



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

2019 - Año del centenario del nacimiento de Eva María Duarte de Perón

Resolución firma conjunta

Número:

Referencia: Corresponde al expediente N° 5811-3045521/19

VISTO el expediente N° 5811-3045521/19 por el cual la Dirección Provincial de Educación Técnico Profesional solicita el tratamiento del Diseño Curricular correspondiente al trayecto de Formación Profesional continua: Cocina Libre de Gluten, en el marco de la Ley de Educación Nacional N° 26206, la Ley de Educación Técnico Profesional N° 26058, la Ley de Educación de la provincia de Buenos Aires N° 13688, las Resoluciones del Consejo Federal de Educación N° 13/07, 115/10 y 288/16; y acuerdos celebrados en ese ámbito, y

CONSIDERANDO:

Que la Ley N° 26058 de Educación Técnico Profesional refiere a la necesidad de alcanzar mayores niveles de equidad, calidad, eficiencia y efectividad de la Educación Técnico Profesional, a través del fortalecimiento y mejora continua de las instituciones, y sus trayectorias formativas;

Que esta Ley define a la Formación Profesional como “el conjunto de acciones cuyo propósito es la formación socio laboral para y en el trabajo, dirigida tanto a la adquisición y mejora de las cualificaciones como a la recualificación de los trabajadores, y que permite compatibilizar la promoción social, profesional y personal con la productividad de la economía nacional, regional y local. También incluye la especialización y profundización de conocimientos y capacidades en los niveles superiores de la educación formal”. (Ley N° 26058, Título II, Capítulo III, artículo 17);

Que entre las trayectorias formativas de la Formación Profesional, la Resolución N° 13/07 del Consejo Federal de Educación diferencia los cursos de Formación Profesional Inicial y los cursos de Formación Profesional Continua, que otorgan sendas certificaciones;

Que dicha Resolución asimismo señala: “Constituyen certificados que acreditan la terminación de cursos de actualización, perfeccionamiento y especialización profesional de quienes han obtenido previamente un Certificado de Formación Profesional Inicial. El nivel de certificación en estos casos, es el que corresponde a la Formación Profesional Inicial del egresado”;

Que la Resolución N° 288/16 del Consejo Federal de Educación que establece las Orientaciones y criterios

para el desarrollo de la Formación Profesional continua y la Capacitación laboral, determina: “La centralidad de las acciones de planificación, diseño y desarrollo de propuestas de Formación Profesional Continua deberán priorizar la pertinencia y significatividad de la propuesta curricular en función de las áreas de desarrollo estratégico socioproductivo local, provincial o regional. En este sentido las jurisdicciones establecerán mecanismos (en vinculación con el COPETyP) de definición de áreas de vacancia y de necesidades sociales formativas a identificar y canalizar por medio de la Formación Profesional Continua.” (Anexo: 4.1 Lineamientos y criterios jurisdiccionales e institucionales para el desarrollo de la Formación profesional continua);

Que las actuales condiciones de los diversos entornos socioproductivos imprimen la necesidad de la adecuación o creación de nuevos perfiles en el sector Hotelería y Gastronomía, así como de considerar el acceso a la Formación Profesional de los trabajadores del Área;

Que en este sentido, y dentro de los procesos propios de los puestos de trabajo, el perfil de Cocina Libre de Gluten se enmarca en la formación profesional continua. Trabajar con este perfil profesional, que busca colaborar en la determinación y cumplimiento de medidas de seguridad de los diversos lugares de trabajo, redundaría en una formación prioritaria al momento de hablar de Formación Profesional Continua;

Que el objetivo principal es formar trabajadores capaces de prestar servicios profesionales de Cocina Libre de Gluten, promoviendo y desarrollando condiciones y acciones para la adquisición de las capacidades profesionales implícitas en las funciones del perfil;

Que el Consejo General de Cultura y Educación aprobó el despacho de la Comisión de Asuntos Técnico Pedagógicos en sesión de fecha 16 de abril de 2019 y aconseja el dictado del correspondiente acto resolutivo;

