



Provincia del Chaco – Poder Ejecutivo

“2023-Año del 40° Aniversario de la Recuperación de la Democracia en la República Argentina”. Ley N° 3749-A

Número:

MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA, CIENCIA Y TECNOLOGÍA

VISTO: La Actuación Electrónica N° E29-2023-149419-Ae, Ley N° 26.206/2006 de Educación Nacional, Ley N° 26.058/2005 de Educación Técnico Profesional, Ley N° 1887-E de Educación Provincial, Ley N° 1421-E, Decreto N° 333/2023, Resoluciones N° 84/2009, N° 93/2009, N° 103/2010, N° 115/2010, N° 13/2007, N° 174/2012, N° 229/2014, N° 287/2016, N° 288/2016; N° 295/2016, N° 355/2019, N° 437/2022, N° 409/2021 del Consejo Federal de Educación – CFE-, Resolución N° 451/2022 del Ministerio de Educación de la Nación -MEN-, Resoluciones N° 2171/2020, N° 924/2021, N° 773/2023, N° 247/2023, N° 890/2023, N° 3117/2023 del Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología –M.E.C.C. y .T-, Disposición N° 567/2023 de la Subsecretaría de Educación -SE-; y

CONSIDERANDO:

Que, el Artículo 12° de la Ley N° 26.206/2006 de Educación Nacional establece que “El Estado Nacional, las Provincias y la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, de manera concertada y concurrente, son los responsables de la planificación, organización, supervisión y financiación del Sistema Educativo Nacional. Garantizan el acceso a la educación en todos los niveles y modalidades, mediante la creación y administración de los establecimientos educativos de gestión estatal. El Estado Nacional crea y financia las Universidades Nacionales”;

Que, la Ley N° 26.058 de Educación Técnico Profesional señala a la formación integral de los estudiantes como uno de los principales propósitos de la educación técnico profesional de nivel secundario y superior, haciendo eje en la mejora continua de la calidad de la modalidad definiendo los instrumentos para fortalecer, desarrollar e innovar en la institucionalidad de la Educación Técnico Profesional;

Que, es necesario atender nuevas problemáticas sociales y productivas desde la Educación Técnico Profesional con nuevas alternativas formativas orientadas a adolescentes

con trayectorias escolares discontinuas y/o desvinculadas del sistema educativo y que, a su vez, atiendan a las problemáticas acordadas en la Resolución N° 174/2012 -CFE- y de inclusión acordadas en las Resoluciones N° 93/2009 y N° 103/2010 -CFE-;

Que, las Resoluciones del Consejo Federal de Educación N° 229/2014, N° 115/2010, N° 295/2016, N° 287/2016, N° 288/2016, establecen los lineamientos institucionales y curriculares de la Educación Técnico Profesional en el marco de lo estipulado por la Ley N°26.058 de Educación Técnico Profesional;

Que, por su parte, las Resoluciones N° 84/2009 y N° 355/2019 del Consejo Federal de Educación hacen lo propio para la educación común de nivel secundario y también para la vinculación con la Formación Profesional Inicial;

Que, la Resolución N° 13/2007 del Consejo Federal de Educación organiza los ámbitos y niveles para los títulos y certificados de la Educación Técnico Profesional ordenando y sistematizando la integralidad de la modalidad;

Que, universalizar el derecho a la educación básica y el compromiso de garantizar el acceso a la Educación Secundaria obligatoria como un bien público y derecho personal y social, continúa siendo un desafío;

Que, por lo tanto, la provincia del Chaco asume el compromiso de implementar la nueva trayectoria educativa, a través de una propuesta ordenada y sistematizada orientada a diversificar los formatos institucionales y curriculares vigentes para la Educación Técnico Profesional ampliando su impacto y efectividad;

Que, el título de finalización de estudios de Escuela Secundaria es un requerimiento que en el mundo del trabajo se exige como condición y junto a un Certificado de Formación Profesional los jóvenes encuentran mejores posibilidades de inserción laboral.

Que, en efecto, la Resolución N° 355/2019 -CFE- aprueba los lineamientos comunes nacionales para la organización e implementación de ofertas formativas entre la Formación Profesional y Secundaria para jóvenes entre 15 y 18 años;

Que, en relación con lo anterior, la Resolución N° 409/2021 -CFE- aprueba una nueva trayectoria formativa propia de la modalidad de Educación Técnico Profesional cuyo diseño, desde la perspectiva de la Formación Profesional, integra a ella los Núcleos de Aprendizajes Prioritarios (NAPs) de la Educación Secundaria para el cumplimiento del nivel obligatorio establecido en la Ley N° 26.206 de Educación Nacional;

Que, en ese sentido, la Educación Profesional Secundaria propone a las y los estudiantes un recorrido de formación y profesionalización flexible organizado en cuatro niveles, donde la Formación Profesional constituye el eje organizador de la oferta formativa y tiene mayor desarrollo y peso específico en términos de carga horaria en el inicio de la

trayectoria formativa. Así, permite a las y los estudiantes acceder a las capacidades y conocimientos profesionales necesarios para desempeñar ocupaciones profesionales articuladas con los requerimientos y/o políticas de desarrollo del sector socio productivo y/o comunitario nacional, provincial y/o regional;

Que, además de brindar una oferta educativa con un régimen académico amplio que resguarda la calidad de los procesos de enseñanza y aprendizaje, favorece las condiciones de ingreso, permanencia y egreso de las y los estudiantes;

Que, en virtud de lo expuesto, la Resolución N° 437/2022 -CFE- establece que la denominación del Título de la Educación Profesional Secundaria explicitará “Bachiller Profesional en” y seguidamente se completará la denominación con el sector de la familia profesional correspondiente al/los marco/s de referencia vinculados a los certificados de Formación Profesional que son eje de la trayectoria de Educación Profesional Secundaria, según las Resoluciones N° 409/2021 y N° 428/2022 –CFE-;

Que, asimismo, la Resolución N°437/2022 -CFE- también determina que el título se emitirá una vez finalizada y aprobada la trayectoria formativa completa. Ello permitirá emitir, también, el/los certificados/s de Formación Profesional Inicial correspondiente/s;

Que la provincia del Chaco, en consonancia con la política educativa nacional, aprobó la Resolución N° 773/2023 –M.E.C.C. y .T-, dando un marco normativo provincial a la implementación de la Educación Profesional Secundaria,

Que desde el Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología a través de la Dirección de Educación Técnico Profesional se dio inicio a la implementación de la trayectoria de Educación Profesional Secundaria en 5 (cinco) Sedes en 2022: E.F.P. N°9 “Ntra Sra. de Fátima”- Gral San Martín, EPGS N°5 “Maranatha”- Resistencia, E.E.T. N°47 “Deolindo Felipe Bittel” - La Verde, EFP N° 45” Néstor Kirchner”- Pcia. de la Plaza, E.E.T.A. N°38- San Bernardo, y 4 (cuatro) sedes en 2023: E.E.T. N°29 “Domingo Carlisi”- Charata, E.P.G.S. N°1 “Héroes Latinoamericanos”- Resistencia, E.F.P. N°17 “República de Alemania” - J. J. Castelli y E.P.G.S. N°13 “Papa Francisco”- Villa Angela;

Que el Gobernador de la provincia del Chaco, a través del Decreto N° 333/2023 ratificó en un todo de acuerdo, el Convenio Específico para la implementación de la Educación Profesional Secundaria, suscripto entre el Ministerio de Educación de la Nación y el Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología;

Que la Dirección de Educación Técnico Profesional, asume la responsabilidad de la construcción de los diseños curriculares jurisdiccionales para cada una de las trayectorias que se implementan en la provincia;

Que se ha dado intervención a las instancias correspondientes;

Que la Subsecretaría de Educación avala la presente propuesta;

Que por lo expuesto, corresponde la emisión del presente instrumento legal;

Por ello;

**EL MINISTRO DE EDUCACIÓN, CULTURA, CIENCIA Y TECNOLOGÍA
RESUELVE:**

Artículo 1°: Apruébese, el diseño curricular jurisdiccional correspondiente a la Educación Profesional Secundaria del “Bachiller Profesional en Gastronomía” y el documento de Profundización de Saberes que como Anexo I y II forman parte del presente instrumento.

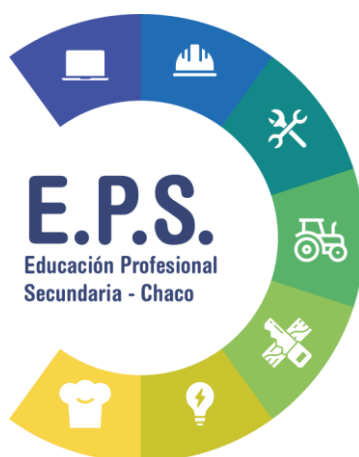
Artículo 2°: Reconócese, la implementación del plan de estudios de la Educación Profesional Secundaria aprobado en el artículo 1° a partir del ciclo lectivo 2022 en las instituciones que figuran en el anexo III.

Artículo 3°: Encomiéndese, a la Dirección de Educación Técnico Profesional a adoptar las medidas complementarias que resulten necesarias para efectivizar la ejecución de la presente norma.

Artículo 4°: Regístrese, comuníquese y archívese;

Anexo I

DISEÑO CURRICULAR DE LA EDUCACIÓN PROFESIONAL SECUNDARIA



“BACHILLER PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA”

GOBERNADOR DE LA PROVINCIA DEL CHACO

Cdor. Jorge Milton Capitanich

MINISTRO DE EDUCACIÓN DE LA PROVINCIA DEL CHACO

Prof. Aldo Fabián Lineras

SUBSECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE LA PROVINCIA DEL CHACO

Lic. Ludmila Magalí Pellegrini

DIRECTORA GENERAL DE NIVELES Y MODALIDADES

Prof. Sonia Adelaida Soto

DIRECTOR DE EDUCACION TECNICO PROFESIONAL

Prof. Claudio Gerometa Kwieczum

REFERENTE POLITICO TECNICO ante INET

Lic Matías Kadlec

REFERENTE DE FORMACIÓN PROFESIONAL

Lic. Esp. Norma Beatriz Glamuzina

EQUIPO TÉCNICO PEDAGÓGICO DE EDUCACIÓN PROFESIONAL SECUNDARIA

COORDINACIÓN GENERAL:

Lic. Esp. Norma Beatriz Glamuzina

EQUIPO TÉCNICO PEDAGÓGICO

Prof. Fernando Acosta

Prof. Madia Burgos Boero

Prof. Carolina Insfran

Prof. Lara Milagros Irrazabal

CURRICULARISTAS NIVEL SECUNDARIO

Lengua y Literatura: Prof. Griselda Lilian Perez

Ciencias Naturales: Prof. Silvana Cristina Sotelo

Matemática: Prof. Silvio Adrian Alvarez

Ciencias Sociales: Prof. Walter Antonio Segovia

ÍNDICE

A. IDENTIFICACIÓN DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA.

B. ALCANCE DEL PERFIL PROFESIONAL.

C. FUNCIONES QUE EJERCE EL PROFESIONAL.

D. ÁREA OCUPACIONAL Y ÁMBITO DE DESEMPEÑO.

1. ESTRUCTURA CURRICULAR.

2. FORMACIÓN PROFESIONAL EN ARTICULACIÓN CON FORMACIÓN GENERAL.

2.1 ÁREAS MODULARES DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL.

