



*Institución Educativa San Vicente de Paúl*

*Ciencia, Tecnología y Sociedad en Armonía*

DANE 105001002470 NIT 811018514-5 RESOLUCIÓN DE FUSIÓN Nº16243 Noviembre 27/2002

---

**PLAN DE AREA  
NODO TURISMO**

**TÉCNICO LABORAL EN COCINA**

**DOCENTE RESPONSABLE  
DEICY OSORIO BERMUDEZ**

**CONVENIO  
INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA COLEGIO MAYOR DE ANTIOQUIA**

**INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN VICENTE DE PAÚL  
MEDELLIN**

**2023**



## **1. IDENTIFICACIÓN DEL PLANTEL**

La Institución Educativa San Vicente de Paúl está ubicada en la carrera 71 A # 79 D -01 En el barrio Altamira Robledo, comuna 7 Medellín. En el año 2021 contó con 1373 estudiantes activos, distribuidos en dos sedes, una de ellas de educación básica llamada Alfredo Cock, con grupos desde preescolar hasta quinto con dos jornadas en la mañana con los grupos de cuarto a quinto y en la tarde de primero a tercero, y la segunda la sede principal con educación básica y media con dos jornadas en la mañana con los grupos de novena a once y en la tarde con los grados de sexto a octavo y media técnica. La Institución es de formación media técnica y académica; los grados décimos lo conforman 123 estudiantes distribuidos en cuatro grupos diferentes con edades entre los 15 y 17 años; de los cuales 40 estudiantes pertenecen a media técnica, el grupo 10<sup>01</sup> del TL en Organización de Viajes cuenta con 16 estudiantes, 10<sup>02</sup> del TL en Cocina con 24 estudiantes; por su parte los grados once tienen un total de 106 estudiantes activos de los cuales 44 pertenecen a grupos de media técnica, distribuidos de la siguiente manera: 19 pertenecen a 11<sup>01</sup> TL en Organización de Viajes y 25 estudiantes en 11<sup>02</sup> correspondiente al TL en Cocina.



## **2. INTRODUCCIÓN**

La articulación de la Educación Técnica es un proceso pedagógico y de gestión concertado que favorece el acceso a la educación, permanencia y movilidad de los estudiantes entre la educación media y otros niveles de formación técnica o profesional. Se trabaja bajo el enfoque de Proyectos formativos o productivos con la institución articuladora. Se ejecuta en contra - jornada al horario regular para el desarrollo de las actividades de formación técnica. Es evaluable dentro del plan de estudios de la institución educativa en grado 10<sup>o</sup> y 11<sup>o</sup>.

La educación media técnica prepara a los estudiantes para el desempeño laboral en uno de los sectores de la producción y de los servicios, y para a continuación en la educación superior.

Está dirigida a la formación calificada en especialidades tales como: agropecuaria, comercio, finanzas, administración, ecología, medio ambiente, industria, informática, minería, salud, recreación, turismo, deporte y las demás que requiera el sector productivo y de servicios. Debe incorporar, en su formación teórica y práctica, lo más avanzado de la ciencia y de la técnica, para que el estudiante esté en capacidad de adaptarse a las nuevas tecnologías y al avance de la ciencia. (Ley 115. Art. 32).

Para el caso de la Institución Educativa San Vicente de Paúl, se implementó la media técnica en el nodo turismo desde el año 2016, después de diferentes propuestas y reuniones con la comunidad educativa en las cuales se buscaba conocer las preferencias



e intereses de los estudiantes en cuanto a modalidades y programas, pero también se tuvo en cuenta la dinámica de ciudad con los diferentes proyectos que se estaban ejecutando para ese año, lo cual, demostraba que la apuesta de la ciudad por consolidarse como un destino turístico competitivo requería de jóvenes competentes en diferentes áreas del sector como lo es la gastronomía, los viajes y los eventos. De acuerdo con lo anterior, la propuesta integral que oferta la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia se ajusta a los intereses y objetivos que como Institución Educativa se tiene desde el PEI para la formación de seres humanos integrales y se espera que los egresados de los diferentes programas continúen con su formación Universitaria en carreras profesionales del mismo nodo que les permitan fortalecer sus capacidades y conocimientos e integrarse al mundo laboral de una manera más fácil.

## **2.1 Contexto**

En los últimos años la ciudad de Medellín ha presentado un desarrollo significativo en materia de turismo. El sector de los eventos ha sido uno de los de más rápido crecimiento, lo que ha convertido a la ciudad en sede de eventos importantes a nivel nacional como internacional, lo que no sólo se refleja en llegada de turistas sino en una derrama económica significativa, lo que a su vez se traduce en oportunidades de empleo para los ciudadanos.



Bajo esta misma línea de crecimiento, el sector gastronómico se fortalece como pilar económico en los territorios y como oportunidad de salvaguardar las tradiciones y costumbres del destino. Es así como este sector se ha vuelto prioridad en los planes de desarrollo a nivel nacional y regional, y así mismo en el sector educativo que cada vez desarrolla programas más especializados, lo que genera nuevas oportunidades, especialmente para la población joven.

Teniendo en cuenta esta premisa, es así como en el año 2016 la Institución Educativa decide apostarle a la formación en turismo como eje de transformación social y se inicia el proceso de media técnica en articulación con la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, aprobado bajo la resolución N° 0012637 del 7702/2017 inicialmente ofertando el programa *Técnico laboral como asistente en organización de eventos* y en el 2018 inicia el programa Técnico laboral en cocina y el Técnico laboral en organización de viajes; quedando así con 3 programas en la oferta de educación media de la Institución, dos de estos (viajes y eventos) son programas que se ofertan de acuerdo a la preferencia de los estudiantes aspirantes, es decir, se presentan ambas ofertas a los estudiantes del grado noveno y de acuerdo a esto se abre el programa de mayor elección. Por su parte, el programa en cocina se oferta cada año sin cambio alguno.