Que en uso de las facultades conferidas por el artículo 69, inciso e, de la Ley N° 13688, resulta viable el dictado del pertinente acto resolutivo;

Por ello,

EL DIRECTOR GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN

RESUELVE

ARTÍCULO 1º. Aprobar el diseño curricular del Trayecto de Formación Profesional Continua: certificación “ESPECIALIZACIÓN PROFESIONAL EN COCINA LIBRE DE GLUTEN” cuya fundamentación, estructura, módulos y certificación, obran como Anexo IF-2019-8757989-GDEBA-DFPDGCYE que consta de once (11) páginas y forma parte integrante de la presente Resolución.

ARTÍCULO 2º. La presente resolución será refrendada por el Vicepresidente 1º del Consejo General de Cultura y Educación y el Subsecretario de Educación de este organismo.

ARTÍCULO 3º. Registrar esta resolución en la Dirección de Coordinación Administrativa. Notificar al Consejo General de Cultura y Educación, comunicar a la Subsecretaría de Educación, a la Dirección de Inspección General, a la Dirección de Educación de Gestión Privada, al Consejo Provincial de Educación y Trabajo, a la Dirección Provincial de Educación Técnico Profesional, a la Dirección de Formación Profesional y a la Dirección Provincial de Evaluación y Planeamiento. Cumplido, archivar.

Digitally signed by MARTINEZ Diego Julio
Date: 2019.05.02 09:53:15 ART
Location: Provincia de Buenos Aires

Digitally signed by SICILIANO Sergio Hernan
Date: 2019.05.15 10:33:05 ART
Location: Provincia de Buenos Aires

Digitally signed by SANCHEZ ZINNY Gabriel Cesar
Date: 2019.05.15 17:24:06 ART
Location: Provincia de Buenos Aires

Digitally signed by GDE BUENOS AIRES
DN: cn=GDE BUENOS AIRES, c=AR, o=MINISTERIO DE
JEFATURA DE GABINETE DE MINISTROS BS AS,
ou=SUBSECRETARIA para la MODERNIZACION DEL
ESTADO, serialNumber=CUIT 30715471511
Date: 2019.05.15 17:24:08 -03'00'

TRAYECTO DE FORMACIÓN PROFESIONAL

CERTIFICACIÓN DE FORMACIÓN CONTINUA DE ESPECIALIZACIÓN PROFESIONAL EN COCINA LIBRE DE GLUTEN

I. Identificación de la certificación profesional “Especialización profesional en Cocina libre de Gluten”

- Sector/es de actividad socio productiva: **Hotelería y Gastronomía.**
- Denominación del perfil profesional: **Cocina libre de Gluten.**
- Familia profesional: **Hotelería y Gastronomía.**
- Denominación del certificado de referencia: **Especialización profesional en Cocina libre de Gluten.**
- Tipo de certificación: **Certificado de Formación Profesional Continua**
- Certificación de Base: **Certificación de Formación Profesional inicial de Cocinero**
- Carga horaria: **60 hs. reloj**

I. Identificación de la certificación

Sector/es de actividad socio productiva: Hotelería y Gastronomía

Denominación del perfil profesional: Cocina libre de Gluten

Familia profesional: Hotelería y Gastronomía

Denominación del certificado de referencia: Especialización profesional en Cocina libre de Gluten.

Ámbito de la trayectoria formativa: Formación Profesional.

Tipo de certificación: Certificado de Formación Profesional Continua de Especialización

Certificación de Base: Certificación de Formación Profesional inicial de Cocinero

II. PRESENTACION

Las normativas vigentes establecidas por el Instituto Nacional de Alimentos (INAL) dependiente de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica exige en todos los ámbitos (clínicas y hospitales tanto públicos o privados; lugares de residencia temporal o permanente; comedores de escuelas; empresas de transporte que ofrezcan servicio a bordo; bares y restaurantes; kioscos y locales de comidas rápidas) a tener *"al menos una opción de alimentos o un menú libre de gluten (sin TACC) que cumpla con las condiciones de manufactura y los requerimientos nutricionales por porción"*. Éste es el desafío que plantea el presente diseño curricular para la actualización de los profesionales del sector gastronómico.

