



INSTITUTO PANAMEÑO DE HABILITACIÓN ESPECIAL
DIRECCIÓN DE TECNOLOGÍA Y RECURSOS
DEPARTAMENTO DE CURRÍCULO Y RECURSOS

MARCO CURRICULAR DE LAS CARRERAS TÉCNICAS INTERMEDIAS EN GASTRONOMÍA Y SERVICIOS DE HOTELERÍA

DÉCIMO GRADO

INCLUSIÓN, BIENESTAR PARA TODOS



**REPÚBLICA DE PANAMÁ
MINISTERIO DE EDUCACIÓN
INSTITUTO PANAMEÑO DE HABILITACIÓN ESPECIAL
CARRERA TÉCNICA INTERMEDIA**

**TECNOLOGÍA -
TALLER DE TÉCNICO INTERMEDIO EN
GASTRONOMÍA Y SERVICIOS DE HOTELERÍA**

DÉCIMO GRADO

2016

INSTITUTO PANAMEÑO DE HABILITACIÓN ESPECIAL

DIRECTORA GENERAL

PROFESORA MARUJA GORDAY DE VILLALOBOS

SUBDIRECTORA GENERAL

PROFESORA KEYDA M. BATISTA ROBLES

SECRETARIA GENERAL

PROFESORA DAMARIS BALLESTEROS

DIRECTORA DE SERVICIOS Y APOYO PARA LA HABILITACIÓN ESPECIAL

PROFESORA KARELIA SÁNCHEZ MUNDO

DIRECTOR DE TECNOLOGÍA Y RECURSOS

PROFESOR ENCARNACIÓN MORENO

DEPARTAMENTO DE CURRÍCULO Y RECURSOS

PROFESORA CONCEPCIÓN TERÁN DE CRUZ

DEPARTAMENTO DE INVESTIGACIÓN, EVALUACIÓN Y ANÁLISIS

PROFESORA MARLEN SÁNCHEZ

ASESORÍA EDUCATIVA

PROFESORA BERTA ECHEVERS

PROFESORA ROSSANA SCIGLIANI

PROFESORA MERCEDES DE BONILLA

PROFESOR JORGE LUIS CASTILLO GUDIÑO

**PARTICIPANTES EN LA ELABORACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS Y CONTENIDOS DEL TÉCNICO INTERMEDIO
EN GASTRONOMÍA Y SERVICIOS DE HOTELERÍA**

PROFESORA MARLENA MORENO – DIRECTORA DEL IPHE EXTENSIÓN PENONOMÉ
PROFESOR JOSÉ CALVIÑO – DIRECTOR DE LA ESCUELA VOCACIONAL ESPECIAL
PROFESORA INÉS GONZÁLEZ – DIRECTORA DEL IPHE EXTENSIÓN ANTÓN
PROFESORA EDUVIGIS DE LEÓN

REVISIÓN

PROFESORA DILSA SALAZAR
PROFESORA DILCIA COLLINS
PROFESORA GLADYS PÉREZ
PROFESORA ENEIDA DE CÓRDOBA
PROFESORA EIRA BELTRÁN
PROFESORA IRIS BATISTA
PROFESORA CARIDAD DE BARBER

SUPERVISORA NACIONAL DEL IPHE
SUPERVISORA NACIONAL DEL IPHE
SUPERVISORA NACIONAL DEL IPHE
SUPERVISORA NACIONAL DEL IPHE
DIRECTORA EXTENSIÓN TOCUMEN – IPHE
DIRECTORA EXTENSIÓN PANAMÁ ESTE – IPHE
SUBDIRECTORA TÉCNICA ESCUELA VOCACIONAL ESPECIAL – IPHE

CORRECCIÓN Y ESTILO

XENIA RELUZ – PROFESORA DE ESPAÑOL

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN.....	7
PRIMERA PARTE	
1. MARCO CURRICULAR DE LAS CARRERAS TÉCNICAS INTERMEDIAS.....	10
1.1 ¿QUÉ ES UN MARCO CURRICULAR BASADO EN UN ENFOQUE POR COMPETENCIAS?.....	10
1.2 LINEAMIENTOS GENERALES PARA EL USO DEL MARCO CURRICULAR.....	13
1.3 PLANEACIÓN DIDÁCTICA.....	14
1.3.1 ELABORACIÓN DE PROYECTOS.....	17
1.4 EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES POR COMPETENCIAS.....	18
1.5 PERFIL DE EGRESO.....	19
1.6 PLAN DE ESTUDIO GENERAL DE FORMACIÓN TÉCNICA INTERMEDIA.....	20
SEGUNDA PARTE	
2. TÉCNICO INTERMEDIO EN GASTRONOMÍA Y SERVICIOS DE HOTELERÍA.....	23
2.1 JUSTIFICACIÓN DE LA CARRERA.....	23
2.2 DESCRIPCIÓN.....	23
2.2.1 PERFIL OCUPACIONAL.....	24
2.2.2 COMPETENCIAS VOCACIONALES.....	25
2.3 ÁREAS DE FORMACIÓN.....	26
2.4 OBJETIVOS.....	26
2.5 RECURSOS EDUCATIVOS DE APOYO.....	36
2.6 TÉCNICAS Y MEDIOS DE EVALUACIÓN.....	37
2.6.1 PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS VOCACIONALES	38
◆ GLOSARIO DE TÉRMINOS.....	40
◆ BIBLIOGRAFÍA E INFOGRAFÍA CONSULTADA.....	42
◆ ANEXOS.....	43

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO 1 DECRETO EJECUTIVO DE MEDUCA	44
ANEXO 2 RESOLUCIÓN DE PATRONATO	46
ANEXO 3 PLANIFICACIÓN DIDÁCTICA	48
ANEXO 4 VERBOS PARA REDACTAR COMPETENCIAS	49
ANEXO 5 FORMATO DE PROYECTOS DE AULA	52
ANEXO 6 EJEMPLOS DE PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS VOCACIONALES	53
ANEXO 7 ALGUNOS INSTRUMENTOS, TÉCNICAS Y MEDIOS PARA EVALUAR	57

INTRODUCCIÓN

En el plano nacional, el Plan Estratégico de Gobierno 2014-2019, en el numeral 5.6.4 sobre “Criterios particulares de intervención”, específicamente en el punto de “Formación Vocacional”, se propone “... el Sistema de Formación Técnica y Vocacional”, el cual establece en unos de sus apartados “Aumentar la inclusión y el acceso de grupos vulnerables de población a los servicios de formación profesional y capacitación laboral”.

El Instituto Panameño de Rehabilitación Especial, como institución del sector educativo, consciente de cómo ha evolucionado la atención a las personas con discapacidad en un enfoque social y de derechos, plasma en el Plan Institucional de Trabajo 2016, eje de los Servicios y Recursos Específicos para el Acceso a los Aprendizajes, área de educación vocacional los desafíos para lograr una inclusión laboral plena en el marco de esta propuesta de trabajo.

Asume el compromiso de desarrollar las Carreras Técnicas Intermedias en correspondencia a las demandas del mercado actual con el propósito de formar jóvenes para que logren competencias en una actividad ocupacional u oficio específico que les permita la inclusión laboral en igualdad de oportunidades.

Es por ello, que a nivel nacional y con la participación de directores y docentes, se implementan las Carreras Técnicas Intermedias y se elabora el marco curricular, el cual se sustenta en el componente de investigación en el marco de una “Educación para Todos”.

El contar con un marco curricular conectado con los objetivos de la educación nacional, flexible, relevante, pertinente y funcional para la diversidad de estudiantes y contextos en todos los grados de la educación vocacional, implica una articulación para asegurar la igualdad de oportunidades a una educación de calidad, para que todos los estudiantes participen en mayor grado posible en las actividades educativas con miras de lograr el máximo desarrollo y aprendizaje de cada uno.

Las mismas están orientadas a convivir juntos en la diversidad, a la construcción de la propia identidad y el respeto y promoción de los derechos humanos.

Este documento contiene dos apartados. La primera parte se refiere a los aspectos preliminares del marco curricular de las Carreras Técnicas Intermedias basado el enfoque de competencias, se abordan los lineamientos generales para su uso, la planeación didáctica, elaboración de proyectos, evaluación de los aprendizajes, perfil de egreso y el plan de estudio general.

Para fortalecer el accionar, en la segunda parte se hace referencia específica a las características curriculares del técnico, tales como: la justificación, definición y descripción la carrera, se exponen los aspectos que conlleva el perfil y las competencias vocacionales a desarrollar, se establecen las áreas de formación, objetivos, recursos educativos de apoyo y se presentan algunas de las técnicas de evaluación, como parte sustantiva del marco curricular del Técnico Intermedio en Gastronomía y Servicios de Hotelería. Se incluye glosario de términos de la carrera, bibliografía e infografía consultada y anexos.

PRIMERA PARTE



Jornada de participación de directivos y docentes en la elaboración de los contenidos programáticos de las Carreras Técnicas Intermedias. Sede: Provincia de Panamá Escuela Vocacional Especial y Provincia de Herrera – Chitré 2015 / Jornada - Taller Curricular en Monte Alverna 2016 / Revisión del marco curricular con la participación de supervisoras y directoras del IPHE – julio, 2017

1. Marco Curricular de las Carreras Técnicas Intermedias

La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), en el foro global “Competencias Laborales y Vitales post 2015”, con la participación de más de 200 países, se define competencia como: “habilidades para la vida y para el trabajo, básicas para la empleabilidad, productividad y para el desarrollo inclusivo comunitario, la cohesión social y las respuestas temáticas ambientales” (octubre 2014). De igual manera, la Declaración de INCHEON, en los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) N° 2 y N° 4, Educación 2030, establece que: “La erradicación de la pobreza” y “Garantizar una educación inclusiva, equitativa y de calidad y promover oportunidades de aprendizaje durante toda la vida para todos”, con el propósito de que nadie se quede atrás.

Las Carreras Técnicas Intermedias establecen un proceso de formación que incluye, dentro del marco curricular, el desarrollo de habilidades y destrezas de manera práctica y creativa; que integra las áreas de formación vocacional valorando las características individuales del estudiante de una manera significativa y funcional. Según la Clasificación Internacional de Funcionamiento de la Persona con Discapacidad (CIF), la funcionalidad hace referencia: “...a la habilidad de una persona para realizar una tarea o acción. Es el máximo nivel probable de funcionamiento que una persona puede alcanzar en una tarea o actividad determinada, en un momento dado, así como dentro del proceso de formación.”

1.1 ¿Qué es un marco curricular basado en un enfoque por competencias?

El marco curricular es un abordaje teórico – pedagógico del sistema educativo que orienta y organiza la práctica formativa desde una perspectiva inclusiva e integradora. Se fundamenta en el enfoque por competencias, que propicia desarrollar la capacidad para ejecutar o desempeñar eficaz, eficiente y consistentemente el conjunto de actividades de una función en distintos contextos, que plasma las demandas sociales, educativas y debe cumplir con las siguientes características: abierto, flexible, inclusivo y que atiende a la diversidad. Según el Informe de la Comisión Internacional de la Educación para el siglo XXI, Informe Delors, (1996), el enfoque por competencias se sustenta en los cuatro pilares de la educación: aprender a saber, aprender a hacer, aprender a ser y aprender a convivir.

Contempla múltiples dimensiones:

- ◆ El rol del educador como mediador y facilitador del proceso de aprendizajes.
- ◆ Se centra en las metas y en los contenidos que se deben lograr.
- ◆ Se basa en la ejecución de proyectos para el desarrollo de habilidades y destrezas.
- ◆ Implica que los estudiantes puedan demostrar sus logros de aprendizaje a fin de que puedan representarlos e interpretarlos de manera funcional.
- ◆ La evaluación permite obtener evidencias para identificar y reconocer las competencias logradas en el proceso de formación.
- ◆ La práctica laboral permite complementar, aplicar, desarrollar y adquirir nuevas competencias.