2.2 PRESENTACIÓN DE LOS MÓDULOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL POR NIVEL.

- DENOMINACIÓN DEL MÓDULO.
- REFERENCIAL AL PERFIL PROFESIONAL.
- CAPACIDADES PROFESIONAL ESPECÍFICAS.
- INTEGRACIÓN Y ARTICULACIÓN CON LA FORMACIÓN GENERAL.
- REFERENCIALES DE EVALUACIÓN.

3. FORMACIÓN GENERAL INTEGRADA.

4. FORMACIÓN GENERAL EN PROFUNDIZACIÓN.

5. ENTORNO FORMATIVO.

6. PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES.

Presentación del Diseño Curricular Jurisdiccional

*La **Educación Profesional Secundaria (EPS)** es una nueva trayectoria formativa propia de la modalidad de Educación Técnico Profesional y está destinada a estudiantes con trayectorias discontinuas y/o desvinculados/as del sistema educativo en el Nivel Secundario. Se trata de una oferta que integra Formación Profesional Inicial con validez nacional con el campo de Formación General cumplimentando la obligatoriedad del Nivel Secundario, propendiendo así a la inserción laboral, la continuidad educativa y al acceso al Nivel Superior.*

En este sentido, los Diseños Curriculares (DC) de la EPS, se basan en claves esenciales como: garantizar el derecho al acceso, permanencia y egreso a la educación secundaria, proporcionar calificaciones profesionales con alta certificación para brindar más y mejores oportunidades de acceso al empleo y a la Formación Profesional Continua. Los DC se construyen considerando los Perfiles Profesionales, los Núcleos de Aprendizaje Prioritarios, y un modelo pedagógico que amplía la noción de escolarización. A su vez, se promueve un Diseño Curricular desde la perspectiva de capacidades profesionales, integrándolas con los Núcleos de Aprendizaje Prioritarios.

El diseño curricular es modular, articulado e integrado, basado en situaciones problemáticas del campo profesional y en ejes temáticos contextuales. El eje estructurante de la

propuesta es la Formación Profesional y sigue una lógica interdisciplinaria con la Formación General. En este marco, la propuesta formativa se organiza en cuatro niveles¹ cada uno de los cuales comprende un número previsto de módulos de acuerdo a la oferta formativa, permitiendo el cursado simultáneo de los mismos para adaptarse a las condiciones y experiencias de los/as estudiantes.

La presente propuesta curricular se compone de diferentes tipos de bloques curriculares que se integran de manera coherente y colaborativa, apoyando la organización y gestión curricular entre los docentes. Los mismos son elementos esenciales en la estructuración de la EPS y se describen de la siguiente manera:

- Módulos de Formación Profesional en integración con la Formación General: buscan la integración de la Formación Profesional con la Formación General, proporcionando una formación integral.
- Módulos de Formación General Integrada: están diseñados para abordar de manera integrada problemáticas complejas que requieren la articulación de saberes de diverso tipo adoptando enfoques de aprendizaje basados en problemas o en proyectos comunitarios.
- Espacios curriculares de Formación General en Profundización: tienen como objetivo profundizar en las capacidades, saberes y aprendizajes específicos de un campo de conocimiento, brindando un acompañamiento personalizado a cada estudiante.
- Espacios curriculares de Lengua extranjera a través de la plataforma ELE: estos espacios, definidos a nivel institucional, tienen como objetivo fomentar el aprendizaje de lenguas extranjeras, reconociendo la importancia de la comunicación plurilingüe e intercultural en un mundo globalizado.
- Propuestas de decisión institucional: La incorporación y/o articulación de los proyectos con áreas como educación artística, educación física o clubes de ciencia o de lectura entre otras posibilidades para que puedan acceder a bienes culturales de la sociedad.

En suma, la EPS se presenta como una propuesta educativa innovadora, integral y flexible, centrada en el desarrollo profesional y académico de los/as estudiantes.

Normativa

- Ley Nacional de Educación N°26.206/06
- Ley de Educación de la Provincia del Chaco N° 6691/10.
- Ley de Educación Técnico Profesional N° 26.058/05
- Resoluciones del CFE N° 287/16; N° 288/16; N° 344/18; N° 355/19 y N°409/21.
- Marcos generales: Parte 1 “Lineamientos curriculares e institucionales para su implementación”; Parte 2 “Organización y gestión curricular e institucional”; Parte 3 “Aportes para la programación”; Introducción a los módulos de FGI”.

¹ La referencia a “niveles” alude a un régimen de cursada que, en tanto valora, reconoce y acredita los saberes y experiencias adquiridos en ámbitos educativos y laborales de las y los estudiantes, así como sus condiciones vitales y socioeducativas, se conforma en un formato flexible.

- Resolución 924/21 que Aprueba el Documento Curricular de Saberes Prioritarios para los Niveles Obligatorios de la Educación de la Provincia del Chaco
- Resolución 93/09 del CFE “Orientaciones Para La Organización Pedagógica e Institucional De La Educación Obligatoria”.
- Ley de Plurilingüismo N° 5905/07
- Ley de Educación Sexual Integral 26.150/06
- Ley de Educación Ambiental Integral 27.621/21

A. Identificación de la Trayectoria Formativa

1. Jurisdicción:	Chaco		
2. Título:	<i>“Bachiller Profesional en Gastronomía.”</i>		
3. Cantidad de certificaciones de FP:	3 (tres)		
4. Denominación	Cocinero/a	Panadero/a	Pastelero/a
5. Marco de Referencia- N° Resolución CFE -	149/11 Anexo Resolución N° 247-23 MECCyT.	149/11 Anexo Resolución N° 247-23 MECCyT.	149/11 Anexo Resolución N° 247-23 MECCyT.
6. Nivel de certificación	Nivel II	Nivel II	Nivel II

B. Alcance del Perfil Profesional

Funciones que ejerce el Profesional

Al integrar perfiles profesionales las funciones que ejerce el profesional son:
-El/la Bachiller Profesional en Gastronomía está capacitado/a para mantener y controlar que las áreas de trabajo estén en condiciones aptas de higiene para realizar su tarea. A su vez, tiene capacidad para utilizar correctamente la maquinaria, utensilios y elementos de uso de su área de trabajo, así como para evaluar el correcto funcionamiento de dichos elementos. -Participar en la elaboración de los menús y confeccionar el pedido de mercadería y/o requisitoria. Está capacitado/a para la elaboración de menús acorde a las necesidades del establecimiento y considerando variables como, por ejemplo, costos, equilibrio nutricional, perfil de negocio, impronta del establecimiento, aplicando las técnicas

El/la Bachiller Profesional en Gastronomía está capacitado/a, 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; como así también tendrá capacidad para actuar como responsable del área de cocina o en el marco de un equipo de trabajo en el proceso de elaboración de alimentos.

Podrá seleccionar materias primas teniendo en cuenta requerimientos específicos para dietas especiales (celiaquía, intolerancia a la lactosa, hipertensión) pudiendo sustituir alimentos según las necesidades, participando en la definición de ofertas gastronómicas.

Además, tendrá en cuenta los conceptos de calidad, priorizando el origen de las materias primas, teniendo en cuenta el desarrollo de prácticas sustentables que se fomentan en la provincia del Chaco para la obtención de productos orgánicos, y seguridad alimentaria.

El profesional contará con los conocimientos necesarios para reconocer la importancia de microorganismos que pueden favorecer la producción o contaminar las cadenas de producción, fomentando en su ámbito de desarrollo laboral las buenas prácticas de manipulación alimentaria, según legislación vigente.

Por último, el paso por las áreas generales de formación como matemática, lengua, ciencias sociales y ciencias naturales le brindará una formación integral, habilitándolos para el ejercicio pleno de la ciudadanía, el mundo laboral y el acceso a los estudios superiores asegurando la construcción una sociedad democrática con justicia social teniendo como marco la inclusión y la igualdad educativa.

adecuadas, asegurando que las mismas satisfagan las necesidades y exigencias pedidas. Manteniéndose dentro de las posibilidades económicas de la empresa y adaptándose a cada necesidad de acuerdo al segmento del mercado al cual apunta a condiciones sociales, culturales, religiosas y económicas.

-Recibir, controlar, verificar y almacenar materia prima según conformidad.

El/la Bachiller Profesional en Gastronomía está capacitado para recepcionar materias primas y alimentos elaborados considerando las cantidades y calidades incluidas en el pedido de mercaderías, según normativas vigentes y las condiciones

higiénico-sanitarias. En esta función el profesional controla el inventario, las formas de almacenaje y retiro en almacenes secos de materias primas y alimentos elaborados, en almacenes fríos y congelados, considerando distribución, ubicación según procedimientos establecidos y las normativas vigentes. En el cumplimiento de esta función el cocinero/a realizará la distribución y control de las actividades del equipo de trabajo referidos a la limpieza y acondicionamientos de las materias primas considerando a la inocuidad de los alimentos y sus fechas de vencimiento, así como las referidas al mantenimiento de las instalaciones, equipamiento de trabajo considerando las condiciones higiénico-sanitarias y de funcionalidad.

- Acondicionar y preparar las materias primas para el servicio (Mise en place) Es función del cocinero o la cocinera planificar y distribuir el trabajo de las preparaciones básicas en la cocina (mise en place) para que, al momento del servicio, permitan presentar las propuestas culinarias del establecimiento en óptimas condiciones organolépticas y de tiempo de servicio.

- Elaborar, presentar y supervisar las preparaciones culinarias.

El/la Bachiller Profesional en Gastronomía está capacitado/a para elaborar y/o supervisar la elaboración de preparaciones culinarias aplicando técnicas conformes a los productos a elaborar, a despachar y al menú del establecimiento.

Así mismo será capaz de confeccionar elaboraciones básicas (fondos, salsas, cortes, masas, rellenos, etc.) de múltiples aplicaciones que resulten aptas para su posterior utilización en las diversas elaboraciones, decoraciones y presentaciones de los productos.

C. Área ocupacional y ámbito de desempeño

La educación secundaria brinda las condiciones necesarias para el acceso a estudios superiores, educación permanente y para el mundo laboral, por este motivo, articulado con la Formación Profesional habilita a el/la bachiller profesional en gastronomía a desempeñarse en el área de producción / cocina de establecimientos de distinta envergadura donde se produzca elaboración de alimentos, entre otros: restaurantes, confiterías, bares; áreas gastronómicas en servicios de alojamiento, buques, escuelas, hospitales, cárceles, patios de comidas, servicios de catering (aéreos, terrestres o marítimos) industriales, fábricas (comedores industriales) plantas productoras de alimentos elaborados. Así mismo en las áreas de recepción de productos alimenticios en comercios minoristas, mayoristas y grandes cadenas; lugares donde se presten servicios alimenticios (transportes, etc.); confiterías y pastelerías, heladerías industriales, mayoristas de productos alimenticios, frigoríficos,

industrias de panificación y productos alimenticios listos para consumir, enfriados y congelados entre otros.