## **2.2. Estado del área**

Los programas de media técnica no se evalúan de manera directa en pruebas externas, sin embargo, las cifras en las cuales nos apoyamos para medir los resultados de los diferentes programas, se basan más en cifras cualitativas, es decir, nos centramos en evaluar los resultados de nuestros graduados en el ingreso a la Universidad y en los casos en los que aplica, realizamos seguimiento a los egresados que deciden continuar su formación en turismo aprovechando el convenio que se tiene con la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, bajo un modelo de ciclos propedéuticos en los cuales nuestros estudiantes de media técnica tienen la posibilidad de darle continuidad a su formación en programas como: Administración de Empresas turísticas, Tecnología en Gestión turística, Tecnología en Gastronomía, Ingeniería Comercial o el profesional en gastronomía y culinaria. En cualquiera de los programas mencionados se realiza una homologación de créditos o materias que dependerá específicamente del programa técnico del egresado y del programa universitario al que aspire.

Desde la primera promoción en el año 2017, hemos tenido 26 estudiantes que han continuado su formación tal como se menciona anteriormente, de estos, 9 se encuentran en el último semestre teórico de Administración de empresas turísticas, 2 en el último semestre de Gestión turística y 1 graduado de la tecnología en servicios Gastronómicos. Estas cifras son alentadoras para continuar fortaleciendo los programas en el nodo turismo en nuestra Institución Educativa



e incentivar a los estudiantes de grados inferiores para que al llevar al ciclo de la media opten por pertenecer a uno de nuestros programas como parte de su formación.

### **2.3. Justificación**

Hablar de la enseñanza formal de la gastronomía, es realmente hablar de un tema de actualidad, el cual, está tomando una trascendental importancia dado que las necesidades de la sociedad así lo demandan. La gastronomía representa un campo lleno de oportunidades en lo académico, lo productivo y lo laboral; dicho campo es realmente amplio y engloba diferentes niveles, operativo, administrativo y gerencial y por ende un sin número de ocupaciones que aportan al desarrollo de este sector, entre ellas baristas, sommelier, chefs, ayudantes de cocina, capitanes de servicio o maître y para este caso en específico, cocineros.



### **3. REFERENTE CONCEPTUAL**

El programa Técnico Laboral en Cocina en convenio con la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia parte del objeto de satisfacer las necesidades, expectativas y deseos del sector gastronómico tanto a nivel empresarial como de los comensales; entendiendo y atendiendo las características de los alimentos, respetando los contextos culturales, antropológicos, económicos, sociales y de salud de las personas; en miras de contribuir a su bienestar y calidad de vida.

El servicio gastronómico y la atención, en todo su campo implica un alto compromiso y respeto, ya que si bien la cocina día tras día se transforma y requiere mayor cuidado, el sector se está profesionalizando y precisa de personas competentes que conozcan y comprendan el funcionamiento de la cocina y demás sectores ser servicio en la gastronomía.

Dicho programa se ofrece en concordancia a los requerimientos y deseos del campo operativo, comercial y administrativo del sector; donde se incluye una amalgama de elementos de formación profesional, social, tecnológico y cultural; que mediante la enseñanza de metodologías de aprendizaje innovadoras, el acceso a tecnologías de información y la creación de métodos creativos, más allá que de contenidos; se potencia la formación de ciudadanos pensadores, con capacidad crítica, solidaria y emprendedora.





Todos estos aportes conceptuales a la educación técnica laboral llevan a replantear las necesidades y alternativas de formación, que es pertinente implementar en la educación básica, según la situación económica, social y cultural de la región. Tomar como opción la formación para el trabajo, porque

buscan incursionar en el mercado laboral de forma rápida o después seguir sus estudios profesionales, con bases construidas desde la formación técnica laboral facilitan la incorporación a una vida adulta, para los jóvenes de que aún no tiene claro sus gustos, deseos y habilidades.

### **3.1. Fundamentos lógico - disciplinares del área**

Las tendencias actuales en la educación superior dejan de lado el concepto tradicional del maestro o profesor como un solo transmisor de conocimientos y de la noción del estudiante o alumno como receptor de los mensajes del maestro. El papel del docente se ha venido reformulando y transformando a un papel de guía, orientador quien orienta al alumno a un aprendizaje significativo, partiendo de los conceptos previos que se imparten desde la casa, para el estudiante o las diferentes fuentes de información. En ese propósito los alumnos y futuros bachilleres técnicos, están capacitados en competencias necesarias para la vida laboral, con bases en el saber hacer, ser y saber. Interrelacionados con los nuevos conceptos, para construir conocimientos. Los futuros técnicos laborales cobran importancia en contexto nacional y regional, gracias a las múltiples dinámicas en las cuales se expande el turismo y seguirá



creciendo; los técnicos laborales estarán en la capacidad de responder a las necesidades identificadas del turismo local, regional y nacional, por lo diferentes planes y políticas que se elaboran a favor del desarrollo de la industria turística.

La formación académica de este programa, en articulación y convenio con el Instituto Universitario Colegio Mayor de Antioquia, está estructurada con base en un conjunto de conocimientos que responden a la formación en competencias para una técnica laboral. El currículo propuesto permite al estudiante desarrollar las competencias relacionadas con la cocina, profundizar las competencias requeridas en sectores complementarios del turismo. El técnico laboral deberá tener las capacidades integrales para la operación, desarrollo y presentación de los servicios propios del técnico en cocina, dentro del ámbito de la calidad y de la sostenibilidad con el enfoque de la globalidad.

El plan de estudio permite al estudiante desarrollar las competencias relacionadas con el sector turístico y profundizar en áreas de formación como:

- Cocina, Operación del turismo, guianza turística, apoyo logístico del turismo, orientación de recorridos, organización y gestión de eventos.

