

PROPUESTA FORMATIVA

CFP N° 19

CICLO LECTIVO: 2026

Docente (Apellido y Nombre): Bruno Ezequiel Rossi

Sector productivo: Turismo: Hotelería - Gastronomía

Subsector: Atención al Cliente (Hotelería y Gastronomía)

Trayecto formativo: Bartender y Administrador de Barras

Certificación: Bartender y Administrador de Barras

Marco referencial (Resol. / Disp., HS, Nivel de certificación):

Bartender Disp. N° 099 /2018. ANEXO IX. Carga horaria: 240 horas. Formación: Inicial. Nivel: I

Población destinataria:

- Formación primaria acreditada a través de certificaciones oficiales del Sistema educativo nacional (ley 26206).
- Edad mínima 18 años
- La propuesta está destinada a personas que se desempeñen en el sector de servicios turísticos y que necesiten mejorar y/o ampliar sus conocimientos; a personas para las cuales la capacitación constituye una posibilidad para insertarse en el campo laboral, relacionada mayormente con los puestos y funciones de trabajo de un Bartender (Barman/Barwoman) y Coctelero/a enmarcado en el Convenio Colectivo de Trabajo Hotelero-Gastronómico.

Perfil profesional del egresado:

El egresado será capaz de atender y asesorar al cliente prestando un servicio que satisfaga sus necesidades en el mundo de las bebidas según los criterios del establecimiento gastronómico, preservando las normas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos y bebidas. Reunirá información relativa al menú y a la disponibilidad de alimentos y bebidas. También organizará su plaza de trabajo preparando y acondicionando los recursos materiales. Promoverá y venderá los alimentos y bebidas.

Sus áreas ocupacionales se relacionan con, Bares, restaurantes, confiterías, hoteles de diferentes categorías, apart hoteles y complejos hoteleros.

Trabaja bajo la supervisión del gerente o propietario según el tipo de establecimiento. Interactúa con el cocinero, el mozo y p es (camareros, recepcionista, sommelier o steward).

En tanto que, como Administrador de Barras, conoce sobre bebidas, clasificaciones y complementos, como así también, sobre la administración y operatividad de una barra.

Fundamentación:

La necesidad de brindar este curso se debe a que los establecimientos hoteleros y gastronómicos de SanMartín de los Andes, solicitan empleados capacitados en la elaboración de cocteles, jugos y licuados, debido a que cada vez se requieren más conocimientos sobre los mencionados, para satisfacer la demanda de los turistas y huéspedes en la localidad.

Es necesario mejorar la operatividad de las barras en los establecimientos, y más aún es necesario capacitar en la elaboración y preparación de infusiones frías y calientes; y dar respuestas a aquellos Mozos y Bartender que han manifestado en cursos anteriores la, mejorar y ampliar su conocimiento sobre coctelería.

Por otra parte, el perfil profesional está bajo soporte de un eje de Formación Técnica y uno de Seguridad e Higiene, los cuales se encuentran interrelacionados y son necesarios para los trabajadores en el ámbito gastronómico.

Carga horaria total:	240 horas	Hs. semanales:	12 horas	Duración:	Cuatrimestral
----------------------	-----------	----------------	----------	-----------	---------------

