

SANTA FE, "Cuna de la Constitución Nacional", **11 JUL 2011**

VISTO:

El Expediente N° 00401-0209297-0 del registro de este Ministerio, en cuyas actuaciones la Coordinación del Área No Formal de la Dirección Provincial de Educación Técnica, Producción y Trabajo, gestiona la autorización del dictado de diversos Cursos de Formación Profesional y de Capacitación Laboral en servicios educativos dependientes de la citada Dirección, como asimismo la aprobación de los Cursos de Capacitación en Gastronomía y en Peluquería/Estética Capilar, destinados a docentes de Centros de Capacitación Laboral y de Formación Profesional de esta Jurisdicción; y

CONSIDERANDO:

Que la Ley Nacional de Educación Técnico Profesional N° 26.058, la Resolución N° 115/10 del Consejo Federal de Educación y el Decreto Provincial N° 177/10, generan un marco normativo mediante el cual las jurisdicciones deben ir desarrollando acciones en vista a obtener la homologación nacional de las certificaciones de los Cursos de Formación Profesional y Capacitación Laboral;

Que en tal sentido el Área No Formal precitada avanza en forma integral, readecuando los diseños curriculares, incorporando los recursos económicos y proyectando la actualización de los equipos docentes a los efectos de unificar criterios técnicos pedagógicos dentro de cada especialidad;

Que resulta necesario priorizar determinados cursos con el fin de generar su fortalecimiento y actualización como asimismo la incorporación de su impronta en nuevas tecnologías;

Que en tal sentido el Consejo de Capacitación y Formación Profesional de Rosario y su Región propone los Cursos de Capacitación en Gastronomía y en Peluquería/Estética Capilar dirigidos a docentes de Centros de Capacitación Laboral (CECLA) y Centros de Formación Profesional (CFP) de esta Jurisdicción;

Que la Subsecretaría de Coordinación Pedagógica requiere la elaboración del instrumento legal pertinente;

Que esta Jurisdicción asume el compromiso de acompañar a las instituciones educativas públicas en el desarrollo de estas acciones;

Atento a ello;

LA MINISTRA DE EDUCACION

RESUELVE:

1º) - Autorizar, para el Ciclo Lectivo 2011, el dictado de los Cursos de Formación Profesional y de Capacitación Laboral que seguidamente se consignan para alumnos, en las instituciones educativas de esta Jurisdicción que se detallan a continuación:

INSTITUCIÓN	Nombre del Curso	Duración Total en horas cátedra
CENTRO DE CAPACITACIÓN LABORAL N° 6670 CALCHAQUÍ	Cocinero Básico	240
	COCINERO PROFESIONAL	
	Panadero y Repostero	160
	Cocinero Profesional	120
	TRACTORISTA	270
	AUXILIAR EN GRANJA	510
CENTRO DE FORMACIÓN PROFESIONAL N° 5 RAFAELA	CONFECCIONISTA A MEDIDA	540
	HERRERO	432
	MECANIZADO POR ARRANQUE DE VIRUTAS	
	Tornero en Torno Paralelo	495
	Programador de Torno con CNC	495
CENTRO DE EDUCACIÓN AGROPECUARIA N° 5 SAN GENARO	COCINERO	468
	SOLDADOR DE ESTRUCTURAS METÁLICAS PESADAS	450
	HERRERÍA – MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN DE MÁQUINAS RURALES	224
	GASTRONOMÍA	380
CENTRO DE CAPACITACIÓN LABORAL N° 6619 ROSARIO	TEXTIL	540
	MECÁNICA DEL AUTOMOTOR	720



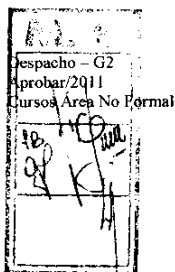
Provincia de Santa Fe

Ministerio de Educación

2º) - Dejar establecido que el desarrollo de los cursos consignados en el apartado precedente será monitoreado a través de la Dirección Provincial de Educación Técnica, Producción y Trabajo de esta Cartera Educativa.

