



## **G O B I E R N O D E L A P R O V I N C I A D E B U E N O S A I R E S**

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

### **Resolución firma conjunta**

**Número:**

**Referencia:** Corresponde al expediente N° 5811-3045530/19

---

**VISTO** el expediente N° 5811-3045530/19 por el cual la Dirección Provincial de Educación Técnico Profesional solicita el tratamiento del Diseño Curricular correspondiente al trayecto de Formación Continua: Cocina de Medio Oriente, 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, determinando que “La centralidad de las acciones de planificación, diseño y desarrollo de propuestas de Formación Profesional

Continúa deberán priorizar la pertinencia y significatividad de la propuesta curricular en función de las áreas de desarrollo estratégico socio productivo 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 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 del Cocina de Medio Oriente 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, redundará 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 de Medio Oriente, 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 23 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 1°.** Aprobar el diseño curricular del trayecto de Formación Profesional Continua: certificación “ESPECIALIZACIÓN PROFESIONAL EN COCINA DE MEDIO ORIENTE” cuya fundamentación, estructura, módulos y certificación obran como Anexo IF 2019-8757921-GDEBA-DFPDGCYE , que forma parte integrante de la presente Resolución y consta de once (11) páginas.

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

**ARTÍCULO 3°.** 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: 2019.05.06 09:23:58 ART  
Location: Provincia de Buenos Aires

Digitally signed by SICILIANO Sergio Hernan  
Date: 2019.05.15 10:48:50 ART  
Location: Provincia de Buenos Aires

Digitally signed by SANCHEZ ZINNY Gabriel Cesar  
Date: 2019.05.15 17:24:26 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 17:24:31 -03'00'

## TRAYECTO DE FORMACIÓN PROFESIONAL

### CERTIFICACIÓN DE FORMACIÓN CONTINUA DE ESPECIALIZACIÓN PROFESIONAL EN COCINA DE MEDIO ORIENTE

#### I. Identificación de la certificación profesional “Especialización profesional en Cocina de Medio Oriente”

- Sector/es de actividad socio productiva: **Hotelería y Gastronomía.**
- Denominación del perfil profesional: **Cocina de Medio Oriente.**
- Familia profesional: **Hotelería y Gastronomía.**
- Denominación del certificado de referencia: **Especialización profesional en Cocina de Medio Oriente.**
- 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 de Medio Oriente

Familia profesional: Hotelería y Gastronomía

Denominación del certificado de referencia: Especialización profesional en Cocina de Medio Oriente.

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**

La Gastronomía del Oriente Medio es una mezcla de diferentes estilos y etnias que combinan la cocina mediterránea, la cocina árabe y también la cocina israelí. Se puede decir que el clima seco del mediterráneo condiciona a este conjunto de gastronomías territoriales que a lo largo de los años han enriquecido considerablemente su gastronomía. En Argentina, con una alta presencia de colectividades de Medio Oriente se logró una inserción importante en los polos gastronómicos.

La propuesta de formación profesional continua en Cocina de Medio Oriente 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 DE MEDIO ORIENTE**

### **a. Alcance del Perfil Profesional**

El Cocinero especializado en Cocina de Medio Oriente está capacitado para pre-elaborar, elaborar, presentar y conservar toda clase de alimentos y productos de cocina, aplicando las técnicas, métodos, protocolos y normativas para lograr alimentos típicos de la región.

Por su formación, estará capacitado para reconocer y adquirir las bases de las Cocinas Étnicas para la inclusión en platos tradicionales y de cocina fusión partiendo como base de nuevas inspiraciones

Este profesional tendrá capacidad para actuar en el marco de un proceso de determinación de necesidades en la producción de productos de cocina y pastelería propios del Medio Oriente.

### **b. Área ocupacional**

El Cocinero formado en esta propuesta de especialización, contará con todos los conocimientos y técnicas específicas sobre la cocina de Medio Oriente. Es un profesional que estará capacitado para desempeñarse en diversos ámbitos gastronómicos, aplicando

sus conocimientos para el diseño de cartas y menús, elaborando productos de cocina y pastelería. También en establecimientos públicos o dedicados especialmente a la elaboración de platos característicos de la zona mediterránea. Desarrolla sus conocimientos en entornos profesionales como restaurantes y empresas de catering.

