

PROPUESTA FORMATIVA

CFP N° 19

CICLO LECTIVO: 2026

Docente (Apellido y Nombre): MANSO CAROLINA ANDREA

Sector productivo: HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Subsector: AUXILIAR EN COCINA

Trayecto formativo: AUXILIAR EN COCINA

Certificación: AUXILIAR EN COCINA

Marco referencial (Resol. / Disp., HS, Nivel de certificación):
Disposición n° 244/19 Anexo II, 150 hs, formación: inicial, nivel I

Población destinataria: El curso está dirigido a adultos y jóvenes mayores de 18 años, con conocimientos básicos de lecto-escritura y cálculos matemáticos, con o sin experiencia laboral. Especialmente jóvenes que buscan su primer empleo o comenzar un proyecto propio. Debe haber finalizado el nivel primario o demostrar dichos conocimientos. La valoración y acreditación se realizará a través de una evaluación relativa a dichas capacidades, sin necesidad de solicitar certificado educativo alguno. Es primordial tener afinidad por la gastronomía y gusto por el trabajo tanto individual como grupal. Contar con uniforme completo (cofia o chaqueta y delantal).

Perfil profesional del egresado:

El Auxiliar en cocina está capacitado, de acuerdo a las actividades que se desarrollan en el perfil profesional, para preelaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de alimentos, aplicando las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria. Así mismo estará en condiciones de participar en la definición de las ofertas gastronómicas. Este profesional tendrá capacidad para actuar como ayudante de las diversas áreas de cocina o en el marco de un equipo de trabajo en el proceso de elaboración de alimentos, siempre supervisado por un responsable superior. También adquirirá conocimientos que le permita realizar la elaboración de productos básicos de panadería y pastelería.

Además, se les brindarán herramientas de microemprendimiento para el desarrollo como posibles productores.

Teniendo en cuenta la situación geográficamente favorable de nuestra ciudad, San Martín de los Andes, ciudad turística, reconocida internacionalmente y con una oferta muy variada gastronómica. Dentro de los tantos servicios que se le ofrecen al turista, y por el cual muchos nos eligen y vuelven a elegir, es la gastronomía, muy mencionada tanto en revistas, programas de televisión y otro tipo de medios. La gastronomía sanmartinense es muy buscada y apreciada por sus elaborados chocolates artesanales, sus refinados frutos rojos, sus pescados de lago y río, sus hongos y setas y sus carnes de caza; el maridaje que se produce entre la los productos regionales, y los aportes multiculturales que enriquecen así nuestra oferta gastronómica. También una amplia cantidad de alojamientos buscan tercerizar los servicios gastronómicos de desayunos y demás comidas, convirtiéndose así, en nuevas fuentes de trabajo.

Haciendo un breve relevamiento de establecimientos gastronómicos, y solo por el hecho de vivir y andar por nuestra ciudad, uno puede dar cuenta del constante recambio de personal en esos locales. Esto se debe, a la mala remuneración en algunos casos, y en otros a la mala formación o nula, de algunas personas que migran en las temporadas para buscar trabajo, a las cuales se les da el lugar por falta de personal capacitado en la zona. Esta propuesta daría una respuesta a esta situación. Por lo hasta aquí expuesto, vemos imperiosa la formación de nuevas generaciones, en el área gastronómica, no solo por demanda de los alumnos sino por las posibilidades reales de trabajo

Dada también la demanda, a partir de la pandemia, de consumo de productos elaborados y el perfil de nuestro alumnado que es formar profesionales puedan afrontar sus propios emprendimientos se plantea la incorporación de herramientas tanto de formación para el trabajo como de comercialización y marketing.