La propuesta de formación profesional continua en Cocina libre de Gluten está dirigida a Cocineros formados en el trayecto de formación profesional inicial de Cocinero que requieren desarrollar sus funciones características en ámbitos profesionales de dicha especialización.

III. PERFIL DE COCINA LIBRE DE GLUTEN

a. Alcance del Perfil Profesional

El Cocinero especializado en Cocina libre de Gluten está capacitado para pre-elaborar, elaborar, presentar y conservar toda clase de productos de cocina aplicando las técnicas, métodos, protocolos y normativas para lograr alimentos seguros.

Este profesional tendrá capacidad para actuar en el marco de un proceso de determinación de necesidades en la producción de productos de cocina, panadería y pastelería libre de gluten.

b. Área ocupacional

Este profesional contará con todos los conocimientos necesarios sobre la enfermedad celíaca y sus implicancias en la alimentación. Estará capacitado para desempeñarse en diversos ámbitos gastronómicos, aplicando sus conocimientos para el diseño de cartas y

menús, elaborando productos de cocina, panadería y pastelería aptos, también en forma privada o en establecimientos públicos o dedicados exclusivamente a la elaboración de productos aptos para el colectivo celíaco. En todo momento tendrá en cuenta las necesidades que satisfagan los requerimientos propios de este tipo de alimentación, dando cumplimiento a las exigencias de la legislación vigente

IV. ESTRUCTURA CURRICULAR

La estructura modular del trayecto curricular de esta figura profesional se organiza en base a tres módulos específicos, a saber:

Módulos Específicos	Horas Reloj
Introducción a la Celiaquía	10 hs.
Elaboraciones de menús sin gluten	30 hs.
Postres si T.A.C.C.	20 hs.

Total horas del Trayecto Curricular	60 hs.
Total horas Practicas Profesionalizantes¹	45 hs.

V. PRÁCTICAS FORMATIVAS PROFESIONALIZANTES:

En relación con el desarrollo de las prácticas formativas profesionalizantes, el diseño curricular del trayecto de Cocina Libre de Gluten define un conjunto de prácticas formativas que se deben garantizar a partir de un espacio formativo adecuado, con todos los insumos necesarios y simulando un ambiente real de trabajo para mejorar la significatividad de los aprendizajes. En todos los casos las prácticas deben ser organizadas, implementadas y evaluadas por el Centro de Formación Profesional y estarán bajo el control de la propia institución educativa y del Dirección General de Cultura y Educación de la Pcia. De Buenos Aires, quien a su vez certificará su realización.

Las prácticas pueden asumir diferentes formatos, pero sin perder nunca de vista los fines formativos que se persiguen con ellas. La implementación y el desarrollo del trayecto del Cocina libre de Gluten, deberá garantizar la realización de las prácticas profesionalizantes definiendo en el diseño curricular los recursos necesarios para las mismas. Dichas prácticas resultan indispensables para poder evaluar las capacidades profesionales definidas en cada módulo formativo.

La carga horaria destinada a la realización de las prácticas profesionalizantes, debe ser como mínimo del 50% del total del curso.