ORGANIZACIÓN DE LOS ESPACIOS FORMATIVOS DE LA EDUCACIÓN PROFESIONAL SECUNDARIA

1. Estructura Curricular

Nivel I	Formación Profesional en articulación con Formación General		Formación General Integrada	Formación General de Profundización	
Nivel I	Módulo I “Cocinando saberes” ² (80 hs).	Módulo II “Alimentación segura” ³ (20 hs)	Educación y Trabajo: mi encuentro con la EPS	Matemática	Ciencias Sociales
	Módulo III “Horneando Aprendizajes” ⁴ (100 hs.)	Módulo IV “Cocina saludable” ⁵ (30 hs.)	Construyendo Identidades	Lengua y Literatura	Ciencias Naturales
	Módulo V “Gestión del proceso de trabajo gastronómico” (20 hs.)				
Nivel II	Módulo VI: “Relaciones laborales y orientación profesional” (40 hs)	Módulo VII: “Cocina Regional e Internacional” (45 hs)		Matemática	Lengua y Literatura
	Módulo XI: Pastelería Avanzada y de Vanguardia. (45 hs)	Módulo XII: Pastelería para Eventos y Buffet. (45 hs)		Ciencias Sociales	Ciencias Naturales
	Módulo VII: COCINA REGIONAL E INTERNACIONAL (45 hs.)	Módulo VIII: COCINA PARA EVENTOS Y BUFFET (45 hs.)			

² Corresponde al Módulo de FP “Elaboraciones Básicas de Cocina y Tecnología culinaria”

³ Corresponde al Módulo de FP “Seguridad, Bromatología y BPM”

⁴ Corresponde al Módulo de FP Preparaciones básicas de panadería y pastelería

⁵ Corresponde al Módulo de FP Nutrición y Cocina Saludable

Nive I III	Módulo IX: PASTELERÍA AVANZADA Y DE VANGUARDIA (45 hs.)	Módulo X: PASTELERÍA PARA EVENTOS Y BUFFET (45 hs.)		Lengua y Literatura	Matemática
				Ciencias Sociales	Ciencias Naturales
Nive I IV	Módulo XVI: PANADERÍA MODERNA E INDUSTRIALIZADA (90hs.)			Lengua y Literatura	Matemática
				Ciencias Sociales	Ciencias Naturales
Total de horas reloj: 810				Total horas reloj 800	

2. Formación Profesional en articulación con la Formación general

2.1. Áreas modulares⁶ de la Formación Profesional

Nivel I Área modular y módulos	Horas	PP
I “Elaboraciones Básicas de Cocina y Tecnología culinaria”	160	80
II “Seguridad, Bromatología y BPM”	40	20
III “Preparaciones básicas de panadería y pastelería”	200	100
IV “Nutrición y Cocina Saludable”	60	30
V “Gestión del proceso de trabajo gastronómico”	40	20
Nivel II Área modular y módulos		
VI “Relaciones laborales y orientación profesional”	40	20
VII “Cocina Regional e Internacional”	45	30
VIII “Cocina para Eventos y Buffet”	45	30
Nivel III Área modular y módulos		
IX Pastelería Avanzada y de Vanguardia	45	30
X Pastelería para Eventos y Buffet	45	30
Nivel IV Área modular y módulos		
XI “Panadería moderna e industrializada”	90	60
Total de horas reloj	810	450

⁶Área Modular: Las áreas modulares se definen a partir de un agrupamiento de capacidades profesionales afines desde el punto de vista de los procesos de enseñanza y de aprendizaje. Dentro de cada área se agrupan módulos que permiten desarrollar y evaluar el conjunto de capacidades que se busca alcanzar.

2.2. Presentación de los Módulos de Formación Profesional por Nivel

NIVEL I

a) Denominación del Módulo:	Módulo I: ELABORACIONES BÁSICAS DE COCINA Y TECNOLOGÍA CULINARIA Tipo de Módulo: Común Carga Horaria Total: 160 horas reloj, de las cuales 80 horas corresponden a la Práctica Profesionalizante
b) Referencia al Perfil Profesional	El módulo Elaboraciones básicas de cocina y Tecnología culinaria, se enfoca en la preparación de recetas simples, introduciendo el uso de la batería, utensilios y herramientas de cocina, considerando el tratamiento de las diversas materias primas para el desarrollo de las técnicas básicas de corte, manipulación, cocción, limpieza y conservación de alimentos, fundamentos del ámbito gastronómico.
c) Capacidades profesionales específicas	● Reconocer y seleccionar utensilios y herramientas de cocina, adecuadas a las características de la preparación y de la materia prima a utilizar. ● Organizar el espacio y los tiempos de trabajo en función de la preparación a realizar, de la brigada de cocina y de las normas de seguridad, higiene y calidad en el trabajo gastronómico. ● Elaborar recetas sencillas aplicando diversas técnicas de corte, manipulación y cocción de los alimentos y respetando las Normas de Seguridad, higiene y calidad en los procesos.
d) Contenidos	BLOQUE I: FUNDAMENTOS NUTRICIONALES Y TECNOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS ● Historia de la gastronomía: origen de la cocina clásica y moderna. ● Equipamiento y utensilios: equipos de cocina, equipos de procesamiento, ollas, sartenes y contenedores, cuchillos, utensilios de medición, utensilios pequeños. ● Tecnología de los alimentos: transformaciones físicas, químicas y biológicas. Efecto del calor en los alimentos. ● Introducción a las materias primas gastronómicas: frutas y hortalizas, harinas, carnes, etc. Huevo. ● Frutas y hortalizas: reconocimiento, manipulación, corte y cocción. ● Técnicas básicas de corte. ● Métodos de cocción: por concentración (asar a la parrilla, saltear, hornear, blanquear, escalfar, pochar, cocer al vapor, freír, hervir, gratinar, al vacío) por expansión (a la olla, brasear), mixto (estofar, guisar). ● Vocabulario técnico e idioma aplicado. BLOQUE II: BASES, FONDOS, SALSAS Y SOPAS ● Bases y fondos en cocina: Tipos de fondos. Técnicas para la elaboración de fondos.

	• Espesantes y ligamentos: Roux, ligadura a base de féculas, Gelatinas, Huevos. • Aromáticos: definición y acentuación del sabor. Sazonadores y especias. Mirepoix. Finas hierbas. Bouquet Garni. Marinados. • Mejoradores: crema, huevo, manteca, colorantes, etc. • Salsas: composición, clasificación: emulsionadas y no emulsionadas. Sopas: tipos, guarnición y servicio.
--	---

Integración y articulación con la Formación general

Área	Matemática	Cs. Naturales	Lengua y Literatura	Cs. Sociales
Capacidades	Reconocer y usar los números racionales, sus propiedades y sus distintas representaciones en función de la actividad planteada. Analizar y reflexionar sobre distintos procedimientos para estimar y calcular medidas, considerando la pertinencia y la precisión de la unidad elegida y sus posibles equivalencias para expresarlas. Valorar y convertir unidades a sistemas diferentes	Reconocer los constituyentes microscópicos de la materia tales como moléculas, átomos e iones. Explicar la Ley de conservación de la masa y los cambios químicos a partir de la teoría atómico-molecular, entendidos como un reordenamiento de partículas, a través de la utilización del lenguaje simbólico para representarlos mediante ecuaciones simples. Interpretar los cambios de estado de la materia como	Participar en situaciones de lectura y escritura de textos de complejidad creciente (en cuanto a estilo, estructura y tema). Esos textos deberán estar vinculados con temas específicos del campo de la gastronomía y de la cultura en diálogo con la literatura, en distintos soportes (impresos y digitales), con diversos propósitos. Participar asiduamente, planificada y reflexiva como oyentes y productores en conversaciones, exposiciones y debates en torno de temas vinculados con el oficio y generales. Leer asiduamente textos no literarios – en diálogo con las lecturas literarias– que les permitan conocer y confrontar opiniones sobre	Comprender el carácter provisional, problemático o inacabado y controversia del conocimiento social. Utilizar diferentes escalas de análisis (local, nacional, regional y mundial) para el estudio de los problemas territoriales, ambientales, económicos y sociohistóricos.

	para proyectar, transformar o generar recetas para elaborar alimentos. Modelizar situaciones y relaciones entre variables que permitan el cálculo de costos en la elaboración de alimentos a partir de calcular costo total, costo fijo, costo variable, ingresos y ganancia.	cambios físicos, considerando las variables presión y temperatura. Reconocer en preparaciones cotidianas sistemas materiales homogéneos, heterogéneos, mezclas y soluciones.	temas polémicos del campo de la gastronomía, la cultura y construir su propia opinión con fundamentos. Escribir recetas de cocina, notas, resúmenes y reseñas –géneros que articulan comprensión/interpretación y producción–, para registrar, organizar y reelaborar información, reflexionando sobre los procesos de conocimiento que se ponen en juego.	Comprender las distintas dimensiones analíticas (económica, social, política, cultural, espacial), así como las relaciones entre ellas, para el estudio de las sociedades del pasado y el presente.
Contenidos	EJE: El número y las operaciones Utilización y análisis de estrategias de cálculo con números racionales seleccionando el tipo de cálculo (mental y escrito, exacto y aproximado, con y sin uso de la calculadora) y la forma de expresar los números involucrados que resulten	EJE I: La ciencia en la cocina Comprensión de la estructura de la materia como discontinua para identificar sus componentes submicroscópicos: átomos, moléculas e iones. Reconocimiento de las propiedades intensivas y extensivas de la materia, lo que supone considerar	Eje I: Comprensión y producción oral Participación asidua y variadas experiencias de interacción oral, con la colaboración del docente, en diversas situaciones comunicativas, seleccionando un repertorio léxico y un registro apropiados a los contextos de formalidad creciente. Eje II: Lectura y escritura de textos literarios.	Eje I: Introducción a las Ciencias Sociales Reconocimiento y valoración de la importancia de las Ciencias Sociales en la vida de los seres humanos y su interrelación con los aspectos políticos, sociales, culturales, económicos, naturales y

	más convenientes . EJE: El álgebra las funciones Interpretación de relaciones entre variables en tablas, gráficos y fórmulas en diversos contextos (regularidades numéricas, proporcionalidad directa e inversa, etc.). EJE: La geometría y la medida Estimación y cálculo de cantidades, eligiendo la unidad y la forma de expresarlas que resulte más conveniente en función de la situación y de la precisión requerida, y reconociendo la inexactitud de toda medición. Análisis y reflexión sobre distintos procedimientos	variables de temperatura, masa, temperatura, etc. Diferenciación de los Estados de la Materia tradicionales (sólido, líquido y gaseoso) e interpretar los Cambios de Estado incorporando las variables Presión y Temperatura, teniendo en cuenta la Teoría Cinético Molecular. Utilización del modelo cinético corpuscular de la materia para interpretar los cambios físicos y químicos en términos del reordenamiento de partículas, en los procesos fisiobiológicos . Caracterización elementos, escribir fórmulas y ecuaciones químicas a partir del uso de la Tabla Periódica.	Lectura reflexiva de una amplia variedad de textos literarios (narración, poesía y teatro), pertenecientes a las literaturas nacionales y representativos de diferentes épocas y culturas, organizados en torno de diversos temas y problemas específicos del campo de la literatura, en interrelación con otras series de discursos (históricos, sociológicos, antropológicos, políticos, etc.) y con otras prácticas y lenguajes artísticos. Eje : Lectura y escritura de textos no literarios Regular la comprensión del texto, identificando lo que no se entiende y buscando modos de resolver los problemas a través de la relectura guiada, la consulta de otros textos relacionados, diccionarios, enciclopedias (en soportes impresos y digitales), así como mediante la interacción con el docente y los pares. Escribir textos de recetas de cocina y	ambientales para comprender las configuraciones territoriales pasadas y recientes, teniendo en cuenta las escalas de análisis espacial (mundial, latinoamericana, nacional, regional, local). Lectura, análisis e interpretación crítica de las diversas fuentes de información (fotografías, planos y mapas, imágenes, gráficos, ilustraciones, textos, relatos, documentos oficiales, actas entre otras) sobre las distintas sociedades y territorios en estudio, para construir una una mirada holística acerca de los procesos históricos y fenómenos geográficos
--	---	---	---	---