69 3º) - Aprobar el "Curso de Capacitación en Gastronomía" y el "Curso de Capacitación en Peluquería/Estética Capilar" propuestos por el Consejo de Capacitación y Formación Profesional de Rosario y su Región; dirigidos a Docentes de Centros de Capacitación Laboral (CECLA) y Centros de Formación Profesional (CFP) de esta Jurisdicción que, como Anexos I y II, respectivamente, forman parte del presente decisorio.

4º) - Hágase saber y archívese.



Prof. Roberto E. Rosario
MINISTERIO DE EDUCACIÓN
PROVINCIA DE SANTA FE

CURSO DE CAPACITACIÓN EN GASTRONOMÍA

FUNDAMENTACIÓN

En el marco de la Formación Profesional y la Capacitación Laboral y como un servicio educativo a una amplia franja de la sociedad con necesidades laborales inmediatas, se hace necesario ofrecer a los docentes responsables de dicha capacitación, estrategias pedagógicas que respondan a nuevas teorías y prácticas, adecuadas a los cambios socio-culturales y que permitan la formación de jóvenes y adultos en las competencias y capacidades específicas necesarias para insertarse en el mercado laboral gastronómico de manera eficaz.

La dinámica de la formación para el trabajo requiere hoy de docentes actualizados y capaces de:

1. Comunicar un saber;
2. Leer, interpretar y atender las necesidades de aprendizaje de los alumnos;
3. Responder a las demandas del entorno productivo;
4. Adecuar e innovar sus prácticas áulicas acorde a las necesidades educativas de los alumnos y de los requerimientos profesionales del sector productivo;
5. Mantenerse actualizado en la teoría y metodología de la enseñanza y el aprendizaje.

La propuesta consiste en desarrollar acciones de formación tendientes a capacitar a docentes de Centros de Capacitación Laboral y Centros de Formación Profesional dependientes del Ministerio de Educación de la Provincia de Santa Fe, atendiendo los requerimientos actuales del sector gastronómico y las pautas en que se desenvuelve la formación profesional en el área.

OBJETIVOS GENERALES

Que el docente pueda:

- Conocer los conceptos y paradigmas actuales de la Formación Profesional en el sector de Gastronomía.
- Transferir estos contenidos a sus prácticas áulicas atendiendo a situaciones y requerimientos "reales" de trabajo.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

Al finalizar la capacitación el/la alumno/a (docente de Formación Profesional) será capaz de:

- Identificar las distintas ocupaciones de la Familia Profesional "Hotelería y Gastronomía" correspondiente al sector gastronómico.



Provincia de Santa Fe

Ministerio de Educación

- Conocer las características del sector socioproductivo y los requerimientos de personal.
- Desarrollar prácticas de formación adecuadas a los perfiles requeridos por el sector.
- Incorporar nociones de formación con un enfoque basado en competencias y nuevas estrategias pedagógicas para el proceso de aprendizaje.
- Alcanzar una primera aproximación a los diseños curriculares organizados modularmente.

DURACION TOTAL DEL CURSO

90 Horas Cátedra.

REGIMEN DE ASISTENCIA

Mínima Obligatoria 80%.

EVALUACIÓN

Programada, concertada y de seguimiento.

PROMOCIÓN

Con el 90% de los trabajos teóricos y prácticos aprobados.

ACREDITACIÓN

Certificado de capacitación basado en competencias en la especialidad Gastronomía otorgado por el Ministerio de Educación de la Provincia de Santa Fe.

INSTRUMENTOS

Observación de las producciones orales y la participación. Realización de trabajos prácticos. Ejemplo: planificación de una clase y posterior práctica áulica.

RECURSOS

Aula Pedagógica de Cocina debidamente equipada.

MATERIALES DIDÁCTICOS

- Manual del alumno del curso Auxiliar de Cocina.
- Documentación sobre formación profesional basada en Competencias.

INSUMOS

- Equipamiento de cocina.
- Artículos de limpieza.
- Insumos para la elaboración de alimentos.
- Cofias, delantales, elementos de seguridad e higiene.



