitos gastronómicos existentes, como es la Cocina, la Repostería y la Pastelería.

Aprovechando los conocimientos previos que los estudiantes traen de su entorno hogareño se propone las siguientes orientaciones para la enseñanza:

- Práctica directa en la cocina
- Guías prácticas de trabajo
- Manipulación de herramientas mediante C.A.A de Buenas Prácticas de Manufactura
- Utilización de elementos de Higiene y Seguridad
- Clases Magistrales
- Lectura y análisis de textos técnicos

5. Orientaciones para la Evaluación

Se tendrán en cuenta ciertos aspectos:

- Elabora en forma correcta la producción
- Manipular en forma correcta las BPM
- Presentación en tiempo y forma de guías prácticas de trabajo. Trabajo en grupo.
- Correcta utilización de los elementos de seguridad
- Manejo de vocabulario técnico en práctica directa

6. Bibliografía sugerida al Docente

- Código Alimentario Argentino C.A.A
- De Santis, Miguel s Técnicas de Conservación y Esterilización Segura
- EVIA Vino y Alcoholes Destilados
- Gallach Alicia Conservas y Mermeladas
- Vallejo, Marcelo Dulces de Caseros

9.3. FORMACIÓN CIENTÍFICO TECNOLÓGICA Y TÉCNICA ESPECÍFICA: QUINTO AÑO

9.3.1. MATEMÁTICA II

5° Año - Formación Científico Tecnológica
Carga Horaria: 4 horas Cátedra Semanales

1. Perspectiva del Espacio Curricular

La Matemática supone el desarrollo de la capacidad de análisis y además, de anticipar posibles soluciones, evidenciando esto la claridad de los conceptos, lo que se traduce en una rápida resolución de situaciones propuestas. La formación propende al desarrollo de las capacidades de interpretación, análisis y aplicación del flujo de información, reconociendo las restricciones propias del área. Se persigue el desarrollo de capacidades y habilidades para interpretar correctamente la información presentada y aplicar adecuadamente las leyes que rigen este Espacio Curricular; como así también la formación de capacidades relacionadas con la comprensión de la importancia de la utilización de los procedimientos válidos. Cada vez más esta disciplina ostenta una mayor influencia dentro de la estructura curricular, lo que la somete a exigencias relacionadas a su integración con el resto de los áreas. También persigue el desarrollo de la capacidad de clasificación y ordenamiento de datos, descartando lo irrelevante y rescatando lo pertinente de acuerdo a las necesidades. En este Segundo Ciclo se acentuará el uso de recursos tecnológicos tales como calculadora y software educativo (ofrece la posibilidad de explorar situaciones, formular conjeturas y analizar la unicidad, multiplicidad o inexistencia de soluciones, que sería en algunos casos difícil de abordar), sin dejar de lado papel, lápiz, regla y compás.

Después de cursar este Espacio Curricular, se espera que los estudiantes estén en condiciones de:

Aplicar sus conocimientos matemáticos a situaciones diversas, utilizándolos tanto en la interpretación de fenómenos y procesos de las Ciencias Sociales y Naturales, como en las actividades cotidianas. Así también se pretende que los estudiantes puedan utilizar y contrastar estrategias diversas para la resolución de problemas, de forma que les permita enfrentarse a situaciones nuevas con autonomía, eficacia y creatividad. Otro de las finalidades del Espacio Curricular es que los estudiantes desarrollen la capacidad de elaborar juicios y formar criterios propios sobre fenómenos naturales, sociales y económicos utilizando tratamientos matemáticos y expresar sus opiniones, aceptando puntos de vista diferentes. Se que también desarrollen actitudes propias de la actividad matemática, como la visión crítica, la necesidad de verificación, la valoración de la precisión, el cuestionamiento de las apreciaciones intuitivas y la apertura a ideas nuevas.

2. Propósitos

Proponer situaciones de aprendizaje que permita a los estudiantes:

- Integrar los nuevos conocimientos mediante la resolución de problemas, el reconocimiento de que existen distintos caminos para resolver problemas.
- Desarrollar estrategias para identificar las relaciones, variables, representaciones, propiedades y saber interpretar los resultados obtenidos a partir de un problema inicial.
- Promover la utilización de los recursos tecnológicos para la exploración y formulación de conjeturas y para la resolución de situaciones problemáticas.
- Propiciar un clima de trabajo que permita al estudiante desenvolverse con confianza y aceptar diferentes puntos de vista.
- Generar espacios de problemas que permita a los estudiantes reinvertir los conceptos aprendidos previamente.

3. Contenidos

Eje: Funciones Polinómicas y los Polinomios

Funciones de primero y segundo grado. Representación gráfica. Análisis de la variación de los coeficientes, su aplicación en otras ciencias. Suma y resta de polinomios. Multiplicación de polinomios. División entera de monomios. División entera de polinomios. Regla de Ruffini. Valor de un polinomio $x=a$. Raíces de un polinomio. Teorema del resto. Factorización de polinomios (Factor común, Polinomios de segundo grado, Diferencia de cuadrados, Trinomio cuadrado perfecto). Raíces racionales de polinomios con coeficientes enteros. Grados y raíces de un polinomio. Conjuntos de positividad y negatividad. Reconstrucción de fórmulas polinómicas a partir de sus gráficas. Factorización de polinomios como herramienta para resolver ecuaciones. Ecuaciones racionales. Polinomios primos y compuestos. Múltiplo común menor, fracciones algebraicas, operaciones con fracciones algebraicas.

Eje: Función Exponencial y Logarítmica

El modelo exponencial.-función exponencial de la forma: $f(x)=k.a^x+b$ y $f(x)= k.a^x+c$. Función logarítmica de la forma $f(x) = \log_c(ax+b)$ y $f(x)= \log_c(ax)+b$. El modelo logarítmico. Definición y grafica de la función exponencial. Deducción de fórmulas, ejercicios y problemas de aplicación, las funciones logarítmicas. Aplicación de las propiedades de las funciones logarítmicas en la resolución de ecuaciones.

Eje: Cambio de Base: Deducción de la Fórmula y Ejercicios

Aplicación de logaritmos en la resolución de problemas. Funciones trigonométricas inversas, funciones racionales e irracionales sencillas. Algunas funciones especiales, funciones definidas por partes.

4. Orientaciones para la Enseñanza

En el área Matemática las metodologías a aplicar, que se consideran facilitan la apropiación y posterior aplicación de los contenidos del área son las siguientes:

- Trabajo grupal y colectivo.
- Planteo y resolución de situaciones problemáticas.
- Aplicación de cálculos y herramientas matemáticas para la resolución de situaciones cotidianas.
- Apropiación de los conceptos y análisis de funciones para su posterior aplicación en situaciones reales.
- Uso de calculadoras y utensilios geométricos para la construcción y aplicación de funciones y otros contenidos.
- Auto-corrección continua de actividades extra escolares

Las actividades formativas del Técnico en Gastronomía y Administración Hotelera deben apuntar, en términos generales a:

- La comprensión de la lógica del pensamiento matemático-deductivo.
- la formación de ideas, procedimientos, desarrollos y aplicaciones concretas en el área Matemática.
- la planificación de tareas y el uso eficiente del tiempo en el desarrollo de las mismas.
- el reconocimiento de las ventajas y desventajas del uso de procedimientos matemáticos, de acuerdo a diferentes situaciones y problemas.
- la anticipación de consecuencias -deseadas y no deseadas- de la implementación de distintas líneas de acción, en la resolución de ejercicios y problemas.

5. Orientaciones para la Evaluación

La evaluación de la eficacia o no de los procedimientos en relación con los problemas que le dieron origen:

- estudio de casos (funciones: el crecimiento y el decrecimiento y el estudio del máximo y el mínimo, entre otros)
- modelización (el lanzamiento de un proyectil, la caída de agua por un orificio de un recipiente y otros)
- resolución de situaciones/problema (dadas las raíces de una ecuación cuadrática reconstruirla poniendo en práctica las propiedades de las operaciones matemáticas)
- elaboración de hipótesis de trabajo (suponer por el absurdo que un problema tiene una solución determinada, para descartar luego esta vía de solución).
- simulaciones (calcular la altura de un puente dada la altura de un vehículo que debe circular por él y el ancho que debe tener)
- actividades experimentales (cálculo de divisiones de polinomios aplicando el mismo algoritmo de la división de números).

Las actividades se llevarán a cabo en diferentes espacios formativos: el aula, Biblioteca, empresas o fábricas, entre otros; y su objetivo principal es encontrar la aplicación de lo teórico al campo de la práctica, en algunos casos y en otros es adquirir la destreza para el trabajo con los números y las leyes que los rigen.

En el trabajo con propiedades de las operaciones, el estudiante debe interpretar el análisis de contraejemplos que validen su pertinencia y la demostración por el absurdo para el caso de la existencia del número irracional, al mismo tiempo que se propiciará la reflexión acerca de las técnicas operatorias, evitándose la resolución de ejercicios complejos, tediosos y repetitivos. La calculadora resulta un recurso eficaz para discutir acerca de la cantidad de cifras para expresar el resultado y evaluar su razonabilidad en función de la situación planteada y desarrollar procedimientos para trabajar el acotamiento del error.

6. Bibliografía sugerida al Docente

La enumeración sugerida no es taxativa ni excluyente de otros recursos que los Docentes de los Espacios curriculares consideren pertinentes para generar aprendizajes significativos y relevantes; sólo se la ha considerado a los fines de sistematizar las sugerencias.

- Camuyrano, M.B.; Net, G.; Aragón, M. (2000) Matemática I . Modelos matemáticos para interpretar la realidad.; Buenos Aires. Serie Libros con Libros. Estrada
- Carneril, G., Cesaratto, E.; Falsetti, M.; Formica, Al. y Marino, T. (2013). Matemática en Contexto. Buenos Aires: Universidad Nacional de General Sarmiento.
- Chamizo Guerrero, J. A., García F. A. (2010). Modelos y modelaje en la enseñanza de las ciencias naturales. México: Universidad Nacional Autónoma de México
- De Simone, I. M. de; Turner, M. G. de; (2006). Matemática, funciones y matrices. Buenos Aires: AZ Editora
- Hansen, G. (2005). Matemática; ¡Yo también puedo aprender!; Buenos Aires: Estudio Sigma SRL Recursos Educar. Ministerio de Educación de la Nación
- Lógicamente (libros a medida). Editorial Logikamente
- Matemática I. Editorial Puerto de Palos.
- Matemática I. Editorial Santillana.
- Matemática II. Editorial Puerto de Palos.
- Sadovsky, P. (2005). Enseñar Matemática Hoy. Miradas, sentidos y desafíos. Buenos Aires: Libros del Zorzal.
- Segal, S., Giuliani, D. (2008). Modelización matemática en el aula; Posibilidades y Necesidades. Buenos Aires: Libros del Zorzal.
- Una puerta abierta a la matemática. Polimodal 1. Editorial Comunicarte.

9.3.2. TECNOLOGÍA DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN

5° Año - Formación Científico Tecnológica
Carga horaria: 2 Horas Cátedra Semanales

1. Perspectiva del Espacio Curricular

El sistema educativo, como institución social, debe responder a la revolución tecnológica y los cambios que ésta impulsa como la globalización de la economía, las comunicaciones y la digitalización de la cultura.

Los avances tecnológicos provocan necesariamente la resignificación de las transformaciones sufridas, y estos avances pueden observarse en tres constantes: la conectividad como producto del desarrollo de internet, la interactividad como nuevas formas de relacionarse y los

medios hipermediales como un componente de información dentro de internet. Estos tres componentes generan nuevos espacios sociales que permite que las personas trasladen muchas de las actividades que desempeñan dentro de espacios físicos hacia entornos virtuales móviles e interconectados y acceder a información e interpretación desde múltiples formatos sin perder la conectividad.

En la actualidad, ante este escenario, es tarea indiscutible de la escuela la enseñanza de procesos de construcción del conocimiento y el aprender a aprender, promover el análisis y la reflexión como el enseñar a pensar.

Esto confirma la existencia de las Tecnologías de la Información y las Comunicaciones como herramientas que permiten el desarrollo de habilidades, destrezas y capacidades para los estudiantes quienes se convertirán en ciudadanos digitales activos.

2. Propósitos

- Promover el desarrollo del pensamiento crítico, creativo e innovador.
- Desarrollar ambientes de aprendizaje enriquecidos por el uso de las tecnologías.
- Propiciar el debate acerca del uso de las tecnologías y las fuentes de información consultadas.
- Facilitar actividades de resolución colaborativa en nuevos formatos creativos.
- Favorecer el aprendizaje sobre la utilización segura, legal y ética de la información digital consultada y creada.

3. Contenidos

Eje: El Texto

Formatos de texto. La fuente, elección de la tipografía, negrita, cursiva, subrayado. El párrafo: alineación, sangría, espaciado anterior y posterior, continuar con el siguiente. Formatos de página: tamaño, orientación, márgenes y márgenes simétricos. Columnas: tipos, números, tamaño, separación, desde aquí en adelante y todo el documento. Tablas: columnas, filas, formato, color. Numeración de página. Referencias: notas al pie y notas al final. Combinación por correspondencia.

Eje: La Imagen

Tipos de formatos: estándares y características principales. La creación de imágenes vectoriales y rasterizadas. Captura de imagen. Principios de composición de imagen. Clasificación de encuadre. Formatos de imágenes. Proyección de imágenes. Impresión de imágenes.

4. Orientaciones para la Enseñanza

El estudiante debe poder elegir el material en cuanto a que el mismo debe estar estructurado en niveles de conocimiento y en temas específicos. Elegir el tema y el grado de conocimiento le permitirá motivarse por su trabajo.

Una vez preparado el material deberá estructurarse en nivel de exigencia. Para cada nivel se debe ofrecer un trabajo práctico donde pueda desarrollar el conocimiento adquirido.

Permitir la exposición oral de su trabajo, la fundamentación de las elecciones de formato y discutir sobre lo pertinente de las mismas, permitirá generar juicio y aprender a compartir con los compañeros su opinión. Darse a conocer a través de su trabajo ayuda a la apropiación del conocimiento y a fortalecer sus capacidades, además del valor social que permite construir el conocimiento con otros.

5. Orientaciones para la Evaluación

Los trabajos realizados no deberán sólo constituirse por la adquisición de los conocimientos, conceptos y definiciones, sino por el resultado logrado.

6. Bibliografía sugerida al Docente

- Catalano, Ana María, Avolio de Cols, S (2004) *“Diseño curricular basado en normas de competencia laboral: conceptos y orientaciones metodológicas”* 1º . ed. - Buenos Aires: Banco Interamericano de Desarrollo
- EDUC.AR, *“Aprender y enseñar con las TIC, expectativas, realidad y potenciales”*. Sitio web biblioteca digital.educ.ar. Consultado 24/04/2015.
- Martínez Sánchez; F y Prendes Espinosa, M. P. (2007) *“Nuevas tecnologías y educación”*, Pearson Educación S. A., Madrid.
- Tedesco, Juan Carlos (2009) *“Educar en la sociedad del conocimiento”*, 2da edición, Buenos Aires, Fondo de Cultura Económica.

9.3.3. ECONOMÍA

5º Año – Formación Científico Tecnológica Carga Horaria: 3 Horas Cátedra Semanales

1. Perspectiva del Espacio Curricular

El presente Espacio Curricular brindará a los estudiantes herramientas para el análisis del comportamiento individual de las unidades económicas, suministrando una visión general de la evolución de los distintos sectores productivos y la importancia que cada uno de ellos tiene, en el desarrollo general del país.

En el mundo del trabajo y la producción, la mayoría de la población se desenvuelve en relación de dependencia o en forma autónoma, por lo que se encuentra interesada en comprender las decisiones de los trabajadores o de las empresas; y en virtud de ello los estudiantes podrán desempeñarse como empleados o comenzar su propio emprendimiento, siendo agentes más racionales y exitosos. En el ámbito financiero, los estudiantes podrán tomar decisiones acerca del ahorro, inversión y financiamiento; como así también conocer, como contribuyentes en su relación con Estado, el destino que el mismo asigna a sus impuestos y el impacto de las medidas económicas tomadas por el Estado.

SEGUNDO CICLO de la Modalidad Técnico Profesional - GASTRONOMÍA Y ADMINISTRACIÓN HOTELERA -
Educación Secundaria D.E.T.P. - F.P. y D.P.
Ministerio de Educación - San Juan-

Se les proporcionará, además, conocimientos macroeconómicos como lo es la Globalización y el Comercio Internacional, entre otros, para la comprensión del comportamiento económico mundial.

Asimismo, se ofrecerá a los estudiantes una visión humanitaria de la Economía, poniendo de manifiesto el protagonismo del hombre como eje y razón de ser en esta Ciencia, ya que la misma se halla presente constantemente en los distintos ámbitos de la vida del hombre.

2. Propósitos

- Posibilitar que los estudiantes conozcan, internalicen y puedan aplicar los conocimientos básicos de la ciencia económica.
- Propiciar el abordaje de conocimientos, situaciones e inquietudes propios de la problemática económica.
- Facilitar que operen herramientas del análisis del mercado hotelero/gastronómico.
- Favorecer que identifiquen, analicen e interpreten variables e indicadores micro y macroeconómicos.
- Promover que interactúen dinámicamente con el entorno en un tiempo y contexto determinados.
- Desarrollar las capacidades para desempeñarse efectivamente tanto en los lugares de trabajo como en la vida cotidiana.
- Propiciar que valoren la Importancia de la Economía en el mundo contemporáneo e interpretar la realidad social, promoviendo la reflexión crítica acerca de la misma; como así también comprendan la evolución del pensamiento económico.

3. Contenidos

Eje: Evolución de la Ciencia Económica. La Actividad Económica y los Agentes Económicos

Historia del Pensamiento Económico: Mercantilismo, Fisiocracia, Adam Smith, David Ricardo, Marx, Keynes. Economía: concepto, clasificación. Necesidades: concepto, clasificación. Bienes ó Recursos: definición, clasificación de bienes económicos. Valor de Uso y Valor de Cambio: conceptos. Utilidad: concepto. Escasez: concepto. Actividad Económica: concepto, elementos. Factores Productivos: definición, retribución. Agentes Económicos: concepto, rol que desempeña cada uno. Costo de Oportunidad: concepto. Fronteras de Posibilidades de Producción: definición, curva.

Eje: Mercados. Demanda y Oferta. Economía Empresarial

Mercado: concepto, clasificación, organización. Circuito Económico. Sistema Económico: concepto, elementos, formación de precios. Demanda: concepto, tabla y curva, ley fundamental, análisis de las variables, desplazamiento de la curva, elasticidad. Oferta: concepto, tabla y curva, ley fundamental, análisis de las variables, desplazamiento de la curva, elasticidad. Equilibrio del Mercado: concepto, tabla y curva. Contabilidad Nacional: concepto, P.B.I. Producto ó Ingreso Nacional: concepto, representación, medición, variables. Consumo, ahorro e inversión: definiciones.

Eje: Dinero y Bancos. Macroeconomía

Dinero: concepto, características. Bancos: concepto, funciones, clases. Comercio Internacional: concepto, causas, restricciones. Tratados y Acuerdos de Comercio Internacional: conceptos básicos. Organismos de control del Comercio Internacional. Principios que rigen el sistema de comercio. Tipos de Convenios ó Tratados. Grados de integración económica. Principales Acuerdos y Uniones Económicas. Globalización: reseña histórica. Globalización Política; Económica: críticas.

4. Orientaciones para la Enseñanza

Se sugiere:

- Actividades de diagnóstico de conceptos previos (lluvia de ideas).
- Clases teórico-prácticas, a través de la simulación de situaciones.
- Realización de esquemas, mapas conceptuales y cuadros comparativos.
- Confección de curvas, mediante utilización de las TICS.
- Análisis de noticias del sector empresarial publicadas en periódicos nacionales y locales.
- Elaboración y utilización de las fuentes de información más recurrentes en el campo de la economía, como encuestas, entrevistas, entre otras.
- Selección de las mejores fuentes de información y las utilicen en relación con la toma de decisiones en el marco económico de las organizaciones.
- Confección de informes escritos a partir de los datos relevados acerca de las problemáticas a abordar en materia económica.
- Análisis de la dinámica de los sistemas económicos.
- Aplicación de los conocimientos adquiridos para la integración de la actividad económica, identificando los agentes económicos, sus intereses, actividades y su influencia en los sistemas económicos.
- Análisis de las causas y efectos de los procesos económicos en el contexto social del mundo actual, relacionando distintas variables macroeconómicas.
- Realización de muestras didácticas dando a conocer productos y economía local.
- Desarrollo de contenidos transversales para vincular el presente Espacio Curricular con la realidad.
- Visitas educativas a micro emprendimientos locales.
- Jornada de profundización de contenidos con temáticas seleccionadas.

5. Orientaciones para la Evaluación

- Evaluaciones: Durante el año escolar se realizarán controles y diagnósticos de aprendizajes, con el objeto de mejorar la técnica de estudio de los estudiantes, mediante:
- Evaluación Informativa: Se presentará la realidad del estudiante para conocer su desempeño áulico, facilitando los aprendizajes mediante la orientación de los mismos. (Diagnóstico y Pronóstico).
- Evaluación Continua, de Procesos y de Seguimiento: A través de trabajos prácticos, exposiciones dialogadas, pruebas escritas, se retroalimentarán los aprendizajes para mejorar y reajustar los contenidos desarrollados.
- Se pueden incluir Evaluaciones orales mediante conferencias y evaluaciones escritas.

- Autoevaluación: Se pondrán en práctica autoevaluaciones para optimizar sus aprendizajes, tomar conciencia de un conjunto de valores que podrá traducirse como disciplina en el estudio, como también compartir junto a sus compañeros las normas de convivencia áulica.