### **3.2. Fundamentos pedagógicos – didácticos: Metodología, recursos y evaluación**



Las nuevas tendencias en educación comprometen a la educación en el ingenio de otros modos de actuar, de pensar modelos pedagógicos que prioricen la formación permanente de los estudiantes y el desarrollo de sus competencias para desempeñarse en la diversidad de campos que presenta la globalización; ello implica la utilización de estrategias que les permita comprender lo particular a partir del reconocimiento de las leyes generales, para esto la técnica laboral está organizada en semestres cada uno con objetivos en el desarrollo de competencias laborales generales:

1. Capacitar a nuestros estudiantes con las técnicas básicas de cocina para que estos realicen preparaciones de acuerdo a la solicitud del cliente.
2. Preparar los alimentos cumpliendo con los estándares y normatividad sanitaria propias de las BPM.
3. Estandarizar y reproducir recetas de las diferentes preparaciones en el establecimiento gastronómico.
4. Manipular, almacenar y almacenar los diferentes insumos propios del servicio gastronómico.
5. Ofrecer a los estudiantes de la técnica laboral en cocina conocimientos en las TIC'S como herramienta para facilitar los procesos de aprendizaje relacionados con el programa.



Se imparten clases magistrales con aprendizaje Integrado de contenidos, aprendizaje basado en resolución de problemas, estudio de casos, lluvia de ideas, mapas conceptuales, pirámide o bola de nieve, portafolio, póster, mesa redonda, aprendizaje por indagación e investigación.

Criterios de evaluación según la escala nacional:

<b>Escala de valoración Institucional</b>	<b>Equivalencia con la escala nacional</b>
De 4,6 a 5,0	Desempeño Superior
De 4,0 a 4,5	Desempeño Alto
De 3,0 a 3,9	Desempeño Básico
De 1,0 a 2,9	Desempeño Bajo

El estudiante tendrá la calificación de Desempeño Bajo, cuando al finalizar el año escolar el promedio de los tres períodos su nota sea inferior a 2.9. El estudiante tendrá la calificación de Desempeño Básico, cuando al finalizar el año escolar el promedio de los tres períodos su nota sea igual o superior a 3.0 e inferior o igual 3.9. El estudiante tendrá la calificación de Desempeño Alto, cuando al finalizar el año escolar el promedio de los tres períodos su nota sea igual o superior a 4.0 e inferiores o igual a 4.5. El estudiante tendrá la calificación de Desempeño Superior, cuando al finalizar el año escolar el promedio de los tres períodos su nota sea igual o superior a 4.6 o igual a 5.0.



Parágrafo: Si el estudiante obtiene una valoración de Desempeño Bajo en la nota definitiva anual, debe acogerse al plan de recuperación institucional anual y el resultado del proceso se asentará en el informe final anual.

La Media Técnica, adopta una metodología de proyectos, que permite al estudiante evidenciar el desarrollo de las competencias específicas de los módulos que componen el plan de estudios de cada una de ellas. Durante los dos años de Media Técnica, el estudiante realiza las etapas del Proyecto productivo, orientado a la solución de problemas reales, empresas o instituciones del contexto, además de sustentarlo. El proyecto será aprobado y asesorado por el docente de la I.U y el docente de la IE.

## **DEFINICIÓN DE CADA DESEMPEÑO Y SU EQUIVALENCIA EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA:**

### **Desempeño Superior:**

Es el estudiante que supera los elementos fundamentales de acuerdo con los estándares básicos, en su proceso se observa que va más allá de lo esperado, sobresaliendo en su desempeño con respecto al grupo.

### **Desempeño Alto**

Es el estudiante que demuestra la apropiación de los elementos fundamentales de acuerdo con los estándares básicos para continuar su proceso de aprendizaje.



### **Desempeño Básico**

Es el estudiante que alcanza los elementos mínimos de acuerdo con los estándares básicos para continuar su proceso de aprendizaje. Presenta dificultades en el proceso, las cuales supera mediante la aplicación de estrategias de mejoramiento.

### **Desempeño Bajo**

Es el estudiante que no alcanza los elementos mínimos de acuerdo con los estándares básicos para continuar su proceso de aprendizaje, aún con la aplicación de estrategias de mejoramiento.

**Un estudiante del grado once será promovido como bachiller técnico si cumple con los siguientes criterios:**

- I. Asiste al 75% de las actividades de la Media Técnica.
- II. Obtiene resultados con Niveles de Desempeño Básico, Alto o Superior (notas iguales o superiores a 3.0) en el promedio ponderado de las asignaturas que conforman el plan de estudios de la Media Técnica.
- III. Obtiene resultados con Niveles de Desempeño Básico, Alto o Superior (notas iguales o superiores a 3.0) en la presentación y sustentación de su proyecto productivo final.
- IV. d. Si el estudiante de grado decimo solicita retirarse de la media técnica, debe hacerlo por escrito y con firma del acudiente y enviarlo al comité de M.T, el cual remite el caso al comité de evaluación y promoción la cual analizará el récord académico del estudiante en todas las áreas incluyendo la media técnica. Si el Comité sugiere el cambio, el



estudiante debe comprometerse a cumplir con todas las asignaturas de la media académica ya que los grados décimos académicos además tienen en su asignación, las asignaturas de razonamiento lógico y lectura crítica pertenecientes del área de matemáticas y humanidades respectivamente.

**Criterios de NO promoción para estudiantes de Media Técnica del grado décimo:**

Un estudiante de media técnica del grado décimo no será promovido al grado once según los siguientes criterios:

- I. Si NO es promovido en el componente académico.
- II. Si obtiene en sus resultados finales Niveles de Desempeño Bajo, según las equivalencias institucionales (notas inferiores a 3.0), en el promedio ponderado de las asignaturas del plan de estudios de la Media Técnica.
- III. Si al finalizar el año escolar, el estudiante deja de asistir sin justificación al 25% de las actividades de la Media Técnica.
- IV. Si incumple con el porcentaje mínimo de las actividades tanto teóricas como prácticas de la MT.