	os para estimar y calcular medidas, considerand o la pertinencia y la precisión de la unidad elegida para expresarlas y sus posibles equivalencia s. Uso y conversión de cantidades expresadas en distintas unidades de medida para construir, reproducir o transformar en situaciones que lo requieran :recetas o presupuesto s.	Identificación de la estructura, propiedades y cambios en las sustancias. Diferenciación de los Sistemas Materiales Homogéneos y Heterogéneos , identificando cantidad de fases y componentes, así como también, métodos de separación y fraccionamien to reconocibles en la vida cotidiana y particularment e en la cocina. Dentro del mismo marco, el concepto de mezclas, soluciones, solubilidad, solvente y disolvente.	sus reelaboraciones atendiendo a la intencionalidad, los rasgos específicos de la secuencia, los destinatarios, los ámbitos de circulación y los soportes elegidos. Eje III: Reflexión sobre el lenguaje Participar en situaciones específicas de sistematización que habiliten la observación y reformulación (por ampliación, recolocación, sustitución y supresión) del material verbal y permitan usar un metalenguaje compartido. Apropiarse de las reglas ortográficas y de la puntuación para tomarlas en cuenta durante el proceso de escritura de textos literarios y no literarios.	que se presentan.
--	---	--	--	------------------------------

a) Denominación del Módulo:	Módulo II: SEGURIDAD, BROMATOLOGÍA Y BPM Tipo de Módulo: Común Carga Horaria Total: 40 horas reloj, de las cuales 20 horas corresponden a la Práctica Profesionalizante
b) Referencia al Perfil Profesional	Tiene como propósito general integrar contenidos y desarrollar prácticas formativas vinculadas al abordaje de las formas típicas de contaminación de alimentos y su inocuidad, y las técnicas de higiene y sanidad alimentaria para la manipulación de alimentos, que tienen como finalidad impedir su contaminación y prevenir posibles alteraciones

	alimentarias en el proceso de elaboración gastronómica. En este sentido, es de suma importancia la toma de conciencia sobre la responsabilidad que frente a estas cuestiones tienen los trabajadores del sector gastronómico. Este módulo está relacionado con la función: - Mantener y verificar que estén limpios, desinfectados y operativos el equipamiento, maquinarias, utensilios y elementos de uso en pastelería y del área de trabajo, inherentes al "Cocinero/a".
c) Capacidades profesionales específicas	• Recepcionar, controlar y almacenar materias primas según normas vigentes y condiciones higiénicas y sanitarias. • Preparar y poner a punto el espacio y los medios de trabajo utilizados en el área de la cocina para la pastelería, en condiciones ambientales y de seguridad, siguiendo normas de higiene y sanitarias. • Realizar los procesos de preelaboración/preproducción; elaboración/producción, terminación y despacho de los productos gastronómicos, en condiciones higiénicas de sanidad, de seguridad y calidad.
d) Contenidos	BLOQUE I: SEGURIDAD PERSONAL Y AMBIENTAL • Concepto de higiene y de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Código Alimentario Argentino. Puntos Críticos de Control (PCC). Incidencia de las malas prácticas en los costos. • BPM personales. Requisitos de higiene personal. Indumentaria reglamentaria, buenos hábitos y libreta sanitaria. • BPM ambientales. Características constructivas de las instalaciones. Distribución de ambientes según normativa vigente. Sectorización de tareas. Recaudos para la elaboración de productos destinados a personas con celiaquía. Circulación en el espacio de trabajo. Afluentes: agua fría y caliente, electricidad y gas. Efluentes: residuos y otros efluentes. • Abastecimiento de agua. Agua potable: definición, controles y análisis. Limpieza y desinfección de tanques. • Maquinarias, equipos y utensilios. Características de construcción. Integridad, funcionamiento y mantenimiento, higiene y aspectos de seguridad. • Modifican el pH, alcalinización o acidificación. Uso de antibióticos y conservantes químicos. Conceptos generales y procedimientos. BLOQUE II: INOCUIDAD Y CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS • Control de materias primas frescas y secas. Secos: recepción –transporte, habilitación SENASA, conductor,

buenas prácticas de carga y descarga; integridad e higiene del envase; rótulos con información según normativa vigente. Frescos: recepción–transporte, camión con equipo de frío, habilitación SENASA, conductor, buenas prácticas de carga y descarga; rótulos con información según normativa vigente.

- Control organoléptico de materias primas: color, sabor, olor y textura. En frescos control de temperatura y pH.
- Almacenamiento de materias primas. Rotación. PEPS.
- Microbiología de alimentos. Tipos de microorganismos - beneficiosos, alterantes, patógenos. Bacterias, hongos, levaduras, virus y parásitos.
- Microorganismos que producen enfermedades a través de los alimentos (Salmonella, E. coli, ST. Aureus, Clostridium perfringens, Clostridium botulinum).
- Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAS): Botulismo, cólera, S. Urémico Hemolítico, Hepatitis. Concepto de infección alimentaria e intoxicación alimentaria.
- Crecimiento de microorganismos: factores que favorecen el desarrollo bacteriano (pH, agua, temperatura).
- Métodos de conservación. Métodos físicos y químicos. Escaldado (blanqueo). Pasteurización y esterilización. Refrigeración y congelamiento. Secado y liofilización. Agregado de sustancias químicas que modifican el pH, alcalinización o
- Analizar casos/ tipos de contaminación e inocuidad de alimentos en el sector gastronómico, realizando:
 - Desarrollo de análisis grupales sobre la problemática de la contaminación y la importancia de la prevención.
 - Observación de casos de contaminación recurrente en el sector profesional.
 - Experiencias con cajas Petri y observación de microorganismos en microscopio.
- Implementar el control de alimentos y materias primas gastronómicas, realizando:
 - Evaluación sensorial
 - Medición de pH con cinta reactiva
 - Medición de temperatura.
- Analizar casos / tipos de enfermedades transmitidas por los alimentos, realizando el desarrollo de análisis grupales sobre la problemática de las ETAS y la importancia de la prevención.
- Realizar la implementación de diferentes métodos de conservación, a saber: acidificación. Uso de antibióticos y conservantes químicos. Conceptos generales y procedimientos.
 - Pasteurización de crema pastelera
 - Cocción de carnes con control de temperatura interna
 - Alcalinización con sal

BLOQUE III: GESTIÓN DE LAS BPM

	• Programa de limpieza y desinfección. Procedimientos de limpieza y desinfección (POES). Agentes de limpieza más comunes. Agentes de desinfección más comunes. Formas físicas y modos de uso. • Manejo de residuos y efluentes. • Control de plagas. Agentes de control más comunes. Formas de prevención, rotación de principios activos y manejo integral de plagas – MIP-. • Envases y material de embalaje. Etiquetado. • Procedimiento de autoinspección. Estándares de calidad sanitaria. • Gestión de documentación: Administración y gestión de documentación. Manual de procedimientos: manual de BPM, receta integrada, manual de POES, MIP, manejo de residuos, plan de mantenimiento y diagrama de flujo. Interpretación y aplicación de instructivos y procedimientos. Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC/HACCP). Rotulado de productos alimenticios: materias primas, productos intermedios, productos terminados. Confección de rótulos con información necesaria. Trazabilidad de alimentos. • Regulaciones y normativa: Código Alimentario Argentino (CAA). Aspectos relevantes para la actividad en el sector de la gastronomía. Normativas Provinciales y Municipales relevantes. Requisitos especiales para actividades determinadas del sector profesional de gastronomía (buffet, heladerías, fábrica de pastas). Libreta sanitaria. Interpretación de normativa.
--	---

Integración y articulación con la Formación general

Área	Matemática	Cs. Naturales	Lengua y Literatura	Cs. Sociales
Capacidades	Relacionar aspectos que favorezcan la resolución de problemas que hacen a los procesos de producción, elaboración, los cálculos de proporciones, las medidas, el cálculo de volúmenes y porcentajes. Utilizar cantidades expresadas en	Conocer las enfermedades más frecuentes transmitidas por alimentos-etas- (microorganismos patógenos). Reconocer las medidas de higiene necesarias para evitar enfermedades transmitidas por microorganismos	Leer asiduamente textos no literarios –en diálogo con las lecturas literarias– que les permitan conocer y confrontar opiniones sobre temas polémicos del campo de la cultura, de la gastronomía y construir su propia opinión con fundamentos. Participar frecuentemente en espacios de escritura de textos literarios y no literarios en los que	Valorar y respetar la diversidad lingüística, étnica, de género y de cosmovisiones. Interpretar la diversidad alimenticia de acuerdo al contexto natural en el que se encuentran los sujetos y

	distintas unidades para construir, reproducir o transformar recetas o presupuestos. Usar los diferentes sistemas de medidas, adecuándose en cantidad y unidad a la situación del área de la elaboración de alimentos que se plantee.	mos comúnmente presentes en alimentos.	se profundice la exploración de las potencialidades del lenguaje para la producción de sentidos. Escribir recetas de cocina, de notas, resúmenes, reseñas, diarios e informes de lectura –géneros que articulan comprensión/interpretación y producción–, para registrar, organizar y reelaborar información, reflexionando sobre los procesos de conocimiento que se ponen en juego. Escribir textos no literarios de circulación social que los habilite para expresar sus opiniones, conocimientos y experiencias en distintos ámbitos del mundo de la cultura, la vida ciudadana, el estudio y el trabajo.	las culturas locales y regionales. Reconocer a los sujetos y sociedades que producen las materias primas de las industrias alimenticias.
Contenidos	EJE II: El número y la medida Resolución de situaciones extra-matemáticas que involucren el uso de la proporcionalidad (regla de tres simple). Relación entre números racionales: fracciones y decimales, equivalencias entre pesos o	Eje II: Unidad y diversidad de la vida Interpretación del modelo teórico “célula” como unidad estructural, funcional y de origen de los seres vivos, propuesto por la teoría celular. Análisis de las semejanzas y las diferencias entre las	Eje II: Lectura y escritura de textos Literarios En relación con la lectura de textos narrativos, discutir los efectos de sentido producidos por los distintos modos de organizar la materia narrativa a partir de elecciones vinculadas con: la organización temporal (linealidad, anticipaciones, retrocesos, alternancias, simultaneidades); la situación narrativa; presencia y saber del	Análisis de los procesos de conquista y colonización europea en América desde múltiples enfoques e interpretaciones, para comprender el impacto sobre las sociedades indígenas, los territorios y las variadas relaciones (resistencias,