6. Bibliografía sugerida por el Docente

- Angrisani, R; Medina, C; Rubbo, M. (2010) *"Economía- Estudio de la micro y macroeconomía"*. Buenos Aires. A&L Editores.
- Maas, P y Castillo, J.E. (2004) *"Economía"*. Buenos Aires. Aique Grupo Editor S.A.
- Tobío, O. (2004) *"Economía Hoy- La Globalización"*. Kapelusz Editora S.A.

9.3.4. QUÍMICA II

5° Año - Formación Científico Tecnológica
Carga Horaria: 4 Horas Cátedras Semanales

1. Perspectiva del Espacio Curricular

La Química es una de las especialidades científicas que más ha evolucionado en los últimos años y es una ciencia que cada día tiene mayor gravitación en todos los ámbitos: Biología, Bioquímica, Bromatología, Industrias, etc.

Las aplicaciones prácticas de la Química lograrán hallazgos y avances que ayudará a los estudiantes a internarse en el mundo de todo lo que les rodea, recorriendo senderos de sustancias conocidas vulgarmente por ellos pero desconocidas en su estructura molecular.

Debido a la orientación del ciclo superior la química debe ayudar a formar un ser crítico y reflexivo que pueda ser capaz de articular los contenidos aprendidos en este espacio con otras áreas curriculares de su formación.

2. Propósitos

- Propiciar el desarrollo de estrategias orientadas a incentivar en los estudiantes el gusto por la disciplina.
- Favorecer la construcción de destrezas experimentales y de resolución de problemas vinculados a la problemática socio – cultural.
- Proporcionar la información general que les permita diferenciar la composición de las distintas sustancias que se utilizan tanto en higiene como en Gastronomía.
- Promover el desarrollo de actitudes y valores tales como la tolerancia, el respeto, el trabajo en equipo y la valoración crítica del conocimiento.

3. Contenidos

Eje: Compuestos Oxigenados y Nitrogenados

Alcoholes mono y polihidroxilados. Nomenclatura. Alcoholes aromáticos y fenoles. Aldehídos: Nomenclatura, propiedades y usos. Cetonas: Nomenclatura. Ácidos. Métodos de obtención, propiedades y usos. Aminas alifáticas y aromáticas: propiedades y usos. Amidas: propiedades y usos. Nitrilos: propiedades. Clasificación de compuestos.

Eje: Hidratos de Carbono

Hidratos de carbono. Estado natural. Caracteres. Propiedades generales. Glucosa. Fructosa. Disacáridos: clasificación. Sacarosa. Polisacáridos o poliholósidos. Identificación de glúcidos. Desarrollo de estructuras.

Eje: Lípidos

Lípidos: Clasificación e identificación. Propiedades. Acción del calor. Hidrólisis. Enranciamiento. Saponificación. Hidrogenación de los glicéridos. Principales grasas y aceites. Las grasas en la alimentación. Metabolismo de las grasas.

Eje: Proteínas

Aminoácidos: estructura. Nomenclatura y propiedades. Enlace peptídico. Proteínas. Estado natural. Propiedades. Clasificación. Identificación. Metabolismo. Ácidos nucleicos: estructura, Bases: ADN. ARN.

Eje: Catalizadores Biológicos

Hormonas: Principales hormonas. Enzimas: propiedades. Vitaminas: funciones, carencias. Reconocimiento de sus funciones biológicas.

4. Orientaciones para la Enseñanza

Es deseable que los estudiantes puedan acercarse de manera cada vez más autónoma a los textos científicos escolares, como así también, a los de divulgación científica y a los artículos de revistas y diarios de circulación masiva.

Es importante desarrollar la capacidad de que produzcan textos escritos usando el léxico apropiado que den cuenta de los aprendizajes logrados.

Se pueden plantear problemas de tipo teórico – conceptuales y otros de tipo práctico que incluya el diseño experimental.

Una característica de la actividad científica involucra el empeño de gran número de personas de diversos países y de diferentes instituciones, que se comunican entre sí y que validan sus aportes en el marco de una comunidad de referencia. Las interacciones más efectivas son aquellas que favorecen la construcción colectiva e individual de conocimiento.

Pueden sintetizarse en:

- Comprensión lectora.
- Producción de textos.
- Resolución de problemas.
- Trabajo con otros.
- Pensamiento crítico.

5. Orientaciones para la Evaluación

La evaluación del proceso de enseñanza – aprendizaje se realizará a través de:

- Participación en clase: participación activa, democrática, etc.
- Vocabulario técnico: diálogos, debates, exposiciones orales, etc.
- Producción escrita: trabajos prácticos, informes, evaluaciones. Teniendo en cuenta, tiempo establecido, forma de presentación y ortografía.
- Resolución de problemas: conceptuales y experimentales.
- Desempeño actitudinal: disciplina, orden, respeto hacia sus pares y hacia el Docente.

6. Bibliografía sugerida al Docente

La enumeración sugerida no es taxativa ni excluyente de otros recursos que el Docente del Espacio Curricular considere pertinente para generar aprendizajes significativos y relevantes; sólo se la ha considerado a los fines de sistematizar las sugerencias.

- Atkins, P; Jones, L. (2012). *Principios de Química. Los caminos del descubrimiento*. Buenos Aires: Editorial Panamericana
- Chalmers, A.F. (1976). *¿Qué es esa cosa llamada ciencia?* Madrid: Siglo XXI.
- Chang, R; Goldsby, K (2013). *Química*. México: Editorial Mc Graw Hill
- Del Carmen, L., (2000). *Los trabajos prácticos*. En: Perales Palacios, F.J. y Cañal de León, P. *Didáctica de las Ciencias Experimentales y práctica de la enseñanza de las ciencias*. España: Marfil.
- Gil, D.; Carrascosa, J.; Furió, C. y Martínez-Torregrosa, J. (1999). *¿Tiene sentido seguir distinguiendo entre aprendizaje de conceptos, resolución de problemas de lápiz y papel y realización de prácticas de laboratorio?*, *Enseñanza de las ciencias*.
- Hernández-Millán, G.; Irazoque-Palazuelos G., López-Villa N. M. (2012) *¿Cómo diversificar los trabajos prácticos? Un experimento ilustrativo y un ejercicio práctico como ejemplos*.
- Hodson D., (1994). *Hacia un enfoque más crítico del trabajo de laboratorio*. *Revista de Enseñanza de las Ciencias*.
- Jiménez Valverde, G., Llobera Jiménez, R. y LlitjósViza, A. (2006). *La atención a la diversidad en las prácticas de laboratorio de Química: los niveles de apertura*. *Enseñanza de las Ciencias*
- Kotz, J.; Treichel, P. (2003). *Química y reactividad química*. México: Ed. Thomson
- Masterton, W.L.; Hurley, C.N. (2003). *Química: Principios y Reacciones*. España: Editorial Paraninfo.
- Mc Murry, J. (2012). *Química Orgánica*. México: CengageLearning
- Perales Palacios, F.J. y Cañal de León, P. (2000) *Didáctica de las Ciencias Experimentales y práctica de la enseñanza de las ciencias*. España: Marfil.

- Petrucci, R; Herring, G; Madura, Bissonnette, C. (2010) *Química General*. México: Editorial Pearson
- Reboiras. M.D. (2006). *Química. La ciencia básica*. España: Editorial McGraw-Hill
- Wade, L. (2004). *Química Orgánica*. Madrid: Pearson Educación S.A.
- YurkanisBruice, P.(2007). *Fundamentos de Química Orgánica*. México: Pearson Educación

Sitios Educativos de Enseñanza de la Química:

- Enseñanza de contenidos de Química y el uso de las TIC. Eduteka. Recursos para Química. <http://www.eduteka.org/SoftQuimica.ph>
 - Laboratorio virtual de química:
 - http://www.juntadeandalucia.es/averroes/ies_sierra_magina/d_fyq/laboratorio%20virtual.htm
 - Unidades didácticas sobre diferentes temas de Química: <http://www.quimicaweb.net/>
 - Temas actualizados de la Química:<http://www.novaciencia.com/category/quimica/>
- Videos Educativos.es: <http://www.videoseducativos.es/index>.

9.3.5. TECNOLOGÍA DE GESTIÓN

5° Año - Formación Científico Tecnológica Carga Horaria: 4 Horas Semanales

1. Perspectiva del Espacio Curricular

Los estudiantes a través de las conceptualizaciones del Espacio Tecnología de Gestión construirán la posibilidad de optimizar la inserción de las organizaciones en la sociedad de manera eficiente y eficaz tanto para las empresas como para otras organizaciones. Actualmente ante las demandas de la sociedad cambiante, el mundo del conocimiento que se impone y las fluctuantes economías a micro y macro escala demandan a los ciudadanos una apertura a la comprensión de la realidad circundante. Esto implica en las persona el desarrollo de un pensamiento sistémico, crítico y reflexivo que continuamente le permita conocer el alcance de su accionar, el de sus semejantes y el impacto en su entorno.

Desde este Espacio se propenderá a la atención de las características del estudiantes desde su estadio psicológico promoviendo el desarrollo de capacidades del pensamiento lógico formal, estableciendo acciones que se sustenten en el análisis y síntesis, la continua retroalimentación de la relación práctica-teoría- práctica como también la capacidad de posicionarse en un aspecto teórico y defender su postura a través de debates intercambios de saberes y opiniones.

Por lo antes expuesto es valioso destacar que para favorecer la comprensión y la relación de los conceptos, capacidades y actitudes se propone el trabajo interdisciplinario definiendo ejes transversales aplicados a situaciones cotidianas del ambiente empresarial que les ofrezca a los estudiantes la vivencia de experiencias que pongan en juegos los aspectos a abordar en la clase. Existen en la vida institucional y en la comunidad educativa y comunidad en general, aspectos hechos o acciones determinadas que pueden ser favorables para el abordaje interdisciplinar como también para el trabajo en equipo de estudiantes y Docentes. Así mismo

también se destaca la importancia de conocer la realidad en su aspectos micro (localidad provincia) y macro (país – mundo)

2. Propósitos

- Promover el desarrollo de competencias sobre el ámbito de la gestión de organizaciones y empresas
- Desarrollar conocimientos sobre el planeamiento estratégico sobre las empresas y los modos de interactuar con los demás en función de los objetivos empresariales.
- Favorecer el análisis y comprensión de las posibilidades de la gestión empresarial desde la visión sistémica de la realidad, favoreciendo la práctica constante de contrastar la teoría y la realidad.
- Promover la aceptación de nuevos desafíos para el desarrollo de nuevos saberes que implique el trabajo cooperativo y consensuado entre los pares de acuerdo a los fines de que se plantean para una actividad.
- Promover el desarrollo de capacidades de plantear, controlar y reestructurar procesos sustentados en el análisis del entorno para la toma de decisiones.

3. Contenidos

Eje: La Tecnología de Gestión y las Organizaciones

Gestión. Concepto. Tecnologías de gestión. La organización. Concepto. Características. Elementos de la organización. Tipos de organización. Organización y empresa. Gestión empresarial. Funciones gerenciales. Proceso administrativo. Las empresas gastronómicas y hoteleras.

Eje: Planificar la Empresa

Planificar la empresa: El proyecto. Concepto. Partes. Planeamiento normativo y estratégico. Visión estratégica de la institución. Característica y elementos. Misión. Visión. Objetivos. Estrategias. La quinta disciplina. Modelos sistémicos. Planificación de proyectos. Normas ISO para la gestión de la calidad de las Empresas.

Eje: Empresario Estratégico

Las actividades empresariales. El paso del plan a la acción. Proceso de gestión. Proceso de control. Acciones correctivas. Resolución de conflictos. La comunicación. Liderazgo institucional. Toma de decisiones. Gestión del cambio. Negociaciones.

Eje: Gestión de los Recursos Humanos

Importancia de los recursos humanos. Desafíos de la gestión de los recursos humanos. Objetivos de la gestión de los recursos humanos. Desarrollo personal. Trabajo en equipo. Gestión del conocimiento.

4. Orientación para la Enseñanza

Desde este Espacio se propone concepción del estudiante como protagonista en la construcción de su aprendizaje, tanto de manera individual como en la interacción con sus pares, por lo tanto el rol del Docente será facilitador de los de los mismos creando situaciones y ambientes propicios para generar las diferentes interacciones posibles que favorezcan la construcción de aprendizajes de calidad.

La concepción del conocimiento en este sentido deberá dejar su valor estático y atomizado para enfocarse en un conjunto de saberes que establecen relaciones y procesos para dar respuesta a una situación determinada o a un objetivo. Esta visión del conocimiento como sistema permitirá hacer más complejas las relaciones como así también más significativos el valor de los saberes como también eficiente en lo cotidiano.

Cobra importancia entonces poner atención a aspectos hechos o acciones determinadas que existen en la vida institucional y en la comunidad educativa y comunidad en general, que pueden ser favorables para el abordaje disciplinar e interdisciplinar del conocimiento como también para el trabajo en equipo de estudiantes y Docentes. Esto supone también generar en los estudiantes la necesidad de conocer las demandas del entorno en su aspectos micro (localidad provincia) y macro (país – mundo).

5. Orientaciones para la Evaluación

Se sugiere evaluar en los estudiantes:

- Manejo de los contenidos y competencias abordadas.
 - Integración de saberes aplicados a una situación concreta de la empresa
 - Uso de vocabulario técnico y específico del área.
 - Presentación de trabajos en tiempo y forma.
 - Respeto por los semejantes en toda práctica áulica como institucional
- La evaluación también supone la coevaluación y autoevaluación.
Las prácticas de enseñanza deben incluirse en la evaluación.

6. Biografía sugerida al Docente

- Ader, J. J. y colab. (1993) *Organizaciones*. Editorial Paidós, Buenos Aires.
- Andrade Sosa, Hugo H. *Diversidad en la búsqueda de la unidad*.
- Churi-Rivero (2004) *Tecnologías de gestión*. Cúspide libros.
- Drucker, P, (1993) *La sociedad Poscapitalista*. 2º Ed. Editorial Sudamericana. Buenos Aires
- Etkin J. y Schvarstein, L. (1989) *Identidad de las Organizaciones*. Editorial Paidós, Buenos Aires.
- Senge, P. (1992) *La quinta disciplina*. 1ª edición (1ª edición en inglés 1990). Editorial Granica S. A, Buenos Aires.

1. Perspectiva del Espacio Curricular

La Nutrición es la ingesta de alimentos en relación con las necesidades dietéticas del organismo. Una buena nutrición (una dieta suficiente y equilibrada combinada con el ejercicio físico regular) es un elemento fundamental de la buena salud.

Una mala nutrición puede reducir la inmunidad, aumentar la vulnerabilidad a las enfermedades, alterar el desarrollo físico y mental, y reducir la productividad.

La ciencia de la Nutrición puede ser abordada desde numerosos puntos de vista, siendo de suma importancia para el estudiante conocer dicho Espacio Curricular desde un contexto biológico, para llegar a comprender los diversos nutricionales del individuo en su estado normal, desde la niñez hasta la vejez. Enseñar temas de nutrición a los estudiantes de secundaria es importante para su salud. Se plantea la necesidad de desarrollar y proponer un enfoque pedagógico y didáctico para abordar la educación alimentaria, que articule conceptos provenientes de distintos campos de conocimiento y que integre, en alguna medida, los saberes cotidianos, para dar lugar a un nuevo modelo que pueda ajustarse a los problemas y a los contextos educativos específicos, sin renunciar al pensamiento teórico.

Somos conscientes que las prácticas escolares se llevan a cabo en un tiempo en el que aún subsisten profundas desigualdades. La educación alimentaria se sitúa en un espacio particularmente sensible a estas desigualdades. Nuestra apuesta es contribuir a superarlas, en algún modesto sentido, sabiendo que hay problemas que rebasan la escuela y sobre los que no podemos incidir exclusivamente desde el trabajo pedagógico. Sin embargo, estamos convencidos de que es necesario afrontar este desafío y esperamos contribuir con esta propuesta a situarnos como Docentes capaces de garantizar el derecho a saber de los chicos de nuestras escuelas. Desde ese lugar los invitamos a recorrer este libro.

Desde este Espacio Curricular se pretende formar bases sólidas desde la Nutrición, para que el estudiante se enfrente a los intereses centrales de la ciencia de la salud que son la Promoción y Prevención e la misma, y el bienestar tanto del individuo como de la colectividad. Articulándose con otros Espacios Curriculares como la Química y la Gastronomía, que también contribuyen en el firme objetivo de mejorar la calidad de vida de la población.

2. Propósitos

- Propiciar el conocimiento y reconocimiento de los conceptos básicos acerca de la Nutrición.
- Brindar a los estudiantes la oportunidad de recuperar las conductas alimentarias adecuadas para llevar una vida saludable, teniendo en cuenta las edades y estados por las que pueda pasar la persona (por ejemplo: Embarazo).
- Promover el conocimiento de los límites entre la buena y la mala alimentación, clasificando alimentos, reconociendo la las calorías por calorías, cantidades y porciones, etc.
- Promover espíritu investigador, en cuanto a las leyes que regulan un régimen alimentario.
- Generar un espacio escolar donde adolescentes y jóvenes comprendan y aprendan la Nutrición como practica importante para la vida humana.
- Favorecer la interrelación de contenidos bidireccional entre los niveles de enseñanza.

3. Contenidos

Eje: Nutrición Conocimientos Básicos

Historia y Concepto: Historia de la Nutrición. Periodos históricos.
Historia de la ciencia de la Nutrición en la República Argentina.
Conceptos de Nutrición y Alimentación, según diferentes autores.
Leyes de alimentación.
Tiempos de Nutrición.
Conocimientos básicos de la Nutrición. Nutrientes: concepto, clasificación según esencialidad, su función y su cantidad
Diferencias entre Macronutrientes y micronutriente.
Nutrientes esenciales y no esenciales.
Definición de alimentos, alimento fuente, enriquecido y fortificado (según código Alimentario Argentino
Composición corporal: Niveles.

Eje: Macronutrientes y Micronutrientes y Alimentos

Macronutrientes: Hidratos de carbono, proteínas y grasas: definición clasificación, fuentes alimentarias, funciones, carencia y excesos.
Micronutrientes: Vitaminas: hidrosolubles y liposolubles. Fuentes alimentarias, funciones, carencias u excesos.
Minerales: Clasificación, fuentes alimentarias, funciones, carencias u excesos.
Grupos de alimentos: Lácteos y derivados. Carnes y huevos. Frutas, verduras y hortalizas. Cereales y sus derivados, legumbres. Aceites y grasa. Azúcares y dulces.
Agua: Importancia en la alimentación.
Medidas estandarizadas.
Equivalencias calóricas.

Eje: Nutrición en Edades y Estados Diferentes Infancia y la Adolescencia

Nutrición en la infancia y la adolescencia: Crecimiento y desarrollo: conceptos y diferencias.
Cambios en las proporciones corporales: factores determinantes del crecimiento: sociales, demográficos, biológicos, psicológicos.
Maduración del aparato digestivo: importancia de la nutrición en la infancia y la adolescencia.
Requerimientos nutricionales.
Importancia del desayuno.
Rendimiento físico e intelectual.
Nutrición durante el embarazo y la lactancia: Alimentación y necesidades nutricionales en esta etapa. Ganancia de peso durante el embarazo. Distribución calórica. Embarazo adolescente: necesidades nutricionales. Lactancia: requerimientos nutricionales e importancia según la OMS.
Nutrición en la vejez: recomendaciones nutricionales para el gerente. Estimulación del apetito y de la sed. Masticación, deglución, digestión y excreción. Consistencia de la alimentación.

4. Orientaciones para la Enseñanza

Los contenidos de enseñanza comprendidos en este Espacio Curricular se orientan hacia la familiarización de los estudiantes con los conceptos, procedimientos y actitudes propios de la investigación científica.

Asimismo, la enseñanza de las ciencias en la actualidad plantea la urgente necesidad de relacionar conceptos básicos, generalmente abstractos con situaciones de la vida cotidiana y del campo técnico específico y de este modo motivar a los estudiantes. Se intenta que la observación y análisis de casos reales, represente para el estudiante, una actividad interesante y que tenga una relación evidente con los problemas del mundo real.

Cada eje y sus respectivos contenidos, no son unidades cerradas que deben abordarse en forma individual y aislada, sino que son formulaciones y planteos lo suficientemente como para integrarse y vincularse entre sí, dentro de recortes didácticos pertinentes. Su tratamiento debe ser mediante una permanente articulación, para recuperar, afirmar y fortalecer los alcanzados en el Primer Ciclo y los vistos hasta ese momento en el Segundo Ciclo.

Las actividades formativas estarán compuestas de:

- Clases teórico – prácticas.
- Utilización de las TICS.
- Trabajo en equipo.
- Trabajos empíricos.
- Confección de distintos registros y planes alimentarios para diferentes casos.
- Investigaciones.
- Estudio de casos.
- Observación y análisis de casos del entorno más próximo.

5. Orientaciones para la Evaluación

En la Evaluación se tendrá en cuenta:

- Expresarse correctamente en forma oral y escrita.
- Presentar material requerido en tiempo y forma.
- Llegada de los estudiantes a horario de clase.
- Participación activa de los estudiantes.
- Correcta interpretación de las consignas dadas.
- Formación de grupos de trabajo para la resolución práctica en clase.
- Presentación de informes con los objetivos requeridos.
- Elaboración de mapas conceptuales.
- Lectura, interpretación y debate de artículos científicos.
- Investigación, elaboración y presentación de contenidos a través de grupos de trabajos.
- Explicación y resolución de ejercicios modelo en el pizarrón.
- Corrección grupal de evaluaciones.
- Correcta aplicación de los contenidos en actividades prácticas como la cocina.