Provincia de Santa Fe

Ministerio de Educación

PLANIFICACIÓN

MODULO	OBJETIVOS ESPECIFICOS	CONTENIDOS	ACTIVIDADES
I Formación Profesional y Mercado Laboral	Conocer los conceptos fundamentales de la Formación Profesional y los paradigmas del mercado laboral actual. Identificar la especialidad como servicio. Reconocer las diversas funciones del personal de gastronomía. Conocer el diagrama de atención al cliente en un establecimiento gastronómico.	Conceptos de Formación Profesional Mercado Laboral actual. Gastronomía actual. Diversidad. Requerimientos de personal del sector. Requisitos del personal. Normas básicas de un operario gastronómico. Tipo y funciones de Personal (en contacto /no en contacto). Diagrama de atención al cliente. Trabajo en Equipo.	Presentación de los objetivos de aprendizaje del curso. Exposición y diálogo sobre los conceptos enunciados: Visita a establecimiento gastronómico. Práctica: Puesta en escena con los alumnos siguiendo las pautas del diagrama de atención al cliente.
II Perfiles laborales del personal gastronómico y formación con enfoque por competencias	Introducir al/a la alumno/a en la formación y diseño curricular basado en competencias. Conocer los perfiles profesionales del sector y analizar sus características.	Formación basada en competencias. Análisis de mapas funcionales de la profesión. Perfiles laborales. Organización de contenidos por grado de complejidad e importancia. Módulos Formativos. Niveles.	Análisis de material teórico. Intercambio de experiencias.
III Competencias Transversales asociadas al perfil	Conocer y aplicar las competencias transversales de la ocupación: la manipulación de	Riesgos y Seguridad Alimentaria: Bromatología, Higiene alimentaria. Los alimentos y su	Trabajo práctico en aula de cocina.



Provincia de Santa Fe

Ministerio de Educación

profesional: Mantenimiento de instalaciones y equipamiento. Manipulación de alimentos.	alimentos.	composición, los Microorganismos. Tipos de contaminación. Preservación de alimentos. Medidas para evitar contaminaciones. Hábitos higiénicos. Limpieza y Cuidado ambiental.	
IV Formación práctica asociada al Perfil "Auxiliar de Cocina"	Conocer, analizar y transferir las prácticas del perfil profesional: "Auxiliar de Cocina".	Introducción a la didáctica de la enseñanza y aprendizaje en el sector: Cortes: Uso de máquinas, uso del cuchillo. Preparación de materias primas crudas y cocidas. Métodos de Cocción Elaboración de preparaciones básicas y emplatado.	Aplicación de técnicas y estrategias de trabajo de enseñanza-aprendizaje.
V Diseño Curricular por Competencias.	Diseñar una trayectoria de formación profesional por competencias.	Contenidos de un diseño curricular por competencias: Familia Profesional, Perfil del egresado, Objetivos de la Formación, Componentes de los módulos, contenidos. Requisitos de infraestructura, herramientas, equipos e insumos. Evaluación del aprendizaje.	Puesta en común de las actividades prácticas Elaboración grupal de trayectorias de formación. Ayudante de Cocina / Cocinero.

CURSO DE CAPACITACIÓN EN PELUQUERÍA / ESTÉTICA CAPILAR

FUNDAMENTACIÓN

Entendiendo la necesidad de actualización pedagógica y técnica del personal docente de la especialidad dictada en establecimientos oficiales de Capacitación Laboral y/ o Formación Profesional; como un proceso que beneficia al servicio educativo y al alumno, a través de la resignificación de la tarea formativa, y adhiriendo a los nuevos enfoques pedagógicos, se pretende favorecer la capacitación del personal docente en el enfoque de los diseños curriculares basados en competencias, en adelante DBC.

OBJETIVOS GENERALES

Que el alumno-docente pueda: Conocer, interpretar, aplicar y evaluar el desarrollo del aprendizaje operando con las estrategias del DBC.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Pensar y planificar un diseño curricular que atienda las necesidades de formación de los alumnos y los requerimientos laborales del sector productivo.
- Personalizar la enseñanza según las características del/de la alumno/a.
- Vincular el proceso de enseñanza – aprendizaje a la realidad laboral, pues el diseño se estructura según el Convenio Laboral del sector a modo de dar respuestas a las necesidades del entorno productivo.
- Conocer, analizar y valorar las características del DBC, en relación a itinerarios/ niveles/ módulos, requisitos de asistencia, metodología de trabajo en el aula y fuera de ella, seguimiento, evaluación y promoción del proceso de aprendizaje por nivel.