Prácticas profesionalizantes:
Es conveniente que a las Prácticas Profesionalizantes que se lleven en el aula, se le sumen durante el trayecto formativo la participación en Eventos Sociales y Corporativos por parte de los futuros Bartender, como así también al finalizar el curso, horas de Prácticas Profesionalizantes en establecimientos gastronómicos locales, la cual tiene una pequeña demanda en crecimiento. Debido a lo mencionado, uno de los ejes de la propuesta didáctica es situar al participante en los ámbitos reales de servicio de barra, por medio de visita a establecimientos hotelero-gastronómico para observar aspectos relacionados con lo visto en el aula. Se hará hincapié en mejorar y corregir los aspectos relacionados con el módulo en el día a día, en las Prácticas áulicas, como así también en el evento organizados por otras instituciones, jugos saludables en la “Semana de Jóvenes y Adultos” y otros eventos organizados por la institución, y aquellos eventos organizados para las prácticas profesionalizantes de los alumnos, contabilizando 50% o más de prácticas. Son situaciones de aprendizaje gestionadas según diferentes modalidades por la institución educativa, referenciadas en desempeños, criterios y entornos significativos del ejercicio de un rol profesional e incentivan la práctica reflexiva mediante la puesta en juego de esquemas de pensamiento, de percepción, evaluación y acción, integrando capacidades, conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes en la trayectoria de formación. Su objeto fundamental es poner en práctica saberes profesionales significativos sobre procesos de servicios hoteleros-gastronómicos, que tengan afinidad con el futuro entorno de trabajo. Asimismo, pretenden familiarizar e introducir a los estudiantes en los procesos y el ejercicio profesional vigentes para lo cual utilizan un variado tipo de estrategias didácticas ligadas a la dinámica profesional. Estas prácticas serán organizadas, implementadas y evaluadas por el Centro de Formación Profesional (Cuerpo directivo, cuerpo pedagógico y docente) y la otra parte representada por propietario, gerente, encargado de salón. Pueden asumir diferentes formatos, siempre y cuando mantengan con claridad los fines formativos y criterios que se persiguen con su realización, entre otros: pasantías O PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES en empresas, organismos estatales o privados o en organizaciones no gubernamentales, Proyectos Productivos articulados entre las unidades educativas y otras instituciones o entidades, Proyectos Didácticos / Productivos Institucionales orientados a satisfacer demandas específicas o destinados a necesidades de la propia unidad educativa, emprendimientos a cargo de los alumnos, organización y desarrollo.

CFP N°	19	PLANIFICACIÓN DE:	BARTENDER		
MÓDULO:	LA ESTACIÓN CENTRAL, BEBIDAS E INSUMOS				
INTRODUCCIÓN	Organización y conocimiento de estación central y elementos de trabajo				
CAPACIDADES	Arma y reorganiza el sector de barra en función del servicio a prestar, considerando la demanda requerida, según el tipo de establecimiento. Prepara, mantiene y acondiciona herramientas y cristalería según la modalidad de cocteles y tragos a preparar y la técnica de elaboración.				
DESEMPEÑOS	1. Conoce elementos de Estación Central relacionados imprescindibles para la preparación de los cócteles en una carta. 2. Acondiciona la barra teniendo en cuenta la demanda previa al servicio 3. Reorganiza la barra ante imprevistos o saturación de sectores manteniendo una comunicación fluida con sus pares. 4. Prepara y mantiene en estado adecuado los elementos de trabajo a utilizar dependiendo del tipo de servicio y sus variaciones. 5. Acondiciona los elementos de trabajo, antes y durante el servicio, notificando los faltantes al superior a cargo.				
CONTENIDOS	METODOLOGÍA	RECURSOS	CARGA HORARIA	EVALUACIÓN	
Elementos de estación central. Manipulación de elementos de estación central. Clasificación de elementos de estación central. Costos de destilados, modificadores, ligadores y alargadores de sabor.	Planillas para evaluar conocimiento del Bartender sobre los elementos de la estación central y prácticas. Se proyectarán videos con trabajos prácticos a resolver mediante la visualización y después de culminada su proyección. Se pondrá en práctica lo aprendido en clases teóricas y trabajos prácticos. Se pondrá en práctica todo lo aprendido durante las clases teóricas, en clases prácticas destinada a una “fase preparatoria para brindar el servicio de Bartender, cerrando el proceso de enseñanza-aprendizaje en prácticas profesionalizantes durante la última etapa del curso en establecimientos gastronómicos.	Coctelera; licuadora; coctelera; hieleras; cubertería de barra; tablas; sillas; mesas; bachas; heladera; freezer	50 HORAS	Presentación del Bartender en su plaza y se le solicitará verificar integridad y limpieza de los elementos de trabajo (cristalería, mostrador, estación central); verificar armado de una mise-en-place de un servicio básico; verificar estado de higiene y pulcritud de elementos y sector de trabajo. Planilla de seguimiento.	
REQUISITOS DE APROBACIÓN	Cumplir con el 80% de la realización de trabajos prácticos. Cumplir con el 80% de las prácticas aulicas.				