6. Bibliografía para el Docente

- Gil Hernández, Ángel. (2010) *Tratado de nutrición. Tomo III: Nutrición humana en el estado de salud.*; Editorial Médica Panamericana Madrid, España
- Lema, Silvia; Longo, Elsa; Lopresti, Alicia (2003) *Guías alimentarias para la población argentina*; Buenos Aires, Argentina

- López, I., Suárez, M. (2005) *Fundamentos de nutrición normal*. 3ra edición; El Ateneo, Buenos Aires
- Mataix Verdú, José (2005) *Nutrición para educadores*. 2da edición; España; Díaz de Santos
- Torresani, M. Elena (2006) *Cuidado nutricional pediátrico*. 2da edición. Buenos Aires, Argentina.

9.3.7. ORGANIZACIÓN DE EVENTOS, CEREMONIAL Y PROTOCOLO

5° Año - Formación Técnica Específica
Carga Horaria: 2 Horas Cátedra Semanales

1. Perspectiva del Espacio Curricular

Es un gran error conceptual y de práctica profesional creer que el objetivo final de las relaciones públicas es lograr buena imagen de nuestra organización o marca. La imagen (positiva, si se quiere) o que refleja nuestros atributos identitarios a comunicar (prefiero yo) es una consecuencia. El verdadero y único objetivo es gestionar las relaciones con los públicos en función de los intereses. Es lo que se ha dado a llamar la función directiva de las Relaciones Públicas (Grunig y Hunt, 2000). Ahora bien, lo que comúnmente conocemos como actos o eventos en Relaciones Públicas, María Teresa Otero (2005) denomina “Acontecimientos Especiales” y forma parte de las acciones tendientes a la gestión de las relaciones con los públicos. En este contexto, al pretender fundamentar el “Ceremonial y el Protocolo” en el campo de la comunicación, diremos que los acontecimientos especiales serán la estrategia; el ceremonial un sistema o programa, y el protocolo una técnica. Así, en la actualidad el ceremonial se compone de elementos temporales (lugar y espacio), personales (públicos participantes) y normativos, que en determinados ámbito conocemos como protocolo. Con lo cual, el protocolo es una técnica de gestión de las relaciones con los públicos empleada en algunas ceremonias vinculadas al Estado como emisor de comunicación. Es la ordenación de los espacios y los tiempos en los que se desenvuelve el poder legalmente establecido (María Teresa Otero, 2006). El protocolo como tal, surge con el Estado Moderno, buscando mantener una misma imagen a través de una norma de ordenación del Estado en las Cortes y fuera de las Cortes. Pero en la era de la imagen pública, la divulgación masiva de las ceremonias (que comienza en 1953 con la transmisión televisiva de la Coronación de Isabel II de Inglaterra) hace que las mismas se espectacularicen, “pervirtiendo” la esencia de las mismas, ya que pone al mismo nivel el que ve la ceremonia por los medios de comunicación y el que la protagoniza en vivo; abriendo el debate entre ceremonia y espectáculo. Debate que se resuelve si entendemos que salir en los medios, no debe ser un objetivo en sí mismo. Y esto queda claro en el dilema que existe entre el esquema mediático (emisor, líderes de opinión, medios y públicos) y el esquema de las relaciones públicas (emisor y cada uno de los públicos). Este último, más amplio y eficiente si tenemos en cuenta todos los públicos con los que la organización se debe vincular. En definitiva el ceremonial y el protocolo (cuando corresponde) nos permiten mostrar nuestra identidad a los públicos, fidelizarlos y apoyar la gestión estratégica de sus intereses y los de la organización.

2. Propósitos

- Incentivar el conocimiento de los cambios históricos que han sufrido los eventos, teniendo en cuenta lo científico y social. Analizando los contextos históricos que dieron origen a cada cambio.
- Propiciar la exploración de las múltiples posibilidades y modos de organización de eventos sociales.
- Promover la creatividad al momento de organizar un evento, según lo requerido.
- Orientar la aplicación de recursos humanos, la relación espacio – mobiliario, según el tipo de reunión aplicando las técnicas y materiales adecuados al servicio de mesa.
- Propiciar y promover destrezas en la planificación de tareas considerando los componentes básicos del ceremonial y protocolo mundial, identificando sus reglas en el servicio de mesa en el país.

3. Contenidos

Eje: Conocimientos Básicos Sobre Eventos

Historia y origen de eventos. Desde los pueblos antiguos hasta la actualidad. Definiciones y características de los eventos científicos y sociales. Organización de un evento social. Pasos.

Eje: Tipos de Reuniones

Tipos de reuniones. Distinción. Diferencias y semejanzas. Funciones de los recursos humanos. Tipos de comidas en reuniones (cocktail, recepciones, almuerzos de trabajo, etc.). El arte de la mesa para comidas formales y semiformales. Resintos y montajes de mesas de acuerdo al espacio y tipo de evento.

Eje: Ceremonial y Protocolo

Ceremonial y protocolo. Etimología. Orígenes. Reglas del ceremonial y protocolo para el servicio de mesa. Mesas y cabeceras. Orden del servicio de mesa.

4. Orientaciones para la Enseñanza

Los contenidos de enseñanza comprendidos en este Espacio Curricular se orientan hacia la familiarización de los estudiantes con los conceptos, procedimientos y actitudes propios de la investigación científica.

Asimismo, la enseñanza de las ciencias en la actualidad plantea la urgente necesidad de relacionar conceptos básicos, generalmente abstractos con situaciones de la vida cotidiana y del campo técnico específico y de este modo motivar a los estudiantes. Se intenta que la observación y análisis de casos reales, represente para el estudiante, una actividad interesante.

Las actividades formativas estarán compuestas de:

- Clases teórico – prácticas.
- Utilización de las TICS.
- Trabajo en equipo.

SEGUNDO CICLO de la Modalidad Técnico Profesional - GASTRONOMÍA Y ADMINISTRACIÓN HOTELERA -
Educación Secundaria D.E.T.P. - F.P. y D.P.
Ministerio de Educación - San Juan-

- Trabajos empíricos.
- Confección de distintos registros y planes alimentarios para diferentes casos.
- Investigaciones.
- Estudio de casos.
- Elaboración de maquetas, proyectos, etc.
- Observación y análisis de casos del entorno más próximo.

5. Orientaciones para la Evaluación

El proceso de evaluación requiere la utilización de un conjunto de técnicas que resulten confiables, flexibles, prácticas y sistemáticas de manera que permitan diagnosticar, pronosticar y señalar normas de procedimiento, en este sentido se prevé:

- Participación activa de los estudiantes en clase, análisis y reflexión sobre las problemáticas propuestas.
- Integrarse en producciones conjuntas cooperando con sus pares.
- Observación directa de las producciones individuales y grupales.
- Presentación de trabajos en tiempo y en forma.
- Evaluación constante y permanente a contenidos a contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales.

6. Bibliografía sugerida al Docente

- Castex, J. – Grassi, J. (2005) *“Puntos de encuentro”* ED. Ferias y congresos. Bs.As. Argentina.
- De Dios, Beatriz (2009) *“Recibir en casa”*. ED. Gran Aldea. Bs. As. Argentina
- Monferrer, C. (2004) *“Organización de congresos y otros eventos”*. ED. Dunken. Bs. As. Argentina.
- Páginas WEB monografías.com *“Introducción al ceremonial”*.

9.3.8. COCINA II

5° Año - Formación Técnica Específica
Carga Horaria: 5 Horas Cátedra Semanales

1. Perspectiva del Espacio Curricular

En este Espacio Curricular se forma al estudiante, en el manejo y manipulación de los alimentos para el consumo humano, también como actividad económica principal ya que gastronomía es una parte fundamental para la formación de un destino turístico. Se espera que el estudiante genere vincular la creatividad y adaptación de las materias primas a los diferentes métodos de cocción, haciendo una cocina dinámica, segura tanto para el hogar, industria o turística dependiendo el ámbito.

2. Propósitos

- Fortalecer el hábito de la planificación y previsión de las materias primas y utensilios para la realización de las actividades gastronómicas
- Facilitar la dinámica y trabajo en grupo, a través de clases magistrales
- Favorecer la utilización de distintos insumos en la elaboración de emplatados
- Propiciar los espacios para la realización de los métodos de cocción intentando la utilización de productos regionales nacionales e internacionales.
- Facilitar el reconocimiento y utilización de todos los utensilios utilizados en la cocina

3. Contenidos

Eje: Cocina Argentina

Métodos de cocción. Cocina Argentina, menús clásicos, formas de cocción. Investigación por regiones. Buenas prácticas de la manufactura. Emplatado. Cocción de bebidas alcohólicas. Procesos para sacar el alcohol de la preparación. Investigación sobre aportes a la materia prima. Cuidados en la manipulación con las bebidas alcohólicas. Buenas prácticas de manufactura.

Eje: Menús clásicos

Menús clásicos de la cocina chilena, pastas rellenas y salsas clásicas. Menús de la comida paraguaya, historia y características. Menús clásicos de la comida peruana, sus fusiones Japón-Perú.

Eje: Menús clásicos

Menús clásicos de la comida brasileña, su influencia gastronómica. Menús clásicos de la cocina de México. Menús clásicos de la cocina de Estados Unidos. Distintos métodos de cocción y de materia prima.

4. Orientaciones para la Enseñanza

Los métodos aplicados a este Espacio Curricular, es a través de prácticas directas de realización de distintos tipos de elaboraciones de cocina argentina y latinoamericana, elaboradas principalmente en grupo pero también observación directa al estudiante.

Se sugieren:

- Trabajo en grupos
- Clases magistrales
- Participación de debates y opiniones entre grupos
- Lectura y análisis de palabras, textos técnicos
- Observación de videos de emplatado, elaboración de menús

5. Orientaciones para la Evaluación

- Participación y cooperación de los estudiantes
- Práctica directa en el Cocina
- Vocabulario técnico, ortografía, conceptos básicos en evaluaciones orales y escritas
- Participación activa en práctica de elaboraciones gastronómicas,
- Correcta utilización de la buena manipulación de la materia prima y utensilios
- Participación en el grupo, comportamiento, compañerismo.

6. Bibliografía sugerida al Docente

- Gualtieri, Darío *Técnicas de presentación*
- *Revista de Actualidad el Gourmet*
- Rodríguez Palacio, Ariel *Introducción a la Gastronomía*

9.3.9. REPOSTERÍA II

5° Año -Formación Técnica Específica
Carga Horaria: 4 Horas Cátedra Semanales

1. Perspectiva del Espacio Curricular

Este es uno de los Espacios más dinámicos dentro de Gastronomía ya que es un acompañamiento en la estructura de cocina como un plato más a la hora de consumo tanto en un restaurante como en el hogar, también como alternativa económica independiente como lo son las casas de té, realización de tortas, panes en general. Entre otras preparaciones es por ello que el estudiante busca el perfecto equilibrio o el más acertado para realizar preparaciones de repostería y pastelería acorde a los menús planteados, llevando a cabo todos los cuidados en el manejo y manipulación de materia prima.

2. Propósitos

- Facilitar la dinámica y trabajo en grupo, a través de clases magistrales
- Propiciar los espacios y maquinarias para realizar elaboraciones de repostería adecuando sus tiempos de preparados, utilizando materia prima regional principalmente
- Facilitar el reconocimiento y utilización de todos los utensilios utilizados en la cocina
- Fortalecer el hábito de la planificación y previsión de las materias primas y utensilios para la realización de las actividades gastronómicas

3. Contenidos

Eje: Ingredientes de Repostería

Funciones y usos de los diferentes ingredientes (harina, Huevo, manteca, merengues, caramelos). Temperaturas de cocción, Materia Prima. Chocolate y sus derivados (huevos de

pascuas, roscas de pascuas, brownies, trufas, etc.). Dulce de Leche, bombones. Valoración del uso del vocabulario.

Eje: Masas Hojaldradas

Alfajores (cordobés, santafecino, maicenitas, hostias, etc.). Hojaldres (cruasán, medialunas, rogel). Manejo y utilización de los utensilios de cocina. Manipulación y su correcta aplicación de las BPM.

Eje: Diferentes Masas (Pesadas, Blandas, Batidos)

Elaboración de diferentes masas, tortas. Masa Sucree y Brisée (tortas, brioche, galletas secas, scones). Masa pesadas (Pan Dulce, panes, roscas y derivados). Masas Batidas (bizcochuelos, biscuit, piononos). Desempeño y trabajo en grupo, camaradería.

4. Orientaciones para la Enseñanza

Los métodos aplicados a este Espacio Curricular, es a través de prácticas directas de realización de distintos tipos de elaboraciones de repostería, elaborada principalmente en grupo pero también observación directa al estudiante.

Se sugieren:

- Trabajo en grupos
- Clases magistrales
- Participación de debates y opiniones entre grupos
- Lectura y análisis de palabras, textos técnicos
- Observación de videos.

5. Orientaciones para la Evaluación

- Participación y Cooperación de los estudiantes
- Práctica Directa en el Cocina
- Vocabulario técnico, ortografía, conceptos básicos en evaluaciones orales y escritas
- Participación activa en práctica de elaboraciones gastronómicas,
- Correcta utilización de la buena manipulación de la materia prima y utensilios
- Participación en el grupo, comportamiento, compañerismo.

6. Bibliografía sugerida al Docente

- Gross, Osvaldo (2003) *Maestro Pastelero* editorial continental
- Yrigoyen; Dolly *Técnicas Culinarias*– Gourmet.

9.3.10. INDUSTRIALIZACIÓN EN PEQUEÑA ESCALA DE PRODUCTOS LÁCTEOS

5° Año - Formación Técnica Específica
Carga horaria: 4 Horas Cátedra Semanales

1. Perspectiva del Espacio Curricular

Este Espacio Curricular se propone el desarrollo de las capacidades necesarias para atender al desafío que enfrentan actualmente los productores, cual es el de agregado de valor a su producción, en este caso, integrando (individualmente o en forma asociada) etapas de industrialización de sus producciones primarias, en forma rentable y competitiva.

Para ello es necesario que todo Técnico en Gastronomía y Administración Hotelera, curse el Espacio de Industrialización en Pequeña Escala de Productos Lácteos de origen bovino, lo que les permitirá desarrollar un pensamiento lógico formal sobre las fortalezas que poseen en su región geográfica estas prácticas de industrialización, así como, incrementar el sentido de pertenencia al lugar donde se desarrollan estas actividades productivas, generación de mayor compromiso con la preservación del acervo cultural, incentivar a los estudiantes a comenzar con pequeños emprendimientos en donde la leche como materia prima pueda ser elaborada, en distintos sub productos, que les permitan al estudiante desenvolverse con éxito en el mundo productivo.

2. Propósitos

- Propiciar a los estudiantes un espacio para el debate, sobre las BPM en las distintas elaboraciones de la leche en el lugar de origen.
- Garantizar a los estudiantes, el desarrollo de diferentes capacidades necesarias, para la elaboración de distintos productos lácteos.
- Establecer en este espacio, un enfoque crítico sobre las posibilidades de poder desarrollar un pequeño emprendimiento de elaboración de productos lácteos, en la zona.

3. Contenidos

Eje: Rumiantes Utilizados para la Elaboración de Productos Lácteos de Origen Bovino Mamíferos y la leche, origen de los rumiantes, animales Lecheros del mundo, orígenes de la industria Láctea. Anomalías y enfermedades de la lactancia.

Eje: La Leche

Biología y química de la leche. Composición química de la leche. Pasteurización. Tipos. Usos. Importancia. El frío y la industria lechera. Usos y tecnologías.

Eje: Productos Lácteos no Fermentados

Productos Lácteos no Fermentados: leche, nata, manteca. Degustación. El queso. Clasificación de los quesos. Elaboración artesanal de quesos: descripción del proceso, cultivos lácticos, aditivos, coagulación, lirado, sinéresis, moldeo, prensado, salmuera, maduración, protección y rotulación. Tipos de queso. Clasificación. Degustación de quesos. Yogurt. Ricota. Dulce de leche

Eje: Planificar una Pequeña Empresa quesera

Planificación de una pequeña empresa quesera, explotaciones lecheras de la zona

4. Orientación para la Enseñanza

Es necesario que los estudiantes desarrollen actividades formativas que les permitan ampliar su campo de conocimiento sobre la diversidad de tecnologías aplicables al sector productivo en cuestión, a fin de que puedan considerar similitudes y diferencias en relación con las experiencias productivas en las que estén participando. Las actividades formativas para abordar otros sistemas de industrialización de leche bovina pueden ser de diversa naturaleza: visitas guiadas, pasantías en otras agroindustrias de la zona, concurrencia a charlas, jornadas de actualización, proyección de videos.

Los estudiantes desarrollarán, como mínimo, la experiencia de elaboración de quesos de pasta dura, semidura y blanda y de dulce de leche, ya que son los dos procesos de industrialización de leche de origen bovino más comunes y que presentan la posibilidad de ser desarrollados en pequeña escala. Es por esto que proponemos las siguientes orientaciones para la enseñanza, apoyándonos en nuestros recursos y posibilidades que existen en nuestro entorno:

Exposición con diapositiva, debate tipo coloquio. Trabajos de investigación, Práctica de pasteurización y de elaboración. Salidas extra muro. Trabajo en equipo.

5. Orientaciones para la Evaluación

Resolución de trabajos prácticos en grupos. Presentación de informes en tiempo y forma. Resolución de casos/problema en situaciones reales de trabajo. Planificación de actividades de industrialización de lácteos.

6. Bibliografía sugerida al Docente

- *Apuntes de la cátedra de Industrias*. FCA. 2008.
- Battro, Pablo (2010) *Quesos Artesanales*.

9.3.11. ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN DEL DEPARTAMENTO DE LIMPIEZA

5° Año - Formación Técnica Específica
Carga Horaria: 2 Horas Cátedra Semanales

1. Perspectiva del Espacio Curricular

En este Espacio Curricular se pretende que el estudiante pueda comprender el entorno que lo rodea en función de la creciente demanda de personal calificado para el desempeño de tareas inherentes a Hotelería y Gastronomía, en un ámbito de un destino turístico emergente. Es necesario que el estudiante tenga los conocimientos y destrezas necesarias para administrar y gerenciar un establecimiento del rubro hotelero y gastronómico a fin de poder llevar a cabo una supervisión del personal, optimizando los recursos materiales y humanos a fin de brindar un servicio correcto a quienes nos visite. Todo esto sin dejar de lado los saberes, conceptos básicos, y lenguaje técnico que hacen a una formación integral de un egresado en la orientación de Técnico en Gestión Hotelera y Gastronómica.

2. Propósitos

- Desarrollar competencias para valorar y diferenciar las funciones del personal de un hotel.
- Propiciar las distintas formas de presentar las habitaciones, diferenciando los distintos tipos de fibras textiles conforme a su calidad para las habitaciones.
- Comprender la importancia de brindar mayores y mejores servicios dentro de las habitaciones como herramientas para disminuir la estacionalidad del ciclo hotelero.
- Favorecer el debate sobre normas de higiene y seguridad aplicadas a la hotelería y gastronomía.
- Incentivar el uso de vocabulario técnico del Espacio Curricular.

3. Contenidos

Eje: Nociones Generales de Administración y Gestión de Limpieza

Concepto de Housekeeping, organigrama de funciones, conceptos básicos. La Gobernanta, concepto, funciones, características, cualidades, responsabilidades, interrelación con otras áreas del hotel.

Eje: Mantenimiento de las Habitaciones

Tipos de cama, forma de presentar las habitaciones, decoración, tipos de decoración, elementos de confort, distribución de mobiliario.

Eje: Higiene y Seguridad

Normas de prevención de accidentes, conceptos básicos sobre seguridad industrial.

Eje: La supervisión y el Personal

Métodos de optimizar el trabajo, entrenamiento y capacitación al personal, organización de los empleados.

4. Orientaciones para la Enseñanza

- Trabajos Prácticos
- Visitas a Establecimientos hoteleros y gastronómicos
- Debate en clase de temas diversos
- Puesta en común de temas trabajados en grupos
- Videos informativos
- Proyección de powerpoint
- Uso de internet para la búsqueda de información
- Clases expositivas.

5. Orientaciones para la Evaluación

Se evaluará en los estudiantes la:

- Participación y Cooperación de los estudiantes
- Práctica
- Vocabulario técnico, ortografía, conceptos básicos en evaluaciones orales y escritas
- Participación activa en las prácticas
- Correcta utilización de la buena manipulación de los elementos de trabajo,
- Participación en el grupo, comportamiento.