DURACION TOTAL

60 Horas Cátedra.

REGIMEN DE ASISTENCIA

Mínima obligatoria 80%.

EVALUACIÓN

Programada, concertada y de seguimiento.

INSTRUMENTOS

Observación de las producciones orales y la participación.

Realización de trabajos prácticos. Ej.: Planificación de una clase y posterior práctica áulica.



Provincia de Santa Fe

Ministerio de Educación

PROMOCION

Con el 90 % de trabajos teóricos y prácticos aprobados.

ACREDITACIÓN

Certificado de capacitación basado en competencias en la especialidad Peluquería / Estética Capilar otorgado por el Ministerio de Educación de la Provincia de Santa Fe.

REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN

Ejercer como docente de la especialidad en establecimientos dependientes del Ministerio de Educación de la Provincia de Santa Fe.

PLANIFICACIÓN

Se discrimina número, propósito, temas y actividades de cada módulo. Se realizarán talleres a cargo de profesionales del medio a fin de exponer y realizar demostraciones técnicas con procedimientos actualizados.

MODULO	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	CONTENIDOS	ACTIVIDADES
I Introducción. Sistema Educativo Provincial – Formación Profesional	Conocer e integrar los diferentes conceptos de Formación Profesional y Capacitación Laboral enmarcados en el sistema educativo provincial y en el contexto socioproductivo. Reconocer el sitio de pertenencia laboral.	Origen y desarrollo de la especialidad. Educación de Jóvenes y Adultos, Formación Profesional, Formación Permanente, Capacitación Laboral y Ocupacional: características, similitudes y diferencias.	Presentación del grupo y del propósito del curso. Diálogo participativo. Desarrollo de los componentes del Módulo. Análisis de casos y experiencias.
II La formación tradicional y la Educación basada en Competencias (E.B.C).	Conocer y comparar la E.B.C.	Enfoques tradicionales. Enfoque crítico. Perfil del Egresado. Requisitos para la inserción en el mercado laboral. Beneficios de la formación en situaciones “reales” de trabajo. Estudio del Convenio Laboral del Sector.	Análisis comparativo de los métodos tradicionales y de la E.B.C. Desarrollo de los componentes del Módulo. Talleres con Profesionales de la Peluquería.



Provincia de Santa Fe

Ministerio de Educación

III Metodología de la E.B.C.	Interpretar y valorar el enfoque.	Perfiles laborales según la E.B.C. Impacto del cambio en la formación. Resistencias. Secuencia de los niveles y categorías en la formación. Su relación con lo propuesto por la Organización Internacional del Trabajo y experiencias internacionales. Rol del docente. Característica de la evaluación-autoevaluación.	Lectura y análisis del material – Exposición de conceptos –Desarrollo de los componentes del Módulo.
IV Diseño modelo en la E.B.C.	Comprender y aplicar los factores que caracterizan a la E.B.C.	Planificación abierta y flexible. Componentes de la agenda didáctica. Esquema de interacción de los grupos por niveles, características del proceso de aprendizaje y evaluación.	Lectura analítica del modelo. Desarrollo de los componentes del módulo. Trabajo en grupo. Integración de módulos I, II y III. Práctica en situaciones reales de trabajo.
V Práctica Áulica	Elaborar y aplicar un modelo de diseño de la E.B.C.	Resolución de problemas técnicos y de relaciones humanas en coincidencia con el grado de responsabilidad de cada grupo. Confección de fichas para seguimiento del proceso de aprendizaje.	Diseñar el desarrollo de un tema aplicando recursos de la E.B.C: Confección del legajo personal del ingresante. Desarrollar una unidad de conocimiento acorde al DBC. Confección del informe final.