Fundamentación:					
Teniendo en cuenta la situación geográficamente favorable de nuestra ciudad, San Martín de los Andes, ciudad turística, reconocida internacionalmente y con una oferta muy variada gastronómica. Dentro de los tantos servicios que se le ofrecen al turista, y por el cual muchos nos eligen y vuelven a elegir, es la gastronomía, muy mencionada tanto en revistas, programas de televisión y otro tipo de medios. La gastronomía sanmartinense es muy buscada y apreciada por sus elaborados chocolates artesanales, sus refinados frutos rojos, sus pescados de lago y río, sus hongos y setas y sus carnes de caza; el maridaje que se produce entre la los productos regionales, y los aportes multiculturales que enriquecen así nuestra oferta gastronómica. También una amplia cantidad de alojamientos buscan tercerizar los servicios gastronómicos de desayunos y demás comidas, convirtiéndose así, en nuevas fuentes de trabajo. Haciendo un breve relevamiento de establecimientos gastronómicos, y solo por el hecho de vivir y andar por nuestra ciudad, uno puede dar cuenta del constante recambio de personal en esos locales. Esto se debe, a la mala remuneración en algunos casos, y en otros a la mala formación o nula, de algunas personas que migran en las temporadas para buscar trabajo, a las cuales se les da el lugar por falta de personal capacitado en la zona. Esta propuesta daría una respuesta a esta situación. Por lo hasta aquí expuesto, vemos imperiosa la formación de nuevas generaciones, en el área gastronómica, no solo por demanda de los alumnos sino por las posibilidades reales de trabajo Dada también la demanda, a partir de la pandemia, de consumo de productos elaborados y el perfil de nuestro alumnado que es formar profesionales puedan afrontar sus propios emprendimientos se plantea la incorporación de herramientas tanto de formación para el trabajo como de comercialización y marketing.					
Carga horaria total:	150	Hs. semanales:	9 HS	Duración:	CUATRIMESTRAL
Prácticas profesionalizantes:					
En este curso de Auxiliar de Cocina, la práctica es constante en modalidad áulica. No obstante, los alumnos, desarrollarán distintas actividades que los consoliden, integren y amplíen sus capacidades y saberes para lograr una inserción en el ámbito gastronómico local. Las prácticas profesionalizantes permiten al alumno aprendizajes significativos para su formación técnica, a través de su inserción en el sistema socio productivo local. De este modo se realizarán convenios de prácticas profesionalizantes con comercios locales del rubro. Participación en eventos, etc. Esta instancia de práctica exterior, es obligatoria. Las prácticas profesionalizantes tienen un 50% total de horas de módulos (de las horas totales de Prácticas tanto áulicas como las que realicen en un marco de convenio con otra entidad. Carga horaria total de prácticas: 75 hs reloj					

CFP N°	19	PLANIFICACIÓN DE:	AUXILIAR EN COCINA
MÓDULO:	TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA		
INTRODUCCIÓN	En este módulo se desarrollarán los conocimientos básicos que introducirán al alumno/a en el aprendizaje técnico de la cocina.		
CAPACIDADES	Conoce, organiza y mantiene el orden en el espacio de trabajo para un mejor desempeño. Establece relaciones de cooperación y participación con sus compañeros dentro del grupo de trabajo. Interpreta información técnica, escrita o verbal relacionada con productos y procesos constructivos, verificando su pertinencia y alcance para realizar una acción requerida. Identifica las materias primas para la elaboración de las recetas Organiza y planifica su espacio de trabajo Domina el manejo de los utensilios. Elabora, prepara, presenta y conserva toda clase de alimentos, aplicando las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos. Domina y respeta las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria		
DESEMPEÑOS	incorporar y aprehender hábitos de orden y limpieza del lugar de trabajo. Incorporar y aprehender hábitos de trabajo en grupo. Identificar los diferentes métodos de cocción para la elaboración de las recetas. Organizar las materias primas básicas respetando sus cualidades. Aplicar prácticas de seguridad e higiene laboral. Utilizar la técnica de mise en place fundamental para la elaboración de las recetas Respetar los tiempos de elaboración de las recetas. Elaborar cada tipo de pasta aplicando su técnica correspondiente Aplicar las técnicas de conservación para cada producto. Elaborar cada receta aplicando su técnica correspondiente Aplicar las técnicas adecuadas para la utilización de pollo Aplicar las técnicas adecuadas para la utilización de las carnes Aplicar las técnicas adecuadas para la utilización del pescado Integrar técnicas más complejas a las ya adquiridas		

CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS	ENTORNO FORMATIVO	CARGA HORARIA	EVALUACIÓN
Vocabulario técnico en la cocina como herramienta de comunicación y desarrollo en la actividad. Técnicas de elaboración, cocción y conservación. Procesos y técnicas de tratamiento de las materias primas para obtener diferentes cortes, aprovechamientos de los mismos y conservación. Carnes, aves, pescados. Técnicas para la obtención de cortes, deshuesado, despinado, fileteado. Métodos de cocción aplicados. Frutas y vegetales. Comprender información técnica, escrita o verbal, relacionada con productos, procesos y/o tecnología códigos y simbología propios de la actividad del Asistente del Cocinero. Elaboración de la mise en place con el fin de asegurar la disponibilidad al momento de la producción. Utilizar la correcta selección de la materia prima y la elección de la técnica adecuada para la producción de las diferentes elaboraciones.	El desarrollo de los contenidos conceptuales, objetivos y aspectos a evaluar se abordarán procurando una jerarquización de menor a mayor complejidad de los mismos. Se llevará a cabo una actividad preliminar con todo el grupo de asistentes cuyo objetivo es presentar a los docentes a cargo del módulo y a los participantes. Indagar las experiencias de trabajo previas y actuales, los saberes con los que éstos cuentan y la capacidad de reflexionar sobre el propio desempeño del rol. En esta actividad también se preguntará a los alumnos cuáles son las expectativas en torno al curso que están iniciando, así como los objetivos propuestos por el centro de formación. Se procederá a dictar clases teórica/práctica las cuales impliquen un proceso de enseñanza-aprendizaje, y permiten además que el alumno: Comience a aplicar las técnicas adquiridas en las clases anteriores. Este módulo proyecta también que el auxiliar conozca los tiempos básicos de cocción de las materias primas según las recetas, así como que también respete la orden teniendo siempre en cuenta los procedimientos determinados por el establecimiento. Además, se pretende que de manera progresiva el alumno valla incorporando las técnicas necesarias para el manejo de los distintos contenidos. Las cuáles serán enseñadas de manera práctica a través de la elaboración de recetas con poca complejidad a mayor complejidad. Las mismas serán desarrolladas dentro del aula, para la elaboración, cada alumno será encargado de traer los insumos necesario que requiera cada una de las recetas. Se tendrá en cuenta a la hora del aprendizaje que las recetas sean dadas de manera progresiva y pensadas específicamente para el aprendizaje. Además, los alumnos contarán en cada clase con la información necesaria para la elaboración de cada una de las recetas y también se les enseñará datos históricos y necesarios para el aprendizaje de cada una de ellas Para esta instancia los alumnos habrán adquirido las técnicas necesarias para poder comenzar con las practicas profesionalizantes en los diversos establecimientos de nuestra ciudad.	Proyector y pantalla; computadora; hojas A4; cuadernillo. Información de cada plato a elaborar. Variedad de recetas adecuadas a los contenidos dados en esta unidad. Utensilios necesarios para cada receta. Uniforme y mise en place de cada alumno.	70 HS	Se observará diariamente mediante debates áulicos la adquisición de los diversos contenidos trabajados. Además, se evaluará mediante planilla de seguimiento del proceso de enseñanza aprendizaje en el aula. La evaluación se focalizará en la presentación del profesional dentro de la cocina. Verificando la aplicación de las técnicas adquiridas a lo largo de las unidades anteriores y observando que el alumno utilice: ▪ Buenas prácticas para la manipulación y técnicas alimentarias. ▪ Como trabajo final se evaluará la producción de un menú que cuente con cuatro pasos, el mismo será pensado por cada alumno, teniendo en cuenta la correcta aplicación de las técnicas incorporadas a lo largo del curso. En caso de ser online se les pedirá la entrega de trabajos prácticos de modo virtual. Y con respecto a la elaboración de las recetas, se planificarán clases o entregas de videos.
REQUISITOS DE APROBACIÓN	Cumplir con el 80% de asistencia y con todos los desempeños para desarrollar las capacidades adquiridas. Cumplir con las prácticas profesionalizantes.			