6. Bibliografía sugerida al Docente

- López Collado, Asunción *“La Gobernanta”*: Manual de Hostelería
- Occhiuzzi ,Adriana *Housekeeping: “Gerenciamiento y Planificación”* Adriana Occhiuzzi Ediciones Turísticas
- Orsini Cuadrado, Jesús *Bases para el Montaje de un establecimiento Hotelero* -
- Paniego, Alfredo *Gustavo Introducción a la Administración Estratégica Hotelera*
- Simón, Miguel Angel *Housekeeping: “Ama de llaves”* Ediciones Turísticas

9.4. FORMACIÓN CIENTÍFICO TECNOLÓGICA , TÉCNICA ESPECÍFICA Y PROFESIONALIZANTE : SEXTO AÑO

9.4.1. MATEMÁTICA III

6° Año - Formación Científico Tecnológica
Carga Horaria: 3 horas Cátedra Semanales

1. Perspectiva del Espacio Curricular

La Matemática supone el desarrollo de la capacidad de análisis y además, de anticipar posibles soluciones, evidenciando esto la claridad de los conceptos, lo que se traduce en una rápida resolución de situaciones propuestas. La formación propende al desarrollo de las capacidades de interpretación, análisis y aplicación del flujo de información, reconociendo las restricciones propias del área. Se persigue el desarrollo de capacidades y habilidades para interpretar correctamente la información presentada y aplicar adecuadamente las leyes que rigen este Espacio Curricular; como así también la formación de capacidades relacionadas con la comprensión de la importancia de la utilización de los procedimientos válidos. Cada vez más esta disciplina ostenta una mayor influencia dentro de la estructura curricular, lo que la somete a exigencias relacionadas a su integración con el resto de los áreas. También persigue el desarrollo de la capacidad de clasificación y ordenamiento de datos, descartando lo irrelevante y rescatando lo pertinente de acuerdo a las necesidades. En este Segundo Ciclo se acentuará el uso de recursos tecnológicos tales como calculadora y software educativo (ofrece la posibilidad de explorar situaciones, formular conjeturas y analizar la unicidad, multiplicidad o inexistencia de soluciones, que sería en algunos casos difícil de abordar), sin dejar de lado papel, lápiz, regla y compás.

Después de cursar este Espacio Curricular, se espera que los estudiantes estén en condiciones de:

Aplicar sus conocimientos matemáticos a situaciones diversas, utilizándolos tanto en la interpretación de fenómenos y procesos de las Ciencias Sociales y Naturales, como en las actividades cotidianas. Así también se pretende que los estudiantes puedan utilizar y contrastar estrategias diversas para la resolución de problemas, de forma que les permita enfrentarse a situaciones nuevas con autonomía, eficacia y creatividad. Otro de las finalidades del Espacio Curricular es que los estudiantes desarrollen la capacidad de elaborar juicios y formar criterios propios sobre fenómenos naturales, sociales y económicos utilizando tratamientos matemáticos y expresar sus opiniones, aceptando puntos de vista diferentes. Se que también desarrollen actitudes propias de la actividad matemática, como la visión crítica, la necesidad de verificación, la valoración de la precisión, el cuestionamiento de las apreciaciones intuitivas y la apertura a ideas nuevas.

2. Propósitos

Proponer situaciones de aprendizaje que permita a los estudiantes:

- Integrar los nuevos conocimientos mediante la resolución de problemas, el reconocimiento de que existen distintos caminos para resolver problemas.
- Desarrollar estrategias para identificar las relaciones, variables, representaciones, propiedades y saber interpretar los resultados obtenidos a partir de un problema inicial.

SEGUNDO CICLO de la Modalidad Técnico Profesional - GASTRONOMÍA Y ADMINISTRACIÓN HOTELERA -
Educación Secundaria D.E.T.P. - F.P. y D.P.
Ministerio de Educación - San Juan-

- Promover la utilización de los recursos tecnológicos para la exploración y formulación de conjeturas y para la resolución de situaciones problemáticas.
- Propiciar un clima de trabajo que permita al estudiante desenvolverse con confianza y aceptar diferentes puntos de vista.
- Generar espacios de problemas que permita a los estudiantes reinvertir los conceptos aprendidos previamente

3. Contenidos

Eje: Expresiones Algebraicas y Derivadas

Expresiones algebraicas: Ecuaciones de primer y segundo grado. Polinomios. Factorización de polinomios: factor común. Diferencia de cuadrados y trinomio cuadrado perfecto. Fracciones algebraicas.

Derivadas. Reglas de derivación. Derivada de una constante. De una constante por una función, de una suma algebraica, de un producto, de un cociente, de las funciones trigonométricas, del logaritmo natural, de la función exponencial, de una potencia, de una raíz. Derivadas sucesivas. Derivada de una función compuesta. Valor numérico.

Eje: Aplicaciones de las Derivadas. Integrales

Aplicaciones de la derivada: Aplicación de la derivada. Puntos críticos: máximos, mínimos, puntos de inflexión. Integrales: concepto. Integrales inmediatas. Función primitiva. Concepto. Propiedades. Método de integración: por sustitución. Integrales definidas. Concepto. Regla de Barrow. Cálculo de áreas

Eje: Probabilidad y Estadística

Probabilidad. Técnicas de conteo: permutaciones, variaciones y combinaciones. Espacio muestral. Sucesos. Probabilidad clásica. Sucesos dependientes e independientes. Probabilidad condicionada. Estadística. Conceptos. Datos estadísticos. Formas de recolección, clasificación, análisis y representación. Tablas de frecuencia. Medidas de tendencia central, de posición y de dispersión. Correlación entre variables. Recta de regresión.

4. Orientaciones para la Enseñanza

Las clases serán desarrolladas en la modalidad taller para que los estudiantes puedan construir los aprendizajes en actividades formativas como:

- Toma de decisiones en base al procesamiento estadístico de la información.
- Predicción de la probabilidad de un resultado dado y cálculo de la probabilidad para eventos dependientes e independientes.
- Análisis de criterios para asignar probabilidades en los casos en que sea razonable una hipótesis de equiprobabilidad (esquema clásico). Relación con la combinatoria. Aplicaciones a juegos de azar.
- Representación de los números reales en la recta y de los números complejos en el plano.
- Análisis de las operaciones en el conjunto de los números reales, su relación con las operaciones en otros conjuntos desde sus propiedades y desde sus usos para la resolución de problemas

- Operaciones en complejos. Simbolización y desarrollo de algoritmos en las operaciones con números complejos.
- Análisis de las funciones exponenciales y logarítmicas.
- Resolución de ecuaciones exponenciales y logarítmicas.
- Modelización de situaciones problemáticas expresando las condiciones como funciones exponenciales y logarítmicas.

5. Orientaciones para la Evaluación

La evaluación será continua, individual y grupal, en forma oral y escrita.

Se evaluará:

- El trabajo en clase
- Presentación correcta de los trabajos y evaluaciones.
- Presentación y participación en clase.
- Creatividad en el abordaje de problemas.
- Correcto acatamiento de las normas de convivencia en el aula.
- Apropiaada utilización de las netbooks en el trabajo áulico y extra áulico.

Las actividades de evaluación tienden, fundamentalmente, a mejorar la capacidad de aprendizaje de los estudiantes, dar información al profesor sobre su propia actividad y permitir la comunicación con otros colegas y la comunidad educativa. Se pretende que los estudiantes:

- Tomen conciencia que la Matemática es una herramienta indispensable, utilizada en otros campos de saber, la vida cotidiana y como pilar fundamental de la formación Técnico Profesional.
- Identifiquen, definan grafiquen, describan e interpreten distintos tipos de funciones asociándolas a situaciones numéricas experimentales o geométricas, especialmente vinculadas al área de cobertura del Técnico en Gastronomía y Administración Hotelera, reconociendo que una variedad de problemas pueden ser modelizados por el mismo tipo de función.
- Apliquen las nuevas tecnologías de información y comunicación en la adquisición y fortalecimiento de conocimientos matemáticos.
- Resuelvan problemas seleccionando y/o generando estrategias; juzguen la validez de razonamientos y resultados y utilicen el vocabulario y la notación adecuados en la comunicación de los mismos.

La evaluación será continua, individual y grupal, en forma oral y escrita.

Se evaluará:

- El trabajo en clase
- Presentación correcta de los trabajos y evaluaciones.
- Presentación y participación en clase.
- Creatividad en el abordaje de problemas.
- Correcto acatamiento de las normas de convivencia en el aula.
- Apropiaada utilización de las netbooks en el trabajo áulico y extra áulico.

6. Bibliografía sugerida al Docente

La enumeración sugerida no es taxativa ni excluyente de otros recursos que los Docentes de los Espacios curriculares consideren pertinentes para generar aprendizajes significativos y relevantes; sólo se la ha considerado a los fines de sistematizar las sugerencias.

- Altman, S.; Comparatore, C.; Kurzrok, L. (2010). *Análisis 2- Matemática Polimodal*. Buenos Aires: Ed. Longseller.
- Altman, S.; Comparatore, C.; Kurzrok, L. (2010). *Probabilidad y Estadística*. Buenos Aires: Ed. Longseller.
- Camuyrano, M.B.; Net, G.; Aragón, M. (2000) *Matemática I. Modelos matemáticos para interpretar la realidad*. Buenos Aires. Serie Libros con Libros. Estrada
- Carneril, G., Cesaratto, E.; Falsetti, M.; Formica, Al. y Marino, T. (2013). *Matemática en Contexto*. Buenos Aires: Universidad Nacional de General Sarmiento.
- De Simone, I. M. de; Turner, M. G. de; (2006). *Matemática, funciones y matrices*. Buenos Aires: AZ Editora
- Chamizo Guerrero, J. A., García F. A. (2010). *Modelos y modelaje en la enseñanza de las ciencias naturales*. México: Universidad Nacional Autónoma de México
- Hansen, G. (2005). *Matemática; ¡Yo también puedo aprender!*; Buenos Aires: Estudio Sigma SRL Recursos Educar. Ministerio de Educación de la Nación
- Sadovsky, P. (2005). *Enseñar Matemática Hoy*. Miradas, sentidos y desafíos. Buenos Aires: Libros del Zorzal.
- Segal, S., Giuliani, D. (2008). *Modelización matemática en el aula; Posibilidades y Necesidades*. Buenos Aires: Libros del Zorzal.

9.4.2. MARCO JURÍDICO DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS

6° Año – Formación Científico Tecnológica
Carga horaria: 2 Horas Cátedra Semanales

1. Perspectiva del Espacio Curricular

El presente Espacio Curricular, Marco Jurídico de los Procesos Productivos, cumple un rol primordial al garantizar al estudiante una formación general y equilibrada en la internalización de normas que se presentan en la Estructura Jurídica, sirviendo éstas de marco referencial para señalar los límites de competencia de las organizaciones jurídicas. De esta forma se pretende proveer de herramientas y de procedimientos que permitan a los estudiantes adquirir conocimientos jurídicos básicos para así poder conducirse e insertarse en el mundo laboral y organizacional. Teniendo en cuenta que toda actividad profesional se desenvuelve dentro de un Marco Jurídico, que regula toda relación entre los individuos, condiciones de trabajo y de seguridad dentro de la empresa y la industria como así también la relación de ésta con su entorno socio - ambiental.

Este Espacio Curricular adquiere un papel relevante al presentar un abanico de contenidos imprescindibles para el abordaje de la totalidad de otros Espacios curriculares de la formación orientada en la que se entrelazan interdisciplinariamente.

2. Propósitos

- El estudiante será formado para apropiarse de contenidos sobre el trabajo y la producción creativa, adquiriendo las capacidades que le permitan interactuar con otros Espacios curriculares armando propuestas de micro emprendimiento.
- El Docente proporcionará nociones básicas del Derecho, de distintos tipos de contratos y figuras jurídicas que otorgan el marco legal necesario para la formación de empresas y sus actividades.
- Promoverá actividades formativas sobre Derecho Laboral, Seguridad e Higiene en el trabajo, Leyes de Protección Ambiental, Ley Nacional Hotelera y Valoración Jurídica del Código Alimentario.

3. Contenidos

Eje: Marco Jurídico Normativo y Organizacional

Derecho: concepto. Fuentes del Derecho. Persona Física y Jurídica: clasificación y atributos. Capacidad de las personas. Sociedades Civiles y Comerciales: diferencias. Elementos de las Sociedades Comerciales. Tipicidad. Affectio Societatis. Normas Regulatorias de las Sociedades. Inscripciones. Sociedades de Hecho. Asociaciones. Contratos: concepto, elementos, clasificación. Contratos más usuales. Tipos de Contratos. Locaciones. Fianza. Depósito. Mandato. Comisiones. Consignaciones. Compraventa mercantil. Mutuo. Propiedad Intelectual. Marcas y Patentes: efectos, derechos. Nociones de Concurso y Quiebra.

Eje: Marco Jurídico Normativo de las Relaciones Laborales

El Contrato de Trabajo. Aspectos relevantes del contrato. Tipos de Contratación. Nuevas formas de contratación. Pasantías Laborales. Extinción del Contrato de Trabajo. Legislación vigente. Indemnización. Tipos de Licencias. Seguridad e Higiene en el Trabajo. Medicina Preventiva. Examen Preocupacional y Periódico. Régimen Laboral y el Derecho a la Seguridad Social. Riesgos de Trabajo (A.R.T.), accidentes de trabajo, enfermedad profesional.

Eje: Marco Jurídico Normativo de la Protección Ambiental y de la Hotelería Argentina. Valoración Jurídica del Código Alimentario

Ambiente: concepto Problemas Ambientales: concepto e importancia, causas que lo originan y Leyes de Protección Ambiental, relacionadas con los procesos productivos, particularmente con los procesos agropecuarios. Contaminación: concepto, agentes. Protocolo de Kioto. Ley Nº 25675. Valoración Jurídica del Código Alimentario Argentino: concepto, importancia,

legislación. Industria Hotelera: antecedentes, precursores, hotelería Tradicional. Ley Nacional Hotelera Nº 18.828. Gastronomía.

4. Orientaciones para la Enseñanza

Se sugieren actividades como:

- Diagnóstico de conceptos previos (torbellino de ideas).
- Clases teórico-prácticas, a través de la simulación de situaciones.
- Trabajos en equipo.
- Realización de esquemas, mapas conceptuales y cuadros comparativos.
- Análisis de noticias nacionales y provinciales.
- Debates áulicos.
- Evaluaciones orales mediante conferencias, exposiciones y evaluaciones escritas.
- Desarrollo de contenidos transversales para vincular el presente Espacio Curricular con la realidad.
- Visitas educativas a micro emprendimientos locales.

5. Orientaciones para la Evaluación

Evaluaciones: Durante el año escolar se realizarán controles y diagnósticos de aprendizajes, con el objeto de mejorar la técnica de estudio de los estudiantes, mediante:

Evaluación Informativa: Se presentará la realidad del estudiante para conocer su desempeño áulico, facilitando los aprendizajes mediante la orientación de los mismos (Diagnóstico y Pronóstico).

Evaluación Continua, de Procesos y de Seguimiento: A través de trabajos prácticos, exposiciones dialogadas, pruebas escritas, se retroalimentarán los aprendizajes para mejorar y reajustar los contenidos desarrollados.

Autoevaluación: Se pondrán en práctica autoevaluaciones para optimizar sus aprendizajes, tomar conciencia de un conjunto de valores que podrá traducirse como disciplina en el estudio, como también compartir junto a sus compañeros las normas de convivencia áulica.

6. Bibliografía sugerida por el Docente

- García, A. (2001.) *"Legislación Laboral"*. Buenos Aires. Ediciones Polimodal S.A.
- Guajardo C.; Abad, H. (1998) *"Código Alimentario Argentino- Su Valoración Jurídica"*. Mendoza. Ediciones Jurídicas Cuyo.
- Sirena, J.L. y Franzone, M.E. (2005) *"Modelos de Contratos"*. Buenos Aires. Errepar.
- Zavalía, R. L. (2005) *"Código Civil"*. Buenos Aires. Zavalía.
- Zavalía, R.L. (2005) *"Código Comercial"*. Buenos Aires. Zavalía.

9.4.3. TECNOLOGÍA DE LA CONSERVACIÓN

6° Año – Formación Científico Tecnológica
Carga Horaria: 4 Horas Cátedra Semanales

1. Perspectiva del Espacio Curricular

Desde la Prehistoria surge la idea o necesidad de conservar para el futuro los alimentos de los que se dispone en gran cantidad en un momento dado.

La conservación consiste en impedir su contaminación por la proliferación de microorganismos, su deterioro por procesos químicos naturales y el mantenimiento de las cualidades nutritivas del alimento.

La industria alimenticia a nivel mundial ha crecido explosivamente y la necesidad de contar con suficientes alimentos inocuos y nutritivos para el consumo humano exige la aplicación de tecnologías y controles estrictos.

Es sumamente necesario conocer los métodos artesanales que se siguen aplicando hasta hoy, evolucionar como los métodos usados actualmente en las industrias, analizar y poder fundamentar la elección para su posterior aplicación a pequeña, mediana y gran escala.

2. Propósitos

- Operar con los conocimientos y principios científico – técnicos proporcionados por el Espacio Curricular que le permitan transformar la industria artesanal en una industria de pequeña escala controlada y totalmente segura.
- Favorecer el conocimiento de prolongar el período en que el alimento permanece comestible.
- Propiciar el aumento de la variedad de la dieta.
- Promover que adquieran los conocimientos y las herramientas necesarias para generar posibilidades de iniciativas a futuros proyectos viables para la zona.

3. Contenidos

Eje: Conservación de Alimentos por Frío

Propiedades organolépticas de los alimentos. Refrigeración: Concepto. Causas de pérdidas de calidad por refrigeración. Influencia de la temperatura, humedad y velocidad de la circulación de aire. Preenfriamiento. Composición de la atmósfera modificada o controlada. Congelación: Concepto. Sobre enfriamiento y cristalización del agua. Tamaño de los cristales. Recristalización. Cambios de volumen y concentración de soluciones. Tratamientos previos. Métodos de congelación. Almacenamiento. Descongelación.

Eje: Tratamientos Térmicos por Calor

Pasteurización y esterilización. Pretratamientos. Influencias de pH. Bacterias esporógenas. Cinética de las reacciones que producen la esterilización. Destrucción térmica de microorganismos. Factores que la afectan. Principios de cálculos de procesos térmicos. Letalidad de los procesos térmicos. Controles. Equipos.

Eje: Deshidratación y Otros Métodos no Tradicionales

Métodos por reducción de actividad de agua. Agua libre y combinada. Isotermas de adsorción. Aplicaciones prácticas. Actividad de agua y estabilidad de alimentos. Contaminación microbiana y reacciones químicas. Concentración de alimentos por evaporación, por congelación. Deshidratación. Métodos industriales. Adiciones ionizantes. Tipos de radiaciones. Propiedades. Dosimetría. Efectos directos e indirectos. Aplicaciones en alimentos. Fuentes. Calidad de alimentos irradiados

Eje: Ingredientes Utilizados en la Conservación de Alimentos

Ingredientes utilizados. Azúcares, propiedades y usos. Edulcorantes. Uso de la sal. Almidones. Ácidos orgánicos. Especies y condimentos. Adición de vitaminas y aminoácidos, razones para su uso. Conservadores químicos.

Eje: Envasado de Alimentos

Envasado de alimentos. Funciones del envase. Naturaleza de los materiales. Hojalata. Envases de vidrio, Envases de plástico, Papel.

4. Orientaciones para la Enseñanza

Es deseable que los estudiantes puedan acercarse de manera cada vez más autónoma a los textos técnicos específicos tecnología alimentaria, como así también, a los artículos de revistas y diarios de circulación masiva.

Las interacciones más efectivas son aquellas que favorecen la construcción colectiva e individual de conocimiento adquirido y aplicado a otros Espacios curriculares de la Especialidad:

- Comprensión lectora.
- Producción de textos.
- Trabajo con otros.
- Pensamiento crítico.
- Uso de TICS

5. Orientaciones para la Evaluación

Se realizará la evaluación de:

- Comprensión lectora.
- Producción de textos.
- Trabajo con otros.
- Pensamiento crítico.
- Uso de TICS.
- La evaluación también supone la coevaluación y autoevaluación.
- Las prácticas de enseñanza deben incluirse en la evaluación.

6. Bibliografía para el Docente

- Brennan, J.G. y otros *Las operaciones de la Ingeniería de los Alimentos*, Editorial Acribia, Zaragoza, España.
- Desrosier, N.W. *Conservación de Alimentos*, Editorial CECSA, México.
- Heid J.L. and Joslyh, M.A *Fundamental of food processing operation*, Editorial The Avi Publishing Co. , Inc., WEsport, Connecticut, USA
- Rembado, M; Sceni, P. *La Química de los alimentos*, INET, Colección Las ciencias naturales y la Matemática.

9.4.4. HIGIENE Y BROMATOLOGÍA

6° Año – Formación Científico Tecnológico
Carga Horaria: 4 Horas Cátedra Semanales

1. Perspectiva del Espacio Curricular

La Bromatología es una disciplina que se ocupa de estudiar los alimentos y por lo tanto se relaciona con la Fisiología, Anatomía, Nutrición, Biología, Química, etc.

Cada día cobra mayor importancia en el mundo de la Industria, la exigencia de alimentos inocuos es cada vez mayor al igual que las técnicas de control de calidad que permiten asegurar alimentos genuinos, por eso es necesario que los estudiantes profundicen sus conocimientos tanto en calidad alimentaria como en Legislación Bromatológica e Higiene.

2. Propósitos

- Incentivar en los estudiantes el gusto por la disciplina.
- Favorecer la adquisición de un pensamiento crítico y autónomo frente a hechos relacionados con el Espacio Curricular.
- Facilitar conocimiento necesario que les permita distinguir alimentos genuinos, alterados y adulterados.
- Promover el desarrollo de actitudes y valores tales como el respeto, la tolerancia, el trabajo en equipo y el cuidado de la Salud.

3. Contenidos

Eje: Bromatología

Bromatología. -Función tutelar del gobierno. Alimento. Alimento genuino, alterado y adulterado. Propiedades de los alimentos. Disciplinas relacionadas.

Eje: Legislación Bromatológica

Legislación Bromatológica a nivel mundial e internacional (CODEX). Legislación Bromatológica a nivel nacional (C.A.A). Legislación Bromatológica a nivel Provincial y Departamental. Calidad Alimentaria. Sistemas de gestión de calidad. Normas de Calidad.

Eje: Enfermedades Transmitidas por Alimentos

Concepto. Intoxicación alimentaria. Toxiinfecciones alimentarias. Tipos de enfermedades transmitidas por alimentos. Características. Microorganismos patógenos.