¹ La carga horaria de las Prácticas Profesionalizantes se encuentran incluidas en la carga horaria que figura como total del trayecto curricular

Perfil docente

Profesional del área de Gastronomía que posea formación específica en los contenidos enunciados en este diseño, con formación pedagógica, que califique su ingreso y promoción en la carrera docente

VI. DEFINICIÓN DE MÓDULOS

Denominación de Módulo: **Introducción a la Celiaquía**

Tipo de Módulo: **Específico**

Carga Horaria: **10 horas reloj**

Carga Horaria de Prácticas formativas de carácter profesionalizante: **5 horas reloj**

Presentación: Este módulo propone a los estudiantes los conocimientos básicos sobre la enfermedad celíaca desde el punto de vista gastronómico y sus implicancias en la salud de las personas. Sus contenidos se orientan al abordaje de la legislación vigente sobre los requisitos actuales para la elaboración de menús sin gluten.

Para el caso del presente módulo “Introducción a la Celiaquía” las prácticas formativas de carácter profesionalizantes se organizan para el desarrollo de:

- La obtención de información de la legislación sobre celiaquía.
- BPM para evitar contaminación cruzada, métodos de prevención.

Los objetivos de aprendizaje a tener en cuenta para la evaluación al finalizar el cursado del módulo serán:

- Identificar las principales características de la enfermedad celíaca y analizar los riesgos asociados en la elaboración de menús.
- Reconocer la normativa vigente que aplica a la Celiaquía y analizar sus implicancias desde el punto de vista de la gastronomía.

Bloques de contenidos	Prácticas formativas y profesionalizantes
Introducción a la celiaquía Características de la enfermedad celíaca. Consecuencias en la salud de las personas. Riesgos en la elaboración de platos y menús en restaurantes y casas de comidas.	-Lectura de normativa vigente sobre la Celiaquía. -Análisis de la normativa vigente y situaciones problemáticas vinculadas a la enfermedad y la elaboración de menús.

Contaminación cruzada con gluten.	
Legislación vigente	

Denominación de Módulo: **Elaboración de menús sin gluten**

Tipo de módulo: **Específico**

Carga Horaria: **30 horas Reloj**

Carga horaria de práctica profesionalizante: **20 horas Reloj**

Presentación: El módulo “Elaboración de menús sin gluten” aborda la elaboración de platos aptos para el colectivo celíaco y tiene como propósito general desarrollar capacidades vinculadas a la recepción, almacenamiento y tratamiento de las materias primas destinadas a la confección de menús libres de gluten.

Para el caso del presente módulo “Elaboración de menús sin gluten” las prácticas formativas de carácter profesionalizantes se organizan en torno a la selección de herramientas, utensilios e insumos apropiados para el desarrollo de la tarea, que cumplan con todos los estándares de seguridad laboral y bromatológica, para optimizar las características organolépticas durante el proceso de elaboración de alimentos aptos.

Los objetivos de aprendizaje a tener en cuenta para la evaluación al finalizar el cursado del módulo se orientan al desarrollo integral de los procesos de pre elaboración/preproducción; elaboración/ producción, terminación y despacho de los productos de la cocina manteniendo las condiciones higiénicas de sanidad, seguridad y calidad apta para el desarrollo de menús libres de gluten.

Bloques de contenidos	Prácticas formativas y profesionalizantes
<p>Bloque 1: Elaboraciones con hortalizas y frutas.</p> <p>Elementos y Herramientas de trabajo. Características, funciones. Cuidados. Utensilios: cuchillos, ollas, y maquinaria básica,</p> <p>Cuidados para el uso exclusivo de utensilios para evitar la contaminación cruzada. Emplatado</p>	<p>Elaboración de platos con hortalizas y frutas, resguardando:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La selección, preparación y operación adecuada de utensilios y maquinarias. • La correcta utilización y cálculo de las materias primas. • La utilización óptima de los recursos en todo el proceso de elaboración. • Los criterios estéticos para el despacho de platos.