CFP N°	19	PLANIFICACIÓN DE:	AUXILIAR EN COCINA		
MÓDULO:					
INTRODUCCIÓN	En este módulo los alumnos/as verán contenidos básicos de panificación y postres.				
CAPACIDADES	Conoce, organiza y mantiene el orden en el espacio de trabajo para un mejor desempeño. Establece relaciones de cooperación y participación con sus compañeros dentro del grupo de trabajo. Interpreta información técnica, escrita o verbal relacionada con productos y procesos constructivos, verificando su pertinencia y alcance para realizar una acción requerida. Identifica las materias primas para la elaboración de las recetas. Organiza y planifica su espacio de trabajo. Domina el manejo de los utensilios. Elabora, prepara, presenta y conserva toda clase de alimentos, aplicando las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos. Domina y respeta las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria				
DESEMPEÑOS	Incorpora hábitos de trabajo en grupo. Organiza las materias primas básicas respetando sus cualidades. Aplica prácticas de seguridad e higiene laboral. Utiliza la técnica de mise en place fundamental para la elaboración de las recetas. Emplea las técnicas correspondientes a cada receta. Aplica la técnica de leudado. Aplica técnica de sableado. Respeta los tiempo y técnicas necesarios para la elaboración de las recetas. Distingue los métodos de presentación y producción necesarios para la elaboración de un menú. Elabora los costos de las recetas dadas. Organiza un menú integrando los conocimientos adquiridos				
CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS	ENTORNO FORMATIVO	CARGA HORARIA	EVALUACIÓN	
El trigo y su molienda. Levaduras aditivos o mejoradores. Etapas de panificación. El amasado. Distintos métodos de fermentación: directo o indirecto. El horneado. Glaseados y acabados. Panes de masas básicas, panes saborizados, panes integrales, panes para sándwich. Materias primas básicas utilizadas para la elaboración de productos de pastelería. Manejo de material específico. Técnicas básicas: batido, emulsión y amasado. Masas quebradas, merengues. Francés, suizo e italiano. Cremas básicas frías y calientes; pastelera, bavaoise, parfait, mousse, chantilly. Masas batidas, livianas y pesadas. Postres de restaurant. Presentación de platos.	Se proponen una clase teórica/práctica las cuales impliquen un proceso de enseñanza aprendizaje, y permiten además que el alumno: Aplique las técnicas adquiridas en las unidades anteriores. Este módulo proyecta también que el alumno conozca los tiempos básicos de cocción de las materias primas según las recetas, así como que también respete la orden del cocinero teniendo siempre en cuenta los procedimientos determinados por el establecimiento. Además, se pretende que de manera progresiva el alumno valla incorporando las técnicas necesarias para el manejo de las distintas carnes. Las cuáles serán enseñadas de manera práctica a través de la elaboración de recetas con poca complejidad a mayor complejidad. Las mismas serán desarrolladas dentro del aula, para la elaboración, cada alumno será encargado de traer los insumos necesario que requiera cada una de las recetas. Se tendrá en cuenta a la hora del aprendizaje que las recetas sean dadas de manera progresiva y pensadas específicamente para el aprendizaje de las técnicas necesarias para la inserción de la profesión del cocinero. Además, los alumnos contaran en cada clase con la información necesaria para la elaboración de cada una de las recetas y también se les enseñará datos históricos y necesarios para el aprendizaje de cada una de ellas. Para esta instancia los alumnos habrán adquirido las técnicas necesarias para poder comenzar con las practicas profesionalizantes en los diversos establecimientos de nuestra ciudad.	Información de cada plato a elaborar. Variedad de recetas a adecuadas a los contenidos dados en esta unidad. Utensilios necesarios para cada receta. Uniforme y mise en place de cada alumno.	32 hs	Se observará diariamente mediante debates áulicos la adquisición de los diversos contenidos trabajados. Además, se evaluará mediante planilla de seguimiento del proceso de enseñanza aprendizaje en el aula. La evaluación se focalizará en la presentación del profesional dentro de la cocina. Verificando la aplicación de las técnicas adquiridas a lo largo de las unidades anteriores y observando que el alumno utilice: ▪ Buenas prácticas para la manipulación y técnicas alimentarias. ▪ Como trabajo final se evaluará la producción de un menú que cuente con cuatro pasos, el mismo será pensado por cada alumno, teniendo en cuenta la correcta aplicación de las técnicas incorporadas a lo largo del curso. En caso de ser online se les pedirá la entrega de trabajos prácticos de	