Eje: Higiene

Concepto. Higiene personal. Normas de higiene y seguridad alimentaria. Desarrollo de buenas prácticas de procesos. Limpieza, manipulación y procesamiento de alimentos. Control de plagas. Contaminación cruzada.

4. Orientaciones para la Enseñanza

Es deseable que los estudiantes puedan acercarse de manera cada vez más autónoma a los textos técnicos específicos en calidad alimentaria como en Legislación Bromatológica e Higiene, como así también, a los artículos de revistas y diarios de circulación masiva.

Las interacciones más efectivas son aquellas que favorecen la construcción colectiva e individual de conocimiento adquirido y aplicado a otros Espacios curriculares de la modalidad.

- Comprensión lectora.
- Producción de textos.
- Trabajo con otros.
- Pensamiento crítico.
- Observación, análisis, elaboración de hipótesis y comprobación de la hipótesis correcta.
- Estudio de casos reales.
- Visitas guiadas.
- Uso de TICS

5. Orientaciones para la Evaluación

Se evaluará:

- Aspectos teóricos.
- Adquisición y uso correcto de vocabulario específico de la materia.
- Redacción y presentación de trabajos prácticos en tiempo y forma.
- Interpretación y opiniones.
- Exposición oral y escrita
- Cumplimiento de las normas establecidas para el Espacio Curricular
- La evaluación también supone la coevaluación y autoevaluación.
- Las prácticas de enseñanza deben incluirse en la evaluación.

6. Bibliografía para el Docente

- Bazán, Marcelo. Muler Rebeca (2013) *Ciencias Naturales* Tintafresca
- *Código Alimentario Argentino*.
- *Código alimentario internacional (CODEX)*
- Dunach. M, Masjuan M. D. (2012) *Física y Química* Bonum
- Franco R, Frid Debora, Iglesias María C, Taddel Federico, Gletzer Claudio *Ciencias Naturales 7,8,9* Santillana
- Peré, Miguel Angel . *Química General*. Bonum
- *Química 4* (2012) A-z editora
- Serventi Héctor (2013) *Química General e Inorgánica*. Ed Losada
- Tarazona Vilas José María (2010) *Microbiología moderna de los alimentos*. Ed. Escriba.

9.4.5. PRINCIPIOS DE ENOLOGÍA Y SERVICIO DE BEBIDAS

6° Año - Formación Técnica Específica
Carga horaria: 3 Horas Cátedra Semanales

1. Perspectiva del Espacio Curricular

Como habitantes de una región vitivinícola y turística, la inserción en el mundo del vino de nuestros jóvenes es una alternativa interesante y con proyección para futuros emprendedores y profesionales de las siguientes actividades: agricultura, administración, agro-industria, gastronomía y turismo.

La historia social, económica y cultural de Cuyo está íntimamente vinculada con el vino, siendo una actividad que genera mucha mano de obra directa e indirecta, además de ser uno de los principales atractivos turísticos.

La vitivinicultura Argentina está en un proceso de cambio, apareciendo conceptos como “terruño” que involucran diferentes disciplinas, desde lo socio-cultural a lo climático, pasando por lo netamente técnico agroindustrial y la geografía. Esto amplía la visión de este espacio, que integra conceptos regionales y nacionales de: agricultura, cultura, geografía y economía.

2. Propósitos

- Integrar conceptos de Química Biológica y Gastronomía con los principios de Enología y servicio de bebidas.
- Identificar las bebidas con alto valor gourmet que se elaboran o se podrían elaborar a partir de las materias primas de la zona: Uva y Manzana.
- Conocer las partes de una Bodega y describir el proceso de elaboración de: vinos blancos, rosados y tintos, vinos espumantes y cerveza, fundamentando con conceptos enológicos cada etapa.
- Interpretar mediante los sentidos y en forma responsable, diferentes tipos de bebidas, siendo capaz de comunicar, con el lenguaje apropiado, las conclusiones obtenidas.
- Gestionar y organizar un emprendimiento de servicio de bebidas o vinoteca.

SEGUNDO CICLO de la Modalidad Técnico Profesional - GASTRONOMÍA Y ADMINISTRACIÓN HOTELERA -
Educación Secundaria D.E.T.P. - F.P. y D.P.
Ministerio de Educación - San Juan-

3. Contenidos

Eje: Introducción al Mundo del Vino

Historia: origen de la vid, difusión en el mundo. Legislación vitivinícola argentina. Clasificación de bebidas. Ley de bebidas. Zonas productoras en el mundo y en Argentina. Variedades. Suelo y clima. Terruño. Visita a bodegas.

Eje: Enología

Composición de la uva. Composición del vino. La bodega. Principios de elaboración de vino. Fermentación alcohólica, fermentación maloláctica. Elaboración de vinos blancos, rosados y tintos. Cuidados y evolución de un vino. Estabilidad de los vinos. Crianza. Cortes.

Eje: Destilados y otras Bebidas

Principios de elaboración de espumantes, sidra y cerveza. Destilados de la uva y la manzana.

Eje: Los Sentidos

Introducción a la degustación. Los sentidos. Copas: tipos y usos. Vista, Olfato y Gusto. Reconocimiento de los colores. Reconocimiento de los aromas. Reconocimiento de los sabores primarios: ácido, dulce, salado, amargo.

Eje: La Degustación y el Servicio de Bebidas

Botellas y copas. Tapones. La etiqueta. Temperatura de servicio. Sala de degustación. Descorche. Presentación de un vino. Entrenamiento en degustación. Descripción de un vino. Degustación vinos blancos. Degustación vinos tintos. Degustación de vinos espumantes. Maridaje. Coctelería.

4. Orientación para la Enseñanza

Se sugieren distintas actividades formativas:

- Introducir a los nuevos conceptos a través de imágenes, videos, diapositivas, etc.
- Participar en conversaciones, discusiones, y debates respetando la diversidad de opiniones y buscando los puntos en común.
- Generar espacios para la expresión oral de las experiencias personales vinculadas con el Espacio Curricular.
- Aplicar los conceptos aprendidos en las prácticas propuestas.
- Organizar trabajos complejos en grupos heterogéneos para obtener resultados comunes.

- Generar valor de nuestros productos desde la diferenciación y la comunicación de nuestro lugar.
- Realizar visitas extramuros.
- Conocer experiencias locales vinculadas con el Espacio Curricular.
- Lectura comprensiva de textos técnicos.
- Buscar y seleccionar información utilizando diversos medios: internet, bibliografía, entrevistas personales, etc.

5. Orientaciones para la Evaluación

- Presentación en tiempo y forma de las tareas asignadas.
- Cuaderno completo y prolijo.
- Comunicación adecuada haciendo uso del lenguaje técnico oral y escrito.
- Disposición para trabajar en grupo respetando las normas de convivencia.
- Participación activa en las actividades propuestas en clase.

6. Bibliografía sugerida al Docente

- Blouin, Jacques ; Peynaud, Émile (2003) *Enología Práctica*. Edición española. Madrid, España. Ediciones Mundiprensa.
- Casanova Pérez, Emilio J (2008) *Iniciación a la Cata de Vinos. Región de Murcia*, España. Camporapid.
- Cataña, Carlos; Avagnina, Silvia (2010). *La Interpretación sensorial del Vino*. Mendoza, Argentina. Caviar Bleu Editora Andino Sur. INTA.

Páginas de consulta:

www.inv.gov.ar

www.oiv.int

www.inta.gob.ar

9.4.6. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN

6° Año - Formación Técnica Específica
Carga horaria: 2 Horas Cátedra Semanales

1. Perspectiva del Espacio Curricular

Este Espacio Curricular brinda al estudiante una sólida formación conceptual (conocimientos) que le permite la apertura de nuevos caminos para operar y ser partícipes activos (procedimientos y actitudes) de la realidad social, cultural y organizacional. Asimismo, la intencionalidad del presente Espacio Curricular propone un abordaje metodológico que tienda a la promoción de competencias de gestión y

SEGUNDO CICLO de la Modalidad Técnico Profesional - GASTRONOMÍA Y ADMINISTRACIÓN HOTELERA -

Educación Secundaria D.E.T.P. - F.P. y D.P.

Ministerio de Educación - San Juan-

no sólo al conocimiento de la teoría; ya que la sociedad actual demanda, entre otras cosas, personas críticas, solidarias, democráticas, flexibles, polivalentes, capaces de relacionar, organizar, explicar, integrar, transformar y transferir los nuevos conocimientos a diversas situaciones. Se pretende generar, además, una reflexión crítica acerca del reconocimiento y funcionamiento de las organizaciones, así como de la inserción de las personas en ellas, por ejemplo, a través del análisis de su participación.

2. Propósitos

- Promover las habilidades necesarias para comprender el fenómeno organizacional
- Fomentar la reflexión crítica acerca de los procesos de gestión para que los educandos puedan dar respuestas a las demandas actuales a través del diseño, organización e implementación de una propuesta
- Propiciar que logren identificar pautas y elementos de capacitación, asesoramiento, asistencia técnica y otros servicios, introduciendo así, a los estudiantes, en el mundo de las decisiones vinculadas, principalmente, con los propósitos, para que puedan ir adquiriendo progresiva autonomía y capacidad crítica en relación con las implicancias de las acciones emprendidas.
- Promover que elaboren y utilicen las fuentes de información más recurrentes en el campo de la gestión de las organizaciones, como encuestas, entrevistas, organigramas, entre otras.
- Propiciar que seleccionen las mejores fuentes de información y utilizarlas en relación con la toma de decisiones en el marco de las organizaciones.
- Favorecer que elaboren instrumentos para la recolección de información, accionarlos para conocer los aspectos más elementales de una organización y vincularlos con la toma de decisiones.
- Propiciar que confeccionen informes escritos a partir de los datos relevados acerca de las problemáticas a abordar en materia organizacional.
- Favorecer que reconozcan tareas y roles individuales y su implicancia dentro del funcionamiento de la organización en relación con la toma de decisiones en la misma. Interactúen dinámicamente con el entorno en un tiempo y contexto determinados.
- Promover que desarrollen competencias para desempeñarse efectivamente tanto en los lugares de trabajo como en la vida cotidiana.
- Facilitar que conozcan y comprendan las características fundamentales de la gestión organizacional en el marco de sus áreas funcionales.
- Promover que interpreten, relacionen y realicen procesos administrativos inherentes a la gestión.
- Propiciar que identifiquen y apliquen conceptos a casos del sector hotelero y gastronómico.
- Contribuir a que realicen una apropiada construcción de gráficos, organigramas, estadísticas, entre otros.
- Promover que manifiesten conductas personales y sociales adecuadas, que contribuyan a la buena convivencia áulica.

3. Contenidos

Eje: La Empresa como Organización

La Organización: concepto, características, elementos, tipos. La Empresa: concepto, evolución, clasificación, funciones, características, factores, creación. Modelos de análisis de empresas: M. Porter (barreras de entrada y salida) y Análisis F.O.D.A. Planeamiento Estratégico: Misión,

SEGUNDO CICLO de la Modalidad Técnico Profesional - GASTRONOMÍA Y ADMINISTRACIÓN HOTELERA -

Educación Secundaria D.E.T.P. - F.P. y D.P.

Ministerio de Educación - San Juan-

Visión, Objetivo y Estrategia. Estructura Empresarial: Niveles Jerárquicos, Áreas Departamentales, Comunicación. Organigramas de empresas hoteleras. Proceso Administrativo: Etapas: definición, actividades importantes; Objetivos: clasificación. Interrelación entre las funciones.

Eje: El Empresario y las Innovaciones

Empresario: definición, funciones, características. Empresario Emprendedor: funciones, características obstáculos. Empresario actual, estratégico. Gerente General: cultura y personalidad. Actividades empresariales: Procesos de planeamiento, gestión y control. Liderazgo empresarial: tipos. Liderazgo y conflicto. Toma de Decisiones: procedimiento, factores, tipos.

Eje: Gestión de Recursos Humanos

Gestión de RR.HH: importancia, administración y ubicación dentro de la Organización: composición del Departamento de RR.HH; funciones; enfoques. Proceso de Selección del Personal: definición; etapas; instrumentos. Reclutamiento: definición; fuentes. El Currículum. Capacitación: etapas. Entrenamiento: etapas y métodos. Desarrollo: definición. Evaluación de la Actuación del Personal: objetivos; proceso; qué se puede y debe evaluar; métodos de evaluación. Cultura y Personalidad del Personal Dependiente: definición; formación del personal; sentido organizacional; cooperación.

4. Orientaciones para la Enseñanza

- Actividades de diagnóstico de conceptos previos (lluvia de ideas).
- Clases teórico-prácticas, a través de la simulación de situaciones.
- Realización de esquemas, mapas conceptuales y cuadros comparativos.
- Confección de Organigramas, mediante utilización de las TICS.
- Análisis de noticias del sector empresarial publicadas en periódicos nacionales y locales.
- Evaluaciones orales mediante conferencias, exposiciones y evaluaciones escritas.
- Desarrollo de contenidos transversales para vincular el presente Espacio Curricular con la realidad. (Contabilidad y Costos; Marco Jurídico de los Procesos Productivos; Lengua).
- Visitas educativas a micro emprendimientos locales.

5. Orientaciones para la Evaluación

Evaluaciones: Durante el año escolar se realizarán controles y diagnósticos de aprendizajes, con el objeto de mejorar la técnica de estudio de los estudiantes, mediante:

Evaluación Informativa: Se presentará la realidad del estudiante para conocer su desempeño áulico, facilitando los aprendizajes mediante la orientación de los mismos. (Diagnóstico y Pronóstico).

Evaluación Continua, de Procesos y de Seguimiento: A través de trabajos prácticos, exposiciones dialogadas, pruebas escritas, se retroalimentarán los aprendizajes para mejorar y reajustar los contenidos desarrollados.

Autoevaluación: Se pondrán en práctica autoevaluaciones para optimizar sus aprendizajes, tomar conciencia de un conjunto de valores que podrá traducirse como disciplina en el estudio, como también compartir junto a sus compañeros las normas de convivencia áulica.

6. Bibliografía sugerida al Docente

- Angrisani, R; Medina, C; Rubbo, M. 2010. "Tecnologías de Gestión". A&L Editores.
- Yammal Ch.;Yammal, A . 1999. "Gestión de las Organizaciones". Córdoba. Ediciones Chibli Yammal
- Abadi, M. 2011. "Tecnologías de Gestión". Buenos Aires. Aique Grupo Editor.
- Informes anuales de la Organización Mundial de Turismo (O.M.T.)
- FEHGRA (Federación Hotelera Gastronómica de la República Argentina). www.fehgra.org.ar
- Gallego, Jesús Felipe (2002). "Gestión de Hoteles: Una nueva visión". España: Ediciones Parafino.

9.4.7. COCINA III

4° Año - Formación Técnica Específica
Carga horaria: 6 Horas Cátedra Semanales

1. Perspectiva del Espacio Curricular

En este Espacio Curricular se forma al estudiante, en el manejo y manipulación de los alimentos para el consumo humano, también como actividad económica principal ya que gastronomía es una parte fundamental para la formación de un destino turístico

Se espera que el estudiante genere vincular la creatividad y adaptación de las materias primas a los diferentes métodos de cocción, haciendo una cocina dinámica, segura tanto para el hogar, industria o turística dependiendo el ámbito.

2. Propósitos

- Fortalecer el hábito de la planificación y previsión de las materias primas y utensilios para la realización de las actividades gastronómicas
- Facilitar la dinámica y trabajo en grupo, a través de clases magistrales
- Favorecer la utilización de distintos insumos en la elaboración de emplatados
- Propiciar los espacios para la realización de los métodos de cocción intentando la utilización de productos regionales nacionales e internacionales.
- Facilitar el reconocimiento y utilización de todos los utensilios utilizados en la cocina

3. Contenidos

Eje: Carnes

Carnes Rojas, Blancas, (distinción de procedencia, conceptos, identificación de cortes, preparaciones y presentación). Menús Clásicos y Tradicionales: cocina francesa y italiana. Técnicas de Cocción: carnes típicas de la zona chivitos, lechones, conejos.

Eje: Cocina Internacional

Los menús y sus costumbres: de la cocina árabe. Cultura Gastronómica: de las principales ciudades de Europa. Buenas Prácticas de Manufactura: en las distintas elaboraciones normas de higiene y seguridad según preparación.

Eje: Cocina Fusión

Emplatado: textura, sabor, altura, tiempo de preparación en grupo. Creatividad en la realización de Platos. Trabajo en grupo, manejo de brigada: esquema de responsabilidades en cada puesto, voz de mando. Menús Típicos y técnicas de elaboración: menús clásicos de la cocina americana y japonesa, uso de técnicas a diferentes materias primas. Cocina Tecnosensorial: texturas, colores, aromas, deconstrucción de menú.

4. Orientaciones para la Enseñanza

Los métodos aplicados a este Espacio Curricular, son a través de prácticas directas de realización de distintos tipos de elaboraciones gastronómicas, realizadas principalmente en grupo pero también observación directa al estudiante:

- Trabajo en grupos
- Clases magistrales
- Participación de debates y opiniones entre grupos
- Lectura y análisis de palabras, textos técnicos.
- Seminario intensivo con alguna temática que el Docente considere necesaria.

5. Orientaciones para la Evaluación

Se evaluará en los estudiantes la:

- Participación y Cooperación de los estudiantes
- Práctica Directa en el Cocina
- Garantizar los espacios correspondientes para estos Espacios curriculares
- Vocabulario técnico, ortografía, conceptos básicos en evaluaciones orales y escritas
- Participación activa en práctica de elaboraciones gastronómicas,
- Correcta utilización de la buena manipulación de la materia prima,
- Participación en el grupo, comportamiento.

6. Bibliografía sugerida para el Docente

- Gualtieri, Darío *Técnicas de presentación*
- *Revista de Actualidad el Gourmet*
- Rodríguez Palacio, Ariel *Introducción a la Gastronomía*

1. Perspectiva del Espacio Curricular

Este es uno de los Espacios más dinámicos dentro de Gastronomía ya que es un acompañamiento en la estructura de cocina como un plato más a la hora de consumo tanto en un restaurante como en el hogar, también como alternativa económica independiente como lo son las casas de té, realización de tortas, panes en general. Entre otras preparaciones es por ello que el estudiante busca el perfecto equilibrio o el más acertado para realizar preparaciones de repostería y pastelería acorde a los menús planteados, llevando a cabo todos los cuidados en el manejo y manipulación de materia prima.

2. Propósitos

- Facilitar la dinámica y trabajo en grupo, a través de clases magistrales
- Propiciar los espacios y maquinarias para realizar elaboraciones de repostería adecuando sus tiempos de preparados, utilizando materia prima regional principalmente
- Facilitar el reconocimiento y utilización de todos los utensilios utilizados en la cocina
- Fortalecer el hábito de la planificación y previsión de las materias primas y utensilios para la realización de las actividades gastronómicas

3. Contenidos

Eje: Buffet y Catering

Usos, estilos de mesas y catering. Tiempos y presentación de estilos. Cremas frías y cremas calientes.

Eje: Pastelería

Cremas Frías (Cremé Brule, Bavaroise, Mousse, Semi Fredo, etc.). Hojaldres: Strudel, baklava, Rogel, Vienesas, etc.

Eje: Mesas Dulces

Profiteroles, Capckes, Muffins, Bombones, Berlinesas, Blinis, Popckes, Turrone. Tortas: Selva negra, Moka, Zucotto, Trifle, Charlotte, Sacher, etc. Invenciones propias teniendo en cuenta todo lo aprendido.

4. Orientaciones para la Enseñanza

Los métodos aplicados a este Espacio Curricular son a través de prácticas directas de realización de distintos tipos de elaboraciones gastronómicas, realizadas principalmente en grupo pero también observación directa al estudiante:

- Trabajo en grupos
- Clases magistrales
- Garantizar la participación activa en práctica de elaboraciones gastronómicas.
- Propiciar el espacio para la manipulación de la materia prima, participación en el grupo, comportamiento
- Compartir experiencias en el proceso al momento de realizar de la elaboración individual
- Lectura y análisis de palabras, textos técnicos y vocabulario gastronómico

5. Orientaciones para la Evaluación

- Cooperación y debate en la práctica.
- Participación durante la preparación.
- Participación y debate, opiniones sobre los diferentes métodos y emplatados de las elaboraciones
- Ortografía en cuadernos y recetas realizadas en clases.
- Vocabulario técnico, conceptos básicos, orden, higiene y seguridad, compañerismo en grupo, evaluaciones escritas
- Cumplimiento de las normas establecidas para el Espacio Curricular
- La evaluación también supone la coevaluación y autoevaluación.
- Las prácticas de enseñanza deben incluirse en la evaluación.

6. Bibliografía sugerida al Docente

Gross, Osvaldo (2003) *Maestro Pastelero* Editorial Continental
Yrigoyen; Dolly *Técnicas Culinarias—gourmet*

9.4.9. INDUSTRIALIZACIÓN EN PEQUEÑA ESCALA CARNES ROJAS Y BLANCAS

6° Año - Formación Técnica Específica
Carga horaria: 4 Horas Cátedra Semanales

1. Perspectiva del Espacio Curricular

Este Espacio Curricular pretende garantizar la adquisición de aprendizajes para realizar las operaciones de industrialización en pequeña escala de carnes rojas y blancas, en condiciones de rentabilidad y sustentabilidad con calidad y sanidad adecuadas a los diferentes estándares y características requeridos por los mercados. Los estudiantes adquirirán conocimientos,

SEGUNDO CICLO de la Modalidad Técnico Profesional - GASTRONOMÍA Y ADMINISTRACIÓN HOTELERA -
Educación Secundaria D.E.T.P. - F.P. y D.P.
Ministerio de Educación - San Juan-

técnicas y normas para realizar las operaciones de industrialización, incluyendo el mantenimiento de las instalaciones y maquinarias de las plantas elaboradoras de embutidos. En este desarrollo se incluirán los fundamentos científicos y técnicos de los procesos de elaboración, como así también el abordaje de observaciones y clases prácticas.