CFP N°	19	PLANIFICACIÓN DE:	BARTENDER		
MÓDULO:	INFORMACION DE BEBIDAS E INSUMOS DE LA ESTACIÓN CENTRAL				
INTRODUCCIÓN	Organización y conocimiento de estación central y elementos de trabajo				
CAPACIDADES	Acondiciona y prepara la materia prima (alcohólica y no alcohólica) según los requerimientos y necesidades en la elaboración de cócteles y otras bebidas. Reúne información en carta o menú según el servicio del establecimiento, cotejando la existencia de insumos y herramientas, para asesorar al comensal.				
DESEMPEÑOS	1. Verifica la utilidad de las herramientas y el equipamiento para la elaboración y preparación de cocteles y otras bebidas. 2. Sabe sobre características y clasificaciones de cócteles. 3. Conoce origen y elaboración y disponibilidad de destilados, modificadores, ligadores y alargadores de sabor del establecimiento. 4. Maneja diferentes tipos de medidas para la elaboración de cócteles. 5. Elabora ficha técnica y carta de cocteles 6. Calcula medidas y costo de destilados, modificadores, ligadores y alargadores de sabor.				
CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS	ENTORNO FORMATIVO	CARGA HORARIA	EVALUACIÓN	
Cócteles. Origen. métodos y técnicas de elaboración Elementos de trabajo. Aspectos a tener en cuenta: Color. Aroma. Clases de cócteles según: composición y contenido de alcohol; estructura y formas básicas; características e ingredientes utilizados; forma de preparación; tipos de cócteles y tragos. El hielo y la garnitura Medidas: Medidas de composición. Técnicas con distintos elementos. Freepuring.	Se trabajará en aspectos relacionados con diferentes tipos preparaciones considerando los métodos y técnicas de elaboración, clasificación y función de cócteles. Usos y características de las bebidas e insumos utilizados en cada preparación. Se propone clases demostrativas y de degustación desarrolladas por el MEP. Donde se demostrará cada método y técnicas relacionadas con herramientas y vocabulario técnico aplicado a las elaboraciones Se proyectarán videos con trabajos prácticos a resolver mediante la visualización y después de culminada su proyección. Se propondrán espacios de socialización e intercambio de conocimiento para construir definiciones propias y vocabulario técnico que permita al alumno asesorar al cliente. Se pondrá en práctica lo aprendido en clases teóricas y trabajos prácticos. Cerrar el proceso de enseñanza-aprendizaje en prácticas profesionalizantes durante la última etapa del curso en establecimientos gastronómicos. Se crearán planillas de seguimientos para evaluar las prácticas.	Coctelera; licuadora; coctelera; hieleras; cubertería de barra; tablas; sillas; mesas; bachas; heladera; freezer	40 HORAS	Se focaliza la evaluación en la presentación del Bartender en el sector Salón y se le solicitará: verificar el estado de las cartas; verificar disponibilidad y faltantes de bebidas; verificar tiempos y formas de elaboración; verificar variantes de cócteles con y sin alcohol; verificar variantes de destilados y licores; verificar variantes de promociones. Además, se evaluará mediante planilla de seguimiento del proceso de enseñanza aprendizaje en el aula y eventos en los cuales participen.	
REQUISITOS DE APROBACIÓN	Cumplir con el 80% de la realización de trabajos prácticos. Cumplir con el 80% de las prácticas áulicas.				