				modo virtual. Y con respecto a la elaboración de las recetas, se planificarán clases o entregas de videos.
REQUISITOS DE APROBACIÓN	Cumplir con el 80% de asistencia y con todos los desempeños para desarrollar las capacidades adquiridas. Cumplir con las prácticas profesionalizantes.			

CFP N°	19	PLANIFICACIÓN DE:	AUXILIAR EN COCINA		
MÓDULO:	MANIPULACIÓN SEGURA DE ALIMENTOS				
INTRODUCCIÓN	Desarrollo y puesta en práctica de contenidos vinculados a la correcta manipulación y ejecución de técnicas que aseguren la inocuidad de los alimentos.				
CAPACIDADES	Conocer la incidencia e importancia de los alimentos seguros en la preservación de la salud. Reconocer el rol y la responsabilidad social del manipulador de alimentos. Identificar peligros físicos, químicos y biológicos que afectan a los alimentos. Reconocer e interpretar el marco legal normativo que rige la manipulación segura de alimentos. Establecer criterios de trabajo que garanticen la inocuidad alimentaria.				
DESEMPEÑOS	Identifica y realiza buenas prácticas de manufactura durante los procesos de manipulación de alimentos. Adquiere procesos operativos estandarizados de higiene y desinfección. Higieniza, sanitiza, ordena y monitorea su lugar de trabajo, utensilios, maquinarias y alimentos. Identifica riesgos potenciales durante la manipulación de los alimentos y la manera efectiva de abordarlos.				
CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS	ENTORNO FORMATIVO	CARGA HORARIA	EVALUACIÓN	
ALIMENTOS: definición, clasificación, composición química. MANIPULADOR: definición, rol y responsabilidad. Encuadre normativo. CAA: clasificación de alimentos, Regulación alimentaria. PELIGRO: definición, clasificación. Alimento no seguro. RIESGO: definición, riesgo potencial, abordaje del mismo. MICROORGANISMOS: definición, factores de reproducción. ETAS: definición, clasificación, vías de transmisión, formas de prevención. Almacenamiento seguro. POES y BPM: definición, materiales y métodos. CONSERVACIÓN: métodos, medios de conservación. Envasado.	La metodología que se utilizará para transmitir tanto los contenidos teóricos como las habilidades prácticas son las siguientes: <u>Los contenidos teóricos:</u> Durante la clase teórica dictada por el docente tendrán la conceptualización general del tema y la información teórica básica ilustrada con proyecciones de multimedia o diapositivas. Se intentará siempre favorecer el diálogo interactivo con los estudiantes y se ejemplificaran casos de aplicación práctica al finalizar las mismas. <u>Clases teóricas-prácticas:</u> Tras una breve introducción teórica por parte del docente, impartida a través de material multimedia o de manera oral; los alumnos tendrán una actividad sobre terreno con alimentos, utensilios o electrodomésticos que utilizan a diario.	Computadora. Proyector y pantalla. Pizzara. Material bibliográfico. Imágenes colaborativas. Elementos requeridos para clases teórico-prácticas.	12 HS	Los criterios de evaluación a utilizar serán: <u>Evaluación de actitudes manifestadas:</u> responsabilidad, asistencia y puntualidad, interés por la materia, predisposición. Participación en clase teórica y práctica. <u>Actividades prácticas individuales en formato de trabajo práctico:</u> trabajo práctico integrador para identificación de refuerzos en contenidos abordados. Actividades de reflexión, análisis individual y/o discusión grupal. <u>Examen teórico - práctico:</u> La instancia evaluativa será escrita, presencial y tendrá una duración mínima de 60 minutos y máxima de 90 minutos. Además se evaluará mediante planilla de seguimiento áulico.	