Las competencias son capacidades que permiten a una persona realizar tareas con un nivel de efectividad:

- ◆ Incorpora esos conocimientos en habilidades y disposiciones específicas.
- ◆ Implica desarrollo cognitivo, un sujeto activo, que construye sus saberes y conocimientos, a partir de la interacción con su entorno.
- ◆ Relaciona nuevos conocimientos con los saberes previos que posea el estudiante.
- ◆ Los procesos de aprendizaje válidos según las necesidades de formación para llevar a cabo exitosamente una actividad laboral plenamente identificada.
- ◆ Atiende la diversidad de pensamiento en el aula y el contexto cultural.
- ◆ Favorece múltiples experiencias desde una visión socio - constructivista.

El marco curricular está basado en competencias blandas (puesta en práctica integrada de aptitudes, rasgos de personalidad, conocimientos y valores adquiridos) y competencias duras (claves- destrezas, transferibles - actitudes y conocimientos transversales) requeridas en todas las áreas de formación vocacional, que son transferibles a una gran variedad de ámbitos de desempeño y que fortalecen la empleabilidad. Estas competencias son potenciadas principalmente a través de metodologías activas centradas en el estudiante y en su desarrollo que conduzcan, entre otras, al estudiante hacia:



Es preciso el preguntarnos:

- ¿Si el alumno es capaz de realizar la actividad?
- ¿Si la actividad tiene suficiente importancia para que alguien la haga por él?
- ¿Podrías imaginarte realizando esa tarea todos los días?

Si la respuesta a estas preguntas es positiva, quiere decir que la actividad realizada es funcional. Los resultados permiten caracterizar y evaluar la situación real para determinar las necesidades que se producen en el proceso, por ejemplo: lo que se aprende y lo que se necesita, lo que se enseña y lo que se aprende, lo que se logra y la realidad. (Dra. Fernández Ana). En Base a lo anterior expuesto, el marco curricular exige que el docente se apropie de los fundamentos teóricos constructivistas en un enfoque por competencias, así como también de las teorías de aprendizaje que lo lleven a asumir desafíos como los que se plantean a continuación:

- ❖ Propiciar consistencia entre el perfil de egreso y los objetivos de la carrera.

- ◆ Promover la relación entre el marco curricular y el logro del perfil de egreso.
- ◆ Diseñar de escenarios y promoción de saberes, estrategias y los procesos que faciliten experiencias de aprendizaje significativo y funcional.
- ◆ Explorar de conocimientos, habilidades y destrezas para el desarrollo de competencias.
- ◆ Generar estrategias de evaluación que motiven el aprendizaje, permitan cotejar el avance y logro de competencias.
- ◆ Participar en el mejoramiento de la calidad educativa.
- ◆ Formar profesionales de calidad para el sector productivo y al mismo tiempo cubrir las necesidades psico-afectivas.
- ◆ Identificador de estilos de aprendizaje para optimizar y estimular las competencias.
- ◆ Asesor durante el proceso de la adquisición de las competencias.

1.2 Lineamientos generales para el uso del marco curricular

- ◆ Los elementos del currículo facilitarían la transversalización y el desarrollo de competencias para la vida precisando las tareas para la integración y orientación clara del contenido que permitan elaborar la planificación anual, la guía didáctica trimestral y los temas para el desarrollo de proyectos trimestrales.
- ◆ El planeamiento anual debe dosificar los objetivos y contenidos.
- ◆ Las actividades sugeridas y de evaluación permiten al docente, diseñar estrategias innovadoras y motivadoras para el logro de los objetivos, favoreciendo el desarrollo de habilidades para la investigación y la formación laboral.
- ◆ El desarrollo de la formación vocacional toma como punto de partida, las fortalezas que el estudiante manifieste, mediante aptitudes, actitudes asertivas, hábitos y conductas laborales.
- ◆ Para proyectar la participación plena de los estudiantes en una vida productiva laboral, es necesario atender a los ajustes razonables de los elementos del currículo.

1.3 Planeación Didáctica

Es el que elabora cada docente y se refiere al currículo de una determinada materia en determinado tiempo y espacio; es el conjunto de actividades por las cuales cada docente prevé, selecciona y organiza los elementos de cada situación de aprendizaje con la finalidad de crear las mejores condiciones para el logro de las competencias propuestas. En este sentido, la planeación juega un papel importante en el logro del propósito educativo toda vez que en ella se concretan estrategias de enseñanza, se dosifican contenidos, se planean los recursos a emplear, se diseñan las actividades para promover el aprendizaje centrado en el estudiante, se establecen evaluaciones a través de rúbricas y registro de los avances de cada estudiante, entre otros.

Para ello, es necesario que el docente lleve a cabo lo siguiente:

- ❖ Análisis y revisión periódica del Plan de Estudio y Marco Curricular del Marco Curricular.
- ❖ Correlacione los contenidos de las áreas a impartir con el campo de conocimiento al cual pertenece, así como las asignaturas cursadas paralelamente con el plan de estudios en su totalidad considerando los tiempos reales de la clase.
- ❖ Organice las estrategias y actividades de tal forma que se desarrollen en el tiempo apropiado para que estén presentes los tres momentos: el inicio, el desarrollo y el final para que el estudiante logre el empoderamiento del aprendizaje.
- ❖ Distribuya los contenidos a desarrollar en la unidad didáctica según las competencias a requeridas y considerando los elementos curriculares establecidos en el Marco Curricular.
- ❖ Promueva en el padre de familia y en el estudiante la responsabilidad de su aprendizaje para que valore, se sienta y actúe con conocimiento de sus actos, de su repercusión y del compromiso que ello representa.
- ❖ Tener estrecha comunicación con los docentes de las otras asignaturas de modo que se realice la transversalización de acciones satisfactoriamente.
- ❖ Seleccionar adecuadamente de los recursos, herramientas, instrumentos equipos y materiales considerando el espacio físico y uso de la tecnología.
- ❖ Trabajar por medio del portafolio de evidencias, dominar instrumentos de evaluación, elaborar rúbricas para cada estudiante y para cada actividad.

La planeación didáctica fortalece la contextualización del marco curricular con el fin de concretar una metodología apropiada para el desarrollo de las competencias. Contiene los siguientes elementos:



a. Objetivos

- ◆ Objetivos de las áreas de aprendizaje

b. Contenidos (¿Qué enseñar?)

En la planeación del qué enseñar, las competencias se redactan a través de verbos en tiempo presente, no en infinitivo.

- ◆ El desarrollo de los contenidos Conceptuales (saber teórico, conocimientos), procurar el saber en cuanto los aspectos disciplinares, forman estructuras conceptuales con las informaciones de conceptos, principios y cómo operar a partir de ellos.

- El desarrollo de los contenidos Procedimentales (saber práctico y metodológico/aptitud) conforma el **saber hacer** en cuanto a procedimientos. Se refieren a las capacidades de formar estructuras prácticas con metodologías procedimientos y técnicas propias para operar saberes conceptuales propios del oficio.
- El desarrollo de los contenidos Actitudinales (saber social / actitud, valor) conforman el **saber ser**. Se refieren a la predisposición sobre la adopción de determinadas actitudes o hacia determinados tipos de percepción, valoración o acción.



c. Indicadores de logro

Son elementos que permiten determinar el avance y logro del aprendizaje del estudiante. Para la redacción de los indicadores de logros, podemos utilizar la clasificación Taxonómica de verbos de Bloom. Es fundamental que los indicadores de logro estén presente en la planificación ya que se originan de los contenidos y son el resultado del perfil de egreso de la especialidad.

Su estructura tiene cuatro partes:

- El estudiante (sujeto tácito),
- La acción (verbo redactado en tercera persona del presente indicativo)
- El elemento cognitivo (conocimiento)

- ◆ la aplicación del conocimiento

d. Actividades de aprendizaje

- ◆ Tipos y secuencia de actividades.
- ◆ Recursos y materiales didácticos.
- ◆ Utilización de las nuevas Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC).

e. Evaluación

1.3.1 Elaboración de Proyectos

La metodología por proyectos, es una estrategia que en su hacer vincula los objetos de la pedagogía activa porque el estudiante aprende haciendo, genera conocimiento, cultiva el gusto por lo que realiza y se espera que la construcción de ese conocimiento lo pueda utilizar en su vida práctica.

El aprendizaje fundamentado en proyectos es un modelo relacionado directamente al contexto, a los estudiantes y al desarrollo de competencias en un enfoque colaborativo en busca de soluciones. El aula se convierte en un taller, en donde se integran los tres saberes. Se rompen los estereotipos de enseñar y aprender de los contenidos establecidos generándose entornos de aprendizajes relevantes, pertinentes y significativos que transmitan al estudiante valores personales, sociales y de conductas laborales. En ésta metodología, el rol del docente es fundamental, ya que orienta el aprendizaje y adquisición de habilidades, aptitudes y actitudes en los estudiantes. Se basa en la necesidad de implementar un nuevo paradigma que da el protagonismo al alumnado evitando su papel pasivo del sistema de contenidos y trabajando desde su participación activa y crítica para que alcance los aspectos clave definidos en el proyecto.

Los fundamentos más actuales de los proyectos de aula y de la pedagogía por proyectos, surgen con la contribución de autores como John Dewey y posteriormente los aportes de Kilpatrick, la cual consiste en convertir al estudiante en el centro de la actividad pedagógica, brindarle protagonismo a través del reconocimiento de su iniciativa, de la reivindicación de su experiencia y de la

aplicación de sus propias elaboraciones a la realidad en la que se encuentra inmerso (Zapata, 1994). En la “metodología por proyectos” se pueden identificar como principios esenciales: la planeación de las actividades, coherencia entre objetivos, plan de acción y evaluación, así como motivación intrínseca.

Los proyectos de aula como estrategia pedagógica permiten:

- ◆ La integración curricular, reforzando la visión de conjunto de los saberes humanos.
- ◆ Trabajo colaborativo, al organizar actividades en torno a un fin común, definido por los intereses de los estudiantes y con el compromiso adquirido por ellos.
- ◆ El desarrollo de habilidades para el trabajo, fomentando la creatividad, la responsabilidad individual, el trabajo colaborativo, la capacidad crítica, la toma de decisiones, la eficiencia y la facilidad de expresar sus opiniones personales.
- ◆ Permite agenciar los tiempos, esfuerzos y conocimientos requeridos para el alcance de los objetivos del proyecto.
- ◆ Inclusión educativa ya que se aprovechan las formas en que se expresa la diversidad.
- ◆ Uso de las Tecnologías de la Información y la comunicación.
- ◆ La motivación hacia la búsqueda y producción de conocimientos a través de experiencias de aprendizaje.
- ◆ Permite que se logre que los estudiantes construyan sus propios conocimientos y desarrollen competencias.
- ◆ Logra que en los objetivos planteados se formen los valores esenciales para la vida social, laboral y personal del estudiante.
- ◆ Prepara a los estudiantes para los puestos de trabajo.

1.4 Evaluación de los Aprendizajes por Competencias

La evaluación por competencias es un proceso mediante el cual se determina el grado de complejidad en que se están logrando los objetivos. Requieren bases sólidas para el conocimiento de habilidades que se integran para un mismo propósito en diferentes contextos, de manera que orienten la intervención educativa hacia el logro de capacidades en el aprendiz y a conseguir que paulatinamente alcance niveles superiores de desempeño. Se incluyen las competencias lingüísticas esenciales para la

comunicación considerando las diferentes formas (pictogramas, braille, señas, otros); las habilidades sociales, de cuidado de sí mismos y las competencias morales que permiten el desarrollo personal y la convivencia armónica.

Las competencias también hacen referencia a las habilidades de pensamiento y a la resolución de problemas. El elemento crucial en los modelos de evaluación basados en competencias es el uso de métodos medibles y referenciados a criterios, sin embargo, la adopción de las competencias en el diseño curricular requiere de un cambio de paradigma en el pensar y en el planificar.