2. Propósitos

- Promover el conocimiento del proceso de industrialización de carnes.
- Favorecer la construcción de destrezas experimentales y de resolución de problemas vinculados a la problemática socio – cultural.
- Proporcionar la información general que les permita ejecutar un autocontrol de calidad en los diferentes procesos.
- Promover disciplinas de trabajo ajustándose a los requisitos de las industrias, conociendo el diseño óptimo y reglamentario de las mismas.
- Propiciar el desarrollo de actitudes y valores tales como la tolerancia, el respeto, el trabajo en equipo y la valoración crítica del conocimiento.

3. Contenidos

Eje: Condiciones Técnico Sanitarias de Mataderos y Salas de Despique. Plantas Elaboradoras de Embutidos

Diseño de mataderos y salas de despique. Normativa vigente. Condiciones técnico-sanitarias de mataderos de animales de abasto. Organigrama y dimensionado. Condiciones específicas de salas de despique. Condiciones técnico-sanitario de mataderos de conejos y aves. Dimensionado de equipos. Diseño de una planta de elaboración de embutidos. Organigrama y dimensionado. Dimensionado de equipos. Calculo de refrigeración. Diseño de secaderos de jamones. Normativa. Datos para el dimensionado de cámaras.

Eje: Características Organolépticas. Conservación. Contaminación

Criterios de calidad de carnes y derivados cárnicos. Capacidad retención de agua. Jugosidad, textura y dureza. Aroma y sabor. Sustancias accesorias. Control microbiológico en carnes y derivados. Vías de contaminación. Alteraciones en el proceso de maduración. Análisis y criterios microbiológicos en aves y caza. Determinaciones microbiológicas.. Conservación. Envasado. Almacenamiento. Vacío. Atmosferas controladas y modificadas. Congelación. Descongelación.

Eje: Fabricación de Embutidos

Emulsiones y geles. Fabricación y estabilidad de emulsiones. Procesos generales de fabricación de productos cárnicos. Selección de la materia prima. Preparación de la mezcla. Proceso de embutido. Procesos particulares de fabricación de productos cárnicos. Productos cárnicos

SEGUNDO CICLO de la Modalidad Técnico Profesional - GASTRONOMÍA Y ADMINISTRACIÓN HOTELERA -

Educación Secundaria D.E.T.P. - F.P. y D.P.

Ministerio de Educación - San Juan-

crudos adobados. Embutidos crudos curados. Salazones cárnicas. Ahumados. Carnes reestructuradas.

4. Orientaciones para la Enseñanza

Es deseable que los estudiantes puedan acercarse de manera cada vez más autónoma a los textos científicos escolares, como así también, a los de divulgación científica y a los artículos de revistas y diarios de circulación masiva.

Ser capaz de escribir usando el léxico apropiado que den cuenta de los aprendizajes logrados.

Se pueden plantear problemas de tipo teórico – conceptuales y otros de tipo práctico que incluya el diseño experimental.

Una característica de la actividad científica involucra el empeño de gran número de personas de diversos países y de diferentes instituciones, que se comunican entre sí y que validan sus aportes en el marco de una comunidad de referencia. Las interacciones más efectivas son aquellas que favorecen la construcción colectiva e individual de conocimiento.

Se trabajará con estrategias que supongan:

- Comprensión lectora.
- Producción de textos.
- Resolución de problemas.
- Trabajo con otros.
- Pensamiento crítico.

5. Orientaciones para la Evaluación

La evaluación del proceso de enseñanza – aprendizaje se realizará a través de:

- Participación en clase: participación activa, democrática, etc.
- Vocabulario técnico: diálogos, debates, exposiciones orales, etc.
- Producción escrita: trabajos prácticos, informes, evaluaciones. Teniendo en cuenta, tiempo establecido, forma de presentación, ortografía y caligrafía.
- Resolución de problemas: conceptuales y experimentales.
- Desempeño actitudinal: disciplina, orden, respeto hacia sus pares y hacia el Docente.

6. Bibliografía sugerida al Docente

- Información obtenida de los soportes tecnológicos.
- Normativas bromatológicas vigentes.

9.4.10. CONTABILIDAD Y COSTOS

6° Año - Formación Técnica Específica
Carga horaria: 3 Horas Cátedra Semanales

1. Perspectiva del Espacio Curricular

El Espacio Curricular Contabilidad y Costos permitirá a los estudiantes de la Especialidad Hotelería y Gastronomía, adquirir conocimientos específicos acerca de los sistemas de

información contable, de las fuentes de registración (documentos comerciales) y de los costos, ya que éstos constituyen la materia prima fundamental de todos los procesos decisorios, sean éstos gerenciales u operativos. Desde esta perspectiva, las organizaciones obtienen, almacenan y procesan gran cantidad de datos que convierten en información útil para un mejor cumplimiento de las metas propuestas. Así, las personas actúan, operan y toman decisiones constantemente, utilizando y emitiendo información diversa. Los estudiantes, como miembros de una organización o agentes externos a la misma, deberán analizar diferentes tipos de información: sus fuentes, características y condiciones principales (relevancia, oportunidad, pertinencia, confiabilidad e integridad) para comprender el proceso mediante el cual los datos relevados son transformados en información útil, a través de mecanismos de ordenamiento y procesamiento que agregan valor, que posibilitan la toma de decisiones y el control sobre el estado contable de una organización.

Este Espacio Curricular, permitirá a los futuros técnicos poder aplicar herramientas que permitan su desempeño en cualquier actividad del sector; como así también adquirir los conocimientos necesarios para poder desarrollar con éxito un negocio gastronómico y/u hotelero.

2. Propósitos

- Promover actividades que permita los estudiantes analizar y seleccionar la información adecuada
- Facilitar que logren identificar las cuentas patrimoniales y su sistema de registración, y los tipos de costos, como así también los conceptos remunerativos y no remunerativos y su liquidación.
- Propiciar el abordaje de conocimientos, situaciones e inquietudes propios de la Contabilidad y de la Contabilidad de Costos
- Favorecer el análisis e interpretación de la documentación contable como herramienta de información acerca de las pérdidas y las ganancias.
- Promover la selección en las mejores fuentes de información y las utilicen para la toma de decisiones dentro de una empresa hotelera y/o gastronómica.
- Propiciar que conozcan y utilicen adecuadamente técnicas de registro contable.
- Promover que operen herramientas del análisis de costos.
- Facilitar que reconozcan la importancia del cálculo de costos dentro del funcionamiento de la organización.
- Propiciar que reconozcan e interpreten indicadores propios del sector hotelero y/o gastronómico.
- Favorecer que utilicen adecuadamente la terminología contable. Interactúen dinámicamente con el entorno en un tiempo y contexto determinados y desarrollen competencias para desempeñarse efectivamente en los lugares de trabajo.

3. Contenidos

Eje: Sistema de Información y Registración Contable

Contabilidad: concepto, componentes. La Contabilidad como Sistema de Información: introducción y funciones. La Información: concepto. Toma de Decisiones: definición; Decisiones Programadas, No Programadas. Patrimonio: concepto, partes. Cuenta: concepto, terminología. Clasificación: Patrimoniales y de Resultado: definición, terminología. Plan de

SEGUNDO CICLO de la Modalidad Técnico Profesional - GASTRONOMÍA Y ADMINISTRACIÓN HOTELERA -

Educación Secundaria D.E.T.P. - F.P. y D.P.

Ministerio de Educación - San Juan-

Cuentas: definición, ordenamiento y codificación. Variaciones Patrimoniales: concepto, clases. Partida Doble: definición. Registros Contables: concepto, finalidades. Libros Obligatorios: concepto, exigencias legales, prohibiciones legales, ventajas. Balance de Comprobación de Sumas y Saldos: concepto, modelo. Ejercicio Económico: concepto. Fuentes de Registración: Documentos Comerciales: concepto, importancia, tipos (facturas, cheques, pagarés, notas de débito y crédito, recibo, remito), formas de emisión, partes, requisitos, personas que intervienen, vencimientos.

Eje: Contabilidad de Costos

Contabilidad de Costos: definición, características y propósitos. Gastos: definición. Costos: concepto, objetivos y funciones de la determinación de costos, elementos. Clasificación de Costos, su comportamiento; la importancia para la toma de decisiones. Cálculo de Costo Variable y Construcción de Curvas. Cálculo de Costos Fijos y Construcción de Curvas. Cálculo de Costos Totales y Construcción de Curvas. Costos Marginales: definición, cálculo y construcción de curvas. Costo Medio: definición, cálculo y construcción de curvas. Gastos de Fabricación: concepto. Materias Primas: concepto, clasificación. Mano de Obra: concepto, clasificación. Precios: definición, determinación. Productividad: definición. Productos en Proceso y Productos Terminados: concepto, diferenciación. Stock: concepto, clasificación, funciones.

Eje: Remuneraciones

Retribución o Remuneración: definición, tipos. Conceptos No Remunerativos: definición. Modelo de recibo de pago de haberes. Cuadro de porcentajes de Aportes y Contribuciones. Cuadro de Asignaciones o Subsidios Familiares. S.A.C.: concepto, cálculo. Vacaciones: concepto, cálculo. Licencias: concepto, clasificación, cálculo. Período de Excedencia. Concepto, cálculo. Horas Extraordinarias: concepto, cálculo. Liquidación Final de Remuneraciones.

4. Orientaciones para la Enseñanza

- Actividades de diagnóstico de conceptos previos (lluvia de ideas).
- Clases teórico-prácticas, a través de la simulación de casos.
- Trabajos en equipo.
- Confección de planillas para el registro de datos, mediante la utilización de TICS.
- Confección de gráficas.
- Evaluaciones orales mediante conferencias, exposiciones y evaluaciones escritas.
- Desarrollo de contenidos transversales para vincular el presente Espacio Curricular con la realidad. (Matemática; Lengua; Organización y Gestión; Marco Jurídico de los Procesos Productivos; Economía).
- Visitas educativas a micro emprendimientos locales.

5. Orientaciones para la Evaluación

La evaluación del proceso de enseñanza y aprendizaje se realizará de manera continua, permanente e integrada. Para ello debemos entender que el proceso de evaluación debe contemplar tanto la medición y valoración de los aprendizajes de los estudiantes como la

medición y valoración del logro de los propósitos planteados por el Docente, todo en función de las condiciones de contexto. La evaluación debe entenderse como un proceso de construcción de una valoración respecto de los logros de cada estudiante y del cumplimiento de los propósitos y objetivos que se fijó el Docente. Una evaluación auténtica se orienta a evaluar la ejecución del aprendizaje y las competencias y capacidades que el estudiante pone en juego al aplicar sus saberes a nuevas situaciones, entre otras características. Es decir que debe evaluarse el proceso y la proyección de los conocimientos adquiridos. Pero no solo eso, la evaluación debe atender a la trayectoria particular de cada estudiante. Se debe considerar que cada estudiante es único y por ello lleva a cabo su proceso de aprendizaje de forma única e incomparable. Esto significa que la valoración y la calificación de cada estudiante tiene que intentar representar a ese estudiante (su propio proceso de aprendizaje), sin importar si su calificación es igual a la de otro estudiante. En el marco de este diseño curricular y de los propósitos planteados, la evaluación debe orientarse a medir, valorar y calificar el aprendizaje cualitativo conceptual profundo de los contenidos fundamentales, la construcción de herramientas útiles (como comprensión lectora, habilidad para la resolución de problemas, procedimiento de análisis científico de fenómenos y aparatos) y, en general, como se han modificado las estructuras mentales del estudiante.

A continuación se enumeran los criterios y, entre paréntesis, los instrumentos y/o momentos en los cuales se pueden hacer las mediciones del progreso y estado de los aprendizajes:

- Participación positiva en clases y proyectos (planillas de observación).
- Demostración de logro de aprendizajes (Evaluaciones orales y escritas, individuales y grupales, de ítems de respuesta múltiple, de respuesta breve, de comparación, y de desarrollo entre otras opciones).
- Progreso del aprendizaje y superación de errores (Evaluación de Diagnóstico, Controles de Lectura, Trabajos de Elaboración Parcial, Realización de Laboratorios, entre otros).
- Capacidad para aplicar los aprendizajes a situaciones nuevas y contextualizadas (Resolución de situaciones problemáticas de distinta índole, cotidianas y no cotidianas).

6. Bibliografía sugerida al Docente

- Angrisani, R. y López, J.C.(2013) “Sistemas de Información Contable 1: SIC. Buenos Aires. A&L Editores.
- Angrisani, R; Medina, C. Rubbo M. (2010)”Tecnologías de Gestión”. Buenos Aires. A&L Editores.
- García, A. (2001) “Legislación Laboral”. Buenos Aires. Ediciones Polimodal S.A.

9.4.11. PASANTÍA

6° Año - Práctica Profesionalizante

Carga horaria: 3 Horas Cátedra semanales

1. Perspectiva del Espacio Curricular

La pasantía es una experiencia educativa durante la cual el estudiante realiza actividades dentro de la empresa u organismo. Todo aquella tarea que realiza el estudiante dentro de la empresa u organismo, en el marco de una pasantía, tiene como objetivo complementar la formación recibida en la escuela y el hacerle conocer un ámbito laboral real.

Las pasantías, son un recurso privilegiado de articulación entre el sistema educativo y el sistema productivo turístico, tanto gastronómico como hotelero, constituyéndose en una particular estrategia formativa para el desarrollo de prácticas profesionalizantes por parte de los estudiantes.

Al pensar en una pasantía educativa, la empresa u organismo, debe tener muy en claro que el pasante es un estudiante que está en un período de formación, que no se trata de un trabajador más.

Asimismo la escuela debe tener muy claro, que cuando el estudiante esta en la empresa no deja de ser un estudiante bajo su responsabilidad. Por tanto el seguimiento y la responsabilidad por esta experiencia es función indelegable.

Cabe destacar que este espacio cumple una función importantísima ya que le permite conocer, analizar y sobre todo valorar un trabajo como fuente de recursos financieros capaces de mejorar su calidad de vida.

2. Propósitos

- Promover la utilización de capacidades adquiridas de ambientes de trabajo concreto.
- Incentivar el conocimiento de diferentes ambientes laborales y sus características.
- Promover el conocimiento de los lugares turísticos del departamento.
- Propiciar el desarrollo de actividades que favorezcan el trabajo en equipo mediante acciones individuales, que aporten positivamente en los distintos ámbitos de la empresa.
- Proponer la aplicación de procedimientos del campo científico tecnológico, ante dificultades detectadas en una empresa.
- Desarrollar actividades de investigación frente a situaciones problemáticas o que requieren una mejora, detectadas dentro de una empresa.
- Favorecer la interrelación de contenidos bidireccional (horizontal y verticalmente) entre los niveles de enseñanza.

3. Contenidos

Eje: La Pasantía

Pasantía. Concepto. Diferentes tipos: laborales y educativas. Su importancia y relevancia. Características. Duración, horario, certificación, autorizaciones, planes. El pasante. Concepto y

requisitos. Que debe cumplir. Obligaciones. Leyes. Reglamentaciones vigentes a nivel provincial y nacional. Pasantía Proyecto. Participantes: identificación y responsabilidades: Organismo/empresa oferente de la pasantía, responsabilidades. Protocolo de pasantías. Concepto. Acuerdos/convenios individuales de Pasantía: Concepto.

Eje: Atractivos Turísticos del Departamento Calingasta y de la Provincia de San Juan

Parque Nacional El leoncito, historia, su importancia, circuitos y horarios. Observatorios astronómicos: su importancia, historia y horario. Cerro El Alcazar y Ruinas de Hilario: historia, importancia y características. Turismo religioso: los diferentes templos del departamento Calingasta. Fiesta religiosas, historia e importancia. Casa Natal de Domingo Faustino Sarmiento, auditorio Juan Victoria, Museo de Bellas Artes, Centro Cívico.

4. Orientaciones para la Enseñanza

Las clases se abordarán teniendo en cuenta lo siguiente:

- Clases áulicas a través de exposiciones dialogadas.
- Visitas a empresas de la zona y fuera de ella para reconocer ámbitos estudiados en clase.
- Encuestas a padres y estudiante.
- Proyección de videos.
- Visitas a ofertas educativas de las distintas Universidades e Institutos Terciarios de la provincia.
- Pasantías en Tambo, INTA, Bodegas.

5. Orientaciones para la Evaluación

Las formas de evaluar este Espacio abarcarán las siguientes modalidades:

- Diagnóstico Inicial.
- Evaluaciones escritas.
- Retroalimentación con el estudiante en forma individual.
- Trabajos prácticos grupales.
- Participación en clase.
- Presentación de trabajos prácticos en tiempo y en forma.
- Evaluación del tutor.
- Evaluación del Instructor.
- Autoevaluación.
- Presentación y defensa del Informe Final.

6. Bibliografía sugerida para el Docente

- Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. Programa Jóvenes emprendedores Rurales. Unidad para el cambio rural. PROSAP. 2006. Bs As
- Portal.educación.gov.ar/consejo/resoluciones. CFE N° 90 Bs As. 2009.

9.5. FORMACIÓN CIENTÍFICO TECNOLÓGICA , TÉCNICA ESPECÍFICA Y PROFESIONALIZANTE : SEPTIMO AÑO

9.5.1. CONTABILIDAD

7° Año- Formación Científico Tecnológica
Carga Horaria: 4 Horas Cátedra Semanales

1. Perspectiva del Espacio Curricular

El Espacio Curricular Contabilidad permitirá a los estudiantes de la Especialidad Hotelería y Gastronomía, adquirir conocimientos específicos acerca de los sistemas de información contable, de las fuentes de registración (documentos comerciales) y de los costos, ya que éstos constituyen la materia prima fundamental de todos los procesos decisorios, sean éstos gerenciales u operativos. Desde esta perspectiva, las organizaciones obtienen, almacenan y procesan gran cantidad de datos que convierten en información útil para un mejor cumplimiento de las metas propuestas. Así, las personas actúan, operan y toman decisiones constantemente, utilizando y emitiendo información diversa. Los estudiantes, como miembros de una organización o agentes externos a la misma, deberán analizar diferentes tipos de información: sus fuentes, características y condiciones principales (relevancia, oportunidad, pertinencia, confiabilidad e integridad) para comprender el proceso mediante el cual los datos relevados son transformados en información útil, a través de mecanismos de ordenamiento y procesamiento que agregan valor, que posibilitan la toma de decisiones y el control sobre el estado contable de una organización.

Este Espacio Curricular, permitirá a los futuros técnicos poder aplicar herramientas que permitan su desempeño en cualquier actividad del sector; como así también adquirir los conocimientos necesarios para poder desarrollar con éxito un negocio gastronómico y/u hotelero.

2. Propósitos

- Promover actividades que permita los estudiantes analizar y seleccionar la información adecuada
- Facilitar que logren identificar las cuentas patrimoniales y su sistema de registración, y los tipos de costos, como así también los conceptos remunerativos y no remunerativos y su liquidación.
- Propiciar el abordaje de conocimientos, situaciones e inquietudes propios de la Contabilidad y de la Contabilidad de Costos
- Favorecer el análisis e interpretación de la documentación contable como herramienta de información acerca de las pérdidas y las ganancias.
- Promover la selección en las mejores fuentes de información y las utilicen para la toma de decisiones dentro de una empresa hotelera y/o gastronómica.
- Propiciar que conozcan y utilicen adecuadamente técnicas de registro contable.
- Promover que operen herramientas del análisis de costos.
- Facilitar que reconozcan la importancia del cálculo de costos dentro del funcionamiento de la organización.

- Propiciar que reconozcan e interpreten indicadores propios del sector hotelero y/o gastronómico.
- Favorecer que utilicen adecuadamente la terminología contable. Interactúen dinámicamente con el entorno en un tiempo y contexto determinados y desarrollen competencias para desempeñarse efectivamente en los lugares de trabajo.

3. Contenidos

Eje: Los agentes Económicos

La contabilidad en el tiempo. Las normas contables. Teoría del balance.

Eje: Naturaleza y Definiciones de la Contabilidad

Sujeto, objeto y objetivos de la contabilidad. La igualdad contable.

Eje: El Devengado

El proceso contable. Revelación. Documentación. Clasificación. Cuentas. Valuación. Registración. Hoja de trabajo. Exposición. Práctica.

4. Orientaciones para la Enseñanza

Se sugiere:

- Actividades de diagnóstico de conceptos previos (lluvia de ideas).
- Clases teórico-prácticas, a través de la simulación de situaciones.
- Realización de esquemas, mapas conceptuales y cuadros comparativos.
- Confección de Organigramas, mediante utilización de las TICS.
- Análisis de noticias del sector empresarial publicadas en periódicos nacionales y locales.
- Desarrollo de contenidos transversales para vincular el presente Espacio Curricular con la realidad. (Contabilidad ; Marco Jurídico de los Procesos Productivos; Lengua).
- Visitas educativas a micro emprendimientos locales.

5. Orientaciones para la Evaluación

Evaluaciones: Durante el año escolar se realizarán controles y diagnósticos de aprendizajes, con el objeto de mejorar la técnica de estudio de los estudiantes, mediante:

Evaluación Informativa: Se presentará la realidad del estudiante para conocer su desempeño áulico, facilitando los aprendizajes mediante la orientación de los mismos. (Diagnóstico y Pronóstico).