SEGURIDAD ALIMENTARIA EN ALERGIAS: definición, manipulación y elaboración segura de alimentos.				
REQUISITOS DE APROBACIÓN	Cumplir con la totalidad de los requisitos de evaluación planteados. Cumplir con el 80% de asistencia.			

CFP N°	19	PLANIFICACIÓN DE:	AUXILIAR EN COCINA		
MÓDULO:	MARKETING ESTRATÉGICO				
INTRODUCCIÓN	El módulo de marketing para Profesionales de la Gastronomía busca dotar a los participantes de herramientas modernas de comunicación, branding y gestión comercial, que les permitan posicionarse en el mercado como prestadores de servicios profesionales confiables, diferenciarse de la competencia y potenciar su capacidad emprendedora.				
CAPACIDADES	Reconocer la importancia del marketing de servicios en la actividad profesional. Identificar y construir una identidad de marca personal coherente. Comunicar de manera clara y profesional presupuestos y proyectos. Analizar el mercado y segmentar clientes según sus necesidades. Elaborar un modelo de negocio básico con enfoque emprendedor (CANVAS).				
DESEMPEÑOS	Al finalizar el módulo, el participante será capaz de: Presentarse como un profesional de confianza, con identidad de marca definida; elaborar presupuestos claros y atractivos que comuniquen valor, no solo precio; definir su público objetivo y adecuar su comunicación a cada segmento; desarrollar estrategias simples de promoción (digitales y locales); y diseñar su propio modelo de negocio aplicando el lienzo CANVAS.				
CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS	ENTORNO FORMATIVO	CARGA HORARIA	EVALUACIÓN	
Introducción al marketing de servicios. Propósito y propuesta de valor de servicios. El rol del profesional como prestador de servicio y dar valor a la profesión. Producción y servicios complementarios. Atención al cliente. Diferencia entre producto y servicio. Marca personal e identidad visual. Branding aplicado al oficio. Logo, colores, uniformidad y comunicación. Buyer Persona. Presentación de proyectos y presupuestos Lenguaje técnico vs. lenguaje del cliente. Presupuestos como herramienta de venta. Precio y Costos. Modelo CANVAS adaptado Propuesta de valor, clientes, canales, ingresos, costos. Segmentación y públicos objetivos Marketing Tradicional y Marketing Digital. Estrategias de marca y de comunicación Integral. Mercado y	Exposición dialogada con ejemplos visuales y casos reales. Dinámicas grupales de reflexión (cliente ideal, “el servicio invisible”). Talleres prácticos de diseño de marca y redacción de presupuestos. Uso de plantillas (Buyer Persona, identidad visual, CANVAS). Trabajo final integrador: presentación del modelo de negocio propio.	Aula equipada con proyector y pizarra. Material impreso (fichas de trabajo, plantillas). Dispositivos con acceso a internet (para exploración de redes sociales). Ejemplos de presupuestos y presentaciones.	Duración total: 12 horas (8 clases de 1 hora y media cada una).	● Formativa: participación en dinámicas y ejercicios en clase. ● Producto final: presentación de un trabajo final donde presentan las diferentes herramientas vistas en clase con base en el modelo CANVAS y de un presupuesto profesional. ● Criterios: claridad, aplicación práctica, coherencia de la identidad visual, pertinencia del cliente objetivo.	