Por ello, es importante que el impacto del dominio de las competencias sea específico y verificable, de forma tal que contribuya al desarrollo nacional con la formación profesional en el contexto laboral de los egresados, la cual debe plasmarse, en forma concreta, en los objetivos de las carreras a impartir. Deben realizarse en un contexto de actividades significativas con especial énfasis en la evaluación funcional y práctica, buscando las actividades que hagan sentido para el estudiante y que les sirva para la inserción laboral, contratación y permanencia en un puesto de trabajo.

En la evaluación de los aprendizajes se consideran los siguientes criterios:

- ◆ Los Conocimientos: Conjunto de concepciones, representaciones y significados. Pretende que el estudiante procese la información, la utilice y aplique como medio o herramienta para desarrollar capacidades.
- ◆ Los Valores: Son observables, a través de conductas manifiestas (actitudes evidentes), interpretación de las acciones.
- ◆ Las Actitudes: Como predisposiciones y tendencias, conductas favorables o desfavorables hacia un objeto, persona o situación; se evalúan a través de cuestionarios, listas de cotejo, escalas de actitud, escalas descriptivas, escalas de valoración, entre otros.

1.5 Perfil de Egreso

Es el conjunto estructurado de capacidades y atributos que la institución educativa (IPHE) se compromete a que los estudiantes desarrollen y logren la visión de un ciudadano con proyecto de vida, emprendedor, independiente y productivo, de manera que

puedan insertarse de modo exitoso en la vida económica y laboral del país promoviendo una sociedad inclusiva, equitativa, en igualdad de oportunidades, donde prevalezcan los valores éticos, morales, de convivencia familiar y social, a través de aptitudes innovadoras, reflexivas.

Pilares del Perfil de Egreso			
Saber Conocer	Saber Hacer	Saber Convivir	Saber Ser
• Combina una cultura general. • Profundiza los conocimientos y supone aprender a aprender para poder aprovechar sus posibilidades. • Se entrelaza de manera creciente con la experiencia del trabajo. • Permite seguir aprendiendo durante toda la vida.	• Dominio según sus posibilidades de los recursos tecnológicos computacionales apropiados a su quehacer profesional, para disponer y suministrar información confiable, así como para la toma de decisiones. • Busca e identifica los elementos necesarios para mantenerse actualizado en aspectos de su profesión y culturales, por los diferentes medios disponibles en su ambiente de trabajo.	• Pone en práctica los valores morales que forman parte de su educación integral. • Participa en la organización de la comunidad con la finalidad de aprovechar los recursos que ella pose • Respeta los valores de pluralismo, comprensión mutua y paz.	• El desarrollo del ser humano, es un proceso dialéctico que comienza por el conocimiento de sí mismo y se abre después a las relaciones con los demás. • Utilización de procedimientos y métodos para desenvolverse eficazmente estableciendo evaluaciones para determinar lo logros adquiridos. • Utilización de conceptos y técnicas modernas aprendidas, para ser aplicados en las diferentes situaciones y lograr la mayor producción y productividad en las labores de taller

1.6 Plan de Estudios General de Formación Técnica Intermedia

El plan de estudios de Carreras Técnicas Intermedias está estructurado en las áreas humanísticas, científicas y tecnológicas dándole fundamental énfasis a las asignaturas inmersas en las áreas tecnológicas. El desarrollo del plan de estudios contiene los aspectos donde se evidencia la intención e identificación de los contenidos, temas de cada área y las correspondientes actividades de aprendizaje.

ÁREA	ASIGNATURA	10° Horas	11° Horas
HUMANISTICA	Español (Lenguaje y Comunicación)	2	1
	Educación Laboral	2	1
	Sub total	4	2
CIENTIFICA	Matemática	3	3
	Educación Física y Salud mental	2	2
	Sub total	5	5
TECNOLOGICA	Tecnología de la Información	4	-
	Dibujo e Interpretación de manuales técnicos	3	2
	Taller de la Especialidad	20	*
	Gestión Empresarial.		2
	Tecnología	4	5
	Formación Dual/Práctica Profesional * En la Empresa		24 3 días por semana cada trimestre
	Sub total	31	33
	TOTALES	40	40

Resolución de Patronato N° 024-2015 por la cual se aprueba fortalecer la educación vocacional mediante la implementación de áreas de formación técnica intermedia a partir del año lectivo 2016 ,en el Instituto Panameño de Rehabilitación Especial, de 29 de diciembre de 2015.

SEGUNDA PARTE



Jornadas de participación de directivos y docentes en la elaboración de los contenidos programáticos de las Carreras Técnicas Intermedias.
Sede: Provincia de Panamá Escuela Vocacional Especial 2015 / Planeación por Competencia y Taller Curricular en Monte Alverna 2016 /
Revisión del marco curricular con la participación de supervisoras y directoras del IPHE julio, 2017

2. Técnico Intermedio en Gastronomía y Servicios de Hotelería

2.1 Justificación de la Carrera

El contexto social y empresarial actual exige que las tecnologías en Gastronomía y Hotelería, estén en constante actualización, aún hasta para percibir nuestro entorno. La transformación curricular nos sugiere que el proceso educativo se vea impregnado de la presencia tecnológica Gastronómica correlacionada con la vida cotidiana.

Es sumamente importante que el estudiante del Técnico Intermedio en Gastronomía y Servicios de Hotelería, desarrolle habilidades y destrezas necesarias en el área de gastronomía, manejo de los equipos de cocina y para mejor desempeño aplicado a su vida laboral futura. Así también, la atención al cliente requiere herramientas y sistemas de comunicación para el manejo y la información. El crecimiento sostenible de este sector es imprescindible para garantizar un servicio de alta calidad, donde el desarrollo de las competencias sea ineludible en el desempeño y el éxito del servicio, la cual juega un papel primordial.

2.2 Descripción

La gastronomía es el arte de la preparación de una buena comida; es el conjunto de conocimientos y actividades que se relacionan con ingredientes, recetas y técnicas del arte culinario. No obstante, la gastronomía no es una en el mundo, sino que se diferencia de país a país, de región a región, e, incluso, de una ciudad a otra. Así, existen gastronomías nacionales, regionales y locales. En cuanto a los servicios de hotelería, son las actividades consistentes en la prestación de servicios ligados al alojamiento y la alimentación esporádicos, muy usualmente ligados al turismo.

El estudiante dedicado al estudio de la ciencia gastronómica es el gourmet, y como tal, adquirirá los conocimientos en materia culinaria, de gusto delicado y paladar exquisito en torno a la preparación de las comidas y la comprensión de los estándares de calidad en las artes culinarias y la cubertería en torno a una mesa y gestión para la hospitalidad. Gastronomía y Hotelería como parte de su oficio, en la preparación de Eventos Gastronómicos, trabajo de Recamarero, desarrollo del área de Servicio al Cliente, pretende promover la construcción del conocimiento, el desarrollo de las habilidades, destrezas y creatividad en la aplicación de técnicas que permitan al estudiante desarrollar su capacidad participativa y propiciar una producción sostenible

que procure una mejor calidad de vida para la comunidad y por ende, para el país. En el área de los Servicios Gastronómicos el profesionalista debe contar con una preparación integral en los ámbitos alimenticios, de servicio, empresarial y humanístico, de manera tal que pueda emprender nuevos negocios o proporcionar un valor agregado en el servicio a las empresas, industrias, establecimientos, servicios e instituciones alimentarias, aplicando técnicas de vanguardia.

Este marco curricular sugiere que el estudiante sea una persona visionaria ya que cuenta con bases administrativas que le ayudarán a la toma de decisiones para desarrollarse en puestos laborales en todo tipo de establecimientos, servicios o instituciones alimentarias, contando además con habilidades culinarias para la creación de diversos platillos mediante una visión creativa, humanística e innovadora en el ámbito gastronómico y empresarial.

2.2.1 Perfil Ocupacional

Competencias y habilidades personales que facilitan el desempeño de la profesión



- Actitud de servicio: Convicción íntima de que es un honor servir.
- Satisfacción del usuario: Intención de vender satisfacción más que productos.
- Toda la actividad se sustenta sobre bases éticas de servir con gusto a los clientes.
- Saber disfrutar de la cocina y soportar el calor ambiental.
- Tener la capacidad de mantener la calma bajo presión.
- Estar bien organizado y tomar decisiones con rapidez.
- Tener una visión de la profesión a largo plazo.
- Poseer habilidades para el trabajo en equipo y distribución de tareas.
- Poseer buenas habilidades comunicativas.
- Tener creatividad e imaginación para pensar nuevas ideas para el menú y la presentación de los platos.
- Planificación del menú y elaboración de los platos.
- Gestionar el tiempo de cocinado y preparación de los alimentos.
- Mantener y seguir normas de salud, higiene y seguridad alimentaria.

2.2.2 Competencias Vocacionales

Todas las competencias vocacionales que se establezcan deberán configurar con la calidad de servicio en la atención a los clientes; entre estas tenemos:

En cuanto a Gastronomía

- ◆ Crea productos gastronómicos;
- ◆ Verifica la aplicación de las normas y estándares calidad de los servicios de alimentos y bebidas;
- ◆ Administra y opera los servicios de alimentos y bebidas;
- ◆ Elabora menús y cartas en los diferentes establecimientos de alimentos y bebidas, tomando en consideración orden y reglas gastronómicas (de acuerdo con el tipo de cocina);
- ◆ Conoce las materias primas y las características de los comensales, así como también consideran variedad, diversidad y armonía de los platillos;
- ◆ Vigila la correcta preparación de los alimentos y bebidas;
- ◆ Propone precios de venta;
- ◆ Resuelve problemas relacionados a la preparación, diseño y manejo de los alimentos.

En cuanto al Servicio de Hotelería

- ◆ Maneja procedimientos de limpieza de habitaciones, de acuerdo a los procedimientos existentes en el establecimiento y a las orientaciones de la jefatura.
- ◆ Realiza las tareas de manera prolija, cumpliendo plazos establecidos y estándares de calidad.
- ◆ Buscan alternativas y soluciones cuando se presentan problemas pertinentes a las funciones desempeñadas.
- ◆ Trabaja eficazmente en equipo.
- ◆ Coordina acciones con otros in situ o a distancia, solicitando y prestando cooperación.
- ◆ Trata con respeto a subordinados superiores, colegas, clientes, sin hacer distinciones de género, de clase social o de etnias.
- ◆ Otras.

2.3 Áreas de Formación

Área Servicios Gastronómicos

Área Servicios de Recamarero

Área Servicios de Salonería – Protocolo y Banquete

2.4 Objetivos

- ❖ Desarrollar los conocimientos teóricos y prácticos que contribuyan al desenvolvimiento óptimo en las áreas de servicios de gastronomía, de recamarero y de salonería (protocolo y banquete).
- ❖ Lograr a través de diferentes actividades que se presenta en este marco curricular que los estudiantes sean capaces de aplicar los procesos y procedimientos de trabajo en la actividad de acogida, estancia y despedida de clientes demostrando cortesía, honestidad y solidaridad en su actuación profesional.
- ❖ Establecer un servicio con enfoque al cliente teniendo en cuenta las normas de calidad y de higiene vigentes para la manipulación correcta de los alimentos.