**Criterios de NO promoción para estudiantes de Media Técnica del grado once.**



- I. Si obtiene en sus resultados finales Niveles de Desempeño Bajo, según las equivalencias institucionales (notas inferiores a 3.0), en el promedio ponderado de las asignaturas que conforman el plan de estudios de la Media Técnica
- II. Si al finalizar el año escolar, el estudiante deja de asistir sin justificación al 25% de las actividades de la Media Técnica.
- III. Si incumple con los criterios de carácter obligatorio:
- IV. Si incumple con el porcentaje mínimo de las actividades tanto teóricas como prácticas de la MT.





#### **4. OBJETIVO**

Formar seres humanos laboralmente competentes, de acuerdo con las necesidades y requerimientos del entorno, propiciando una formación integral que aporte a la transformación social de la Ciudad.

##### **4.1 Objetivos Específicos:**

- a) Capacitar a los estudiantes de acuerdo a las competencias laborales vigentes para el programa en el país.
- b) Brindar las herramientas necesarias para facilitar el tránsito colegio-universidad y posteriormente al ámbito laboral.
- c) Formar a los estudiantes desde el ser y saber-hacer, como componente integral para la vida laboral.

##### **4.2 Objetivo general del Área (Técnico laboral en Cocina)**

Desarrollar competencias en preparación de alimentos, en los estudiantes de la técnica laboral en cocina, alineadas a las necesidades actuales del sector de la restauración en el ámbito local, regional y nacional; buscando que de manera activa y responsable contribuya al desarrollo y crecimiento del sector productivo de la gastronomía y del ámbito económico, social y tecnológico de su entorno.



## **5. FLEXIBILIZACIÓN CURRICULAR**

### **Educación Inclusiva:**

Uno de los fundamentos Pedagógico de este plan de área están basados en la Educación inclusiva, entendiéndola como un proceso permanente que reconoce, valora y responde de manera pertinente a la diversidad de características, intereses, posibilidades y expectativas de los niñas, niños, adolescentes, jóvenes y adultos, cuyo objetivo es promover su desarrollo, aprendizaje y participación, con pares de su misma edad, en un ambiente de aprendizaje común, sin discriminación o exclusión alguna, y que garantiza, en el marco de los derechos humanos, los apoyos y los ajustes razonables requeridos en su proceso educativo, a través de prácticas, políticas y culturas que eliminan las barreras existentes en el entorno educativo.

### **Diseño Universal Del Aprendizaje (DUA):**

Es un enfoque que propicia un conjunto de materiales, técnicas y estrategias para potenciar en todos los niños, niñas, jóvenes y adultos, procesos de aprendizaje y participación desde las aulas. Este impacta sobre las prácticas pedagógicas desde el marco de la diversidad, dando respuesta a las particularidades de todos los estudiantes mediante la flexibilización de los componentes que configuran el proceso educativo (currículo, infraestructura, PEI, entre otros).

El Diseño Universal del Aprendizaje (DUA): es un conjunto de principios y estrategias que incrementan las posibilidades de aprendizaje y orientan al maestro en la formulación de



metodologías flexibles teniendo en cuenta la diversidad en el aula. Así, sus objetivos principales son: eliminar las barreras del aprendizaje, incrementar oportunidades de aprendizaje.

El DUA se trata de una propuesta pedagógica que facilita un diseño curricular en el que tengan cabida todos los estudiantes, a través de objetivos, métodos, materiales, apoyos y evaluaciones formulados partiendo de sus capacidades y realidades. Permite al docente transformar el aula y la práctica pedagógica y facilita la evaluación y seguimiento a los aprendizajes. Se fundamenta en los tres (3) principios establecidos en el Diseño Universal del Aprendizaje (DUA):

**Proporcionar múltiples medios de representación de la información (el «qué» del aprendizaje):** Los estudiantes difieren en el modo en el que perciben y comprenden la información que se les presenta. Por tanto, hay que ofrecer distintas opciones para abordar contenidos a través de diferentes canales de percepción (auditiva, visual, motriz, opciones para el lenguaje y los símbolos, opciones para la comprensión, de esta forma se proporciona la información en un formato que permita lo más posible ser ajustado a la realidad del estudiante.

**Proporcionar múltiples medios para la acción y la expresión (el «cómo» del aprendizaje):** Los estudiantes difieren en el modo en que pueden «navegar» en medio del aprendizaje y expresar lo que saben. Por eso, es necesario ofrecer variadas opciones para la acción (mediante materiales con los que todos los estudiantes puedan interactuar), facilitar opciones



expresivas y de fluidez (mediante facilitadores para la utilización de programas y diferentes recursos materiales) y procurar opciones para las funciones ejecutivas (a través de la estimulación del esfuerzo, de la motivación hacia una meta).

**Proporcionar múltiples medios de compromiso (el «porqué» del aprendizaje):** Los estudiantes difieren en la forma en que pueden sentirse implicados y motivados para aprender.

De esta manera proporcionar múltiples maneras de comprometerse con la realidad de acuerdo a tres directrices: opciones para centrar el interés, opciones para mantener el esfuerzo y la persistencia y opciones para la autorregulación. Por tanto, habrá que ofrecer opciones Amplias que reflejen los intereses de los estudiantes, estrategias para afrontar tareas nuevas, opciones de autoevaluación y reflexión.

#### **Plan Individual De Ajustes Razonables PIAR:**

Herramienta utilizada para garantizar los procesos de enseñanza y aprendizaje de los estudiantes, basados en la valoración pedagógica y social, que incluye los apoyos y ajustes razonables requeridos, entre ellos los curriculares, de infraestructura y todos los demás necesarios para garantizar el aprendizaje, la participación, permanencia y promoción. Son insumo para la planeación de aula del respectivo docente y el Plan de Mejoramiento Institucional (PMI), como complemento a las transformaciones realizadas con base en el DUA.