CFP N°	19	PLANIFICACIÓN DE:	BARTENDER		
MÓDULO:	Administración de Barras, promoción y venta de bebidas.				
INTRODUCCIÓN	Atención al Cliente durante todo el servicio				
CAPACIDADES	Administra barras de manera operativa, para la toma de decisiones en la compra de insumos según análisis de costos y mercado. Promueve y vende alimentos y bebidas cotejando las necesidades de los clientes, de acuerdo a las políticas comerciales y las normas y procedimientos de la organización.				
DESEMPEÑOS	1. Administra operativamente una barra según política y estilo de establecimiento. 2. Conoce el manejo de diferentes tipos de costos para la toma de decisiones. 3. Obtiene información considerando las cantidades, ingredientes, tiempos y formas de elaboración teniendo en cuenta el tipo de promoción en el sector. 4. Mantiene comunicación fluida con el sector salón ante modificaciones o nuevas modalidades de promociones. 5. Controla y aplica criterios de seguridad alimentaria durante el transcurso de la actividad promocional.				
CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS		ENTORNO FORMATIVO	CARGA HORARIA	EVALUACIÓN
Administrar barra. Costos fijos y variables. Costos de administración, comercialización y servicios de una barra. Bartender: características generales. Relaciones interdepartamentales. Establecimientos Gastronómicos: clasificación. Trabajo en equipo	El desarrollo de los contenidos conceptuales, objetivos y aspectos a evaluar se abordarán procurando un conocimiento de Costos de destilados, modificadores de sabor, ligadores, resaltadores y alargadores de sabor para “ la Toma de Decisiones en un Establecimiento Gastronómico ”. Se pondrá en práctica todo lo enseñado durante las clases teóricas, en clases prácticas destinada a una “fase preparatoria para la operatividad del “Bartender” en el sector de Barra, cerrando el proceso de enseñanza-aprendizaje en prácticas profesionalizantes durante la última etapa del curso. Además, se pedirá la entrega de un trabajo integrador relacionado con costos para la toma de decisiones. Se presentarán y desarrollarán los temas relacionados con los contenidos. Se proyectarán videos con trabajos prácticos a resolver mediante la visualización y después de culminada su proyección.		Proyector y pantalla; computadora; hojas A4; Fotocopiadora escolar.	30 HORAS	La evaluación guardará correspondencia con la Planilla de seguimiento de tareas de campo necesarias para trabajar en clases. Se evaluará la información solicitada en tareas de campo y en Trabajo Integrador Final. Se evaluará la verificación de métodos y técnicas de elaboración de cócteles en los procedimientos áulicos, como así también en el Evento final denominado Fiesta Retro Cóctel.
REQUISITOS DE APROBACIÓN	Cumplir con el 80% de la realización de trabajos prácticos. Cumplir con el 80% de las prácticas aulicas.				