<p>Criterios estéticos para el montaje de los platos.</p> <p>Pautas de evaluación sensorial. Incidentes críticos.</p> <p>Criterios de Calidad. BPM</p>	<p>La ejecución de la técnica y procedimientos para la obtención del producto.</p> <p>Platos sugeridos: Rellenos y guarniciones. Ensaladas. Flan. Huevo duro, huevo pasado por agua y huevo poche.</p> <p>Resolución de posibles situaciones críticas ocurridas durante la elaboración de platos con hortalizas y frutas.</p> <p>Prácticas de evaluación sensorial de la producción y degustación de los platos elaborados</p> <p>Criterios de calidad.</p> <p>La administración de los diferentes recursos tanto materiales como humanos.</p> <p>El mantenimiento de los diferentes equipos y herramientas necesarias.</p> <p>La implementación de las condiciones de higiene y seguridad del ámbito de trabajo y la aplicación de buenas prácticas de manufacturas personal y ambiental.</p> <p>Utilización de vocabulario técnico adecuado, transmitiendo la información técnica y realizando la correcta ejecución de la técnica y su gesto profesional.</p> <p>La creciente autonomía en la toma de decisiones que luego se realizarán en el ejercicio profesional</p>
<p>Bloque 2: Elaboración de pastas arroces y salsas.</p> <p>Las Harinas y pre mezclas aptas para celíacos. Distintos tipos de masa para pastas. Características de la mise en</p>	<p>Elaboración de arroces, pastas y salsas resguardando:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La selección, preparación y operación adecuada de utensilios • La correcta utilización y cálculo de

<p>place y la elaboración.</p> <p>BPM. Emplatado</p> <p>Técnicas de elaboración. Preparaciones secas y preparaciones húmedas.</p> <p>Criterios estéticos para el montaje de platos.</p> <p>Pautas de evaluación sensorial. Incidentes críticos.</p> <p>Cuidados en la manipulación. La contaminación cruzada Uso de utensilios exclusivos para la tarea para evitar contaminación cruzada con gluten.</p>	<p>las materias primas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La ejecución de la técnica y procedimientos para la obtención del producto • La utilización óptima de los recursos en todo el proceso de elaboración. • Los criterios estéticos para el despacho de platos. <p>Platos sugeridos: Pastas y salsas Tallarines Salsa Moray. Ñoquis. Sorrentinos Salsa bechamel Arroces: Pilaf, Risotto. Guiso de lentejas.</p> <p>Resolución de posibles situaciones críticas ocurridas durante la elaboración de los platos</p> <p>Prácticas de evaluación sensorial de la producción y degustación de los platos elaborados</p> <p>Criterios de calidad.</p> <p>La administración de los diferentes recursos tanto materiales como humanos.</p> <p>El mantenimiento de los diferentes equipos y herramientas necesarias.</p> <p>La implementación de las condiciones de higiene y seguridad del ámbito de trabajo y la aplicación de buenas prácticas de manufacturas personal y ambiental.</p> <p>Utilización de vocabulario técnico adecuado, transmitiendo la información técnica y realizando la correcta ejecución de la técnica y su gesto profesional.</p>
---	--

Denominación de Módulo: **Elaboración de postres sin T.A.C.C.**

Tipo de módulo: **Específico**

Carga Horaria: **20 horas Reloj**

Carga horaria de práctica profesionalizante: **20 horas Reloj**

Presentación: El presente módulo “Elaboración de postres si TACC” tiene como propósito general integrar contenidos y desarrollar prácticas formativas vinculadas a los procesos de pre-elaboración y elaboración de una variedad de postres, que apoyada en técnicas y recetas tradicionales, logren ser aptos dentro de los menús libres de gluten. Las prácticas formativas de carácter profesionalizante que se proponen para este módulo se orientan a:

- Interpretación de recetas y adecuación a la materia prima sin gluten.
- Selección de materias primas y la elección de las técnicas adecuadas para la elaboración de los productos de la cocina a ser presentados en el servicio.
- Emplatado y despacho.
- Limpieza del entorno formativo después del servicio para evitar cualquier tipo de contaminación cruzada.