ÁREA Servicios de Recamarero				
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE: • Conocer diferentes herramientas y maquinas utilizadas para oficios de limpieza general. • Determina las normas y técnicas de limpieza adecuadas para el mantenimiento para habitaciones y baños.				
CONTENIDOS			INDICADORES DE LOGRO Acción, Contenido y Condición	ACTIVIDADES SUGERIDAS DE EVALUACIÓN
CONCEPTUALES Saber conocer	PROCEDIMENTALES Saber hacer	ACTITUDINALES Saber ser		
1. Herramientas, equipos e implementos, para la limpieza de habitaciones y baños. • Normas de limpieza según acabado: - Tipos de superficies y recubrimientos de pisos y paredes - Productos y materiales de limpieza. - Desinfección y ambientación. - Riesgos del proceso de limpieza. • Normas básicas de limpieza de cada área. - Limpieza de mobiliarios y cristales. - Lavado de textiles de habitaciones	• Reconoce implementos, equipos y herramientas que se necesitan para realizar la limpieza. • Define las normas de limpieza para las habitaciones y baños. • Realiza un inventario de productos de control de reservas. • Realiza la limpieza de habitaciones sencilla, dobles y cuartos de baño. • Se temporaliza para organizarse en los proyectos de limpieza. • Hace limpieza de cristales y mobiliarios. • Diseña estrategias para tratamiento de residuos y escombros. • Lava los textiles de las habitaciones con los equipos y herramientas adecuadas.	• Cuida del equipo, implementos y de las herramientas. • Tiene cuidado en el empleo de productos químicos y detergentes. • Muestra interés y minuciosidad en la ejecución de sus proyectos de limpieza. • Desarrolla diversas habilidades de competencia socio laborales. • Muestra autonomía, diligencia, aseo, puntualidad y arreglo personal.	• Tiene cuidado del equipo, implementos y herramientas. • Enumera productos químicos y detergentes utilizados en el mantenimiento de habitaciones y baños. • Identifica las áreas de cuarto de baño y habitaciones así como las normas de limpieza, los insumos, equipos recomendados. • Utiliza con mesura los productos químicos y detergentes de limpieza.	• Demuestra el uso eficiente del equipo, herramientas e implementos para la limpieza. • Investiga las ventajas y desventajas que existe entre los productos químicos y naturales utilizados para el proceso de limpieza. • Participa en exposición dialogadas para conocer las normas de seguridad e higiene pisos y cristalería. • Participa en proyectos prácticos para aplicar técnicas de limpiezas.

2. Servicio de recamarero de piso. • Funciones - Organización del área de servicio • Seguridad personal • Importancia • Prevención de accidentes más comunes en el oficio: - Caídas por resbalones - Tropiezos con objetos - Caídas de objetos de estanterías - Cortes con utensilios y vidrios rotos - Incendios o contacto con sustancias químicas - Lesiones por manipulación manual de cargas.	• Atiende a los clientes del establecimiento o de un hotel. • Mantiene la limpieza de habitaciones asignadas. • Ordena y cuida las habitaciones y áreas aledañas con prudencia y precaución. • Aplica las normas de seguridad, higiene e imagen personal y normas de cortesía. • Utiliza las medidas de prevención de accidentes para la seguridad.	• Muestra interés por ofrecer servicio y atención esmerada a los clientes. • Colabora en la asistencia del cliente dentro del hotel. • Cuida del orden, la higiene y limpieza de las áreas que les corresponde. • Previene accidentes comunes en el oficio que desempeña. • Disfruta los aspectos que conlleva el oficio de recamarero.	• Especifica las funciones del servicio de recamarero en un hotel. • Sustenta la importancia que tiene el rol del camarero en el servicio que brinda. • Localiza las áreas para la atención y servicio eficiente. • Organiza los proyectos según el servicio que se brinda en el establecimiento. • Aplica las medidas para la prevención de accidentes y preservar su integridad, la de sus compañeros y la de los clientes.	• Demuestra a través de una dramatización las funciones que realiza un camarero de hotel al ofrecer el servicio a los clientes. • Explica los aspectos importantes de la atención y asistencia a los clientes. • Opina sobre elementos que pueden causar riesgos en el área laboral. • Ilustra en diferentes formas posibles las medidas de prevención de accidentes en el hotel.
--	---	---	---	--

ÁREA Servicios Gastronómicos				
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE: • Conocer los elementos para la prestación de los servicios gastronómicos. • Cumplir con las normas de seguridad básicas en el manejo adecuado de los equipos para prevenir accidentes. • Discriminar las normas de higiene e inocuidad en la manipulación de alimentos para prevenir la contaminación y transmisión de enfermedades.				
CONTENIDOS			INDICADORES DE LOGRO	ACTIVIDADES SUGERIDAS DE EVALUACIÓN
CONCEPTUALES Saber conocer	PROCEDIMENTALES Saber hacer	ACTITUDINALES Saber ser	Acción, Contenido y Condición	
1. Utensilios, equipos y mobiliario de cocina para la prestación del servicio gastronómico. • Conceptos que implican los servicios gastronómicos. • Equipos, mobiliarios y utensilios dentro de la cocina. • Vida útil de los equipos y utensilios de cocina. • Higieniza, desinfecta y limpia. - Etapas y los procesos de higienización - Agentes químicos u orgánicos - Exposición - Temperatura de aplicación • Tipos de servicios gastronómicos: - Emplatado - Inglesa - Francesa - Ruso	• Utiliza la terminología utilizada en los servicios de gastronomía. • Conversa acerca de los términos técnicos propios de los servicios gastronómicos. • Realiza un inventario de tareas básicas en la cocina. • Clasifica los equipos y utensilios de cocina de acuerdo al servicio que se va a ofrecer. • Identifica los equipos y utensilios de acuerdo a la función en el servicio gastronómico. • Aplica tratamiento y mantenimiento de limpieza a la cocina. • Aplica las etapas y procesos de higienización de los equipos y utensilios de cocina.	• Valora la distribución correcta de los diferentes utensilios de cocina según su función. • Participa de la clasificación de cada equipo y utensilio según los tipos de servicio gastronómico. • Cuida los procesos de limpieza, desinfección e higienización de los equipos y utensilios de cocina. • Muestra gusto y motivación en el cumplimiento de las tareas de los servicios de gastronomía. • Colabora con la presentación y servicio de diferentes platillos.	• Explica los conceptos utilizados en la prestación del servicio gastronómico. • Identifica el equipo y los utensilios de cocina, sus funciones y modo de empleo. • Realiza limpieza, desinfección e higienización de los equipos y utensilios de cocina de acuerdo a los procedimientos para su conservación e inocuidad. • Define cada uno de los tipos de servicios de gastronomía: (el emplatado, inglesa, francesa, ruso) de acuerdo a la necesidad del cliente. • Ordena la alacena despena, cuartos fríos o depósito atendiendo	• Demuestra el uso correcto de equipo y utensilios de cocina según asignación o elección voluntaria. • Investiga sobre la distribución del espacio en cocinas de diferentes tipos, y la disposición del equipo y utensilios dentro del mismo. • Desarrolla proyectos de inventario para la localización rápida de alimentos en la alacena, cuarto frío o depósito de la cocina. • Limpia, desinfecta e higieniza los equipos y utensilios de cocina aplicando las etapas y procedimientos. • Participa en gira educativa para observar los procesos

• Tareas de apertura y cierre (utensilios de trabajo y de servicio, usos y manipulación), montaje de los aparadores. • Montaje de las mesas según modalidad del tipo de servicio sugerida.	• Dramatiza un servicio de mesa según los tipos existentes de manera que se logre la satisfacción de las necesidades de los clientes. • Organiza un proyecto con las diferentes formas de presentar un platillo. • Desarrolla las tareas gastronómicas de apertura, durante y al cierre del servicio.	• Mantener la honradez, y compromiso al ejecutar instrucciones en los proyectos gastronómicos.	a los principios de almacenaje de los alimentos. • Realiza las tareas propias de apertura y cierre para montaje de las mesas.	de limpieza en la cocina. • Integra equipos de trabajo mostrando responsabilidad. • Realiza montaje de mesa de acuerdo al tipo de servicio gastronómico.
2. Salud y la Alimentación • Relación entre salud y alimentación. • Importancia de la cadena de frío. • Seguridad alimentaria • Disposiciones para prevenir bacterias, oxidación y toxinas. • Riesgos de contaminación de los alimentos.	• Aplica las normas de salud y alimentación para un mejor control en el uso de los alimentos que asegure la calidad y su consumo. • Utiliza el etiquetado en los alimentos que van en el congelador para así controlar vencimiento. • Aplica métodos para prevenir bacterias y oxidación y mantenerlos en buen estado para su consumo saludable sin contaminación. • Investiga la importancia existente de la salud y la	• Muestra compromiso con mantener las normas y reglamentos de salud. • Aprecia la importancia que tiene la cadena de frío en la conservación de los alimentos. • Participa activamente en campañas de prevención para que se tome conciencia acerca de evitar la contaminación de los alimentos y de su consumo.	• Identifica la relación existente entre la salud y la alimentación • Determina los aspectos importantes que tiene la cadena de frío en la seguridad alimentaria. • Explica las diferentes causas que provocan las bacterias, toxinas y procesos de oxidación en los alimentos. • Representa diversas situaciones de riesgos de contaminación de los alimentos. • Discrimina las condiciones correctas	• Nombra los aspectos más importantes de la alimentación y su relación con la salud. • Organiza equipos para realizar proyectos de investigación respecto a las diferentes afectaciones que pueden producir la ingesta de alimentos oscuros (oxidados) o contaminados. • Expone la importancia que tiene la cadena del frío para la conservación y seguridad alimentaria.

3. Manipulación de los alimentos para garantizar la inocuidad alimentaria. • Importancia del servicio de manipulación de alimentos • Función del manipulador de alimentos en el cumplimiento de sus obligaciones. • Importancia de la higiene y la seguridad personal - Prevención de accidentes - Equipo de seguridad - Principios de ergonomía • Normas existentes para la manipulación de los alimentos.	alimentación como un hecho de identidad cultural y culinaria en nuestro país. • Conversa acerca de la adecuada manipulación de los alimentos, desde que se producen hasta que se consumen. • Expresa la importancia de la inocuidad alimentaria y su incidencia directa sobre la salud de la población. • Aplica de normativas de higiene en la manipulación de alimentos. • Enumera las funciones y obligaciones que debe observar el manipulador de alimentos, así como las prohibiciones como: evitar tocar los alimentos directamente con las manos, servir con pinzas, tenacillas, cucharas, tenedores, guantes desechables, etc.	• Respeta las normas higiénicas en la manipulación de los alimentos para evitar la contaminación. • Se interesa por aplicar los conceptos básicos para la manipulación adecuada de los alimentos. • Asume el compromiso de mantener y preservar la calidad de los alimentos. • Integra los hábitos de higiene personal en el área de la cocina. • Cuida su integridad personal y la de sus compañeros al mantener los principios de la ergonomía y evitando los accidentes laborales. • Cuida su imagen y apariencia personal.	e incorrectas en el manejo, disposición y almacenamiento de los alimentos. • Manipula los alimentos tomando en cuenta los equipos, el área y su higiene personal. • Enuncia la importancia que tiene la persona que manipula los alimentos y las obligaciones del oficio. • Identifica los procesos de inocuidad para la conservación de la calidad de los alimentos. • Demanda el cumplimiento de los principios de la ergonomía para la realización de sus proyectos. • Reconoce las principales amenazas más frecuentes que pueden provocar daños a las personas por una inadecuada	• Expone a través de proyectos, campañas de métodos de prevención ante la contaminación y el consumo de alimentos saludables. • Participa en debates sobre normas de higiene alimentaria e inocuidad. • Distingue las normas higiénicas de la manipulación de los alimentos. • Organiza dramatización de la personificación de un manipulador de alimentos. • Expone con diversos materiales la prevención de los accidentes y utilización correcta del equipo de seguridad. • Ilustra los principios de ergonomía en el desarrollo de las tareas de preparación de los alimentos.
---	--	---	---	---