posicionamiento.				
REQUISITOS DE APROBACIÓN	Haber asistido al 80 % de las clases, participación activa en clase y aprobar el trabajo final presentado.			

CFP N°	19	PLANIFICACIÓN DE:	AUXILIAR EN COCINA		
MÓDULO:	FORMACIÓN PARA EL TRABAJO				
INTRODUCCIÓN	Este módulo busca brindar a los/as estudiantes las herramientas necesarias para favorecer su inserción en el mundo laboral, tanto en relación de dependencia como en el trabajo independiente o emprendedor. Se promueve la reflexión sobre los distintos tipos de empleo, los derechos y obligaciones del trabajador, las normativas vigentes y los procedimientos administrativos básicos vinculados al ejercicio profesional dentro del ámbito gastronómico.				
CAPACIDADES	Diferenciar los distintos tipos de relación laboral: trabajo en relación de dependencia y trabajo independiente. Comprender los derechos y obligaciones del trabajador y del empleador, de acuerdo con la legislación vigente. Elaborar un currículum vitae, carta de presentación y entrevista laboral. Identificar las características del monotributo, parámetros, categorías y las obligaciones fiscales básicas Integrar los contenidos transversales de los módulos comunes (Seguridad e Higiene, Seguridad Alimentaria y Marketing Estratégico) en una propuesta de trabajo final.				
DESEMPEÑOS	Identifica su perfil laboral, diseña y reconoce los diferentes tipos de currículum vitae, carta de presentación de manera coherente y profesional Reconoce los derechos y deberes de las partes involucradas en la Ley de Contrato de Trabajo N° 20.744 y los Convenios Colectivos aplicables. Diferencia entre ambos perfiles de trabajo dependiente e independiente. Elabora un trabajo final integrador que articula los aprendizajes de los módulos transversales con la práctica profesionalizante.				
CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS		ENTORNO FORMATIVO	CARGA HORARIA	EVALUACIÓN
<i>Inserción laboral</i> - Diseño de Curriculum Vitae cronológico y funcional. - Cartas de recomendación y presentación. - Entrevista laboral. - FODA <i>Trabajo en relación de dependencia</i> - Ley 20.744 de Contrato de Trabajo: derechos y obligaciones. - Convenios Colectivos de Trabajo. - Modificaciones vigentes (Ley Bases). <i>Trabajo independiente</i> - Régimen Simplificado para Pequeños Contribuyentes.	Clases teórico-prácticas con participación activa de los/as estudiantes. Lectura guiada y análisis de material normativo. Resolución de ejercicios y situaciones problemáticas. Dinámicas grupales: armado de CV, carta de presentación y análisis FODA personal. Trabajo final integrador de carácter reflexivo.		Aula equipada con TV, computadora, proyector o pantalla. Material de lectura digital y audiovisual. Acceso a internet para búsqueda de información (sitios oficiales: ARCA, Infoleg, etc.). Fichas de trabajo, plantillas y guías de apoyo para actividades prácticas.	12 horas (6 clases de 80 minutos aprox. y un encuentro final integrador de 120 minutos).	Participación activa y responsable durante las clases. Realización y entrega de ejercicios prácticos. Trabajo final integrador que articule los módulos transversales, evaluado en función de: - Coherencia en la aplicación de los contenidos. - Capacidad reflexiva y argumentativa. - Pertinencia con las prácticas profesionalizantes.