Los objetivos de aprendizaje a tener en cuenta al finalizar el cursado del módulo “Elaboración de postres si TACC” serán:

- Interpretar recetas y realizar los cálculos de cantidades de materias primas teniendo en cuenta los criterios para evitar la contaminación cruzada.
- Realizar de la Mise en Place para el desarrollo óptimo de la tarea.
- Reconocer las características y propiedades de los productos elaborados a partir de evaluación sensorial y degustación de la producción.
- Cuidar los aspectos de estética en la presentación de postres y despacho de platos.

Bloques de contenidos	Prácticas formativas y profesionalizantes
<p>Postres si T.A.C.C.</p> <p>Postres libres de gluten. Fases del proceso de elaboración. Uso de pre mezclas de harinas específicas.</p> <p>Cuidados en la manipulación.</p> <p>La contaminación cruzada</p>	<p>Elaboración de postres resguardando,</p> <ul style="list-style-type: none"> • La selección, preparación y operación adecuada de utensilios y maquinarias. • La correcta utilización y cálculo de las materias primas. • La ejecución de la técnica y procedimientos para la obtención

<p>Uso de utensilios exclusivos para la tarea para evitar contaminación cruzada con gluten</p> <p>Emplatado. Criterios estéticos para el montaje de los platos.</p> <p>BPM</p> <p>Criterios de Calidad.</p>	<p>del producto</p> <ul style="list-style-type: none"> • La utilización óptima de los recursos. • Los criterios estéticos para el despacho de platos <p>Postres sugeridos para elaborar:</p> <p>Flan Crepes de manzana y banana. Mouse de frutillas Pionono con crema pastelera Elaboración de licores y mermeladas.</p> <p>Resolución de posibles situaciones críticas ocurridas durante la elaboración de postres.</p> <p>Prácticas de evaluación sensorial de la producción y degustación de los platos elaborados</p> <p>Criterios de calidad.</p> <p>La administración de los diferentes recursos tanto materiales como humanos.</p> <p>El mantenimiento de los diferentes equipos y herramientas necesarias.</p> <p>La implementación de las condiciones de higiene y seguridad del ámbito de trabajo y la aplicación de buenas prácticas de manufacturas personal y ambiental.</p> <p>Utilización de vocabulario técnico adecuado, transmitiendo la información técnica y realizando la correcta ejecución de la técnica y su gesto profesional.</p> <p>La creciente autonomía en la toma de decisiones que luego se realizarán en el ejercicio profesional</p>
---	---

VII. EVALUACIÓN

La evaluación es una de las tareas centrales en los procesos de enseñanza y aprendizaje que se da durante los cursos de Formación Profesional. La evaluación consiste en el registro, análisis, e interpretación de información sobre el aprendizaje, y el uso de esa información para emitir juicios de valor y tomar decisiones pedagógicas adecuadas. Su función esencial es la de retroalimentación, tanto del aprendizaje, como de la enseñanza. Por lo tanto, acompaña a ambos procesos en cada etapa del desarrollo de un módulo: al inicio, durante, al final.

Al iniciar un nuevo proceso de enseñanza (ya sea al comenzar un módulo o de uno de sus temas), los docentes evaluarán las capacidades y saberes con que ya cuentan los alumnos, como también la síntesis explicativa y los contenidos de cada módulo. Esta evaluación inicial permitirá conocer el punto de partida de los alumnos y favorecerá la organización de los contenidos y la elaboración de las secuencias de actividades con las que se orientarán los aprendizajes.

Es indispensable que los docentes informen y compartan con los alumnos las capacidades a alcanzar durante el desarrollo del módulo, los avances que se esperan en cada etapa de aprendizaje, de igual forma, a través de qué indicadores se los evaluará, y qué criterios guiarán la emisión de juicios de valor. Durante el proceso de enseñanza, los docentes realizarán un seguimiento respecto de cómo los alumnos aprenden a hacer haciendo y reflexionando sobre ese hacer, de modo de comprobar si las estrategias didácticas propuestas facilitan la integración del “saber” y el “saber hacer” por parte de los alumnos. Como parte de la evaluación formativa, los docentes identificarán los avances y las dificultades evidenciadas en los procesos de aprendizaje, mientras los alumnos intentan desarrollar las capacidades previstas.