Evaluación Continua, de Procesos y de Seguimiento: A través de trabajos prácticos, exposiciones dialogadas, pruebas escritas, se retroalimentarán los aprendizajes para mejorar y reajustar los contenidos desarrollados.

Autoevaluación: Se pondrán en práctica autoevaluaciones para optimizar sus aprendizajes, tomar conciencia de un conjunto de valores que podrá traducirse como disciplina en el estudio, como también compartir junto a sus compañeros las normas de convivencia áulica.

6. Bibliografía sugerida al Docente

- Angrisani, R. y López, J.C. (2013) *"Sistemas de Información Contable 1: SIC"*. Buenos Aires. A&L Editores.
- Angrisani, R; Medina, C. Rubbo M.(2010) *"La Ciencia Contable"*.
- García, A. (2001) *"Legislación y aspectos básicos de la ciencia contable"*. Buenos Aires. Ediciones Polimodal S.A.

9.5.2. ADMINISTRACIÓN

7° Año - Formación Científico Tecnológica
Carga Horaria: 4 Horas Cátedra Semanales

1. Perspectiva del Espacio Curricular

En las propuestas curriculares de la actual "escuela secundaria" y en los diferentes proyectos que se están ejecutando en las instituciones educativas, se puede observar que existe una preocupación por los contenidos y la metodología de enseñanza de la Administración. Se considera primordial y relevante que los estudiantes logren efectuar y alcanzar construcciones significativas y relacionar los conocimientos con la realidad en la que actúan. Dejando en evidencia la importancia de que los estudiantes aprendan a ver cómo son las organizaciones realmente y no sólo como la teoría organizacional y administrativa dice que son.

Este Espacio Curricular sienta las bases teóricas que posteriormente son llevadas a la acción en el diseño de proyectos de gestión empresarial con posibilidades de operar en mercados reales

2. Propósitos

- Propiciar el análisis y la aprehensión del Cuerpo teórico-técnico de la Administración, en una lógica del Pensar/Hacer/Sentir.
- Promover la enseñanza, significando y resignificando el campo profesional
- Posibilitar el desarrollo de las capacidades básicas en la utilización de estrategias y herramientas propias del campo del conocimiento, donde está presente la actividad organizacional como sistemas de redes emergentes con el aporte de la ciencia y la tecnología que dan un nuevo lugar al conocimiento que exige una Administración altamente capacitada.

3. Contenidos

Eje: Objetivos y Características

El proceso administrativo. Planificación.

Eje: Organización

Dirección. Control. Ventajas del proceso administrativo.

Eje: Elementos de la Administración

Habilidades. Tipos de administración y enfoques.

4. Orientaciones para la Enseñanza

Se espera que los contenidos sean abordados a partir de actividades donde los estudiantes tengan activa participación bajo la forma de observaciones de campo, búsquedas, indagaciones, entrevistas, encuestas, experiencias directas, lectura comprensiva y otras que el contexto posibilite. Otorgando a los estudiantes en un rol activo en el proceso de aprendizaje. Asimismo, desde la didáctica se retoman y profundizan contenidos, que ha sido visto durante toda su trayectoria escolar.

En el caso de la Administración, no se la puede estudiar en forma rigurosa y sistemática, y asimismo enseñarla, sin antes explicitar, definir y plantear con profundidad todos los aspectos que la mantienen sumida en un “caos metodológico” o “crisis epistemológica” que involucra la discusión sobre sus bases teóricas y metodológicas, la definición de su objeto de estudio y su definición como ciencia, técnica, arte o tecnología.

Los avances del conocimiento, las ciencias y las tecnologías impactan severamente a la Administración en su actividad vital, específicamente en lo inherente a su objeto de estudio. En palabras de Jorge Hermida, Roberto Serra y Eduardo Kastiska (1995), la Administración es una ciencia que estudia a las Organizaciones y a las empresas con fines descriptivos, para comprender su funcionamiento, su evolución, su crecimiento y su conducta. Sobre esta base de conocimiento la ciencia de la administración genera hipótesis que permiten un nivel prescriptivo o normativo, íntimamente vinculado con la técnica, que trata de conducir a los objetivos fijados, generando las aplicaciones de las distintas herramientas existentes para su consecución.

Metodológicamente, en el desarrollo de las clases es constante la reflexión sobre los contenidos, como así también la utilización de los mismos en el ámbito áulico mediante ejemplos concretos. Esto permite la vinculación teórica con las prácticas de enseñanza, traducida en ensayos sobre cómo desarrollar esos contenidos para un determinado nivel de la escuela secundaria.

5. Orientaciones para la Evaluación

Se evaluará:

- Aspectos teóricos.
- Adquisición y uso correcto de vocabulario específico de la materia.
- Redacción y presentación de trabajos prácticos en tiempo y forma.

- Interpretación y opiniones.
- Exposición oral y escrita
- Cumplimiento de las normas establecidas para el Espacio Curricular
- La evaluación también supone la coevaluación y autoevaluación.
- Las prácticas de enseñanza deben incluirse en la evaluación.

6. Bibliografía sugerida al Docente

- Álvarez, Héctor F (2007). *Administración, un enfoque interdisciplinario y competitivo*
- 2da Edición Corregida. Buenos Aires: Eudecor.
- Drucker, Peter F. (2002) *Escritos Fundamentales. Tomo I y II*. Buenos Aires: Sudamérica.
- Gay, Aquiles; Ferreras, Miguel Ángel (1997) *La Educación Tecnológica. Aportes para su implementación. Red Federal de Formación Docente Continua*. Ministerio de Cultura y Educación de la Nación. CONICET.
- Hermida, Jorge; Serra, Roberto; KASTIKA, Eduardo (1995). *Administración y Estrategia. Teoría y Práctica* Ediciones Macchi, 4ta. Edición.
- Larocca, Héctor A. y Otros (1998). *¿Qué es la Administración? Las Organizaciones del Futuro*. Buenos Aires: Macchi.
- Litwin, Edith. (1997) *Las Configuraciones Didácticas*. Buenos Aires: Piados
- LopezsantisO, h. (2001) *Contabilidad, Administración y Economía. Su relación epistemológica*. Buenos Aires: MACCH.
- Rodríguez, Carlos. (2007). *Didáctica de las Ciencias Económicas*. [On line]. Disponible en: <http://www.eumed.net/libros/2007c/322>

9.5.3. INFORMÁTICA APLICADA

7° Año – Formación Científico Tecnológica
Carga horaria: 4 horas cátedra semanales

1. Perspectiva del Espacio Curricular

La Informática es una ciencia en evolución constante esencial para enfrentar el reto de la competencia global, donde los negocios deben ser eficientes y sensibles a las necesidades y producir bienes y servicios de alta calidad a un costo siempre más bajo. Sin las computadoras, que proveen información precisa y actualizada necesaria para tomar decisiones estratégicas y administrar los procesos de producción, muchas compañías no podrían sobrevivir.

Dada la importancia de la computadora en las distintas áreas de la sociedad, se propone en este Espacio Curricular enseñar al estudiante a desenvolverse ante un problema determinado mediante la aplicación de distintas herramientas informáticas de nivel avanzado. En este sentido se trabajará en 3 ejes organizadores: uno de conceptos generales de la Informática, otro donde se continuará con las distintas herramientas de nivel avanzado de software de aplicación, finalmente se hará una introducción a las técnicas de programación.

2. Propósitos

- Promover el desarrollo del pensamiento crítico, creativo e innovador.
- Desarrollar ambientes de aprendizaje enriquecidos por el uso de las tecnologías.
- Promover el debate acerca del uso de las tecnologías y las fuentes de información consultadas.
- Promover actividades de resolución colaborativa en nuevos formatos creativos.
- Enseñar sobre la utilización segura, legal y ética de la información digital consultada y creada.

3. Contenidos

Eje: Dato e Información

Tablas y base de datos. Excel: columnas, filas, tamaño de columna y fila. Formato gráfico. Fórmulas: suma, contar, sumar. Planillas de stock. Planillas de venta. Planillas de platos. Sistemas enlatados para la gestión de comandas y venta de comestibles en restaurant.

Eje: Publicidad

La presentación de cartas y menús. Presentación de la imagen de productos comestibles, fotografía. Producción de videos formativos, grabación de programas en Youtube. Creación de blog y páginas de intercambio de recetas.

4. Orientaciones para la Enseñanza

La propuesta generada para la enseñanza es desde un trabajo individual con materiales diseñados en tres grados de nivel según los conocimientos del estudiante. Un nivel básico tendrá por objetivo el conocimiento del entorno de la herramienta informática. Un nivel intermedio incorporará conceptos y definiciones. Un nivel experto profundizará en las herramientas específicas.

5. Orientación para la Evaluación

La evaluación de los trabajos individuales tendrá en cuenta la culminación del mismo en base a los criterios y el nivel de exigencia del mismo. Se busca desde el espacio orientar una introducción a la creación de material impreso y audio visual, sin profundizar en los conocimientos de diseño gráfico y marketing de la imagen.

Deberán defender el trabajo mediante exposición oral y dominio del lenguaje, justificación del desarrollo y resultado del mismo.

6. Bibliografía sugerida al Docente

- Catalano, Ana María (2004) "Diseño curricular basado en normas de competencia laboral: conceptos y orientaciones metodológicas", 1º . ed. - Buenos Aires: Banco Interamericano de Desarrollo

- EDUC.AR, “Aprender y enseñar con las TIC, expectativas, realidad y potenciales”. Sitio web bibliotecadigital.educ.ar. Consultado 24/04/2015.
- Martínez Sánchez, F. y Prendes Espinosa M. P. (2007) “Nuevas tecnologías y educación”, Pearson Educación S. A., Madrid
- Tedesco, Juan Carlos(2009) “Educar en la sociedad del conocimiento”, 2da edición, Buenos Aires, Fondo de Cultura Económica.

9.5.4. HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

7° Año – Formación Científico Tecnológica
Carga Horaria: 4 Horas Cátedra Semanales

1. Perspectiva del Espacio Curricular

La Higiene y la Seguridad Alimentaria es un Espacio Curricular que se ocupa de estudiar los alimentos y por lo tanto se relaciona con la Fisiología, Anatomía, Nutrición, Biología, Química, etc.

Cada día cobra mayor importancia en el mundo de la Industria, la exigencia de alimentos inocuos. Al igual es cada vez mayor las técnicas de control de calidad que permiten asegurar alimentos genuinos, por eso es necesario que los estudiantes profundicen sus conocimientos tanto en calidad alimentaria como en Legislación Bromatológica e Higiene.

2. Propósitos

- Incentivar en los estudiantes el gusto por el Espacio Curricular.
- Favorecer la adquisición de un pensamiento crítico y autónomo frente a hechos relacionados con el Espacio Curricular.
- Facilitar el conocimiento necesario que les permita distinguir alimentos genuinos, alterados y adulterados.
- Promover el desarrollo de actitudes y valores tales como el respeto, la tolerancia, el trabajo en equipo y el cuidado de la Salud.

3. Contenidos

Eje: Higiene e Inocuidad Alimentaria

Tipos de contaminantes alimentarios químicos, físicos y biológicos. Grupos microbianos de importancia alimentaria.

Eje: Bacterias, Mohos y Levaduras

Características de los distintos grupos de alimentos y apreciación de las posibilidades de interacción con las distintas especies microbianas. Efecto de los diferentes procesos aplicados en la elaboración de alimentos frente a las posibles contaminaciones.

Eje: La Higiene en la Prevención de Contaminaciones

Métodos de limpieza y desinfección. Legislaciones vigentes. Código alimentario argentino. Normas de buenas prácticas: BPA, BPM, POES, MIP y HACCP.

4. Orientaciones para la Enseñanza

Con el objetivo de que los estudiantes adquieran pensamiento crítico y autónomo resulta conveniente realizar:

- Comprensión lectora.
- Planteo de debates.
- Análisis de casos en forma individual y grupal.
- Producción de informes escritos.
- Preparación de exposiciones orales.

5. Orientaciones para la Evaluación

Se evaluará:

- Aspectos teóricos.
- Adquisición y uso correcto de vocabulario específico de la materia.
- Redacción y presentación de trabajos prácticos en tiempo y forma.
- Interpretación y opiniones.
- Exposición oral y escrita
- Cumplimiento de las normas establecidas para el Espacio Curricular
- La evaluación también supone la coevaluación y autoevaluación.
- Las prácticas de enseñanza deben incluirse en la evaluación.

6. Bibliografía sugerida al Docente

- Bazán, Marcelo. Muler Rebeca(2013) *"Ciencias Naturales"*.Tinta Fresca
- Código Alimentario Argentino.
- Código alimentario internacional (CODEX)
- Dunach. M, Masjuan (2012) *Física y Química*. M. D. Bonum Química General. Miguel Angel Peré .Bonum
- Franco R, Frid Debora, Iglesias María C, Taddel Federico, Gletzer Claudio *Ciencias Naturales 7,8,9* .Santillana
- *Química 4*. (2012) A-Z editora
- Serventi Héctor (2013) *Química General e Inorgánica*. Ed Losada
- Tarazona Vilas José María (2010) *Microbiología moderna de los alimentos*.. Ed. Escriba.

1. Perspectiva del Espacio Curricular

En el contexto específico de la educación, la salud, la educación alimentaria constituye una estrategia en la formación humana para la vida. Es una línea de trabajo pedagógico que nos permite adquirir mayor consciencia acerca de la importancia que damos a la primera necesidad humana y nos induce a revalorar la propia cultura alimentaria y la formación de hábitos, actitudes, emociones y conceptos en torno a los alimentos, la alimentación y la salud y sobre todo la gastronomía, a partir de los primeros años de vida del individuo, desde una perspectiva integral.

Por ello, la educación en alimentación debe orientarse a potenciar o modificar los hábitos alimentarios, involucrando a todos los miembros de la comunidad educativa; niños, padres, maestros, directivos y sociedad en general. Educar sobre la necesidad e importancia de una buena alimentación implica: descubrir y erradicar creencias, mitos y conductas erróneas; promoviendo consciencia sobre las diversas funciones o roles que juega o debe jugar la alimentación en las diversas esferas de la vida, la salud, los aprendizajes, la producción, distribución y consumo de alimentos; fomentar conceptos, actitudes y conductas claras y fundamentales sobre la alimentación.

2. Propósitos

- Fomentar conceptos, actitudes y conductas claras y fundamentales sobre la alimentación.
- Promoviendo consciencia sobre las diversas funciones o roles que juega o debe jugar la alimentación en las diversas esferas de la vida.
- Revalorar la propia cultura alimentaria y la formación de hábitos, actitudes, emociones y conceptos en torno a los alimentos, la alimentación y la salud y sobre todo la Gastronomía.

3. Contenidos**Eje: Alimentos**

Alimentos. Definición. Papel e importancia en la vida humana. Clasificación de alimentos según su origen y composición. Legislación nacional e internacional. Nutrientes: concepto, macro y micro nutrientes. Proteínas. Carnes y productos cárnicos.

Eje: Productos

Productos de la pesca. Leche. Huevo. Soja. Hidratos de carbono. Cereales, pan y pastas alimenticias. Azúcar de caña y miel de abeja. Dulces, mermeladas y jaleas. Lípidos. Alimentos grasos. Crema de leche y manteca. Aceites vegetales.

Eje: Grasas alimenticias

Grasas alimenticias. Deterioro de lípidos. Cocción de los alimentos grasos. Alimentos de origen vegetal. Infusiones, jugos, bebidas carbonatadas y alcohólicas. Condimentos. Alimentos de régimen o dietéticos. Aditivos alimentarios. Pardeamiento enzimático y no enzimático. Conservación de alimentos. Rotulado de alimentos.

4. Orientaciones para la Enseñanza

Los contenidos de enseñanza comprendidos en este Espacio Curricular se orientan hacia la familiarización de los estudiantes con los conceptos, procedimientos y actitudes propios de la investigación científica.

Asimismo, la enseñanza de las ciencias en la actualidad plantea la urgente necesidad de relacionar conceptos básicos, generalmente abstractos con situaciones de la vida cotidiana y del campo técnico específico y de este modo motivar a los estudiantes. Se intenta que la observación y análisis de casos reales, represente para el estudiante, una actividad interesante y que tenga una relación evidente con los problemas del mundo real.

Cada eje y sus respectivos contenidos, no son unidades cerradas que deben abordarse en forma individual y aislada, sino que son formulaciones y planteos lo suficientemente como para integrarse y vincularse entre sí, dentro de recortes didácticos pertinentes. Su tratamiento debe ser mediante una permanente articulación, para recuperar, afirmar y fortalecer los alcanzados en el Primer Ciclo y los abordados hasta ese momento en el Segundo Ciclo.

Las actividades formativas estarán compuestas de:

- Clases teórico – prácticas.
- Utilización de las TICS.
- Trabajo en equipo.
- Trabajos empíricos.
- Confección de distintos registros y planes alimentarios para diferentes casos.
- Investigaciones.
- Estudio de casos.
- Observación y análisis de casos del entorno más próximo.

5. Orientaciones para la Evaluación

- Expresarse correctamente en forma oral y escrita.
- Presentar material requerido en tiempo y forma.
- Llegada de los estudiantes a horario de clase.
- Participación activa de los estudiantes.
- Correcta interpretación de las consignas dadas.
- Formación de grupos de trabajo para la resolución práctica en clase.
- Presentación de informes con los objetivos requeridos.
- Elaboración de mapas conceptuales.
- Lectura, interpretación y debate de artículos científicos.
- Investigación, elaboración y presentación de contenidos a través de grupos de trabajos.
- Explicación y resolución de ejercicios modelo en el pizarrón.
- Corrección grupal de evaluaciones.

- Correcta aplicación de contenidos conceptuales en actividades prácticas como la cocina

6. Bibliografía para el Docente

- Gil Hernández, Ángel (2010) *Tratado de nutrición. Tomo III: Nutrición humana en el estado de salud*. Madrid, España; Editorial Médica Panamericana.
- Lema, Silvia; Longo, Elsa; Lopresti, Alicia;(2003) *Guías alimentarias para la población argentina*; Buenos Aires, Argentina
- López, L., Suárez, M. (2005) *Fundamentos de nutrición normal*. 3ra edición; El Ateneo, Buenos Aires.
- Mataix Verdú, José. (2005) *Nutrición para educadores*. 2da edición; España; Díaz de Santos.
- Torresani, M. Elena.(2006) *Cuidado nutricional pediátrico*. 2da edición. Buenos Aires, Argentina.

9.5.6. PANADERÍA

7° Año - Formación Técnica Específica Carga horaria: 4 Horas Cátedra Semanales

1. Perspectiva del Espacio Curricular

En este Espacio de Panadería se quiere lograr que el estudiante forme parte del arte culinario en la gastronomía en general, a través del manejo y manipulación de los alimentos, harinas, levaduras, y granos para el consumo humano, también como actividad económica principal ya que panadería es una parte fundamental para la alimentación cotidiana de cada persona ya que aporta grandes volúmenes de proteínas, calorías y grasas.

En este Espacio Curricular también se espera que el estudiante genere vincular creatividad y adaptación tanto de materias primas a los diferentes métodos y técnicas de cocción, haciendo pan rico, esponjoso y de buena impresión ya sea tanto para el hogar, industrialmente o dependiendo el ámbito del que cada estudiante haya elegido.

2. Propósitos

- Fortalecer el hábito de la planificación y previsión de las materias primas y utensilios para la realización de las actividades de panadería
- Facilitar la dinámica y trabajo en grupo, a través de clases magistrales
- Favorecer la utilización de distintos insumos en la elaboración de empastes y panadería en Gral.
- Propiciar los espacios para la realización de los métodos de cocción intentando la utilización de productos regionales nacionales e internacionales.
- Facilitar los elementos, el reconocimiento y utilización de todos los utensilios utilizados en panadería.

3. Contenidos

Ejes: Masas Doble Cocción

Panificación Artesanas.

Pizzas, Calzones

Panes Pita, Tableteas, Tacos, Panques

Eje: Piezas de Panadería

Hojaldres, Facturas, Quebraditas

Cañoncitos, Churros, Berlinesas, Bolas de Fraile.

Galletas de agua y dulces.

Pan de Viena, Pan Lactal, Pan de Lomo, Pan Pita

Eje : Masas Levadas Fritas

Masas festivas, Masas Livianas, Tortas.

4. Orientaciones para la Enseñanza

Los métodos aplicados a este Espacio Curricular, es a través de prácticas directas de realización de distintos tipos de elaboraciones de panadería, realizadas principalmente en grupo pero también observación directa al estudiante.

Se sugieren:

- Trabajo en grupos
- Clases magistrales
- Participación de debates y opiniones entre grupos
- Lectura y análisis de palabras, textos técnicos

5. Orientaciones para la Evaluación

- Participación y Cooperación de los estudiantes
- Práctica directa en el Cocina
- Vocabulario técnico, ortografía, conceptos básicos en evaluaciones orales y escritas
- Participación activa en práctica de elaboraciones gastronómicas,
- Correcta utilización de la buena manipulación de la materia prima,
- Participación en el grupo, comportamiento, compañerismo.

6. Bibliografía sugerida al Docente

- Gross ,Osvaldo *"El ABC de la Panadería"*
- Vallejo, Marcelo *"Pizzas, Panes, Facturas"*

9.5.7. PASTERÍA

7° Año - Formación Técnica Específica
Carga horaria: 4 Horas Cátedra Semanales

1. Perspectiva del Espacio Curricular

En este Espacio Curricular se le brindará al estudiante los conocimientos donde pueda profundizar e integrarse ya que estamos inmersos en una sociedad donde la gastronomía como sinónimo de placer, turismo, buen gusto y el buen comer está en su pleno auge y es por ello que se hace necesario desde la escuela de formarlos y entregarles las herramientas necesarias con la tecnología para lograr que se inserten en un futuro en un ámbito laboral óptimo. De esta forma se le está ayudando a tomar conciencia de la experiencia y poder aplicar los conocimientos aprendidos en estos años anteriores para así aplicar todas las técnicas ya que son un oficio exquisito, creativo e ingenioso a la hora de elaborar un producto gastronómico, sin dejar de lado las buenas prácticas de manufacturas.