	capacidades expresadas en forma de fracción y en forma decimal. Utilización de cantidades expresadas en distintas unidades de medida para construir, reproducir o transformar recetas o presupuestos. Pone de manifiesto las interrelaciones entre las diversas representaciones, permitiendo así elegir la más adecuada.	células para introducir la idea de diversidad celular, considerando los tipos celulares básicos (procariota-eucariota, vegetal-animal). Identificación e Interpretación de algunos criterios de clasificación de los seres vivos, desde la perspectiva de la división clásica en cinco reinos. Comprensión de la importancia de la preservación de la diversidad desde puntos de vista ecológicos y evolutivos. Reconocimiento de las funciones e importancia de los seres vivos en el ecosistema. identificación de las alteraciones de la salud más comunes por la acción de bacterias y hongos	narrador sobre el mundo narrado; el punto de vista (la perspectiva desde la que se narra); el análisis y cotejo de recurrencias temáticas y variaciones en la construcción de personajes, en textos de distintas épocas y culturas. Formular, con la colaboración del docente, explicaciones e hipótesis explorar diferentes subgéneros (tragedia, comedia, entre otros); complejizar el análisis de los personajes poniendo en juego conceptos de la teoría literaria que enriquezcan las interpretaciones: protagonista-antagonista, tipos, estereotipos y arquetipos. Poner en relación texto teatral y texto escénico; actuar como espectador de espectáculos teatrales. Participar en variadas situaciones de interacción con la literatura oral de los pueblos indígenas.	cooptaciones , alianzas) que establecieron con los conquistadores. Reconocimiento y comprensión de los cambios sociales, económicos, políticos e ideológicos que introducen las revoluciones francesa e industrial, para relacionar su influencia en los procesos sociales y políticos, europeos y latinoamericanos. Reconocimiento de la estacionalidad asociada al consumo de alimentos variados. Esto supone entender la regionalidad y los alimentos. Comprensión de la producción animal, de frutas, y vegetales vinculada a posibilidades de cultivo,
--	---	--	--	---

		presentes en alimentos, contaminación cruzada y factores que favorecen su desarrollo (temperatura, agua, etc.). Utilización de bacterias, hongos y levaduras en contextos cotidianos como la cocina.		pesca y ganadería de cada zona (calidad de las tierras, alimentos y requerimientos de insecticidas, abundancia o escasez y calidad de la lluvia).
--	--	--	--	--

a) Denominación del Módulo:	Módulo III: PREPARACIONES BÁSICAS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA Tipo de Módulo: Común Carga Horaria Total: 200 horas reloj, de las cuales 100 horas corresponden a la Práctica Profesionalizante
b) Referencia al Perfil Profesional	Este módulo busca el desarrollo de capacidades para la preelaboración y elaboración de productos básicos de panadería y pastelería, partiendo de la adecuada manipulación de materias primas, hasta los métodos de cocción y elaboración propios, la comprensión de recetas el cálculo de materias primas de acuerdo a las preparaciones a realizar, considerando los conceptos bromatológicos, de higiene y seguridad propios de los ámbitos de la gastronomía. Este módulo está relacionado con la función: • Acondicionar y preparar las materias primas para el servicio (Mise en place). • Elaborar, presentar y supervisar las preparaciones culinarias inherentes al Cocinero/a,
c) Capacidades profesionales específicas	• Seleccionar y utilizar adecuadamente utensilios y mobiliario para la elaboración de productos sencillos de panadería y pastelería. • Elaborar recetas sencillas de panadería dulce y salada, manipulando adecuadamente las materias primas y aplicando técnicas y métodos básicos de panificación. • Pre elaborar y elaborar recetas de pastelería con masa batida, quebrada y hojaldrada, manipulando adecuadamente las materias primas y dominando las técnicas básicas de pastelería.

	• Pre elaborar y elaborar tortas y postres básicos con cuidadosa manipulación de materias primas y dominio de técnicas básicas de pastelería. • Detectar y resolver incidentes críticos en la elaboración de productos de panificado y pastelería, aplicando BPM y normas de seguridad e higiene.
d) Contenidos	BLOQUE I: PANADERÍA BÁSICA • Historia de la panadería y organización del trabajo de panadería. • Utensilios y mobiliarios de panificación. • Materias primas básicas de la panificación: trigo y harinas. Levadura, otros leudantes y técnicas de fermentación. Materias grasas. Huevo y sal. • Métodos de amasado, mezclado y horneado. • Panificación salada: panes, tortas, saborizados, integrales. • Panificación dulce: facturas, roscas, pan dulce. • Aditivos y mejorantes. • Vocabulario técnico propio de la panadería e idioma aplicado. • Seguridad, higiene y BPM. BLOQUE II: AGENTES LEUDANTES, GELIFICANTES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS • Agentes leudantes y gelificantes: Definición de CAA. Características generales. Composición nutricional. Clasificación Propiedades funcionales. Usos. • Leudantes biológicos, físicos y químicos. • Gelatinas. Geles. Almidones. Gomas Alginatos. Agar agar. • Aditivos Alimentarios: Definición y nomenclatura de acuerdo al CAA. Implicancias toxicológicas. IDA (Ingesta Diaria Admisible). Límites permitidos. Clasificación: conservantes, conservantes naturales: sal, vinagre, aceite, azúcar, antioxidantes, colorantes, saborizantes, leudantes, edulcorantes, espesantes y viscosantes. Mejoradores químicos que se utilizan en elaboración de panes. BLOQUE III: PASTELERÍA Y ELABORACIÓN DE MASAS BATIDAS • Introducción a la pastelería: Historia de la pastelería y organización del trabajo. Utensilios y herramientas: características y funciones. Equipos de elaboración, cocción, fermentación y conservación. Cuidado preventivo de equipos. • Masas batidas: batidos livianos y pesados. Masas líquidas y semilíquidas, características y funciones. • Técnicas básicas: cascado, calentamiento de huevos y azúcar, baño María, tamizado, incorporación en forma de lluvia, batido, revestimiento y cocción. Pasteurización. Manga pastelera. Escudillado. Técnica de la espátula. Incorporado y mezclado. Método de incorporación de la manteca en el batido y de los huevos a la manteca. Mise en place, elaboración y cocción de masas batidas.

	• Vocabulario técnico propio de pastelería e idioma aplicado. • Seguridad, higiene y BPM. BLOQUE IV: PASTELERÍA Y ELABORACIÓN DE MASAS QUEBRADAS Y HOJALDRADAS. • Masas quebradas: características, tipos, utilización y rellenos. Arenado y cremado. Laminado. Método palote. Técnica de revestimiento. Método fondéar. Técnica de pelado de manzanas. Técnica de cocción en blanco. Escudillado. Técnica de decoración de masas secas. Mise en place, elaboración y cocción de masas quebradas. • Masas hojaldradas cocidas: hojaldre invertido y clásico. Técnicas, características y aplicaciones habituales. Mise en place, elaboración y cocción de masas hojaldradas. • Vocabulario técnico propio de pastelería. • Seguridad, higiene y BPM. BLOQUE V: POSTRES CLÁSICOS • Características de los postres y composición. • Técnica de pasteurización de huevos. Utilización de la gelatina para los postres. Bases para la elaboración de postres fríos
--	---

Integración y articulación con la Formación general

Área	Matemática	Cs. Naturales	Lengua y Literatura	Cs. Sociales
Capacidades	Calcular el presupuesto aproximado en función de los gastos en los ingredientes, materiales y elementos necesarios para la elaboración de un producto, realizando operaciones matemáticas convenientes. Interpretar recetas y realizar el cálculo de cantidades de materias primas en	Manipular instrumentos de medición (balanzas, jarras milimetradas, termómetros de cocina, cucharas medidoras) y reconocer unidades de medida y su conversión en otras escalas. Reconocer la incidencia de la temperatura en los procesos biológicos.	Reconocer y comprender la diversidad lingüística y sociocultural en el marco del respeto por las alteridades y las identidades. Escribir –de manera individual y grupal– las primeras versiones del texto, revisando durante el proceso de escritura cuestiones tales como: mantenimiento del tema, el modo en el que se va	Desarrollar marcos conceptuales, interpretativos y valorativos para el análisis y comprensión de la cultura, el tiempo y contexto histórico, la educación, la enseñanza, el aprendizaje, y a la formación del juicio profesional para la actuación en contextos socioculturales diferentes. Identificar los territorios que se conformaron las diferentes producciones de

	función del tipo y escala de producción de productos a elaborar. Analizar diferentes datos, registros y organización de información en tablas y gráficos estadísticos, para, a partir de esto, tomar decisiones que permitan agilizar la resolución de situaciones presentes en los procesos de elaboración y producción de alimentos.		estructurando la información, las relaciones que establecen entre sí las oraciones del texto, el uso de un vocabulario adecuado al ámbito de circulación del texto, al género y al tema, la segmentación en párrafos de acuerdo con los temas y subtemas, el uso de los conectores y marcadores apropiados, la puntuación y la ortografía. Participar frecuentemente en situaciones que les permitan compartir sus producciones y lecturas, y relacionarse con diversos circuitos de socialización, incluidos aquellos ofrecidos por las Tecnologías de la Información y la Comunicación.	productos alimenticios. Relacionar los procesos históricos con las transformaciones sociales y económicas de un territorio.
Contenidos	EJE III: El número y la medida Estimación y cálculo de cantidades, eligiendo la unidad y la forma de expresarlas	Eje III: Fenómenos del mundo físico Diferenciación de los conceptos de Masa y Peso. Reconocimiento de los	Eje III: literatura • Escucha atenta y lectura frecuente de textos literarios de tradición oral y de autores de la región, de pueblos	Eje II: La Construcción del Estado: Economía y Territorialidad Comprensión del proceso de construcción del Estado Nacional Conservador,

	que resulte más conveniente en función de la situación y de la precisión requerida. Uso, relación y conversión de expresiones que dan cuenta del costo, ingreso y beneficio de rectas o presupuestos. Modelización de situaciones problemáticas a partir de la utilización de lenguaje y operaciones simbólicas, formales y técnicas. Decodificación e interpretación del lenguaje coloquial y simbólico, para poder manipular proposiciones y expresiones que contengan distintos símbolos. Organización de datos para estudiar un fenómeno, presentado en publicaciones, textos, imágenes y gráficos relacionados	instrumentos de medición, unidades y tipo de magnitud para cada uno. Interpretación del Peso como un tipo de Fuerza. Diferenciación de los conceptos de Calor y Temperatura. Reconocimiento de sus instrumentos de medición y las equivalencias entre las distintas unidades respectivas. Identificación en situaciones cotidianas de las distintas Formas de Propagación de la Energía Calórica.	indígenas, locales, nacionales y extranjeros, e incorporación paulatina de procedimientos del discurso literario y de los distintos géneros. Esto supone la lectura de cuentos y novelas que posibiliten adquirir la noción de género como principio de clasificación de los relatos, analizarlos y compartir interpretaciones. Producción sostenida de textos que pongan en juego las convenciones propias de los géneros de las obras leídas. Esto supone la escritura de textos narrativos a partir de consignas que propicien la invención y la experimentación, valorando la originalidad y la diversidad de las respuestas para una misma propuesta (por ejemplo, reelaboración de textos narrativos a partir de	las configuraciones territoriales y limítrofes en el marco de la expansión capitalista y de la división internacional del trabajo, teniendo en cuenta los acuerdos y conflictos de los actores implicados (individuales y colectivos) y la participación del Estado en la conformación de una economía agroexportadora. Conocimiento y caracterización de los principales procesos de producción, distribución y consumo e identificación de los recursos naturales, su localización, valoración y el aprovechamiento de los mismos, para reconocer las transformaciones en los procesos económicos y culturales a través del tiempo y el espacio, y su incidencia en las economías local, regional, nacional y latinoamericana.
--	--	---	--	--

	con los ejes transversales, para la toma de decisiones acerca del proceso de relevamiento de datos, los modos de comunicar los resultados. Interpretar y vincular las distintas formas de representación (expresadas mediante gráficas, tablas y expresiones algebraicas).		cambios de narrador, reorganización del orden temporal del relato.	
--	--	--	---	--

a) Denominación del Módulo:	Módulo IV: NUTRICIÓN Y COCINA SALUDABLE Tipo de Módulo: Común Carga Horaria Total: 60 horas reloj, de las cuales 30 horas corresponden a la Práctica Profesionalizante
b) Referencia al Perfil Profesional	El mismo aborda los fundamentos nutricionales generales para la elaboración gastronómica saludable. Teniendo presente la moderación, variedad y equilibrio en la preparación de alimentos, conforme a los valores nutricionales de acuerdo a las necesidades específicas de personas con celiaquía, obesidad, hipertensión y diabetes. Este módulo está relacionado con la función: • Elaborar, presentar y supervisar las preparaciones culinarias, inherentes al Cocinero/a.
c) Capacidades profesionales específicas	• Identificar características generales y composición nutricional de los alimentos utilizados en los procesos de elaboración gastronómica. • Analizar los aportes nutricionales de los productos elaborados y la información brindada por los rótulos de los productos. • Aplicar y diferenciar propiedades funcionales de las materias primas en la elaboración de preparaciones gastronómicas. • Elaborar preparaciones gastronómicas saludables, cuidando el atractivo del plato y desarrollando BPM en todo el proceso.