	• Garantiza la calidad de sus proyectos desarrollados con los principios ergonómicos. • Aplica las normas de higiene y seguridad personal. • Utiliza las medidas para prevenir accidentes y para su seguridad personal.		manipulación de los alimentos. • Aplica las normas de higiene en la preparación de los alimentos.	• Practica las normas de higiene personal del manipulador de alimentos.
4. Cocción de alimentos. • Define los términos utilizados en el arte culinario y procesos de cocción. • Identifica las técnicas culinarias de cocción existentes: • En agua (hervor) • Al microondas • Al vapor - Presión • Estofados - Asado • Al grill - Fritos • Abreviaturas y equivalencias. • Cortes de los diversos tipos de alimentos: • Cárnicos • Frutas • Vegetales • Partes de una receta de cocina: • Título o nombre • Ingredientes y cantidades	• Expresa las diferentes técnicas culinarias al cocinar los alimentos. • Aplica las diversas técnicas culinarias existentes para la cocción de los alimentos de acuerdo al resultado que se desea obtener. • Utiliza las abreviaturas y sus equivalencias para la realización de recetas. • Colabora en la manipulación de los diferentes cortes. • Hace diferentes cortes para las carnes, frutas y vegetales según el tipo de técnica que cocción a aplicar y receta a desarrollar.	• Valora la importancia del uso de los diferentes métodos de cocción de los alimentos. • Comparte los conocimientos acerca de las abreviaturas y equivalencias. • Colabora en la manipulación de los diferentes cortes. • Interpreta recetas para la preparación de los diferentes platillos en el arte culinario. • Muestra disponibilidad para aplicar los diferentes métodos de trabajo en la cocina y mantenerla organizada para la preparación de los alimentos.	• Aplica las técnicas culinarias en la preparación de los alimentos. • Emplea las técnicas adecuadas para los diferentes cortes de los alimentos. • Es capaz de interpretar correctamente la información contenida en una receta de cocina. • Denota autonomía e interés al ejecutar tareas según atribuciones de su cargo. • Mantiene la cocina organizada para la realización de sus proyectos.	• Investiga acerca de las diferentes técnicas para la cocción de los alimentos. • Efectúa los diferentes cortes de los alimentos cárnicos, frutas y/o vegetales. • Prepara un plato siguiendo la información de la receta con seguridad. • Interpreta abreviaturas y equivalencias para desarrollar su receta de cocina. • Organiza sus proyectos culinarios observando todos los aspectos para

• Procedimiento y tiempos • Organización del trabajo en la cocina.	• Elabora una receta utilizando todos los elementos que contiene. • Aplica la información contenida en una receta de cocina para la cocción de alimentos.			la cocción de los alimentos.
5. Minutas para desayunos, almuerzos y cenas. • Tipos de menús - Según la comida que se va a servir. - De acuerdo con la variación. - De acuerdo a la posibilidad de selección • Montaje y decoración • Promueve en los usuarios de cada servicio los estilos de vida saludables.	• Describe los tipos de menús y sus actividades para elaborar minutas diarias para desayunos, almuerzos y cenas. • Ofrece alimentos o platillos que satisfagan las necesidades que tiene el organismo. • Prepara las recetas para minutas de desayuno, almuerzo y cenas. • Realiza montaje y decoración básica de los platos servidos.	• Crea minutas para desayunos, almuerzos y cenas estructuradas por todos los grupos alimenticios. • Disfruta en aportar los nutrientes necesarios que el organismo necesita para sus funciones diarias a través de la preparación de minutas para desayunos, almuerzos y cenas. • Tiende a realizar decoración de los platos	• Demuestra habilidad para confeccionar menús. • Elabora diferentes tipos de menús para desayunos, almuerzos y cenas con alimentos nutritivos balanceados según las necesidades del organismo. • Aplica técnicas de montaje y decoración básica de platos.	• Selecciona ingredientes y alimentos necesarios para elaborar menús. • Crea diferentes tipos de menús de acuerdo a los nutrientes los alimentos que necesitará el organismo. • Elige alimentos sanos y balanceados para elaborar un menú saludable. • Usa creatividad y estética para la decoración de los platos servidos.

ÁREA Servicios de Salonería				
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE:				
• Conoce diferentes tipos de vajilla, cubertería, cristalería y mantelería en general. • Desarrolla habilidades para la organización de los eventos aplicando las técnicas y normas de etiqueta y protocolo en la atención al cliente.				
CONTENIDOS			INDICADORES DE LOGROS Acción, Contenido y Condición	ACTIVIDADES SUGERIDAS DE EVALUACIÓN
CONCEPTUALES Saber conocer	PROCEDIMENTALES Saber hacer	ACTITUDINALES Saber ser		
1. Elementos del servicio de salonería • Importancia del oficio • Funciones del mozo o camarero de salón • Elementos - La vajilla - Los cubiertos - La cristalería - Mantelería - Cubertería	• Presta servicio de atención al cliente en emprendimientos de la gastronomía como en: restaurantes, confiterías, hoteles de diferentes categorías, apart hoteles y complejos hoteleros, eventos y banquetes, comedores, transporte de pasajeros terrestres, marítimos y aéreos con servicio gastronómico. • Identifica los equipos y herramientas que se necesita para ofrecer el servicio de salonería. • Reconoce los elementos para los puestos y montaje de mesas según el tipo de servicio que se ofrece. • Realiza diferentes tipos de servicio de montaje y puestos de mesa.	• Muestra habilidades de puntualidad, respeto, esmero y responsabilidad para la adaptación al contexto laboral. • Atiende con minuciosidad a los clientes. • Cuida el mobiliario, equipo y todos los elementos del servicio de salonería. • Disfruta y muestra motivación en el cumplimiento de las normas generales de los servicios gastronómicos.	• Reconoce el equipo y mobiliario de salonería. • Demuestra habilidad en el uso del equipo de salonería. • Describe el equipo y mobiliario de salonería. • Identifica los procesos de atención al cliente y servicio de alimentos y bebidas. • Distingue los utensilios y vajilla, mesas, sillas y blanco, y maquinarias según distintos tipos de bebidas y comidas, evento y/o tipo de servicio • Aplica las técnicas específicas de servicio de bebidas y comidas. • Expresa a través de formas gestuales, verbales y visibles su disposición favorable en el proceso de	• Realiza inventario para la realización del servicio de alimentos y bebidas. • Identifica el equipo, mobiliario y utensilios que integran dicho inventario. • Aplica pautas de seguridad al realizar prácticas de mantenimiento y conservación de equipo y mobiliario. • Demuestra el modo correcto para manipulación de equipo utilizado en el servicio y atención de eventos. • Propone diferentes tipos de montaje de mesa de acuerdo a los elementos utilizados para la salonería.

2. Personal de salonería y sus funciones en la atención del cliente. • Persona de Salonería: - Recibe al comensal - Gestiona el servicio de alimentos y bebidas - Cierra el servicio - Atiende quejas. • Protocolo • Saloneros • Bufeteros • Auxiliares de salón y Azafatas • Demostradoras • Normas de etiqueta	• Proporciona alimentos, bebidas, y asistencia durante la estancia del cliente en el establecimiento. • Observa al personal de salonería ejecutando sus funciones. • Describe cada función que realiza el personal de salonería. • Diferencia los diversos tipos de servicio que realizan según la función de cada uno. • Diseña el transporte de operación de carros dentro del recinto, así como también el manejo de bandejas. • Conversa acerca de las normas de etiqueta y seguridad. • Organiza eventos para la atención de clientes en sala.	• Interioriza la mecánica de servicio del mozo o salonero, antes, durante y después del evento. • Se interesa por intervenir en las funciones del personal de salonería. • Participa en ofrecer servicios de menús (emplatado, inglés, otros) y servicio de bebidas. • Comparte sus conocimientos con los demás compañeros a través de la ejecución de los proyectos.	servicio gastronómico a los comensales aplicando normas de cortesía. • Demuestra destrezas las funciones del personal de salonería. • Enuncia el concepto de seguridad personal. • Describe las reglas de etiqueta y protocolo en la sala de eventos. • Organiza eventos según las pautas de etiqueta y protocolo. • Aplica medidas de seguridad personal. • Describe las técnicas de operaciones del recinto. • Aplica las técnicas de operaciones del recinto.	• Realiza demostración correcta del servicio de salonería siguiendo las funciones descritas de cada personal. • Manipula el equipo utilizado en el servicio y atención de eventos. • Utiliza el transporte de carros con insumos y bandejas para el servicio de salonería.
--	---	--	---	--

2.5 Recursos Educativos de Apoyo

Los recursos educativos de apoyo son un conjunto de estrategias que el docente debe poner en funcionamiento en la acción de enseñar. La utilización de diversos recursos que requieran los estudiantes es un criterio fundamental para dar respuesta a la diversidad. El docente debe utilizar el material, herramienta, instrumento y equipo de acuerdo al grupo, sus intereses y características particulares. Según la ONCE, “los recursos y materiales son imprescindibles porque motivan, ayudan a comprender los conceptos y facilitan el aprendizaje de los estudiantes”. Cuando un alumno tiene una condición de discapacidad es necesario que estos materiales y recursos sean adaptados al estudiante, a su percepción táctil, auditiva, visual, psicomotoras y otras.

El docente propiciará los apoyos específicos, por lo que se le recomienda la adaptación e incorporación de aquellos que faciliten su uso generando las condiciones óptimas para el logro de las competencias del estudiante que le permitan elaborar cadenas significativas de aprendizaje permanente con sentido a lo largo de la vida.

Los recursos que se utilizan para facilitar el aprendizaje, pueden ser:

- ◆ Bibliografía
- ◆ Tecnología de la información (herramientas tecnológicas) y de la comunicación
- ◆ Audio-libros
- ◆ Juegos adaptados
- ◆ Accesibilidad en cuanto a la infraestructura, al currículo, recursos
- ◆ Sistemas alternativos de la comunicación tales como el Sistema Braille, Lengua de Señas, Pictogramas, otros.

Estos recursos favorecen el acceso y garantizan la participación y permanencia en el sistema educativo proporcionándoles los apoyos indispensables dentro del marco de la equidad, pertinencia y calidad, que les permite desarrollar sus capacidades al máximo.

2.6 Técnicas y Medios de Evaluación

La evaluación cualitativa de los hábitos de trabajo traducidos en habilidades y la valoración cuantitativa de las competencias del oficio, pone por delante las fortalezas de los estudiantes para desempeñarse ante desafíos específicos. Algunos tipos, técnicas, medios e instrumentos para evaluar los aprendizajes por competencias:

EVALUACIÓN		
TIPO	TÉCNICAS	INSTRUMENTOS
Diagnóstica Formativa Sumativa	Observación	Escala de Estimación Lista de Cotejo Lista de Registros
	Medición /Valoración	Pruebas Prácticas Evaluadas Ensayos
	Registros	Libro de Vida Anecdótico Sociograma
	Entrevistas	Cuestionarios Conversación (guión) Construcción de conceptos
	Participaciones Sugeridas	Escalas de Estimación Notas de Campos

La consolidación de las evaluaciones descritas las podemos desarrollar a través de las siguientes:

- ◆ Proyectos individuales y grupales
- ◆ Mapa conceptual
- ◆ Carteles o Afiches
- ◆ Diarios / Bitácoras
- ◆ Portafolio de evidencias
- ◆ Rúbricas
- ◆ Murales
- ◆ Ensayos colaborativo

- Investigación
- Muestra de productos
- Creaciones artísticas
- Observaciones
- Pasantías formativas
- Observación
- Autoevaluación / Presentaciones
- Otras

2.6.1 Portafolio de Evidencias Vocacionales

Un portafolio de evidencias es una forma de evaluación basada en indicadores que permite visualizar las experiencias vocacionales de aprendizaje de los estudiantes. A través de su elaboración, se tiene la oportunidad de observar el progreso y desarrollo de habilidades y destrezas a través de elementos cualitativos para luego establecer criterios cuantitativos que pueden ser acompañados de diferentes gráficos.



El objetivo de elaborar un portafolio vocacional es el de posibilitar el proceso del desarrollo profesional de cada estudiante; por lo que deberá ser revisado en el tiempo, de modo que pueda ser evaluado año tras año. De esta forma se podrá evaluar la evolución de la madurez vocacional del estudiante a través del registro de prevalencia de las actividades, habilidades, intereses, destrezas, actitudes, valores, aptitudes y selección de recursos didácticos en el desarrollo de competencias para un oficio específico.

Por medio de la elaboración de este portafolio, los estudiantes tienen la oportunidad de desarrollar un pensamiento crítico y creativo en el que desde una perspectiva holista le ayude a establecer metas claras sobre el compromiso adquirido en el proceso de crecimiento profesional. Más que una herramienta, constituye un archivo en el cual se registran varios instrumentos de evaluación acerca de los logros y avances del estudiante, así como algunos de sus trabajos e informes de los procesos de formación vocacional en escenarios reales.