CFP N°	19	PLANIFICACIÓN DE:	BARTENDER		
MÓDULO:	INGLES PARA BARTENDER				
INTRODUCCIÓN	Inglés básico que facilite al estudiante sugerir, recomendar, describir en lo que concierne al servicio de barra.				
CAPACIDADES	Sea capaz de utilizar el idioma extranjero ingles de manera simple y efectiva en el contexto laboral para el cual se capacita.				
DESEMPEÑOS	Brindar con el lenguaje ingles un servicio de mesa básico. Brindar a través del lenguaje ingles un servicio de mesa completa. Adquirir en su proceso de aprendizaje aspectos referentes al idioma en Sugerencias, recomendaciones, descripciones y cobro.				
CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS	ENTORNO FORMATIVO	CARGA HORARI A	EVALUACIÓN	
Atención simple de un complejo. Números, meses, días de la semana. Pronombres, verbo ser/estar, adjetivos posesivos, la hora, formas del plural y singular; fórmulas para tomar un pedido ofrecer opciones. Comidas y bebidas Fórmulas para ofrecer y pedir en un restaurant; distintos tipos de bebidas, adjetivos; la carta en un restaurant; distintos tipos de comidas, Verduras, frutas, pescados, carnes, postres, Elementos de una mesa; Descripción de platos y cobro estructuras de comparación, descripción de distintos tipos de comidas; describir un postre; Descripción de vinos, adjetivos y sustantivos relacionados; Sugerir, recomendar, ofrecer ayuda y responder a peticiones en general Verbos relacionados con distintos tipos de cocción Precios, cobro	Observar y relacionar información relativa a números, países y nacionalidades, preguntas y respuestas, pedidos de plato principal, y postre, etc. Observar y resolver operaciones matemáticas sencillas. Observar y clasificar información para llevar a cabo diálogos comunicativos. Principios básicos del Método Comunicativo. La comunicación será significativa. La premisa básica es la contextualización. Se persigue la comunicación efectiva. Escuchar, identificar y completar grillas o cuadros. Observar, identificar y completar espacios en blanco. Observar, identificar y ordenar palabras y/o frases para construir frases comunicativas contextualizadas en el ámbito laboral a desenvolverse. Escuchar, identificar y ordenar diálogos. Escuchar e identificar comidas, objetos de la mesa, partes de un restaurant, etc. por medio de dictados, y material de audio. Leer e Identificar oraciones verdaderas o falsas. Leer, identificar y relacionar frases comunicativas con dibujos. Se optimiza la pronunciación como elemento básico en la comunicación oral Se propicia la comunicación desde el comienzo del curso. La lectura y la escritura pueden introducirse desde el comienzo del curso El target lingüístico se conseguirá propiciando la comunicación a cualquier costo. Leer, identificar la palabra, frase, correcta. Leer e Identificar oraciones verdaderas o falsas. Atender a un supuesto cliente y su pedido por medio de role-plays con pares. Leer, identificar y completar grillas o cuadros con pedidos. Observar y ordenar datos para participar en role-plays. Se tiende a conseguir una comunicación aceptable, efectiva y apropiada. La variedad lingüística es un factor central. La secuencia la determinarán consideraciones de. contenido, función o significado para tender a mantener el interés. El profesor facilitará situaciones y asistirá en todo momento en el uso del idioma La precisión se juzga en el contexto. Los alumnos interactúan a través de actividades grupales no excluyentes (situaciones reales o propuestas). La motivación intrínseca se genera a partir del interés que se pone en lo que se comunica en otro idioma. Las prácticas profesionalizantes se harán con la docente y con sus pares mediante role-plays en cada clase.	Libro de texto y de actividades y material de audio “New English File” Elementary- Clive Oxenden- Oxford. Libro de texto y de actividades y material de audio “Highly Recommended”-Scott & Revell- Oxford. Diccionarios bilingües. Tv-audio-música-videos-películas-diccionario- Libro de texto y de actividades y material de audio “New English File” Elementary- Clive Oxenden- Oxford. Libro de texto y de actividades y material de audio “Highly Recommended”-Scott & Revell- Oxford. Diccionarios bilingües. Tv-audio-música-videos-películas-diccionario- Libro de texto y de actividades y material de audio “New English File” Elementary- Clive Oxenden- Oxford. Libro de texto y de actividades y material de audio “Highly Recommended”-Scott & Revell- Oxford. Diccionarios bilingües. Tv-audio-Proyector-música-videos-películas-diccionario-	20 horas	Se realizará evaluaciones de progreso en clase. Se tomará en cuenta la asistencia y la presentación en tiempo y forma de tareas o trabajos prácticos requeridos, al igual que la presentación de material requerido en clase. La asistencia a clase será determinante a la hora de tener derecho de examen final. Asistencia Solo se podrá faltar a clase dos veces al mes con certificado justificativo de la ausencia Las prácticas profesionalizarte en campo real de práctica.	
REQUISITOS DE APROBACIÓN	Cumplir con el 80% de la realización de trabajos prácticos. Cumplir con el 80% de las prácticas áulicas.				