	• Elaborar preparaciones gastronómicas atendiendo a las necesidades nutricionales de las personas con celiaquía, obesidad, hipertensión y diabetes, desarrollando BPM y abordando adecuadamente los incidentes críticos. • Detectar y resolver incidentes críticos en la elaboración de productos de panificado y pastelería, aplicando BPM y normas de seguridad e higiene.
d) Contenidos	BLOQUE I: PRINCIPIOS BÁSICOS DE NUTRICIÓN • Introducción a la nutrición: alimentación saludable. Dieta equilibrada. Nutrición y salud. Perfil calórico. Macronutrientes y micronutrientes (hidratos de carbono, fibra alimentaria, grasas o lípidos, proteínas, agua, vitaminas y minerales) • Planificación de la alimentación saludable. Técnicas de preparación y procesado. Valor nutritivo de los alimentos y los factores condicionantes. • Dietética: características y operaciones básicas en la preparación de alimentos. • Alimentación diaria saludable. BLOQUE II: COCINA SALUDABLE Y PATOLOGÍAS • Obesidad y cocina saludable. • Cocina sin gluten, cuidados y Consideraciones nutricionales. • Alimentación vegetariana. • Preparación de comida saludable para personas con hipertensión arterial. • Preparaciones y alimentación para diabéticos. BLOQUE III: ELABORACIONES ESTÉTICAS Y NUTRITIVAS • Preparaciones gastronómicas nutritivas que despiertan los sentidos. Historia del food styling y técnicas de preparación y cocción asociadas. • Nutrición infantil y la importancia de la presentación de los platos.

Integración y articulación con la Formación general

Área	Matemática	Cs. Naturales	Lengua y Literatura	Cs. Sociales
Capacidades	Identificar en las características generales y en la composición nutricional de los alimentos utilizados en	Analizar las prácticas cotidianas de alimentación y composición nutricional de los alimentos que consumimos	Participar frecuentemente en situaciones de lectura de textos de complejidad creciente (en	Analizar la complejidad de la organización territorial entendida como un producto social e histórico que resulta de la

	los procesos de elaboración gastronómica, relaciones de proporcionalidad, porcentaje, para comunicar y comparar cantidades (precios, longitudes, pesos, capacidades, mediante la conversión de unidades de un sistema a otro. Analizar los aportes nutricionales de los productos elaborados y la información brindada por los rótulos de los alimentos, para calcular las proporciones necesarias, mediante herramientas matemáticas, como razones, proporciones, variaciones, regularidades.	habitualmente, teniendo en cuenta la Pirámide nutricional, óvalo nutricional argentino y la nueva Ley de etiquetado, para identificar prácticas alimentarias saludables. Identificar materias primas necesarias que intervienen para la nutrición y cuidado de nuestro cuerpo, fomentando el análisis y diferenciación entre alimentos y nutrientes.	cuanto a estilo, estructura y tema), vinculados con temas específicos de la gastronomía y del campo de la cultura en diálogo con la literatura, en distintos soportes (impresos y digitales), con diversos propósitos: informarse, documentarse para escribir, confrontar datos, construir opinión, compartir con otros lo leído, entre otros, en el marco de indagaciones personales y colectivas –con la colaboración del docente– en las que medien interrogantes elaborados previamente de manera personal o en grupo. - Recuperar, en situaciones de escritura, reglas de puntuación aprendidas. - Conocer los diferentes usos y emplear: la coma, los dos	combinación de las condiciones naturales, las actividades productivas, las decisiones político-administrativas, las pautas culturales, los intereses y las necesidades de los diferentes sujetos sociales. Reconocer las identidades que se construyen a partir de las relaciones del trabajo que fortalecen sentidos de pertenencia con un lugar, con un trabajo o con un pueblo.
--	--	---	--	--

			puntos, los puntos suspensivos, los dos puntos, las comillas, el guión obligatorio en algunas palabras compuestas, entre otros.	
Contenidos	EJE IV: La Geometría y la medida Análisis acerca de la equivalencia de distintas expresiones de cantidades utilizando las unidades de medida de longitud, área, volumen y capacidad del SIMELA, comprendiendo o y estimando cantidades. Esto supone: ● Interpretar recetas y realizar el cálculo de cantidades de materias primas en función del tipo y escala de producción de productos	EJE IV: Seres vivos y funciones vitales: Alimentación saludable Reconocimiento de la nutrición como un conjunto integrado de funciones que involucra intercambios de materia, energía e información con el ambiente, para interpretar a los seres vivos como sistemas complejos, abiertos e integrados. Esto supone: - Interpretar la transformación de materia y	Eje IV: reflexión sobre la lengua (sistema, norma y uso) y los textos Reconocimiento y valoración de las lenguas y variedades lingüísticas presentes en la comunidad, en los textos escritos y en los medios de comunicación audiovisuales para, con la orientación del docente, comprender la noción de variedad lingüística: geográfica, diacrónicas, sociales y situacionales. ● Reflexión, desde un enfoque	Eje III: Procesos socio-políticos y configuraciones territoriales Análisis e interpretación de los problemas en torno a los conceptos de soberanía e identidad de los pueblos latinoamericanos, los nuevos espacios de conflicto y las problemáticas sociales (pobreza, exclusión, desigualdad, marginalidad, etc.) en el pasado y el presente, para conocer y comprender el rol de los Estados Nacionales en la construcción de los territorios, el poder en la toma de decisiones y

	básicos de pastelería. ● Identificar los componentes de costos en el proceso de elaboración de productos gastronómicos, realizando cálculos de costos de baja complejidad en la elaboración de productos.	energía, analizando el Principio de conservación de la energía, para explicar el metabolismo de los alimentos. -Reconocer las bases químicas de los seres vivos para comprender la complejidad de sus niveles de organización (átomo - molécula - célula - tejidos - órganos - sistemas de órganos - organismos multicelulares). -Reconocer nutrientes provenientes de diferentes alimentos valorando la importancia de una dieta equilibrada para desarrollar las funciones vitales. -Diferenciar sustancias ácidas, básicas y neutras en los procesos biológicos, utilizando el	sociolingüístico e intercultural, sobre los usos locales indagando el prestigio y desprestigio de las lenguas. En ese sentido, considerar la situación sociolingüística de las tres lenguas indígenas de la provincia: Qom, Wichí y Moqoit. Reflexión sistemática, con ayuda del docente, sobre unidades y relaciones gramaticales y textuales distintivas de los textos trabajados en el año: - En el caso de la narración: funciones de la descripción y del diálogo en el relato; personas gramaticales y tipos de narrador; tiempos verbales propios del relato y sus correlaciones y	el impacto socioeconómico y político resultante. Análisis y explicación de la distribución, estructura y dinámica de la población, las migraciones, las condiciones de vida y de trabajo y sus principales problemáticas socio-históricas, introduciendo la perspectiva de género, a fin de comprender las características más relevantes de la población, los contrastes socioterritoriales y las políticas sociodemográficas, económicas y culturales aplicadas por los Estados.
--	--	---	--	--

		concepto de pH. - Analizar las variables que influyen en la velocidad de una reacción - como por ejemplo, la temperatura y la presencia de catalizadores- para comprender procesos biológicos.	conectores temporales, causales y consecutivos. - En el caso de la instrucción: verbos y formas verbales no conjugadas para indicar orden y conectores de secuencialidad . - En el caso de los textos de divulgación: el presente para marcar la atemporalidad y los adjetivos descriptivos para caracterizar los objetos presentados, así como función de los conectores. - En los textos de opinión,	
--	--	--	--	--

			función de los conectores. – En todos los casos: variaciones de sentido en las reformulaciones, clases de palabras y relaciones de significado entre las palabras. • El conocimiento de algunas reglas de ortografía correspondientes al vocabulario cotidiano y escolar. Esto supone: – Recuperar, en situaciones de escritura, reglas ortográficas aprendidas. – Conocer y emplear el uso de diptongo, triptongo e hiato	
--	--	--	---	--

			– Tildar palabras compuestas y pronombres interrogativos y exclamativos en estilos directo e indirecto. – Usar marcas tipográficas: negrita, cursiva, subrayado y mayúscula.	
--	--	--	--	--

a) Denominación del Módulo:	Módulo V: GESTIÓN DEL PROCESO DE TRABAJO GASTRONÓMICO Tipo de Módulo: Común Carga Horaria Total: 40 horas reloj, de las cuales 20 horas corresponden a la Práctica Profesionalizante
b) Referencia al Perfil Profesional	El módulo aborda aspectos intervinientes en la gestión y planificación del proceso de producción gastronómica, las características de la gestión de los recursos materiales como la determinación de los costos de los productos elaborados, y también, la forma de almacenaje y gestión de stock. Este módulo está relacionado con las funciones: Participar en la elaboración de los menús y confeccionar el pedido de mercadería y/o requisitoria. 2. Recibir, controlar, verificar y almacenar materias primas según conformidad, inherentes al Cocinero/a.
c) Capacidades profesionales específicas	● Identificar características generales de los conceptos de planificación, gestión, organización y control en el proceso de producción gastronómica. ● Realizar la recepción, control y verificación de materias primas para el proceso de elaboración de productos gastronómicos. ● Aplicar técnicas de control de stock y almacenamiento de materias primas y alimentos elaborados.

	Identificar los componentes de costos en el proceso de elaboración de productos gastronómicos, realizando cálculo de costos de baja complejidad en la elaboración de productos.
d) Contenidos	BLOQUE I: PROCESOS DE GESTIÓN Y PLANIFICACIÓN DEL TRABAJO GASTRONÓMICO. - Gestión, planificación, organización y control. Calidad. - Organización de recursos disponibles. - Trabajo en equipo y organización del trabajo en la cuadra/cocina. Liderazgo, distribución de tareas y delegación. - Comunicación para la gestión: comunicación efectiva, y factores obstaculizantes. - Gestión de incidentes críticos. Planes de contingencia. Decisiones planificadas y emergentes. BLOQUE II: ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS MATERIALES - Costos: concepto y tipos. Costeo de recetas estándar. - Almacenaje. Stock y flujo físico. Periodo de consumo. - Rotación. Control de registro de cuadra. - Mantenimiento de equipos. - Control de materia prima (ordenamiento, deterioro, rotura, vencimientos, etc.) y recepción e inventariado. Rotulación.