GLOSARIO DE TÉRMINOS

1. **Almacenar:** Acto mediante el cual se guarda algún objeto o elemento específico con el fin de poder luego recurrir a él en el caso que sea necesario. El almacenamiento puede ser de muy diversas cosas u objetos, que van desde lo más simple como comida o alimento hasta elementos más complejos.
2. **Banquete:** Comida celebrada con ostentación que puede ser masiva o celebrada al aire libre. Reunión en torno a una mesa y el deleite común de los sentidos, suelen tener un propósito particular, festivo o de celebración, vinculado a alguna ceremonia o eventos familiares. Su importancia se mide por la calidad o cantidad de los manjares y las bebidas y el número de los platos; y por el número de invitados o comensales.
3. **Camarero, Mozo o Mesero:** Persona que tiene como oficio atender a los clientes de un establecimiento de hostelería, proporcionándoles alimentos, bebidas, y asistencia durante la estancia.
4. **Cocina:** Área o espacio específico de la casa donde se preparan los alimentos y donde se lleva a cabo la acción de cocinar.
5. **Cocción:** Proceso en el cual los alimentos se preparan con la ayuda de la acción térmica (calor) experimentando cambios físicos, químicos y/o biológicos, que involucran alteraciones en su aspecto, textura, composición química, sabor y valor nutritivo, todo con la función de convertirlos en algo más digerible, apetecible, nutritivo y saludable.
6. **Congelación:** Consiste en someter los alimentos a temperaturas entre 0 °C y -4°C, con el fin de eliminarles el calor; lo que va a permitir detener provisionalmente el desarrollo de microorganismos y disminuye la velocidad a la cual las enzimas actúan.
7. **Conservación de alimentos:** Conjunto de procedimientos y recursos para preparar y envasar los productos alimenticios con el fin de guardarlos y consumirlos mucho tiempo después.
8. **Cristalería:** Conjunto de objetos de cristal que forman parte de una vajilla.
9. **Ergonomía:** Disciplina que estudia la relación entre el lugar de trabajo y los trabajadores en cuanto al espacio físico, ruidos, posturas, ambiente térmico, vibraciones, posturas, desgaste, cargas y todo lo que pueda poner en peligro la salud del trabajador y su equilibrio psicológico.

10. **Gastronomía:** Estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida.
11. **Higiene:** Conjunto de conocimientos y técnicas que aplican los individuos para el control de los factores que ejercen o pueden ejercer efectos nocivos sobre su salud.
12. **Limpieza:** Quitar la suciedad y las imperfecciones. Acción de limpiar centrada en erradicar lo sucio e impuro y todos aquellos desechos, manchas y sobras considerando los diferentes contextos en donde se aplica,
13. **Manipulador de Alimentos:** Persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.
14. **Protocolo:** Conjunto de reglas de cortesía que se suceden en cualquier acto dotado de una cierta solemnidad.
15. **Recamarero:** Persona encargada de la limpieza de los cuartos de un hotel.
16. **Refrigeración:** Se caracteriza en almacenar los alimentos a una temperatura de 5 °C o menos; se emplea para mantener los alimentos frescos, y preservarlos durante algún tiempo.
17. **Salón:** Local donde se celebran las comidas importantes en un establecimiento hotelero.
18. **Seguridad Alimentaria:** Hace referencia a la disponibilidad de alimentos, el acceso de las personas a ellos y el aprovechamiento biológico de los mismos. Se considera que un hogar está en una situación de seguridad alimentaria cuando sus miembros disponen de manera sostenida a alimentos suficientes en cantidad y calidad según las necesidades biológicas.

Bibliografía Consultada

- ◆ Ambrose, G. y Harris, P. “Manual de Producción” – Guía para Diseñadores Gráficos”. Barcelona, España. 2008.
- ◆ Barberá, E. “La Evaluación por Competencia: La Práctica de Portafolio”. En Educere. La Revista Venezolana de Educación, año 9, N°31. 2005.
- ◆ Cuberos, Celia. “Curso de Metodología de la Enseñanza para la Planificación por Competencias”. ISEA. Guatemala. 2011.
- ◆ Kwtaluk, Helen. “Nutrición y Salud”. Mc Graw Hill. 2009.
- ◆ MACLAUD, Kevin. “El gran libro de la Decoración Gastronómica”. Editorial Acanto, 1995.
- ◆ Goggi, Nora Estela. IX Jornada de Didáctica del Nivel Superior: “El Aprendizaje por Competencias”. Depto. Educación UCA. 2010

Infografía Consultada

- ◆ <http://www.educapanama.edu.pa/planes-y-programas-de-estudios/programas-curriculares>.
- ◆ <https://www.google.com/#q=banquete+definicion>
- ◆ https://es.wikipedia.org/wiki/Manipulador_de_alimentos
- ◆ <http://conceptodefinicion.de/conservacion-alimentos/>
- ◆ <http://www.definicionabc.com/general/almacenar.php>
- ◆ https://es.wikipedia.org/wiki/Seguridad_alimentaria

ANEXOS



Jornada de participación de directivos y docentes en la elaboración de los contenidos programáticos de las Carreras Técnicas Intermedias. Sede: Provincia de Panamá Escuela Vocacional Especial y Provincia de Herrera – Chitré 2015 / Jornada - Taller Curricular en Monte Alverna 2016 / Revisión del marco curricular con la participación de supervisoras y directoras del IPHE – julio, 2017

ANEXO 1

**REPÚBLICA DE PANAMÁ
MINISTERIO DE EDUCACIÓN**

DECRETO EJECUTIVO N.º 149
De 13 de *abril* de 2016



Que aprueba las Carreras Técnicas Intermedias

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA
en uso de sus facultades constitucionales y legales,

CONSIDERANDO:

Que la educación panameña tiene como fin contribuir en la formación, capacitación y perfeccionamiento de la persona como recurso humano, con la perspectiva de la educación permanente, para que participe eficazmente en el desarrollo social, económico, político y cultural de la Nación;

Que el artículo 86 de la Ley 47 de 1946, Orgánica de Educación establece que el Órgano Ejecutivo creará las carreras técnicas intermedias opcionales para estudiantes que han concluido el primer nivel de enseñanza;

Que los cambios tecnológicos y científicos hace necesario crear nuevas carreras, en concordancia con las necesidades científicas, tecnológicas, culturales, ambientales y de acuerdo a las demandas de la sociedad panameña;

Que en la actualidad existe gran necesidad de mano de obra en diversas áreas del sector laboral, que requiere ser atendida con urgencia, exigiendo la creación y establecimiento legal de carreras técnicas intermedias, que serán impartidas en los centros educativos o institutos profesionales y técnicos del país con un correspondiente plan de estudio o malla curricular y con su debido pensum académico que lo acredite, a fin de dar respuesta a las entidades del Estado y empresas privadas del país, por tanto,

DECRETA:

**Decreto Ejecutivo
N. 149 – 2016
Artículos 2, 4, 5, 8,
9 / Publicada en la
Gaceta Oficial N.
28009 – B del 13 de
abril de 2016**

Artículo 2

...Además se aprobarán todas las ofertas educativas que han sido requeridas por las administraciones escolares, el Ministerio de Educación, el Instituto Panameño de Habilidad Especial y su comunidad educativa, como planes pilotos.

Artículo 4. Las carreras técnicas intermedias tendrán una duración de dos años a través del décimo y undécimo grado. En el segundo año de estudio se efectuará la práctica profesional en modalidad dual, es decir a través de la empresa privada y el centro educativo, supervisada por un profesor de taller de la especialidad y el personal técnico idóneo, especialista de la empresa donde realice la práctica.

Artículo 5. Los estudiantes que terminen satisfactoriamente el plan de estudio correspondiente a carreras técnicas intermedias, recibirán un certificado que acreditará su especialidad y mediante un currículo flexible podrán obtener el diploma de bachiller en cualquier oferta educativa, que le permitirá su ingreso al nivel de educación media.

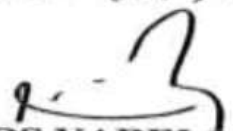
Artículo 8. Este programa se implementa en el Ministerio de Educación-Instituto Panameño de Habilidad Especial, sin excluir a los estudiantes con necesidades educativas especiales y con discapacidades; todos aquellos que aspiren a dicho programa, deben haber terminado el nivel de Educación Básica General.

Artículo 9. Este Decreto Ejecutivo comenzará a regir al día siguiente de su promulgación.

FUNDAMENTO DE DERECHO: Texto Único de la Ley 47 de 24 de septiembre de 1946, Orgánica de Educación.

COMUNIQUESE Y CÚMPLASE.

Dado en la ciudad de Panamá a los *Doce (12)* días del mes *Abril* de dos mil dieciséis (2016).


JUAN CARLOS VARELA RODRÍGUEZ
Presidente de la República


MARCELA PAREDES DE VÁSQUEZ
Ministra de Educación





ANEXO 2



GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DE
PANAMÁ

**REPÚBLICA DE PANAMÁ
INSTITUTO PANAMEÑO DE HABILITACIÓN ESPECIAL
RESOLUCIÓN DE PATRONATO No. 024-2015
(De 29 de diciembre de 2015)**

Por el cual se aprueba fortalecer la educación vocacional mediante la implementación de áreas de formación técnica intermedia a partir del año lectivo 2016, en el Instituto Panameño de Habilitación Especial

EL PATRONATO DEL INSTITUTO PANAMEÑO DE HABILITACIÓN ESPECIAL

En uso de sus facultades legales;

CONSIDERANDO:

Que el Patronato del Instituto Panameño de Habilitación Especial, como máxima autoridad, tiene la responsabilidad de dirigir y vigilar la administración de la Institución.

Que el artículo 1 de la Ley 53 de 30 de noviembre de 1951, señala que el IPHE es un centro autónomo de enseñanza y adiestramiento especial, que se dedicará primordialmente a la educación, enseñanza y habilitación de jóvenes ciegos, sordomudos y deficientes mentales de ambos sexos;

Que en agosto de 2014, se instaló la Alta Comisión de la Política Pública de Empleo en Ocupaciones Técnicas y Profesionales, integrada por representantes del gobierno, el sector empleador y trabajador, las universidades y otras instituciones públicas y privadas que desempeñan un rol protagónico en este campo;

Que el resultado del Informe de la Alta Comisión de la Política Pública de Empleo en Ocupaciones Técnicas y Profesionales, emitido en noviembre de 2014, concluyó que es urgente que Panamá, cuente con un nuevo sistema de formación técnica para el trabajo ágil y flexible que ofrezca respuestas a las necesidades de las empresas y las personas, impartiendo una educación y formación profesional pertinente y de calidad;

Que con base a lo anterior, el IPHE, requiere fortalecer áreas de educación vocacional y nuevas ofertas educativas de Formación Técnica Intermedia en las diferentes escuelas, programas y extensiones a nivel nacional donde asiste el alumnado en esta etapa de formación;

Que el IPHE en cumplimiento con el mandato de su ley de creación, obtuvo la aprobación de las nuevas ofertas educativas (áreas de formación técnica intermedia), ante el Ministerio de Educación;

Que en virtud de lo antes expuesto, el Patronato del Instituto Panameño de Habilitación Especial, en uso de sus facultades;

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: APRUEBA fortalecer la educación vocacional mediante la implementación de áreas de formación técnica intermedia a partir del año lectivo 2016, en el Instituto Panameño de Habilitación Especial.

ARTICULO SEGUNDO: La nueva propuesta técnica intermedia, que forma parte integral de la presente resolución, es la que se adjunta como Anexo 1, con las áreas, asignaturas y carga horaria.

ARTICULO TERCERO: La Dirección Nacional de Educación Especial de esta entidad, tendrá la responsabilidad de elaborar, actualizar y ajustar el marco curricular de acuerdo a nuevas necesidades de formación con miras a la inclusión laboral una vez finalizada la última etapa de formación.