CFP N°	19	PLANIFICACIÓN DE:	BARTENDER		
MÓDULO:	SEGURIDAD E HIGIENE LABORAL				
INTRODUCCIÓN	En este módulo se implementan las medidas de seguridad, con la aplicación de programas, de medidas y procedimientos de trabajo seguro.				
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	- Prepara el lugar/materiales de trabajo - Uso correcto de EPP - Orden y limpieza durante y después de realizar la tarea. - Aplica normas y principios ergonómicos.				
CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS	ENTORNO FORMATIVO	CARGA HORARIA	EVALUACIÓN	
- Introducción a la seguridad. Marco legal: ley de seguridad e higiene laboral Nº 19.587/79, Ley de riesgo del trabajo 24.557/96. - Organización integral del trabajo con criterio de seguridad. Selección y mantenimiento de elementos de protección personal. Seguridad en máquinas y herramientas eléctricas y manuales. Riesgo eléctrico en baja tensión. Orden y limpieza. Ergonomía. Primeros auxilios. Incendio. Procedimientos de trabajo seguro, métodos de cuidado de la salud y prevención de accidentes y enfermedades profesionales.	Explicación de -los fundamentos de la aplicación de principios de seguridad e higiene en el entorno laboral y la normativa nacional. - derechos y obligaciones de los trabajadores. - función de ART -cuidado integral de la salud como principal herramienta laboral. Explicación oral y guiada 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 abordadas se realizará un intercambio de experiencias con el grupo a fin de reflexionar sobre los aspectos de seguridad. Estudio de caso los principales accidentes laborales y enfermedades profesionales del sector	Clases teóricas practicas con power point y ejercicios prácticos	15 horas	Se observará diariamente mediante debates áulicos la adquisición de los diversos contenidos trabajados. Se evaluará la participación en los espacios de debate luego de los trabajos prácticos realizados	
REQUISITOS DE APROBACIÓN	Cumplir con el 80% de la realización de trabajos prácticos. Cumplir con el 80% de las prácticas aulicas.				

CFP N°	19	PLANIFICACIÓN DE:	BARTENDER		
MÓDULO:	MANIPULACIÓN SEGURA DE ALIMENTOS				
INTRODUCCIÓN	El objetivo del módulo es que los participantes reconozcan su rol, en tanto que una correcta manipulación de alimentos actúa como medio de prevención y promoción de salud. Así mismo analizaran su desempeño como trabajadores y la necesidad de conocer los deberes y obligaciones correspondientes. También se abordará la normativa específica que rige la manipulación de alimentos en el país y en la jurisdicción. Si bien la manipulación de alimentos se caracteriza por un saber hacer, a través de este modo los cursantes adquirirán tanto los contenidos relacionados con las habilidades que permitirán una correcta ejecución de las técnicas de dicha manipulación, como también los procesos implicados en la manipulación. De este modo, se espera que el manipulador de alimentos sepa porqué y con qué fin se realizan determinadas acciones en el manejo de los productos alimenticios, acorde con su perfil profesional.				
CAPACIDADES	● El reconocimiento de la incidencia de la alimentación en la preservación de la salud. ● Análisis del rol y de la responsabilidad social del manipulador de alimentos. ● La identificación de los peligros físicos, químicos y biológicos que alteran los alimentos. ● Adquisición de procedimientos operativos estandarizados de higiene y desinfección. ● Realización de buenas prácticas de manufactura respetando las normas de seguridad, bioseguridad e higiene. ● Interpretación del marco legal normativo que rige la manipulación de alimentos y sus derechos y obligaciones laborales.				
DESEMPEÑOS	Establecer criterios de trabajo que garanticen la inocuidad alimentaria.				
CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS	ENTORNO FORMATIVO	CARGA HORARI A	EVALUACIÓN	
El rol y la responsabilidad social del manipulador. Encuadre normativo. Derechos y deberes del manipulador de alimentos como trabajador. Alimentos: definición, clasificación y composición. Peligro físico, químico y biológico en los alimentos. Generalidades de microbiología alimentaria. Enfermedades transmitidas por alimentos: definición, clasificación, vías de transmisión, formas de prevención, alimentos involucrados. Contaminación cruzada. Buenas prácticas de manufactura aplicadas a: la higiene del personal, los procesos, el uso del agua segura, la materia prima, aditivos, ingredientes, productos intermedios, producto final, el equipamiento, los	La metodología que se utilizará para transmitir tanto los contenidos teóricos como las habilidades prácticas son las siguientes: Los contenidos teóricos: 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. Clases teóricas-prácticas: 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.	9 HORAS	Los criterios de evaluación a utilizar serán: Evaluación de actitudes manifestadas: responsabilidad, asistencia y puntualidad, interés por la materia, predisposición. Participación en clase teórica y práctica. Actividades prácticas individuales en formato de trabajo practico: examen y/o trabajo practico múltiple opción de carácter virtual para identificación de refuerzos en contenidos abordados. Actividades de reflexión, análisis individual y/o discusión grupal. Además, se evaluará mediante planilla de seguimiento áulico.	