#### 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 Relej
Introducción a la comida de Medio Oriente	10 hs.
Preparaciones de platos típicos de Medio Oriente	30 hs.
Postres típicos de Medio Oriente	20 hs.

<b>Total horas del Trayecto Curricular</b>	<b>60 hs.</b>
<b>Total horas Practicas Profesionalizantes<sup>1</sup></b>	<b>49 hs.</b>

#### V. PRÁCTICAS FORMATIVAS PROFESIONALIZANTES:

En relación con el desarrollo de las prácticas formativas profesionalizantes, el diseño curricular del trayecto de Cocina de Medio Oriente 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 de Medio Oriente, 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.

---

<sup>1</sup> 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 comida de Medio Oriente**

Tipo de Módulo: **Específico**

Carga Horaria: **10 horas reloj**

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

En el presente módulo se profundizarán los conocimientos sobre las especias, orígenes, diferencias y combinaciones para la Cocina de Medio Oriente. También se desarrollaran recetas representativas del territorio mediterráneo a partir de un amplio espectro de especias y su función potenciadora del sabor en la aplicación a las recetas de origen.

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

- Profundizar los conocimientos sobre la historia de la cocina de medio oriente
- Optimizar las combinaciones de sabores a partir de conocer las cualidades de las diferentes especias propias del medio oriente y su correcta utilización en las diversas recetas.
- Reconocer y adquirir las bases de la cocina oriental como una de las más influyente del mundo

<b>Bloques de contenidos</b>	<b>Prácticas formativas profesionalizantes</b>
Introducción a la cocina de Medio Oriente Mezcla de diferentes estilos. Iniciación al conocimiento y uso de especias no tradicionales. Ingredientes típicos de cada región	Búsquedas temáticas. Reconocimiento y degustación de especias tradicionales para la cocina de medio oriente. Identificación de ingredientes Indagación sobre recetas típicas

Denominación de Módulo: **Preparaciones de platos típicos de Medio Oriente**

Tipo de módulo: **Específico**

Carga Horaria: **30 horas Reloj**

Carga horaria de práctica profesionalizante: **24 horas Reloj**

**Presentación:** El presente módulo aborda la elaboración de platos típicos de la cocina de Medio Oriente, y tiene como propósito general desarrollar capacidades vinculadas a la recepción, almacenamiento de materia prima y producción de platos específicos.

Las prácticas formativas de carácter profesionalizantes se organizan en torno a la elección de 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 los alimentos. Para este módulo se proponen las siguientes:

- Interpretación de recetas típicas
- Emplatado y despacho.
- Limpieza del entorno formativo después del servicio.

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 / pre producción; elaboración / producción, terminación y despacho de los productos de la cocina típica de medio oriente manteniendo las condiciones higiénicas de sanidad, seguridad y calidad apta para el desarrollo de la tarea en la realización de los menús.

- Profundizar las técnicas específicas de preparación, cocción y manipulación de ingredientes propios de la cocina de medio oriente.
- Identificar las diferencias y cualidades de las materias primas que se usarán en las diferentes recetas típicas.

Bloques de contenidos	Prácticas formativas profesionalizantes
<p><b>Bloque 1: Elaboración de pastas arroces y salsas.</b></p> <p>Pastas. Arroces. Salsa. Características de su elaboración.</p> <p>Técnicas de corte manual y con máquina de pastas.</p> <p>Tipos de moldes. Métodos de cocción.</p> <p>Relación color-sabor</p> <p>Emplatado</p>	<p><b>Elaboración de arroces, pastas y salsas resguardando,</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La selección, preparación y operación adecuada de utensilios y maquinarias.</li> <li>• La correcta utilización y cálculo de las materias primas.</li> <li>• La ejecución de la técnica y procedimientos para la obtención del producto</li> <li>• La utilización óptima de los recursos en todo el proceso de elaboración.</li> <li>• Los criterios estéticos para el</li> </ul>