Entendiendo como ajuste razonable, las acciones, adaptaciones, estrategias, apoyos, recursos o modificaciones necesarias y adecuadas del sistema educativo y la gestión escolar, basadas en necesidades específicas de cada estudiante, que persisten a pesar de que se incorpore el Diseño Universal de los Aprendizajes, y que se ponen en marcha tras una rigurosa evaluación de las características del estudiante con discapacidad. A través de estas se garantiza que estos estudiantes puedan desenvolverse con la máxima autonomía en los entornos en los que se encuentran, y así poder garantizar su desarrollo, aprendizaje y participación, para la equiparación de oportunidades y la garantía efectiva de los derechos. Los ajustes razonables pueden ser materiales e inmateriales y su realización no depende de un diagnóstico médico de deficiencia, sino de las barreras visibles e invisibles que se puedan presentar e impedir un pleno goce del derecho a la educación. Son razonables cuando resultan pertinentes, eficaces, facilitan la participación, generan satisfacción y eliminan la exclusión

### **Flexibilización Curricular**

Teniendo en cuenta que un currículo flexible: es aquel que mantiene los mismos objetivos generales para todos los estudiantes, pero da diferentes oportunidades de acceder a ellos, es decir, organiza su enseñanza desde la diversidad social, cultural, de estilos de aprendizaje de sus estudiantes, tratando de dar a todos la oportunidad de aprender y participar; Es así como



el currículo puede ser modificado y adaptado a las necesidades y realidades del contexto, respondiendo a los intereses, aspiraciones y condiciones de cada uno de los estudiantes.

La educación inclusiva es un enfoque que busca garantizar el derecho a la educación de calidad, a la igualdad de oportunidades y a la participación de todos los niños, jóvenes y adultos de una comunidad, sin ningún tipo de discriminación e independientemente de su origen o de su condición personal o social.

Adicional a lo establecido en la Ley General de Educación y en el Decreto 1860 de 1994, las siguientes normas aportan un marco legal:

- Decreto 1075 de 2015
- Decreto 1421 de 2017 Por el cual se reglamenta en el marco de la educación inclusiva la atención educativa a la población con discapacidad.



## **6. ARTICULACIÓN CON PROYECTOS INSTITUCIONALES**

Los diferentes programas de media técnica que oferta la institución se vinculan a los proyectos institucionales que se ejecutan desde las diferentes áreas del conocimiento. Esta articulación se da de manera ocasional durante el año lectivo de acuerdo a las necesidades y requerimientos de cada proyecto, es decir, al iniciar el año se actualizan cada uno de los proyectos institucionales, y si algún docente requiere apoyo para ejecutar alguna actividad se planea y ejecuta para la realización de un evento o fecha especial que la institución quiera celebrar.



## 7. MALLA CURRICULAR

GRADO: 10	PERIODO: 1	INTENSIDAD HORARIA: 12	DOCENTE: DEICY OSORIO BERMUDEZ
-----------	------------	------------------------	--------------------------------

PREGUNTA PROBLEMATIZADORA Y/O SITUACION PROBLEMATICA	ESTANDAR	COMPONENTES Y EJE TEMATICO	COMPETENCIAS	INDICADORES DE DESEMPEÑO	ESTRATEGIAS DE EVALUACION
<p>¿Cuáles es la normatividad para manipular alimentos?</p> <p>¿Cómo reconocer las funciones de los equipos de cocina?</p>	<p>1. Comprendo y aplico los conceptos básicos de la normatividad de higiene y manipulación de alimentos.</p> <p>2. Reconozco los conceptos, tipos, características, criterios de uso y cuidados, fichas técnicas y especificaciones de los equipos y utensilios de cocina.</p> <p>3. Empleo términos, definiciones y criterios de aplicación de gastronomía.</p>	<p>-Normativa: higiene y manipulación de alimentos, seguridad industrial, ambientales en el área de producción de alimentos, seguridad alimentaria.</p> <p>-Gastronomía: términos, definiciones y criterios de aplicación.</p> <p>-Legislación sanitaria y normatividad vigente para almacenamiento de alimentos.</p> <p>-Interpretación y conversión de unidades de medida</p>	<p>Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico.</p>	<p>1. Conoce y aplica los conceptos básicos de la normatividad de higiene y manipulación de alimentos.</p> <p>2. Selecciona y verifica los utensilios y equipos de cocina que corresponden con la orden de servicio.</p> <p>3. clasifica, alista, verifica materias primas para elaborar productos según los conceptos y aplicación en gastronomía.</p>	<p>Lecturas</p> <p>Talleres</p> <p>Exposiciones</p> <p>Quiz</p> <p>Trabajo colaborativo</p> <p>Proyecto productivo</p> <p>Participación en clase</p> <p>Participación en clase</p> <p>Actividades autónomas</p> <p>Autoevaluación-coevaluación-heteroevaluación.</p>

**FLEXIBILIZACIÓN CURRICULAR:** Se realizar la flexibilización curricular correspondiente a las necesidades educativas de los estudiantes, es decir, la información se brindará a través de los diferentes canales promoviendo el acercamiento al conocimiento de forma significativa según los estilos y ritmos de aprendizaje, además el proceso de enseñanza tendrá presente el nivel de pensamiento en el cual se encuentra cada estudiante, es importante resaltar la movilización y desarrollo de los procesos de pensamiento de los estudiantes en cada actividad.

**ARTICULACION CON OTRAS AREAS O PROYECTOS INSTITUCIONALES:** Se anexa documento con contenido temático por área transversal de acuerdo al semestre cursado.