**Resolución de
Patronato N° 024 –
2015/ Publicada en
Gaceta Oficial N.
27940 del 4 de enero
de 2016.**

"Inclusión, Bienestar Para Todos"

E-mail: dirgen@iphe.gob.pa • Tel. Central 501-0508 - 09 -10 Fax: 501-0522
Apartado Postal 00952, Panamá, 0818 República de Panamá



Pág. N°2
Resolución N°034-2015

ARTÍCULO CUARTO: La Dirección Nacional de Educación Especial de esta entidad, en coordinación con el Departamento de Planificación, Investigación y Capacitación, planificará y ejecutará jornadas de actualización, perfeccionamiento y divulgación para fortalecer el accionar técnico docente con miras a minimizar las barreras para el aprendizaje.

ARTÍCULO QUINTO: Esta resolución comenzará a regir a partir de su firma por los Patronos.

FUNDAMENTO DE DERECHO: La Ley No. 53 de 30 de noviembre de 1951; y el Informe de la Alta Comisión de la Política Pública de Empleo en Ocupaciones Técnicas y Profesionales.

COMUNÍQUESE Y PUBLÍQUESE

Dada en la ciudad de Panamá, a los veintinueve (29) días del mes de diciembre de dos mil quince (2015).

Profesora Maruja Gorday de Villalobos
Presidenta del Patronato y Directora General del IPHE

Doctora Delva Batista
Representante del Ministerio de Educación

Doctora Rosario Coya
Representante de la Contraloría General de la República

Licenciado Pedro Joaquín Rey
Representante del Club de Leones de Panamá

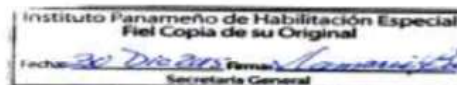
Doctor Humberto de León
Representante de la Asociación Médica Nacional

Doctor Ingrid González
Representante del Ministerio de Salud

Licenciado Néstor Solís
Representante de la Lotería Nacional de Beneficencia

Profa. Damaris A. Ballesteros Z.
Secretaria General del IPHE

[Handwritten signatures of the representatives listed on the left]



"Inclusión, Bienestar Para Todos"

E-mail: dirgen@iphe.gob.pa Tel.: 501-0520 Fax: 501-0522
Apartado Postal 00952, Panamá, 0818 República de Panamá

ANEXO 3:

PLANEAMIENTO DIDÁCTICO SEMANAL

ASIGNATURA _____

DOCENTES _____

Trimestre: _____

Semana de _____ **a** _____

Taller: _____

Competencias: _____

Objetivos de Aprendizaje: _____

Logros de Aprendizaje	Contenidos	Metodología de Enseñanza (Actividades, Estrategias, Técnicas y Recursos)	Indicadores de Logro	Estrategias de Evaluación
	Conceptuales	De inicio:		Diagnóstica:
	Procedimentales	De Desarrollo:		Formativa:
	Actitudinales	De Cierre:		Sumativa:
Bibliografía:				

ANEXO 4:

Verbos para Redactar Competencias

3. Verbos para Contenidos Conceptuales

Analizar	Demostrar	Expresar	Razonar
Clasificar	Describir	Generalizar	Reconocer
Comparar	Diferenciar	Identificar	Recordar
Comprender	Distinguir	Inducir	Resolver
Comprobar	Elegir	Interpretar	Relacionar
Conocer	Enumerar	Localizar	Resumir
Deducir	Evaluar	Memorizar	Sintetizar
Definir	Explicar	Planear	Señalar

1. Verbos para Contenidos Procedimentales

Adaptar	Desarrollar	Investigar	Producir
Aplicar	Diseñar	Manejar	Programar
Comentar	Dramatizar	Observar	Proyectar
Construir	Efectuar	Manipular	Recoger
Controlar	Expresar	Modelar	Representar
Conversar	Experimentar	Operar	Resolver
Crear	Formar	Organizar	Simular
Debatir	Formular	Orientarse	Usar
Diferenciar	Investigar	Planear	Utilizar

2. Verbos para Contenidos Actitudinales

Aceptar	Contemplar	Interiorizar	Responsabilizar
Admirar	Cooperar	Inventar	Solidarizar
Apreciar	Crear	Mostrar	Tolerar
Asumir	Cuidar	Participar	Tender a
Autoestimar-se	Disfrutar	Preferir	Valorar
Colaborar	Integrar (se)	Rechazar	
Compartir	Interesar (se)	Respetar	

Verbos que se pueden utilizar para redactar objetivos e Indicadores de Logros, de acuerdo al nivel de competencias

CONOCIMIENTO	COMPRENSION	APLICACIÓN	ANALISIS	SINTESIS	EVALUACIÓN
Abocar	Argumentar	Aplicar	Analizar	Agrupar	Acordar
Apuntar	Asociar	Aprovechar	Abstraer	Arreglar	Apreciar
Citar	Codificar	Calcular	Aislar	Aprestar	Aprobar
Definir	Comprobar	Cambiar	Calcular	Categorizar	Apoyar
Describir	Concluir	Construir	Categorizar	Clasificar	Calificar
Designar	Contrastar	Comprobar	Contrastar	Compilar	Categorizar
Determinar	Convertir	Delinear	Criticar	Componer	Comparar
Distinguir	Concretar	Demostrar	Comparar	Combinar	Concluir
Enumerar	Criticar	Describir	Debatir	Concebir	Contrastar
Enunciar	Deducir	Despejar	Describir	Construir	Criticar
Escribir	Definir	Determinar	Designar	Conceptuar	Defender
Explicar	Describir	Discriminar	Detallar	Crear	Demostrar
Exponer	Demostrar	Diseñar	Determinar	Dirigir	Descubrir
Identificar	Discriminar	Distinguir	Descubrir	Diseñar	Decidir
Indicar	Descodificar	Dramatizar	Desglosar	Distribuir	Elegir
Escribir	Discutir	Ejemplificar	Detectar	Ensamblar	Escoger
Jerarquizar	Distinguir	Eliminar	Diferenciar	Elegir	Estimar
Enlistar	Ejemplificar	Emplear	Discriminar	Erigir	Evaluar
Localizar	Estimar	Encontrar	Distinguir	Escoger	Explicar
Marcar	Explicar	Esbozar	Dividir	Estimar	Integrar
Mencionar	Expresar	Estimar	Enunciar	Estructurar	Justificar
Mostrar	Extrapolar	Estructurar	Especificar	Evaluar	Juzgar
Nombrar	Generalizar	Explicar	Examinar	Explicar	Medir

Reconocer	Identificar	Ilustrar	Experimentar	Exponer	Modificar
Registrar	Ilustrar	Interpolat	Explicar	Formular	Opinar
Relatar	Inferir	Inventariar	Fraccionar	Generar	Precisar
Recordar	Interpretar	Manejar	Identificar	Justificar	Probar
Referir	Jerarquizar	Manipular	Ilustrar	Juzgar	Revisar
Repetir	Juzgar	Medir	Inferir	Inventariar	Reafirmar
Reproducir	Localizar	Modificar	Investigar	Medir	Refutar
Seleccionar	Narrar	Mostrar	Omitir	Modificar	Relacionar
Señalar	Ordenar	Obtener	Relacionar	Narrar	Seleccionar
Subrayar	Organizar	Operar	Seleccionar	Organizar	Sustentar
	Opinar	Organizar	Señalar	Planear	Tasar
	Parafrasear	Practicar	Separar	Probar	Valorar
	Predecir	Preparar	Seccionar	Producir	Valuar
	Pronosticar	Probar	Reflexionar	Programar	Verificar
	Reafirmar	Producir		Proponer	
	Relacionar	Relacionar		Proyectar	
	Resumir	Representar		Reacomodar	
	Revisar	Resolver		Reconstruir	
	Sintetizar	Redactar		Reunir	
	Sostener	Tabular		Reparar	
	Transcribir	Trazar		Refutar	
	Traducir	Seguir		Relacionar	
	Transformar	Transferir		Seleccionar	
		Usar		Sustentar	
		Utilizar		Valorar	
				Valuar	

ANEXO 5: Formato de Proyectos de Aula

**INSTITUTO PANAMEÑO DE HABILITACIÓN ESPECIAL
DIRECCIÓN DE SERVICIOS Y APOYO
PROYECTO DE AULA**

EXTENSIÓN / ESCUELA: _____
PROYECTO N°: _____

1. TÍTULO O NOMBRE DEL PROYECTO:

2. OBJETIVO: _____

3. PERÍODO DE TIEMPO: DE _____ **HASTA** _____

4. RECURSOS:

a. Equipo _____

b. Herramientas _____

c. Materiales _____

d. Presupuesto y Costos _____

5. PROCEDIMIENTO: _____

6. ILUSTRACIÓN DEL PROYECTO:



7. EVALUACIÓN DEL PROYECTO: _____

ANEXO 6

EJEMPLOS DE PORTAFOLIOS DE EVIDENCIAS VOCACIONALES

✚ **Ejemplo #1** En la literatura consultada para la elaboración de este escrito y también de acuerdo, se puede afirmar que existe una estructura variada para el diseño del portafolio, la cual dependerá de los objetivos y finalidad por la que se plantee el portafolio y también de acuerdo con la particularidad y recursos de quien lo desarrolle. Sin embargo, se pueden diferenciar algunos apartados que sería importante tomar en cuenta al respecto: (Fernández y Maiqués, 2001):

1. **Presentación:** Incluye el nombre de la persona que realiza el portafolio, institución u otro detalle que se considere relevante en término de identificación.
2. **Guía o un índice de contenidos:** Incluirá las dimensiones que serán desarrolladas, determinará el tipo de trabajo y estrategia didáctica.
3. **Apartado introductorio:** Detallará los objetivos y/o competencias que se propone lograr/formar, así como las intenciones, y punto de partida inicial de un tema o área determinada.
4. **Cuerpo del portafolio, centrado en el estudiante:** Contiene la documentación seleccionada por quien realiza el portafolio, recopila evidencias de desempeños en cada aspecto y muestra la reflexión realizada en cada uno de ellos. Incluye los recursos básicos que serán utilizados; también, presenta las acciones valorativas y aquellas estratégicas y/o de mejora, para cada recopiladas de manera organizada en un plan específico, llamado *plan de mejora*.
5. **Apartado de cierre:** Como síntesis del aprendizaje en relación con la experiencia misma del portafolio y los desempeños sobre los que se recopilaban evidencias y se hicieron reflexiones.

Un ejemplo de estructura para un portafolio docente:

- I. Nombre del profesor/a
- II. Centro Educativo
- III. Fecha
- IV. Tabla de contenidos.
 - Responsabilidades de enseñanza.
 - Metodología de la enseñanza. Estrategias. Objetivos.
 - Calificación de los estudiantes en los exámenes.
 - Evaluaciones por las competencias, logros y avances de los estudiantes.
 - Detalle representativo del oficio específico desarrollado en la carrera
 - Productos de enseñanza (evidencia de lo que aprende el estudiante).
 - Metas de enseñanza: a corto plazo y a largo plazo.

🌟 **Ejemplo #2** De acuerdo a Barberá (2005), existe un cierto consenso entre los autores que han trabajado sobre este tema en relación con las fases deseables para el desarrollo de un portafolio, a estas añadiremos algunas con base en la propia experiencia.

Fase 1. Diseño: Planificación del portafolio

Idea general del trabajo que se desarrollará: su estructura, seguimiento, presentación, otros. Es medular la respuesta preliminar a dos asuntos:

- ¿qué se trabajará?, dimensiones, ejes, contenidos;
- ¿por qué?, las razones por las cuales se desarrollará el portafolio, la finalidad, el propósito, las metas, en fin, dependiendo del enfoque de la persona que lo desarrolla (docente o estudiante); asimismo, se establecerá la planificación general. Se decidirá sobre el formato, el tiempo de desarrollo del portafolio, las actividades que se articularán, y otros.