Dirección General de Formación Profesional

● Monotributo: categorías, recategorización, parámetros . <i>Emprendedurismo gastronómico</i> ● Ventajas y desventajas del autoempleo. ● Desarrollo de la idea y planificación del emprendimiento. ● Proveedores, recursos y financiación. ● Habilitaciones comerciales ,municipales. <i>Trabajo final integrador</i> ● Integración de los contenidos de los módulos: ○ Formación para el trabajo ○ Seguridad e Higiene Laboral ○ Seguridad Alimentaria ○ Marketing Estratégico ● Análisis reflexivo de las prácticas profesionalizantes y elaboración de conclusiones				
REQUISITOS DE APROBACIÓN	Cumplir con el 80% de asistencia. Participación activa en todas las actividades propuestas. Aprobación del trabajo integrador final.			

CFP N°	19	PLANIFICACIÓN DE:	AUXILIAR EN COCINA		
MÓDULO:	SEGURIDAD E HIGIENE LABORAL				
INTRODUCCIÓN	Se implementan las medidas de seguridad, con la aplicación de medidas y procedimientos de trabajo seguro. Busca concientizar sobre la importancia de aplicar seguridad e higiene en el trabajo cotidiano para el cuidado personal y colectivo.				
CAPACIDADES	Conocer el marco regulatorio legal de la actividad respecto a seguridad e higiene. Reconocer sus derechos como futuros trabajadores. Conocer los principales riesgos laborales a los que están expuestos en las distintas tareas y las debidas medidas preventivas que deben adoptar para hacer frente a estos riesgos.				
DESEMPEÑOS	Incorpora hábitos de trabajo seguro. Prepara el lugar/materiales de trabajo. Orden y limpieza durante y después de realizar la tarea. Aplica normas y principios ergonómicos. Aplica normas y principios de seguridad al realizar las tareas.				
CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS	ENTORNO FORMATIVO	CARGA HORARIA	EVALUACIÓN	
Conceptos de Seguridad e higiene. Normativa vigente. Marco legal: ley de seguridad e higiene laboral N° 19.587/79, Ley de riesgo del trabajo 24.557/96. Organización del trabajo. Orden y limpieza: higiene en el espacio de trabajo, gestión de residuos, metodología 5S. POES EPP, vestimenta segura Principales riesgos del sector. Prevención del riesgo eléctrico. Ergonomía posturas de trabajo seguro Incendio: prevención, uso de matafuego. Riesgo químico, prevención. Uso seguro de máquinas y herramientas gastronómicas.	Se proponen clases teórico/prácticas que impliquen un proceso de enseñanza aprendizaje, donde los alumnos puedan conocer Derechos y obligaciones de los trabajadores. Función de ART, derecho y obligaciones de empleadores, se realizará explicación de los fundamentos de la aplicación de principios de seguridad e higiene en el entorno laboral y la normativa nacional. Aspectos de cuidado integral de la salud como principal herramienta laboral. Explicación con la ayuda de proyecciones de diapositivas y video de los principales riesgos del sector, sus medidas preventivas y de seguridad en cada caso. En cada una de las temáticas a abordarse se realizará un intercambio de experiencias con el grupo a fin de reflexionar sobre los aspectos de seguridad. Estudio de caso de los principales accidentes laborales y enfermedades profesionales del sector gastronómico, dando espacio al análisis y resolución de problemas para la toma de decisiones que apunten al cuidado integral de la salud del trabajador.	Aula equipada con Pantalla / TV Pizarra Conexión a internet Archivos audiovisuales	12 horas	Se observará diariamente mediante debates áulicos la adquisición de los diversos contenidos trabajados. Se corregirá en forma grupal los trabajos prácticos, se evaluará la participación en los espacios de debate.	
REQUISITOS DE APROBACIÓN	Cumplir con asistencia (80%) al Módulo. Participación activa en las clases. Aprobación de los trabajos prácticos				