Una de las técnicas más utilizada para esta etapa de evaluación de proceso o evaluación formativa suele ser la observación directa. Para darle más confiabilidad a la observación, se sugiere la elaboración de indicadores y de instrumentos de registro, que permitan sistematizar la información sobre los cambios en las capacidades de los alumnos. Esto posibilitará al docente ir informando (retroalimentando) al alumno sobre los ajustes que necesita realizar en el proceso de aprendizaje, y a sí mismo sobre las estrategias didácticas implementadas durante el proceso de enseñanza de los contenidos, de modo de ir aproximándose al logro de las capacidades planteadas.

Al final el proceso de abordaje de un tema o del módulo, los docentes deben contrastar los aprendizajes alcanzados con las capacidades formuladas, sin dejar de tener presente los diversos puntos de partida de los alumnos. Para ello, podrán recurrir a diferentes técnicas (observación directa, evaluaciones escritas, presentación de proyectos, presentación de las producciones elaboradas). Las conclusiones de la evaluación final sirven como base para la toma de decisiones de acreditación y para ratificar o rectificar las decisiones didácticas con las que los docentes guiaron su enseñanza. Es importante que en cada etapa se evalúe el desempeño global de los alumnos, tomando como referencia las capacidades enunciadas en el perfil profesional, a partir de indicadores sobre: su saber hacer (procedimientos) sus conocimientos, su “saber ser”, y sus actitudes respecto de las actividades de aprendizaje propuestas, como en la relación con sus pares y docentes.

Además, es preciso proponer diferentes modalidades de evaluación con las que complementar la heteroevaluación (evaluación realizada por el docente), con instancias

de coevaluación (evaluación realizada entre pares) y de autoevaluación (evaluación realizada por el alumno sobre el propio desempeño) Estas modalidades de evaluación permitirán a los alumnos ir asumiendo mayor protagonismo y compromiso con su propio aprendizaje y harán posible la adopción de actitudes transferibles a sus futuras capacidades profesionales.

VIII. Entorno Formativo

Las instituciones de Formación Profesional que implementen el presente trayecto, deberán contar con los espacios físicos necesarios para el acceso, movilidad y desarrollo de los diferentes módulos, ya sean aulas, talleres, laboratorios o cualquier otro. Estos estarán equipados con los materiales didácticos, informáticos, instrumentos de medición, insumos y equipamientos técnicos apropiados para poder realizar las actividades educativas que son necesarias para el abordaje de los contenidos y el logro de las capacidades.

Los espacios y equipamiento didáctico deberán ser ajustados en función de la cantidad de personas que utilicen las instalaciones y todos deben contar con el equipamiento de seguridad en cuanto a la utilización de energía eléctrica, ventilación, evacuación en caso de incendio y demás que indique la normativa legal vigente para este tipo de establecimientos.

IX. Referencial de ingreso

Se requerirá del ingresante la Certificación de Formación Profesional inicial de “Cocinero”



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES
2019 - Año del centenario del nacimiento de Eva María Duarte de Perón

Hoja Adicional de Firmas
Anexo

Número:

Referencia: Corresponde Expte N° 5811-3045521/19. Diseño Curricular "Cocina libre de Glutén"

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 11 pagina/s.

Digitally signed by WAHLBERG Veronica Laura
Date: 2019.04.08 17:23:35 ART
Location: Provincia de Buenos Aires

Digitally signed by GDE BUENOS AIRES
DN: cn=GDE BUENOS AIRES, c=AR, o=MINISTERIO DE
JEFATURA DE GABINETE DE MINISTROS BS AS,
ou=SUBSECRETARIA para la MODERNIZACION DEL
ESTADO, serialNumber=CUIIT 30715471511
Date: 2019.04.08 17:23:49 -03'00'