# Institución Educativa San Vicente de Paúl

## Ciencia, Tecnología y Sociedad en Armonía

DANE 105001002470 NIT 811018514-5 RESOLUCIÓN DE FUSIÓN Nº16243 Noviembre 27/2002

<b>GRADO: 10</b>	<b>PERIODO: 2</b>	<b>INTENSIDAD HORARIA: 12</b>	<b>DOCENTE: DEICY OSORIO BERMUDEZ</b>
------------------	-------------------	-------------------------------	---------------------------------------

<b>PREGUNTA PROBLEMATIZADORA Y/O SITUACION PROBLEMATIZADORA</b>	<b>ESTANDAR</b>	<b>COMPONENTES Y EJE TEMATICO</b>	<b>COMPETENCIAS</b>	<b>INDICADORES DE DESEMPEÑO</b>	<b>ESTRATEGIAS DE EVALUACION</b>
<p>¿Cuáles son los procedimientos para higienización de las áreas de alimentos y bebidas?</p> <p>¿Cómo almaceno las materias primas?</p>	<p>1. Higienizo el material profesional de acuerdo con el procedimiento establecido.</p> <p>2. Almaceno el material profesional de acuerdo al procedimiento establecido.</p> <p>3. interpreto procedimientos de instructivos.</p>	<p>-Equipos: concepto, tipos, características, criterios de uso y cuidados, fichas técnicas y especificaciones.</p> <p>-Materias primas de panificación: tipos, funcionalidad, manejo, características.</p> <p>- Manejo de fichas técnicas de productos de limpieza y desinfección.</p> <p>-Etas</p> <p>- Material profesional: tipos, usos, cuidados.</p> <p>-practicar</p> <p>-proyecto productivo.</p>	<p>Suministrar material profesional higienizado al área de alimentos y bebidas de acuerdo con estándares establecidos</p>	<p>1. cumple con los estándares de higiene y limpieza establecidos para el material profesional.</p> <p>2. cumple con el procedimiento establecido para la higiene y limpieza de las áreas de producción y servicio.</p> <p>3. reconoce los procedimientos de instructivos de limpieza, desinfección y programas de sanidad.</p>	<p>Guías</p> <p>Debates</p> <p>Talleres</p> <p>Exposiciones</p> <p>Quiz</p> <p>Trabajo colaborativo</p> <p>Proyecto productivo</p> <p>Participación en clase</p> <p>Actividades autónomas</p> <p>Practicar Laboratorio Gastronomía</p> <p>Autoevaluación-coevaluación-heteroevaluación.</p>

**FLEXIBILIZACIÓN CURRICULAR:** Se realizar la flexibilización curricular correspondiente a las necesidades educativas de los estudiantes, es decir, la información se brindará a través de los diferentes canales promoviendo el acercamiento al conocimiento de forma significativa según los estilos y ritmos de aprendizaje, además el proceso de enseñanza tendrá presente el nivel de pensamiento en el cual se encuentra cada estudiante, es importante resaltar la movilización y desarrollo de los procesos de pensamiento de los estudiantes en cada actividad

**ARTICULACION CON OTRAS AREAS O PROYECTOS INSTITUCIONALES:** Se anexa documento con contenido temáticos por área transversal de acuerdo al semestre cursado.



# Institución Educativa San Vicente de Paul

## Ciencia, Tecnología y Sociedad en Armonía

DANE 105001002470 NIT 811018514-5 RESOLUCIÓN DE FUSIÓN Nº16243 Noviembre 27/2002

GRADO: 10	PERIODO: 3	INTENSIDAD HORARIA: 12	DOCENTE: DEICY OSORIO BERMUDEZ
-----------	------------	------------------------	--------------------------------

PREGUNTA PROBLEMATIZADORA Y/O SITUACION PROBLEMATICA	ESTANDAR	COMPONENTES Y EJE TEMATICO	COMPETENCIAS	INDICADORES DE DESEMPEÑO	ESTRATEGIAS DE EVALUACION
<p>¿Cuáles son las técnicas básicas de cocina?</p> <p>¿Cómo aplico la conservación de alimentos en el procedimientos de cocina?</p>	<p>1. Dispongo los productos alimenticios en almacén según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.</p> <p>2. Identifico la legislación sanitaria y normatividad vigente para almacenamiento de alimentos</p> <p>3. Aplico los fundamentos de conservación de alimentos</p>	<p>-Técnicas básicas de cocina fría: Definición, clases y criterios de aplicación.</p> <p>- Técnicas básicas de cocina caliente: definición, clases y criterios de aplicación.</p> <p>-Tipos de pan, técnicas de mezclado, amasado, moldeado, refinado y decoración de masas.</p> <p>- Manejo de equipos de medición, mezclado y amasado.</p> <p>-Conceptos básicos de fermentación y crecimiento de productos de panificación.</p> <p>- proyecto productivo.</p> <p>-Técnicas de aplicación de tratamientos térmicos</p>	<p>Almacenar productos alimenticios e insumos según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.</p>	<p>1. ubica los productos en las áreas asignadas según técnicas de almacenamiento, naturaleza del producto y especificaciones de la ficha técnica.</p> <p>2. Aplica Las condiciones de inocuidad del producto en el almacenamiento se aseguran de acuerdo a la naturaleza del producto y tiempo de vida útil.</p> <p>3. Higieniza las áreas de almacenamiento y los equipos de acuerdo a programa de limpieza y desinfección y programa de control de plagas.</p> <p>4. practica los fundamentos para la conservación de alimentos.</p>	<p>Guías</p> <p>Debates</p> <p>Talleres</p> <p>Exposiciones</p> <p>Quiz</p> <p>Trabajo colaborativo</p> <p>Proyecto productivo</p> <p>Participación en clase</p> <p>Actividades autónomas</p> <p>Practicas Laboratorio Gastronomía</p> <p>Autoevaluación-coevaluación-heteroevaluación.</p>

**FLEXIBILIZACIÓN CURRICULAR:** Se realizar la flexibilización curricular correspondiente a las necesidades educativas de los estudiantes, es decir, la información se brindará a través de los diferentes canales promoviendo el acercamiento al conocimiento de forma significativa según los estilos y ritmos de aprendizaje, además e proceso de enseñanza tendrá presente el nivel de pensamiento en el cual se encuentra cada estudiante, es importante resaltar la movilización y desarrollo de los procesos de pensamiento de los estudiantes en cada actividad

**ARTICULACION CON OTRAS AREAS O PROYECTOS INSTITUCIONALES:** Se anexa documento con contenido temáticos por área transversal de acuerdo al semestre cursado.