2. Propósitos

- Propender a que los estudiantes incorporen el vocabulario técnico de todo el trayecto técnico, teórico y práctico del Espacio Curricular que a futuro le posibilite interpretar diferentes recetas del ámbito local regional e internacional.
- Implementar la utilización y manejo de las buenas prácticas de Manufactura, para que el estudiante trabaje correctamente implementando las normas de higiene correspondientes para su seguridad
- Propiciar en el Espacio Curricular la manipulación y el reconocimiento de los diferentes ingredientes y herramientas de trabajo.
- Establecer un espacio en donde el estudiante manipule mediante la práctica directa materiales innovadores en el mercado.
- Garantizar un espacio donde el estudiante pueda discernir y diferenciar entre sabores tradicionales y Gourmet

3. Contenidos

Eje: Masas

Masas. Batidas. Livianas. Batidos pesados. Masas quebradas. Masas laminadas.

Eje: Mesas dulces

Tartines y toda clase bombones minimalistas

Mesas dulces

Tortas para diferentes ocasiones.

Decoración de Tortas

Eje: Masilla, Pastillaje, Fondant, Ballina

Masilla, Pastillaje, Fondant, Ballina
Impresiones Plásticas, Transfer
Cremas frías y Calientes
Espumas

4. Orientaciones para la Enseñanza

A través de este Espacio Curricular se pretende incorporar a los estudiantes actividades que permitan desarrollar sus habilidades y capacidades en los Espacio Curricular s ya vistos anteriormente en los Espacios curriculares de Repostería I, II y III.

Asimismo insertarse en el mundo culinario y en las técnicas de pastelería de diversa índole tratando de Incentivar la curiosidad de los estudiantes por los diferentes ámbitos gastronómicos existente, están a la orden del día como lo son los medios de comunicación.

Aprovechando los conocimientos previos que los estudiantes traen de su entorno a la Institución Educativa se proponen las siguientes orientaciones para la enseñanza:

- Práctica directa en la cocina
- Técnicas nuevas
- Guías prácticas de trabajo
- Manipulación de herramientas mediante C.A.A de Buenas Prácticas de manufactura.
- Utilización de elementos de Higiene y Seguridad
- Clases Magistrales
- Lectura y análisis de textos técnicos

5. Orientaciones para la Evaluación

- Elabora en forma correcta la manufactura
- Manipular en forma correcta las BPM
- Presentación en tiempo y forma de guías prácticas de trabajo. Trabajo en grupo.
- Correcta utilización de los elementos de seguridad
- Manejo de vocabulario técnico en la práctica directa

6. Bibliografía sugerida al Docente

- Gross, Osvaldo *El Arte de Decorar*
- Lépes, Narda *Técnicas de Repostería*

9.5.8. TÉCNICAS BÁSICAS DE GASTRONOMÍA

7° Año - Formación Técnica Específica

Carga horaria: 4 Horas Cátedra Semanales

1. Perspectiva del Espacio Curricular

Este Espacio Curricular se enfoca en lograr desarrollar sus competencias básicas y fomentar sus habilidades que desarrollan el aprendizaje tecnológico. Además se garantiza que el estudiante reciba todas las herramientas con la mayor tecnología posible y los conocimientos apropiados para que elaboren, manipulen alimentos y puedan utilizar esto como una salida laboral, ya que en la zona que vivimos es una zona agrícola en el cual lo que se produce se puede comercializar como un producto artesanal, en conservas, encurtidos, ahumados, etc. De esta manera se les ayuda a tomar conciencia de su experiencia cotidiana en el medio en el cual está inserto y poder aplicar los conocimientos aprendidos en los ámbitos de la vida sin dejar de lado las normas de higiene y seguridad para efectuar estas fusiones exquisitas de los alimentos.

2. Propósitos

- Propender a que los estudiantes incorporen gradualmente el vocabulario técnico del Espacio Curricular que a futuro le posibilite interpretar diferentes recetas del ámbito local regional e internacional.
- Implementar la utilización y manejo de las buenas prácticas de manufactura para que el estudiante trabaje correctamente implementando las normas de higiene correspondientes para su seguridad
- Propiciar en el Espacio Curricular la manipulación y el reconocimiento de los diferentes ingredientes y herramientas de trabajo.
- Establecer un espacio en donde el estudiante manipule mediante la práctica directa materiales innovadores en el mercado.
- Garantizar un espacio donde el estudiante pueda discernir y diferenciar entre sabores tradicionales y gourmet.

3. Contenidos

Eje: Puesto en su Lugar

Utensilios de cocina comunes y para tareas específicas. Normas de higiene, seguridad, vestimenta y orden en la cocina.

Eje: Tipos y Modos de Cocción

Tipos y modos de cocción: breve descripción y ejemplos de cada uno. Vegetales: clasificación, cortes característicos de cada uno. Blanqueados para freezar. Fondos. Salsas madres y principales derivadas. Salsas emulsionadas. Huevos: técnicas de cocción y preparaciones básicas. Arroz: tipos. Productos derivados. Métodos de cocción.

Eje: Lácteos

Crema, manteca y yogurt. Legumbres. Carnes. Embutidos y chacinados. Pollo. Frituras. Pastas. Mariscos. Cocina nutricional. Técnica de decoración y presentación de platos.

4. Orientaciones para la Enseñanza

A través de este Espacio Curricular se pretende incorporar a los estudiantes actividades que permitan desarrollar sus habilidades y capacidades en las técnicas básicas de Gastronomía. Así mismo insertarse en el mundo culinario y en las técnicas básicas de diversa índole tratando de incentivar la curiosidad de los estudiantes por los diferentes ámbitos gastronómicos existente, están a la orden del día tales como internet, tv, marketing, y aun incluso recetas del hogar

Aprovechando los conocimientos previos que los estudiantes traen de su entorno a la Institución educativa se proponen las siguientes orientaciones para la enseñanza:

- Práctica directa en la cocina
- Guías prácticas de trabajo
- Manipulación de herramientas mediante C.A.A de Buenas Prácticas de Manufactura
- Utilización de elementos de Higiene y Seguridad
- Clases Magistrales
- Lectura y análisis de textos técnicos

5. Orientaciones para la Evaluación

- Elabora en forma correcta la manufactura
- Manipular en forma correcta las BPM.
- Trabajos prácticos grupales.
- Presentaciones magistrales.
- Presentación en tiempo y forma de guías prácticas de trabajo. Trabajo en grupo.
- Correcta utilización de los elementos de seguridad
- Manejo de vocabulario técnico en práctica directa

6. Bibliografía sugerida al Docente

- Gualtieri, Javier *“Técnica de Gastronomía”* Parte I, II, III, IV.
- Los Hermanos Peterson *“Manipulación de Carnes Rojas Y Blancas”*.
- Rodríguez Palacio, Ariel *“El arte culinario en la Cocina”* Parte I y II

9.5.9. COCINA REGIONAL ARGENTINA

7° Año - Formación Técnica Específica
Carga horaria: 4 Horas Cátedra Semanales

1. Perspectiva del Espacio Curricular

En este Espacio Curricular se forma al estudiante, en el manejo y manipulación de los alimentos para el consumo humano, también como actividad económica principal ya que gastronomía es una parte fundamental para la formación de un destino turístico. También se espera que el estudiante genere vincular creatividad y adaptación tanto de materias primas a los diferentes métodos de cocción, haciendo una cocina dinámica, segura tanto para el hogar, industria o turística dependiendo el ámbito.

2. Propósitos

- Fortalecer el hábito de la planificación y previsión de las materias primas y utensilios para la realización de las actividades gastronómicas
- Facilitar la dinámica y trabajo en grupo, a través de clases magistrales
- Favorecer la utilización de distintos insumos en la elaboración de emplatados
- Propiciar los espacios para la realización de los métodos de cocción intentando la utilización de productos regionales nacionales e internacionales.
- Facilitar el reconocimiento y utilización de todos los utensilios utilizados en la cocina .

3. Contenidos

Eje: Pescados y mariscos. Carnes de cordero. Carne de conejo. Achuras, vísceras y cortes de segunda

Eje: Región Cuyo. Región del Noroeste. Región Patagónica

Eje: Región Pampeana. Región del Noreste o Litoral

4. Orientaciones para la Enseñanza

Los métodos aplicados a este Espacio Curricular, son a través de prácticas directas de realización de distintos tipos de elaboraciones gastronómicas, realizadas principalmente en grupo pero también observación directa al estudiante:

- Trabajo en grupos
- Clases magistrales
- Participación de debates y opiniones entre grupos
- Lectura y análisis de palabras, textos técnicos

5. Orientaciones para la Evaluación

Participación y Cooperación de los estudiantes

Práctica Directa en el Cocina

Vocabulario técnico, ortografía, conceptos básicos en evaluaciones orales y escritas

Participación activa en práctica de elaboraciones gastronómicas,

Correcta utilización de la buena manipulación de la materia prima,

Participación en el grupo, comportamiento

6. Bibliografía sugerida al Docente

- Irigoyen, Dolly *Técnicas del Buen comer*
- McLaaur *Técnicas De Cocina*

9.5.10. RECURSOS HUMANOS

7° Año - Formación Técnica Específica
Carga horaria: 3 Horas Cátedra Semanales

1. Perspectiva del Espacio Curricular

Cuando se habla de realizar un plan de empresa, es muy importante resaltar la gran importancia que juegan los recursos humanos en la misma. Hay que tener en cuenta que estos estudiantes están próximos al mundo laboral, y muchos de ellos decidirán crear su propia empresa. Por todo lo anterior es necesario dar una serie de recomendaciones antes de meternos de lleno en la elaboración del plan de empresa. Es por ello que debemos de dar una especial atención a este aspecto, ya que tanto se decidan a crear su propia empresa, o trabajen en una organización, deben de saber que los trabajadores son elementos muy importante en el desarrollo de cualquier actividad empresarial. Para poder comprender la importancia de los recursos humanos, así como el proceso de reclutamiento y selección dentro de la organización es necesario conocer algunos conceptos relacionados con la misma. La verdadera importancia de los recursos humanos de toda la empresa se encuentra en su habilidad para responder favorablemente y con voluntad a los objetivos del desempeño y las oportunidades, y en estos esfuerzos obtener satisfacción, tanto por cumplir con el trabajo como por encontrarse en el ambiente del mismo. Esto requiere que gente adecuada, con la combinación correcta de conocimientos y habilidades, se encuentre en el lugar y en el momento adecuados para desempeñar el trabajo necesario. Las organizaciones poseen un elemento común: todas están integradas por personas. Las personas. Las personas llevan a cabo los avances, los logros y los errores de sus organizaciones. Por eso no es exagerado afirmar que constituyen el recurso máspreciado, más valioso en toda sociedad. Si alguien dispusiera de cuantiosos capitales, equipos modernos e instalaciones impecables pero careciera de un conjunto de personas, o éstas se consideran mal dirigidas, con escasos alicientes, con mínima motivación para desempeñar sus funciones, el éxito sería imposible.

2. Propósitos

Propiciar la comprensión de aspectos básicos de los recursos Humanos y su administración, como lo es:

- Reclutar y contratar a las personas más adecuadas para la empresa.
- Retener y lograr la permanencia de los mejores individuos en la organización.
- Conseguir que los trabajadores contribuyan a los objetivos de la empresa.
- Remunerar y retribuir a las personas por sus aportaciones
- Lograr una mayor autorrealización del personal en su trabajo.
- Fomentar la reflexión sobre una visión crítica y constructiva sobre el buen funcionamiento de los recursos humanos.

3. Contenidos

Eje: La gerencia de Recursos Humanos

Evolución en el tiempo. Ubicación en la organización. Funciones y responsabilidades. Objetivos. Su importancia en el planeamiento estratégico. Áreas de actividad. La motivación y la moral en el trabajo. Estrategia de los Recursos Humanos. Políticas de la incorporación, adiestramiento y desarrollo, retribuciones y beneficios. Políticas laborales y de integración. Aplicación de la computación al área de Recursos Humanos.

Eje: Comunicación con el Personal

Objetivo. Política de comunicaciones. Proceso de la comunicación. Barreras y obstáculos en la comunicación: metodologías para la solución de los problemas emergentes.

Comunicaciones formales e informales. Canales y entropía de las comunicaciones con el personal. Programa de comunicaciones. Encuesta de Moral.

Eje : Selección de Personal

Política de empleo. La personalidad. El trabajo como expresión de la personalidad. Análisis de la función a cubrir. Medios de contacto: avisos, archivos de postulantes, escuelas y universidades, bolsas de trabajo, etc. Medios de selección. Pruebas técnicas. La entrevista como método científico. Tests y exámenes preocupacionales. Referencias y antecedentes. Proceso de la toma de decisiones.

Eje: Servicio de Empleo

Ubicación del servicio de empleo en la Gerencia de Recursos Humanos. Organización del servicio de empleo. Ámbito físico, dependencias. Dotación. Personal propio. Apoyo externo. Planeamiento estratégico de Recursos Humanos. Plan anual de incorporaciones. Reclutamiento de Personal. Fuentes externas e internas. Incorporación de familiares y amigos. Servicio Nacional de Empleo.

Eje: Remuneraciones y Beneficios

La remuneración: su importancia. Cómo determinar un sueldo. La investigación de Mercado. Evaluación de tareas. Grupos no analíticos, no cuantitativos. Métodos analíticos y cuantitativos. Ventajas e inconvenientes. Encuesta de remuneraciones. Determinación de la curva de sueldos del mercado. Determinación de la estructura de las remuneraciones. Remuneraciones de ejecutivos. Beneficios: concepto y finalidad. Principios básicos. Distintos tipos. Su importancia como complemento de la remuneración. Aspectos administrativos y legales.

Eje: Capacitación y Desarrollo

La capacitación como recurso. El traslado de lo que se aprende a la tarea. La creatividad. El conocimiento como elemento movilizador de la innovación. La integración del personal en todos los niveles. La detección de necesidades. La política de capacitación. El proyecto de desarrollo de la organización en relación a sus recursos humanos. El proceso de cambio de las personas. La responsabilidad para el desarrollo. Personal clave.

Eje: Seguridad, Higiene y Ambiente

Administración del riesgo en el trabajo. Accidentes de trabajo. Incapacidades. Estadísticas. Factores humanos y materiales generadores de accidentes. Normas de prevención. Práctica de la seguridad en el trabajo. Higiene laboral: toxicidad, ruido, vibraciones, enfermedades profesionales. La defensa del medio ambiente: polución, efluentes industriales. La contaminación del ambiente: medidas preventivas. Reglamentación y norma legales de aplicación.

4. Orientaciones para la Enseñanza

Es deseable que los estudiantes puedan acercarse de manera cada vez más autónoma a los textos científicos escolares, como así también, a los de divulgación científica y a los artículos de revistas y diarios de circulación masiva.

Ser capaz de escribir usando el léxico apropiado que den cuenta de los aprendizajes logrados.

Se pueden plantear problemas de tipo teórico – conceptuales y otros de tipo práctico que incluya el diseño experimental.

Una característica de la actividad científica involucra el empeño de gran número de personas de diversos países y de diferentes instituciones, que se comunican entre sí y que validan sus aportes en el marco de una comunidad de referencia. Las interacciones más efectivas son aquellas que favorecen la construcción colectiva e individual de conocimiento.

Se trabajará con estrategias que impliquen:

- Comprensión lectora.
- Producción de textos.
- Resolución de problemas.
- Trabajo con otros.
- Pensamiento crítico.

5. Orientaciones para la Evaluación

Evaluaciones: Durante el año escolar se realizarán controles y diagnósticos de aprendizajes, con el objeto de mejorar la técnica de estudio de los estudiantes, mediante:

Evaluación Informativa: Se presentará la realidad del estudiante para conocer su desempeño áulico, facilitando los aprendizajes mediante la orientación de los mismos. (Diagnóstico y Pronóstico).

Evaluación Continua, de Procesos y de Seguimiento: A través de trabajos prácticos, exposiciones dialogadas, pruebas escritas, se retroalimentarán los aprendizajes para mejorar y reajustar los contenidos desarrollados.

Autoevaluación: Se pondrán en práctica autoevaluaciones para optimizar sus aprendizajes, tomar conciencia de un conjunto de valores que podrá traducirse como disciplina en el estudio, como también compartir junto a sus compañeros las normas de convivencia áulica

6. Bibliografía sugerida al Docente

Sitios web

- http://www.sanbernardo.cl/index.php?option=com_content&task=view&id=97&Itemid=147 para recordar el objetivo y funciones del área de recursos humanos.
- <http://www.slideshare.net/expovirtual/integracion-de-personal/>, Autora: Cynthia Lizette Merlín Flores; para reforzar el proceso de integración de esta área.

9.5.11. SERVICIO

7° Año – Práctica Profesionalizante
Carga Horaria: 4 Horas Cátedra Semanales

1. Perspectiva del Espacio Curricular

El estudiante antes de su entrada al mundo laboral debe contar con las herramientas necesarias tales como cumplir diversos roles de conducción en las organizaciones productivas, dependiendo de las características y tamaño de ésta; participar en grupos de trabajo, pudiendo conducirlos. Ser responsable de su trabajo y el sus dirigidos. Organizar y supervisar el Servicio de la cocina y el/los Salón/es.

Cabe agregar que la industria gastronómica desde una mirada prospectiva debe preocuparse por cuestiones, tales como: la emergencia de un nuevo tipo de consumidor (cada vez más exigente y con nuevos gustos alimenticios); el control de costos (recursos humanos, materia prima y energía); el aprendizaje de un comportamiento profesional; y un auténtico sentido de los negocios. Todos estos desafíos deberán ser contemplados en la formación de este técnico. El servicio gastronómico en un entorno público y comercial implica una gran responsabilidad. Si bien históricamente esta tarea se ha venido haciendo de modo “amateur”, ya desde hace unos años el sector se viene profesionalizando y precisa de administradores que conozcan internamente el funcionamiento de la cocina como los demás sectores del servicio gastronómico.

2. Propósitos

- Promover la utilización de capacidades adquiridas de ambientes de trabajo concreto.
- Incentivar el conocimiento de diferentes ambientes laborales y sus características.
- Promover el conocimiento de los lugares turísticos del departamento.
- Propiciar el desarrollo de actividades que favorezcan el trabajo en equipo mediante acciones individuales, que aporten positivamente en los distintos ámbitos de la empresa.
- Proponer la aplicación de procedimientos del campo científico tecnológico, ante dificultades detectadas en una empresa.
- Desarrollar actividades de investigación frente a situaciones problemáticas o que requieren una mejora, detectadas dentro de una empresa.
- Favorecer la interrelación de contenidos bidireccional (horizontal y verticalmente) entre los niveles de enseñanza.

3. Contenidos

Eje: Filosofía del Servicio

Protocolo. Los espacios. Materiales y equipos. Puesta en su lugar. Tipos de servicio.

Eje: El Menú y los Camareros

Actitud de atención y servicio. Armado de la brigada de salón. Tipos de salón y su armado, distribución de las plazas. Mise en place para un servicio rápido y puntual. Organización del servicio. La comanda como eje de la atención al cliente.

Eje: Tipos de Servicios

Tipos de servicios: autoservicio y servicio de mesa. Servicio de desayuno y cafetería. Eventos y banquetes. Servicio de mostrador y barra. La propina. Equipamiento necesario para un salón según el tipo de negocio. Protocolo del servicio.

4. Orientaciones para la Enseñanza

Las clases se abordarán teniendo en cuenta lo siguiente:

- Clases áulicas a través de exposiciones dialogadas.
- Visitas a empresas de la zona y fuera de ella para reconocer ámbitos estudiados en clase.
- Encuestas a padres y estudiante.
- Proyección de videos.
- Realización de proyectos y llevarlos a cabo.
- Visitas y prácticas en restaurantes de la zona, aplicando lo visto en la teoría y contextualizándolos de acuerdo a la zona.

5. Orientaciones para la Evaluación

Las formas de evaluar este espacio abarcarán las siguientes modalidades:

- Diagnóstico Inicial.
- Evaluaciones escritas.
- Retroalimentación con el estudiante en forma individual.
- Trabajos prácticos grupales.
- Participación en clase.
- Presentación de trabajos prácticos en tiempo y en forma.
- Evaluación del tutor.
- Evaluación del Instructor.
- Resolución de problemáticas planteadas.
- Autoevaluación.
- Presentación y defensa del Informe Final.

6. Bibliografía sugerida al Docente

- Biosca, Domenec (1997) 1000 detalles que hay que cuidar en un hotel, un restaurante, un bar. Editorial Limusa. México.
- Dahmer, Sondra/ Kahl, Kurt.(1993) *Introducción al Turismo*. OMT. Madrid. España.
- Gallego, José Felipe (1999) *Manual Práctico de Restaurante*. Ed. Paraninfo. España.
- Jurafsky, José (1999) *El Mozo, pieza clave en la gastronomía*. Revista Gastronómico Co. Año II N4.
- *Manual para meseros*. Ed. Trillas. México.
- Senlle, Andrés; Vilar Joan (2000) *ISO 9000 en empresas de servicios* Ediciones Gestión.
- Wagner, Mariela *Diagnóstico de Situación de la Calidad en la Argentina*. III Taller Internacional Sobre Calidad y Desarrollo QUALITAS '99. La Habana – Cuba. –