Integración y articulación con la Formación general

Área	Matemática	Cs. Naturales	Lengua y Literatura	Cs. Sociales
Capacidades	Elaborar presupuesto/tipo de un producto gastronómico, estimando cantidad requerida y calculando los costos relativos de materias primas, insumos, tiempo y energía.	Buscar, organizar, seleccionar y procesar información (en distintos soportes y formatos) relacionada con los temas científicos que está investigando. Leer e interpretar la información nutricional de alimentos envasados. Reconocer aportes nutricionales,	Escribir textos no literarios de circulación social que los habilite para expresar sus opiniones, conocimientos y experiencias en distintos ámbitos del mundo de la gastronomía, la cultura, la vida cotidiana, el estudio y el trabajo. Participar asiduamente en espacios de debate que propicien interacciones	Reconocer que los problemas ambientales son problemas sociales, producto de las relaciones entre las acciones de diferentes actores sociales y las condiciones naturales, y reflexionen críticamente acerca de las posibilidades de mejorar las condiciones ambientales de las generaciones presentes y futuros.

		grupos de nutrientes a partir de la información de etiquetas de productos alimenticios.	orales genuinas sobre temas de la gastronomía, la cultura, la vida ciudadana, experiencias personales y de estudio, tanto en el aula, como en ámbitos sociales más amplios: jornadas, foros y seminarios institucionales, entre otros.	Vincular los procesos de trabajos de una materia prima con los procesos históricos políticos sociales y culturales de una región.
Contenidos	EJE: EL Número y las Operaciones Cálculo de materias primas. Rindes, razones, proporciones. Reconocimiento de técnicas específicas para pesar, medir, cortar, dosificar, relacionado con operaciones matemáticas en distintos campos numéricos.	Reconocimiento de los aportes nutricionales de los alimentos para la elaboración de menús equilibrados y dietas con necesidades específicas. Identificación de los grupos de alimentos según nutrientes presentes y función. Diferenciación de macro y micronutrientes, reconociendo la importancia de cada uno en los procesos vitales del organismo. Sustitución de alimentos según nutrientes aportados para lograr dietas	Producción de textos ensayísticos (con y sin la colaboración del docente) en los que sostengan puntos de vista personales, en torno a una amplia variedad de temas controversiales, que resulten convocantes (problemáticas de la condición humana y del mundo contemporáneo, la diversidad cultural, los sistemas de creencias, las cuestiones vinculadas con el mundo de la literatura, de la cultura, de la ciudadanía, entre otras). Participación en proyectos	Eje IV: Economía social y globalizada, procesos de integración local y regional Reconocimiento del carácter social de la Economía como la forma de producción, consumo, y distribución de la riqueza, centrada en la valorización del ser humano y no en la priorización del capital, para comprender los fenómenos económicos y organizacionales de la realidad local, regional, nacional y latinoamericana a partir de sus principios, valores, intereses, creencias y

		saludables y equilibradas.	de escritura colaborativa (tanto de textos ficcionales como no ficcionales) en blogs organizados por los y las estudiantes, en redes virtuales de escritores adolescentes y jóvenes y en otros formatos propios del mundo virtual.	pautas culturales subyacentes en las prácticas económicas y de su contribución al bienestar común. Análisis y reflexión crítica acerca de la estructura, la dinámica, las problemáticas y transformaciones de los mercados de trabajo, las condiciones laborales y las nuevas políticas hacia una integración de las economías regionales e internacionales para comprender la importancia de la inserción de nuestra provincia, región, país y América Latina en el mercado global a través del tiempo. Reflexión sobre el rol de las cooperativas y mutuales en la construcción y desarrollo de la economía local y regional de las comunidades, para reconocer la importancia de la asociación de personas, la complementación de voluntades y ayuda
--	--	----------------------------	--	--

				recíproca como pilares fundamentales de la economía social y solidaria, que prioriza y propicia nuevas formas de organización cooperativa del trabajo.
--	--	--	--	--

NIVEL II

a) Denominación del Módulo:	Módulo VI: “Relaciones laborales y orientación profesional” Tipo de Módulo: Común Carga Horaria Total: 40 horas reloj, de las cuales 20 horas corresponden a la Práctica Profesionalizante
b) Referencia al Perfil Profesional	Aborda los aspectos del contexto particular de la gastronomía local, de manera autónoma o en relación de dependencia, derechos individuales y colectivos, responsabilidades conforme al rol y función que desempeña, las formas de organización de la cocina, los roles y modos de funcionamiento. Este módulo está relacionado con la función: 1. Participar en la elaboración de los menús y confeccionar el pedido de mercadería y/o requisitoria. 2. Recibir, controlar, verificar y almacenar materias primas según conformidad
c) Capacidades profesionales específicas	• Conocer los modos de organización de una cocina de acuerdo a variables de magnitud de la operación, menú y equipamiento del establecimiento gastronómico. • Comprender las funciones y responsabilidades de cada rol en la Brigada de Cocina, adecuadas a las características del contexto. • Reconocer marcos normativos y legales para el contrato laboral en el sector gastronómico y para la negociación de los derechos individuales y colectivos.
d) Contenidos	BLOQUE I: ORIENTACIÓN AL TRABAJO EN EL SECTOR SOCIO-PRODUCTIVO-LABORAL LOCAL • Sector y subsectores principales de actividad que componen el ámbito profesional: Empresas: tipos y características. • Relaciones de empleo y empleabilidad en el sector.

	● Ocupaciones y puestos de trabajo: Mapa ocupacional. Trayectorias típicas y relaciones funcionales. ● Organización de la cocina: menú, magnitud de la operación y equipamiento. Brigada de cocina ● Regulaciones sobre el ejercicio profesional: habilitación profesional e incumbencias. BLOQUE II: CONTRATACIONES Y RELACIONES LABORALES ● Representación y negociación colectiva: sindicatos, características organizativas. ● Representación y organización sindical. ● Convenio colectivo cómo ámbito de las relaciones laborales. Paritarias. ● Papel de la formación profesional inicial y continua en las relaciones laborales. ● Contrato de trabajo: relación salarial. Trabajo registrado y no registrado. Modos de contratación. Flexibilización laboral y precarización.
--	--

e) Integración y articulación con la Formación general

Área	Matemática	Cs. Naturales	Lengua y Literatura	Cs. Sociales
Capacidades	Analizar y construir figuras, argumentando en base a propiedades, para utilizarlas en la organización y distribución de los espacios dentro de la cocina. La producción e interpretación de conjeturas y afirmaciones de carácter general y el análisis de su campo de validez, avanzando desde argumentaciones empíricas	Representar el modelo teórico “célula”, identificándola como unidad estructural, funcional y de origen de los seres vivos, propuesto por la teoría celular. Reconocer a los seres vivos y al ser humano en particular, como sistemas abiertos que intercambian materia y energía con el ambiente. Identificar especies	Producir textos narrativos ficticiales (biografías ficticiales y reales relacionadas con el mundo de la gastronomía), elegir una voz que dé cuenta de los hechos y sucesos relevantes, presentar las personas o personajes, el tiempo y el espacio en los que ocurren los hechos y respetar o alterar (intencionalmente) el orden cronológico de las acciones. Además, incluir, si el texto	Interpretar los principios, valores, intereses, creencias, y pautas culturales subyacentes en las prácticas económicas y de su contribución al bienestar común. Esto supone que reflexionen en torno a casos de la realidad local, nacional y/o latinoamericana que pongan de manifiesto la dimensión ética de las prácticas

	hacia otras más generales.	autóctonas extintas y en peligro de extinción.	elegido y la situación lo requieren, diálogos y descripciones. Participar en proyectos de investigación grupal orientados a la escritura de relatos no ficcionales y no ficcionales.	económicas e identifiquen la diversidad de intereses y racionalidades coexistentes.
Contenidos	EJE: La Geometría y la Medida Uso de la noción de lugar geométrico para justificar construcciones de figuras simples. Estudio de los movimientos en el plano (simetría, rotación y traslación) para validar propiedades referidas a la construcción de figuras. Exploración de diferentes construcciones de figuras geométricas y argumentación sobre condiciones necesarias y suficientes para su congruencia.	Eje V: Unidad y diversidad de la vida Interpretación del modelo teórico “célula” como unidad estructural, funcional y de origen de los seres vivos, propuesto por la teoría celular. Conocimiento de organismos unicelulares y pluricelulares. Comprensión de la importancia de la preservación de la diversidad desde puntos de vista ecológicos y evolutivos. Reconocimiento de los seres vivos como	Reflexión sistemática, con ayuda del docente, sobre unidades y relaciones gramaticales: clases de palabras: sustantivos, adjetivos, verbos, preposiciones, adverbios, artículos y pronombres (personales, posesivos, demostrativos e interrogativos y exclamativos). Redacción de por lo menos un borrador del texto previamente planificado, teniendo en cuenta: el género, el tema y el propósito, la redacción correcta de las oraciones, la segmentación en párrafos, la	Eje V: Problemáticas socio-territoriales y ambientales Análisis crítico del papel de la unión de trabajadores/as, pequeños productores/as, inmigrantes y organizaciones barriales durante los distintos procesos históricos, pasados y recientes, a partir de asociaciones sindicales, gremiales y económicas para entender la importancia del emprendedurismo y asociativismo. Identificación e interpretación de las nuevas configuraciones urbanas y rurales, los

		sistemas abiertos.	normativa ortográfica y la puntuación; empleando un vocabulario amplio, preciso y adecuado, en sus términos específicos. Lectura con fluidez frente a un auditorio en situaciones que le den sentido a esta práctica (en el aula, en jornadas institucionales, presentaciones, etc.).	diferentes actores sociales implicados y sus motivaciones para analizar las problemáticas socioterritoriales resultantes asociadas con la pobreza, la desigualdad, la exclusión, la marginalidad y la segregación etc. desde una perspectiva multidimensional . Interpretación y análisis sobre características poblacionales, problemáticas socio – económicas, organizacionales y ambientales locales y/o regionales, introduciendo la perspectiva de género (desempleo juvenil, deterioro del ambiente, desigualdad, condiciones laborales) desde una mirada integradora y procesual para comprender las grandes desigualdades existentes en los territorios
--	--	--------------------	---	---

a) Denominación del Módulo:	Módulo VII: “COCINA REGIONAL E INTERNACIONAL”
-----------------------------	---