<p>BPM</p>	<p>despacho de platos.</p> <p><b>Platos sugeridos:</b>  Cocido de Lentejas y arroz  Cous Cous con vegetales  Arroz Pilaf  Tabule Ensalada de trigo  Tahine de sésamo  Falafel de garbanzos croquetas</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>
<p><b>Bloque 2: Elaboraciones con carnes</b></p> <p>Características y clasificación de las carnes. Recepción y almacenamiento. Cortes y aplicaciones específicas.</p>	<p>Elaboración de carnes resguardando,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La selección, preparación y operación adecuada de utensilios y maquinarias.</li> <li>• La correcta utilización y cálculo de las materias primas.</li> <li>• La ejecución de la técnica y procedimientos para la obtención</li> </ul>

<p>Las carnes, el pescado y vegetales</p> <p>Cuidados en la manipulación. La contaminación cruzada.</p> <p>Puntos de cocción</p> <p>Emplatado.</p> <p>BPM</p> <p>Términos gastronómicos. Interpretación de recetas típicas.</p> <p>Pautas de evaluación sensorial.</p> <p>Incidentes críticos</p> <p>Los diferentes métodos de cocción con sus utensilios y materiales propios.</p> <p>Salsas y diferentes formas de preparación de las bases.</p> <p>Acompañamientos y guarniciones.</p>	<p>del producto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La utilización óptima de los recursos en todo el proceso de elaboración.</li> <li>• Los criterios estéticos para el despacho de platos.</li> </ul> <p>Platos sugeridos con pollo</p> <p>Albóndigas Empanadas de papa y pollo Guefilte fish de pollo</p> <p>Platos sugeridos con carne roja</p> <p>Albóndigas de cordero Fatay Shawarma (Turquía) Brochetas de cordero (Líbano)</p> <p>Platos sugeridos de pescado:</p> <p>Albóndigas de pescado Boquerones fritos Guefilte fish</p> <p>Resolución de posibles situaciones críticas ocurridas durante la elaboración de platos con carne.</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>
---	---

	Utilización de vocabulario técnico adecuado, transmitiendo la información técnica y realizando la correcta ejecución de la técnica y su gesto profesional.
--	--

Denominación de Módulo: **Postres típicos de Medio Oriente.**

Tipo de módulo: **Específico**

Carga Horaria: **20 horas Reloj**

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

**Presentación:** El presente módulo tiene como propósito general integrar contenidos y desarrollar prácticas formativas vinculadas a los procesos de pre elaboración y elaboración de una variedad de postres, apoyado en técnicas y recetas tradicionales de la región de Medio Oriente.

Las prácticas formativas de carácter Profesionalizante que se proponen en este módulo se orientan a:

- Interpretación de recetas típicas
- Selección de materias primas y la elección de técnicas adecuadas para la producción de postres
- Emplatado y despacho.
- Limpieza del entorno formativo después del servicio.

Los Objetivos de aprendizaje a tener en cuenta al finalizar el cursado del módulo “Postres” serán:

- Realizar la Mise en Place para el desarrollo óptimo de la tarea.
- Cuidar los aspectos estéticos para la presentación de cada uno de los postres y despacho de los platos.

Bloques de contenidos	Prácticas formativas profesionalizantes
Características de los postres de la cocina de medio oriente. Fases del proceso de elaboración. Las masas y cremas típicas.	<p><b>Elaboración de postres de restaurante resguardando,</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La selección, preparación y</li> </ul>

<p>Emplatado y despacho.</p> <p>Armonía y creatividad en la presentación y decoración de platos con postres típicos</p>	<p>operación adecuada de utensilios y maquinarias.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La correcta utilización y cálculo de las materias primas.</li> <li>• La ejecución de la técnica y procedimientos para la obtención del producto</li> <li>• La utilización óptima de los recursos.</li> <li>• Los criterios estéticos para el despacho de postres</li> </ul> <p><b>Postres sugeridos para elaborar:</b></p> <p>Blaklava Torta Leikaj</p> <p>Interpretación de recetas típicas. Resolución de posibles situaciones críticas ocurridas durante la elaboración de postres.</p> <p>Prácticas de evaluación sensorial y degustación.</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>
---	--

## 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° 5811-3045530/19. Diseño Curricular "Cocina de Medio Oriente"

---

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 17:23:09 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 17:23:11 -03'00'