# Institución Educativa San Vicente de Paul

## Ciencia, Tecnología y Sociedad en Armonía

DANE 105001002470 NIT 811018514-5 RESOLUCIÓN DE FUSIÓN Nº16243 Noviembre 27/2002

GRADO: 11	PERIODO: 1	INTENSIDAD HORARIA: 12	DOCENTE: DEICY OSORIO BERMUDEZ
-----------	------------	------------------------	--------------------------------

PREGUNTA PROBLEMATIZADORA Y/O SITUACION PROBLEMATICA	ESTANDAR	COMPONENTES Y EJE TEMATICO	COMPETENCIAS	INDICADORES DE DESEMPEÑO	ESTRATEGIAS DE EVALUACION
<p>¿Cómo preparar masas para pan con las especificaciones exigidas por la norma?</p> <p>¿Qué se necesita para fermentar productos de panificación?</p>	<p>1. Preparo masas de acuerdo con especificaciones del producto.</p> <p>2. Moldeo masas de acuerdo a especificaciones de producto y proceso.</p> <p>3. Obtengo producto terminado de panadería, según especificaciones de proceso.</p>	<p>-Actividades de procesos de producción de alimento: técnicas de recibo, almacenamiento, porcinar, distribución y despacho, técnicas de producción.</p> <p>- Interpretación y conversión de unidades de medida.</p> <p>- Normativa: higiene y manipulación de alimentos, seguridad industrial, ambientales en el área de producción de alimentos.</p> <p>-Análisis sensorial</p> <p>- Montaje y decoración de platos: Concepto, estándares y tendencias</p> <p>-proyecto productivo.</p>	<p>Elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente.</p>	<p>1.Elaboración de masas que cumplan con los parámetros establecidos</p> <p>2. identificación de la materia prima, alistada y medida que cumple con las especificaciones del producto y orden de producción.</p> <p>3. identificación de los conceptos básicos de fermentación y crecimiento de productos de panificación.</p>	<p>Guías</p> <p>Debates</p> <p>Talleres</p> <p>Exposiciones</p> <p>Quiz</p> <p>Trabajo colaborativo</p> <p>Proyecto productivo</p> <p>Participación en clase</p> <p>Actividades autónomas</p> <p>Practicas Laboratorio Gastronomía</p> <p>Autoevaluación-coevaluación-heteroevaluación.</p>

**FLEXIBILIZACIÓN CURRICULAR:** Se realizar la flexibilización curricular correspondiente a las necesidades educativas de los estudiantes, es decir, la información se brindará a través de los diferentes canales promoviendo el acercamiento al conocimiento de forma significativa según los estilos y ritmos de aprendizaje, además el proceso de enseñanza tendrá presente el nivel de pensamiento en el cual se encuentra cada estudiante, es importante resaltar la movilización y desarrollo de los procesos de pensamiento de los estudiantes en cada actividad

**ARTICULACION CON OTRAS AREAS O PROYECTOS INSTITUCIONALES:** Se anexa documento con contenido temáticos por área transversal de acuerdo al semestre cursado.



# Institución Educativa San Vicente de Paul

## Ciencia, Tecnología y Sociedad en Armonía

DANE 105001002470 NIT 811018514-5 RESOLUCIÓN DE FUSIÓN Nº16243 Noviembre 27/2002

GRADO: 11	PERIODO: 2	INTENSIDAD HORARIA: 12	DOCENTE: DEICY OSORIO BERMUDEZ
-----------	------------	------------------------	--------------------------------

PREGUNTA PROBLEMATIZADORA Y/O SITUACION PROBLEMATICA	ESTANDAR	COMPONENTES Y EJE TEMATICO	COMPETENCIAS	INDICADORES DE DESEMPEÑO	ESTRATEGIAS DE EVALUACION
<p>¿Cómo elaborar productos de pizzería, sus salsas y aderezos?</p> <p>¿Cuáles son los requisitos para utilizar equipos de medición, volumen y temperatura, en la preparación de pizzas?</p>	<p>1. Alisto materia prima, equipos y utensilios para el proceso de pizzería de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente</p> <p>2. Hago el montaje de productos de pizzería de acuerdo a formulación y especificaciones de proceso.</p> <p>3. Horno productos de pizzería, según especificaciones de proceso</p>	<p>-Manejo e interpretación de unidades de medida de peso, volumen y temperatura.</p> <p>-Manejo de equipos de medición de peso, volumen y temperatura</p> <p>-Buenas prácticas de manufactura</p> <p>-Tipos de masa de pizzería, preparación de masas de pizzería.</p> <p>- Conceptos de almacenamiento y conservación de alimentos y manejo de residuos sólidos.</p> <p>- Preparación y conservación de salsas y aderezos para pizzería</p> <p>- proyecto productivo.</p>	<p>Elaborar productos de pizzería de acuerdo con el programa de producción; mercado y normatividad vigente</p>	<p>1. Verificación de las materias primas e insumos de acuerdo a requerimientos de fórmula, ficha técnica y normativa vigente.</p> <p>2. Alistamiento de los utensilios y equipos, conforme a estándares de operación de proceso y medición de las materias primas e insumos acorde con formulaciones establecidas y programa de producción.</p> <p>3. controla las variables del horneado durante la elaboración del producto de acuerdo con las especificaciones del proceso.</p> <p>4. Cumplimiento de las características del producto terminado con el estándar del establecimiento.</p>	<p>Guías</p> <p>Debates</p> <p>Talleres</p> <p>Exposiciones</p> <p>Quiz</p> <p>Trabajo colaborativo</p> <p>Proyecto productivo</p> <p>Participación en clase</p> <p>Actividades autónomas</p> <p>Practicas Laboratorio Gastronomía</p> <p>Autoevaluación-coevaluación-heteroevaluación.</p>

**FLEXIBILIZACIÓN CURRICULAR:** Se realizar la flexibilización curricular correspondiente a las necesidades educativas de los estudiantes, es decir, la información se brindará a través de los diferentes canales promoviendo el acercamiento al conocimiento de forma significativa según los estilos y ritmos de aprendizaje, además el proceso de enseñanza tendrá presente el nivel de pensamiento en el cual se encuentra cada estudiante, es importante resaltar la movilización y desarrollo de los procesos de pensamiento de los estudiantes en cada actividad

**ARTICULACION CON OTRAS AREAS O PROYECTOS INSTITUCIONALES:** Se anexa documento con contenidos temáticos por área transversal de acuerdo al semestre cursado.