utensilios, la infraestructura y el ambiente de trabajo. Procedimientos operativos estandarizados de higiene y desinfección: materiales y métodos. Manejo integrado de plagas: materiales y métodos. Manejo responsable de residuos. Métodos de conservación y elaboración de alimentos: físicos, químicos y biológicos. Envases de alimentos: materiales. Grilla de evaluación y seguimiento.				
REQUISITOS DE APROBACIÓN	Cumplir con el 80% de la realización de trabajos prácticos. Cumplir con el 80% de las prácticas aulicas.			

CFP N°	19	PLANIFICACIÓN DE:	BARTENDER		
MÓDULO:	FORMACIÓN PARA EL TRABAJO DEPENDIENTE				
INTRODUCCIÓN	El proceso de formación habrá de organizarse en torno a la adquisición y la acreditación de un conjunto de capacidades profesionales.				
CAPACIDADES	Poseer una buena comunicación, basada en el respeto. Analizar e Integrar herramientas para su inserción laboral. Integrar estrategias y técnicas de trabajo para luego transferirlos a diferentes situaciones de la vida laboral. Analizar y desarrollar capacidades para mejorar el perfil laboral. Reconocer la situación socio laboral, y económica de su entorno. - Analizar los cambios del entorno, sus oportunidades y amenazas, sus las fortalezas y debilidades. Reconocer los elementos de una planificación de proyecto ocupacional dependiente Conocer los derechos y obligaciones laborales.				
DESEMPEÑOS	Realizar una búsqueda de empleo utilizando las herramientas apropiadas. Analizar la demanda y la oferta laboral existente. Realizar un autodiagnóstico a partir de la experiencia acumulada. Elaborar, Revisar y evaluar su Proyecto ocupacional. Utilizar los elementos de comunicación existentes en el mercado laboral. Asumir y respetar los derechos y responsabilidades laborales.				
CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS	ENTORNO FORMATIVO	CARGA HORARIA	EVALUACIÓN	
Empleabilidad: concepto, mejora en su empleabilidad, capacidades FODA Personal y análisis del contexto laboral Canales de Búsqueda de empleo: Tradicionales y nuevas modalidades de reclutamiento. Elaboración de Currículum Vitae Tradicional: Concepto, elementos, confección, diferentes modelos. Curriculum Vitae electrónico. Sitios web de búsqueda de empleo. Entrevista laboral y técnicas de selección: Role Playing Relaciones interpersonales, Trabajo en equipo, pro-actividad Trabajo Decente: LCT 20.744 y Convenios Colectivos	Se desarrollará clases teóricas-practicas. orientadas a la adquisición de conocimientos y la implementación de los mismos en sus ambientes laborales. Se trabajará con el reconocimiento de las distintas habilidades blandas de cada estudiante, con la finalidad de que puedan mejorar el clima laboral, reduciendo los conflictos y realizando una comunicación asertiva. La organización y planificación de las distintas tareas, orientadas a la optimización del tiempo y recursos disponibles.	Aulas del CFP. Pizarrón, mesas y sillas, Televisor y computadora.	15 HORAS	Aulas del CFP. Pizarrón, mesas y sillas, Televisor y computadora. 80% de asistencia y la presentación de los trabajos prácticos	
REQUISITOS DE APROBACIÓN	Cumplir con el 80% de la realización de trabajos prácticos. Cumplir con el 80% de las prácticas áulicas.				