Fase 2. Desarrollo: Recolección de evidencias

De acuerdo con la planificación, como formas de recopilación se consideran:

- documentos en diverso formato (digital, papel, video, audio, otro)
- informaciones de diferentes tipos de contenido (conceptual, procedimental y actitudinal o normativo)
- tareas realizadas en clase o fuera de ella (mapas conceptuales, recortes varios, exámenes, informes, proyectos, entrevistas, otros)
- otros.

Estas evidencias vendrán determinadas por los objetivos y competencias formuladas para el portafolio.

2.1 Selección de evidencias

En esta fase se han de elegir las pruebas más significativas respecto a los desempeños desarrollados y/o a los objetivos propuestos. Se trata de que muestren un desarrollo pertinente y creciente respecto de los procesos formativos que se pretenden evidenciar en el portafolio vocacional.

2.2 Reflexión y análisis sobre los desempeños y las evidencias

Desde cada una de las dimensiones o contenidos definidos en el diseño del portafolio, y con base en las evidencias se realizarán análisis y reflexiones que muestren un nivel de profundidad creciente del mejoramiento de la función docente y del aprendizaje del estudiante. Este proceso reflexivo, progresivo, es lo que podemos denominar como “autoevaluación”.

Fase 3. Evaluación:

Se ubica como fase en tanto elemento importante para el desarrollo del portafolio. Se trata de una evaluación continua, procesual y también final. Las técnicas e instrumentos son los procedimientos y acciones que serán definidos según el tipo y formato del portafolio, pero particularmente desde sus finalidades, según se hayan propuesto: objetivos o competencias. Se recomienda la construcción de una matriz de evaluación, también llamada rúbrica, la cual se elabora con el fin de realizar una evaluación objetiva y consistente.

Como ejemplo de diseño de una matriz de evaluación o rúbrica tenemos:

RUBRICA PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS				
Categoría	ASPECTO A EVALUAR	DESEMPEÑO		
		Fuerte	Suficiente	Débil
A C T I V I D A D	Desarrollo de aprendizajes, y capacidad reflexiva, mediante la correlación objetivo – representación de lo aprendido en media a una cuartilla respetando el formato	12%	8%	4%
	Desarrollo personal, mediante la elaboración de conclusiones finales contemplando todas las piezas de evidencia, de 1 a 3 cuartillas	8%	6%	3%
	Responsabilidad: Entrega puntual, en tiempo y forma	7%	4%	2%

Con esta rúbrica, la persona que evalúa debe ajustarse a su contenido, de tal forma que la evaluación sea “justa e imparcial” (Velásquez, 2007).

Para diseñar una rúbrica, en concordancia con las ideas de este autor, se debe tomar en cuenta: a) las evidencias, los productos esperados y avances que vaya presentando el estudiante; b) los aspectos a evaluar, en relación con los elementos de las evidencias y los indicadores de logro respecto de cada elemento; y finalmente, c) el nivel de logro de cada competencia, reflejados en una escala.

Mapa de opciones para determinar las características del portafolio

¿Quién decide el contenido del portafolio? Profesor Alumno Alumno asesorado por el profesor y otros estudiantes.	¿Cómo debería ser el portafolio? De exposición: incluye solo los mejores materiales. De progresos: materiales que muestren el progreso de los estudiantes en el tiempo De trabajo: todos los materiales elaborados. Mixto: representación de los 3 modelos previos.
¿Qué versión del trabajo debería mostrar? La versión final del trabajo del estudiante. Una que incluyese notas, borradores y otras evidencias que muestren los procesos que ha seguido.	¿Qué secciones deberían establecerse? Aquellas que muestren el trabajo realizado en diferentes momentos del año. Algunas que correspondan con las metas generales del currículo seguido.
¿Qué materiales deberían incluirse? Los que muestren el nivel de competencia del estudiante. Una tabla de contenidos. Una visión del propósito del portafolio. Más información que muestre los antecedentes del estudiante.	¿Sobre qué propósitos deberían versar las reflexiones del estudiante? Progreso Puntos fuertes. Lo aprendido. Lo que quería o lo que necesitaba aprender. Sobre el portafolios en su conjunto o sobre alguna parte del mismo.

ANEXO 7

ALGUNOS INSTRUMENTOS, TÉCNICAS Y MEDIOS PARA EVALUAR

TÉCNICAS	CARACTERÍSTICAS	MEDIOS (INSTRUMENTOS)
Técnica de Observación	Esta técnica permite evaluar aspectos como el afectivo y el psicomotor, ya que de manera inmediata se identifican los recursos con que cuenta el alumno y la forma en que los utiliza. Asimismo esta técnica resulta importante, ya que con ella se puede conocer, en algunos casos, el origen de sus aciertos y errores. También se aprecian los cambios conductuales.	- Listas de verificación - Lista de cotejo - Registros anecdóticos - Escalas descriptivas - Escalas numéricas - Escala gráfica - Rúbrica
Técnica de Solicitud de Productos	Esta técnica se refiere a la solicitud de productos resultantes de un proceso de aprendizaje, los cuales deben reflejar los cambios producidos en el campo cognoscitivo y demuestren las habilidades que el alumno ha desarrollado o adquirido para realizar tareas específicas	- Proyectos - Portafolios - Textos escritos - Diseño de un experimento (relacionado al taller) - Exposición de los procesos para ejecutar un trabajo o de un tema histórico - Realización de un ejercicio físico - Maqueta u objeto elaborado manualmente - Dibujo (artístico o aplicado) u otra expresión artística - Elaboración de producto de acuerdo al taller - Interpretación de una canción o tocar un instrumento - Trabajo de investigación - Dramatización u otra forma de expresión oral
Técnica de Interrogatorio	En términos generales, esta técnica agrupa a todos aquellos procedimientos mediante los cuales se solicita información al alumno, de manera escrita u oral para evaluar básicamente el área cognoscitiva.	- Cuestionario - Entrevista - Autoevaluación
Técnica de Resolución de problemas y constatación de conocimiento	Esta técnica consiste en solicitar al alumno la resolución de problemas, mediante ello se podrán evaluar los conocimientos y habilidades que éste tiene. Los problemas que se presenten al alumno pueden ser de orden conceptual, o bien pueden implicar el reconocimiento de la secuencia de un procedimiento.	Pruebas objetivas (Reactivos de respuesta breve, de completar, de discriminación, de ordenación, de elección múltiple, de asociación, de localización o identificación, multiítem, otras) Pruebas de ensayo o por temas Simuladores escritos

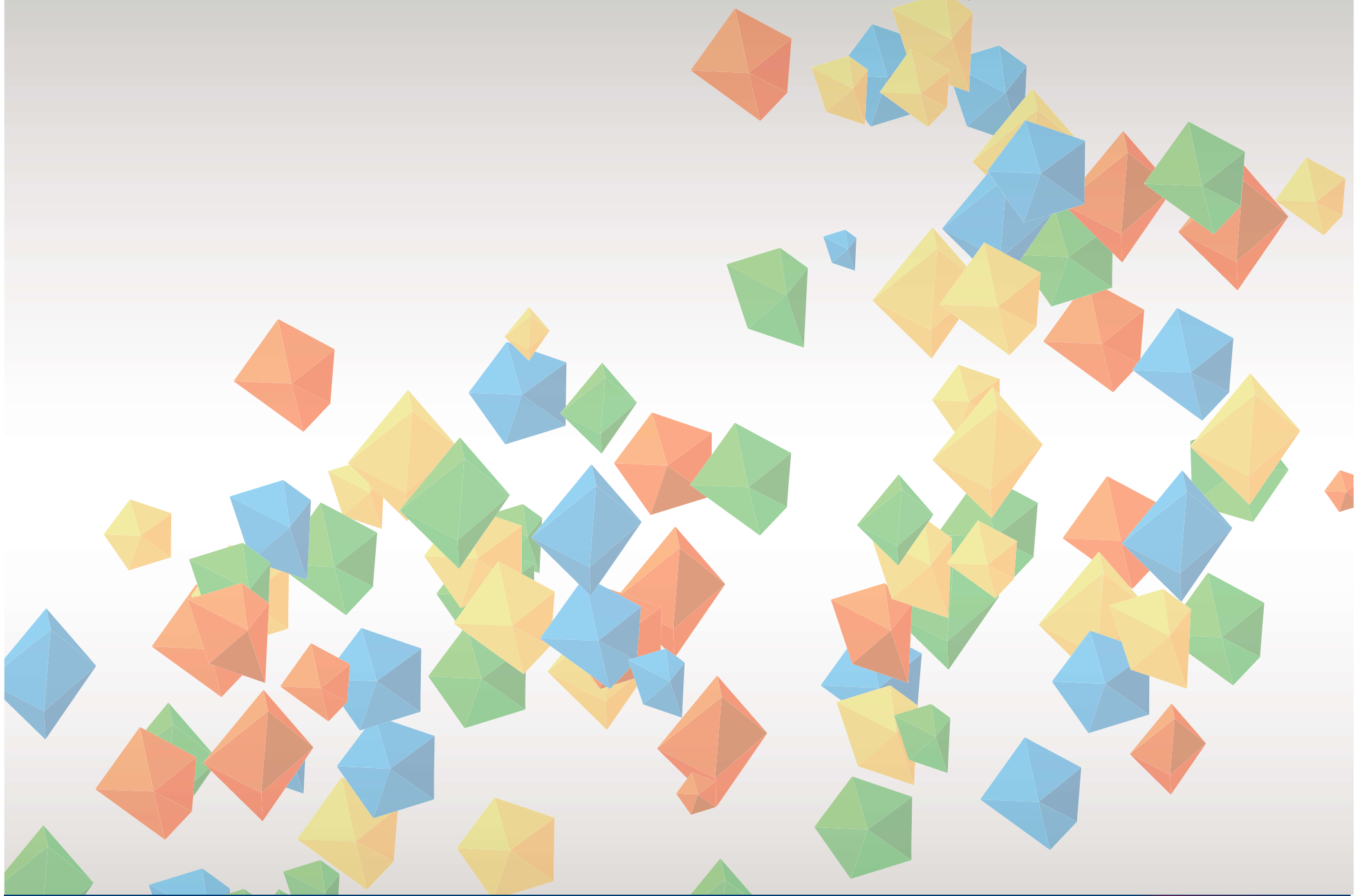
Técnica de Observación

INSTRUMENTOS	CARACTERÍSTICAS
LISTA DE COTEJO	Número de repeticiones que abarca <u>cualidades</u> positivas o negativas de los pasos que forman parte de un determinado procedimiento o la elaboración de un producto.
LISTA DE VERIFICACIÓN	Comprueba la presencia o la ausencia de <u>conducta</u> o características
ESCALA DESCRIPTIVA	Para <u>descripciones cualitativas</u> de rasgos por observar (conductas, acción, productos)
ESCALA NUMÉRICA	Se marca el número que corresponde al nivel en que se verifican las <u>conductas observadas</u> , generalmente del 1 al 5. A cada uno de ellos se le asigna una valoración
ESCALA GRÁFICA	Se señalan los grados o <u>características conductuales</u> que conforma el aspecto por observar
REGISTRO ANECDÓTICO	Se trata de una constancia escrita sistemática de anécdotas e incidentes significativos del <u>comportamiento</u> del alumno detalladamente.

Lista de Cotejo

Utilizando indicadores de logro: Marque según la categorías de evaluación: Si, No, EP (en proceso).

Seguridad Industrial							
INDICADORES DE LOGRO	Luisa	Logan	Mario	José	Doris	Juan	Carlos
• Reconoce el equipo de seguridad industrial							
• Utiliza equipo de seguridad personal en la elaboración de los proyectos							
• Identifica las normas etiquetarias de los diversos productos							
• Clasifica los productos tóxicos y no tóxicos de acuerdo a las etiquetas							
• Pueden haber más indicadores de logros							



PARA MÁS INFORMACIÓN:
TEL. CENTRAL 501-0508-09-10 / 501-0520

CAMINO REAL DE BETHANIA
DIRGEN@IPHE.GOB.PA