# Institución Educativa San Vicente de Paúl

## Ciencia, Tecnología y Sociedad en Armonía

DANE 105001002470 NIT 811018514-5 RESOLUCIÓN DE FUSIÓN Nº16243 Noviembre 27/2002

GRADO: 11	PERIODO: 3	INTENSIDAD HORARIA: 12	DOCENTE: DEICY OSORIO BERMUDEZ
-----------	------------	------------------------	--------------------------------

PREGUNTA PROBLEMATIZADORA Y/O SITUACION PROBLEMICA	ESTANDAR	COMPONENTES Y EJE TEMATICO	COMPETENCIAS	INDICADORES DE DESEMPEÑO	ESTRATEGIAS DE EVALUACION
<p>¿Cómo elaborar productos pasteleros con la formulación y procedimientos adecuados?</p> <p>¿Cuáles son los tratamientos térmicos específicos para que el producto quede en las mejores condiciones de calidad?</p>	<p>1. Alisto materia prima de pastelería de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente.</p> <p>2. Mezclo materias primas de acuerdo con formulación y procedimientos establecidos.</p> <p>3. Aplico tratamientos térmicos a productos acondicionados, según especificaciones del proceso y normatividad vigente.</p> <p>4. Obtengo presentación final de productos terminados según especificaciones del proceso.</p>	<p>-Etiqueta y protocolo</p> <p>- Montaje y decoración de platos: Concepto, estándares y tendencias</p> <p>- Actividades de procesos de producción de alimento: técnicas de recibo, almacenamiento, porcionamiento, distribución y despacho, técnicas de producción</p> <p>- Técnicas de elaboración de mezclado y batidos en pastelería</p> <p>-proyecto productivo.</p> <p>-interpretación de órdenes de producción.</p> <p>-</p>	<p>Elaborar productos de pastelería de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente</p>	<p>1. Disposición de la materia prima para pastelería de acuerdo con el programa de producción.</p> <p>2. Adiciona los ingredientes según procedimientos de la empresa.</p> <p>3. aplicación de tratamientos térmicos</p> <p>4. presentación final de productos terminados.</p>	<p>Guías</p> <p>Debates</p> <p>Talleres</p> <p>Exposiciones</p> <p>Quizes</p> <p>Trabajo colaborativo</p> <p>Proyecto productivo</p> <p>Participación en clase</p> <p>Actividades autónomas</p> <p>Practicas Laboratorio Gastronomía</p> <p>Autoevaluación-coevaluación-heteroevaluación.</p>

**FLEXIBILIZACIÓN CURRICULAR:** Se realizar la flexibilización curricular correspondiente a las necesidades educativas de los estudiantes, es decir, la información se brindará a través de los diferentes canales promoviendo el acercamiento al conocimiento de forma significativa según los estilos y ritmos de aprendizaje, además e proceso de enseñanza tendrá presente el nivel de pensamiento en el cual se encuentra cada estudiante, es importante resaltar la movilización y desarrollo de los procesos de pensamiento de los estudiantes en cada actividad

**ARTICULACION CON OTRAS AREAS O PROYECTOS INSTITUCIONALES:** Se anexa documento con contenidos temáticos por área transversal de acuerdo al semestre cursado.



## ANEXO ÁREAS TRANSVERSALES

TRANSVERSALIDAD MEDIA TÉCNICA EN COCINA				
ÁREAS TRANSVERSALES / SEMESTRE	MATEMÁTICAS	ESPAÑOL	TECNOLOGÍA	ÉTICA
SEMESTRE I	Los temas corresponden a los planteados en el plan de área institucional, en este caso se fortalecen los temas por medio de la plataforma Moodle en trabajo conjunto con la I.U Colegio Mayor de Antioquia. (Matemáticas básicas)	Los temas corresponden a los planteados en el plan de área institucional, en este caso se fortalecen los temas por medio de la plataforma Moodle en trabajo conjunto con la I.U Colegio Mayor de Antioquia.	manejo adecuado de redes sociales	Manejo de conflictos y solución de problemas
SEMESTRE II			Manejo de herramientas ofimáticas. principios contables	Código ético en alimentos
SEMESTRE III			Corel. proyect	dilemas eticos
SEMESTRE IV			Mercadeo digital (promoción por redes sociales)	Ética profesional
QUÍMICA	INGLÉS	BIOLOGÍA	ARTÍSTICA	C. SOCIALES
Conversión de unidades	Lenguaje técnico en gastronomía	Nutrición	psicología del color	Antropología de los alimentos
propiedades de la materia	Cultura gastronómica	manipulación y conservación de alimentos y - microbiología	Sensibilidad del color	Competencias ciudadanas
reacciones químicas	Lenguaje técnico en gastronomía	huerta escolar	Estética del gusto	Cultura gastronómica colombiana



*Institución Educativa San Vicente de Paúl*

*Ciencia, Tecnología y Sociedad en Armonía*

DANE 105001002470 NIT 811018514-5 RESOLUCIÓN DE FUSIÓN N°16243 Noviembre 27/2002

---

## 8. BIBLIOGRAFÍA

( <https://medellin.edu.co/index.php/mediatecnica>)

(<https://www.mineducacion.gov.co/1621/article-81294.h>

Documento maestro programa técnico laboral en cocina, I.U Colegio Mayor de Antioquia, Facultad de administración. (2017)