	Tipo de Módulo: Específico Carga Horaria Total: 45 horas reloj, de las cuales 30 horas corresponden a la Práctica Profesionalizante
b) Referencia al Perfil Profesional	Se enfoca en profundizar en el dominio de técnicas de corte, cocción y elaboración gastronómica con mayor nivel de complejidad de acuerdo a las particularidades de la cocina más influyente del mundo y del país, su evolución y adecuación regional en lo que respecta a reconocimiento de principales materias primas y técnicas de elaboración, prácticas vanguardistas del arte culinario y la incentivación de la creatividad, la investigación y la innovación; además de una introducción a las nociones de maridaje en la gastronomía. Este módulo está relacionado con la función: 1. Acondicionar y preparar las materias primas para el servicio (Mise en place) 2. Elaborar, presentar y supervisar las preparaciones culinarias.
c) Capacidades profesionales específicas	• Elaborar preparaciones emblemáticas de la cocina regional e internacional, utilizando técnicas complejas a partir de las especificaciones técnicas y cuidando el sabor, la estética de la presentación y las BPM en todo el proceso. • Interpretar y desarrollar diversas recetas gastronómicas, realizando una adecuada manipulación de las materias primas, mise en place, elaboración y despacho; cuidando las normas de Seguridad e Higiene en todo el proceso. • Deconstruir preparados tradicionales de gastronomía para la elaboración de preparados creativos y con técnicas vanguardistas en consideración del sabor y la estética de la presentación. • Trabajar de manera asociada en la brigada de cocina para el despacho de platos de acuerdo a las especificaciones de la comanda, optimizando tiempos y recursos. • Conocer las particularidades de la gastronomía más influyente del país y del mundo, reconociendo y respetando las principales materias primas utilizadas y técnicas de elaboración características. • Maridar las preparaciones gastronómicas con la propuesta de bebidas para resaltar los sabores, conociendo pautas generales de maridaje.
d) Contenidos	BLOQUE I: COCINA DE AVANZADA CON CARNES, HARINAS Y ARROCES. • Carnes: tipos, rojas, blancas (vacuna, de ave, cerdo, pescados y mariscos, etc.). Características sensoriales y morfológicas de los distintos tipos de carnes. Tratamientos preliminares de las diversas materias primas: deshuesado, despinado, fileteado, troceado etc. Métodos de cocción combinados: procedimiento y uso. Cocina al vacío. Conservación. • Pastas: masas, rellenos y salsas. Cocción y conservación. Gnocchi, cintas y pastas rellenas. Técnicas

	de amasado, formado y cocción. Salsas clásicas y variaciones. • Arroces: tipos y preparados a base de arroces (platos principales o guarniciones) • Masas: pizzas, empanadas y tartas. BLOQUE II: COCINA REGIONAL • Mapa de sabores de las regiones argentinas: NOA; NEA Litoral; Cuyo; Centro; Patagonia; Provincia de Bs As; CABA. Principales ingredientes y técnicas de elaboración por región. Tapas, platos salados y platos dulces. BLOQUE III: COCINA EMBLEMÁTICA DEL MUNDO • Cocina europea: ingredientes, técnicas de elaboración, platos emblemáticos salados y dulces. Cocina francesa, cocina española y cocina italiana, cocina griega. • Cocina de Medio Oriente y Asia: ingredientes, técnicas de elaboración, platos emblemáticos salados y dulces. Cocina Árabe, Cocina japonesa. • Cocina Latinoamericana: ingredientes, técnicas de elaboración, platos emblemáticos salados y dulces. BLOQUE IV: TENDENCIAS EN GASTRONOMÍA • Cocina fusión y deconstructiva. • Ahumados. • Cocina molecular. • Texturizados a través de aditivos. BLOQUE V: MARIDAJE Y ARMONIZACIÓN • Maridaje: concepto, percepción del sabor (ácido, dulce, salado, amargo). Vinos. Maridaje creativo. • Armonía entre la comida, la bebida y entre la comida dulce y salada.
--	--

e) Integración y articulación con la Formación general

Área	Matemática	Cs. Naturales	Lengua y Literatura	Cs. Sociales
Capacidades	Reconocer, usar y analizar variaciones funcionales o no en sus diferentes representaciones en situaciones de elaboraciones gastronómicas. Comprender la globalización del concepto de coordenadas y elaborar un trabajo	Conocer los sistemas del cuerpo humano relacionados con la función de nutrición identificando estructuras que lo componen. Reconocer la función de cada uno de los sistemas que	Elaborar infografías a partir de temáticas y problemáticas del mundo de la gastronomía. Releer seleccionando de cada texto la información pertinente que amplíe el tema elegido; cuando el propósito de lectura lo requiera, tomar	Analizar las actividades económicas del chaco y la región, teniendo en cuenta la infraestructura y proyecciones nacional e internacional, valorando el impacto en la sociedad y el espacio.

	integrando con las demás áreas. Tratando de entender que el concepto de coordenadas cartesianas también es válido para las coordenadas geográficas.	intervienen en la nutrición. Conocer las principales patologías que afectan a los sistemas relacionados con la función de nutrición.	notas registrando la información relevante o elaborar organizadores gráficos o resúmenes.	Interpretar y analizar los caracteres demográficos del chaco, explicando los contrastes territoriales y evolución en el tiempo y en el territorio.
Contenidos	Eje: El álgebra y las funciones Interpretación de relaciones entre variables, a partir de tablas, gráficos y fórmulas en diversos contextos. Identificar puntos, sus coordenadas, y representarlos en un modelo geográfico (mapa) a través de un sistema de representación matemático, sistema de ejes coordenados cartesianos.	Eje VII: Seres vivos y funciones vitales Comprensión de la función de nutrición en el ser humano, como caso particular de ser vivo heterótrofo, reconociendo la integración de las funciones de digestión, respiración, circulación y excreción. Conocer procesos llevados a cabo por los diferentes sistemas, como digestión química y mecánica,	Monitoreo los propios procesos de comprensión, y mejorar los espacios vacíos de interpretación, a través de la relectura, la interacción con el docente y los pares, y la consulta a otras fuentes. Reconocimiento de la función que cumplen en los textos expositivos, las definiciones, reformulaciones, citas, comparaciones y los ejemplos. Identificación de palabras o expresiones que ponen de manifiesto la subjetividad del productor del texto.	Eje VI: Construcciones culturales, identitarias y revalorización regional Comprensión de la colonización del Chaco, entendiendo el contexto de la fundación de la Colonia Resistencia, las colonias de Formosa, del norte santafecino y de la creación de la Primera Gobernación del Chaco en 1872. La comprensión de las relaciones que se establecen con las comunidades indígenas de la región en este proceso. Análisis de la actividad forestal en la

		intercambio gaseoso, circulación de la sangre, absorción y reabsorción, etc, relacionando estructuras y funciones.	Escucha comprensiva de textos referidos a temas del mundo de la gastronomía y a temas de interés general expresados por el docente, los compañeros, otros adultos en programas radiales y televisivos, lo que implica: Identificar sucesos, participantes, marco espacial y temporal y relaciones cronológicas en textos narrativos. Identificar los temas, subtemas y recursos en textos expositivos y posturas personales y fundamentos en textos de opinión.	provincia del Chaco y el desplazamiento de la frontera hacia el oeste, atendiendo al conflicto generado entre la tierra pública y la tierra de las comunidades indígenas 1887-1916. Comprensión del escenario en el cual se desarrolló la provincialización del Chaco y los diferentes actores involucrados para el conocimiento de la autonomía política, la organización jurídica, la expansión económica y demográfica del Chaco. Conocimiento de las formas en que fueron introducidas a los modos de producción capitalista las comunidades indígenas del Chaco y su reestructuración social, cultural y espiritual. Las nuevas y viejas formas de disciplinamiento y control social: Napalpí, El Zapallar, Pampa del Indio y Rincón Bomba
--	--	---	--	--

				para la reivindicar la memoria colectiva desde la perspectiva de los Derechos Humanos. Interpretar la diversidad alimenticia de acuerdo al contexto natural en el que se encuentran los sujetos y las culturas locales y regionales.
--	--	--	--	--

a) Denominación del Módulo:	Módulo VIII: “Cocina para Eventos y Buffet” Tipo de Módulo: Específico. Carga Horaria Total: 45 horas reloj, de las cuales 30 horas corresponden a la Práctica Profesionalizante.
b) Referencia al Perfil Profesional	aborda la aplicación de técnicas básicas y complejas de gastronomía típicas de los eventos y el buffet en actividades de organización, diseño de propuestas gastronómicas, presentación y servicio en función de múltiples variables influyentes. La cocina para reuniones y sus características adquiere una fuerte impronta en el mundo laboral de el/la Cocinero/a y sus capacidades creativas, de diseño en la presentación, así como la elección de las preparaciones y su sabor darán un toque de distinción al profesional. Este módulo está relacionado con la función: 1. Acondicionar y preparar las materias primas para el servicio (Mise en place) 2. Elaborar, presentar y supervisar las preparaciones culinarias
c) Capacidades profesionales específicas	• Planificar la propuesta gastronómica para eventos de diversa magnitud, consultando y considerando las peculiaridades de los mismos y de la demanda. • Aplicar con destreza y agilidad técnicas de mise en place, de elaboración en serie, de despacho y servicio de catering para eventos de diversas magnitudes y características, contemplando BPM en todo el proceso. • Crear menús para bufetes de diverso tipo, atendiendo a las variables de estética en la presentación y aplicando técnicas de regeneración in situ. • Combinar la propuesta gastronómica con bebidas para potenciar el servicio ofrecido logrando maridajes armónicos. • Incorporar técnicas de elaboración y manipulación innovadoras con el objetivo de lograr una amplia gama de combinaciones de texturas, colores y sabores.

	• Ofrecer servicio de catering para eventos y buffet respetando las pautas de ceremonial y protocolo. • Versionar y transformar platos tradicionales, emblemáticos o de autor, otorgándole una impronta personal y adaptada a las particularidades del evento.
d) Contenidos	BLOQUE I: PLANIFICACIÓN DEL SERVICIO DE COCINA PARA EVENTOS Y BUFFET • Tipos de servicios gastronómicos. Técnicas para la planificación de la compra, mise en place, almacenamiento, traslado en función del servicio y las particularidades del mismo. • Técnicas de despacho y armado en serie de productos gastronómicos. • Ceremonial y protocolo aplicado al servicio gastronómico para eventos. • Cocina nómada: food tracks. BLOQUE II: CATERING • Recetas tradicionales, emblemáticas y creativas aplicadas a eventos. • Planificación y diseño de menús para eventos (recepción, comida y postres) en función de las características del mismo y en consideración de variables de: tiempo, duración, hora, cantidad de comensales y dinámica del evento. • Decoración y presentación de producciones gastronómicas para eventos. • Presentaciones clásicas de recheaud. • Elaboración de finger food, pinchos y cazuelas para servicios donde los comensales se encuentran de pie. • Técnicas para la regeneración de la producción. • Técnicas modernas aplicadas a la cocina para eventos: cocción al vacío y regeneración en el plato. • Emplatado. BLOQUE III: BUFFETE • Concepto e historia del buffet. Clasificación de acuerdo al momento del día. Buffet frío, caliente y mixto: particularidades, técnicas y preparados. • Técnicas de despacho, mise en place y presentación de buffet.

e) Integración y articulación con la Formación general

Área	Matemática	Cs. Naturales	Lengua y Literatura	Cs. Sociales
Capacidades	Interpretar y elaborar información estadística y el reconocimiento y uso de la probabilidad como un modo	Diferenciar alimento y nutriente. Clasificar alimentos según los nutrientes que	Participar asiduamente en conversaciones y discusiones sobre temas propios del campo de la	Comprender el carácter social de la Economía como disciplina que contribuye a explicar las actividades

	de cuantificar la incertidumbre en la organización y armado de menús para eventos de gastronomía. Planificar tiempos, duración, cantidad de comensales y dinámica del evento, en función de saberes probabilísticos.	aportan a la dieta (energéticos, estructurales, reguladores). Comprender la función de cada grupo de nutrientes como esencial para el desarrollo saludable de las funciones vitales. Analizar ejemplos de dietas, reconociendo la presencia y ausencia de algunos nutrientes, en base a ello evaluar qué nutrientes se deberían incorporar. Leer e interpretar la información nutricional de alimentos envasados. Reconocer aportes nutricionales y grupos de nutrientes a partir de la información de etiquetas de productos alimenticios.	gastronomía, del mundo de la cultura y actuales , a partir de informaciones y opiniones provenientes de diversas fuentes. Sostener el tema de las conversaciones. Realizar intervenciones que se ajusten al contenido y al propósito comunicativo. Emitir opiniones y explicaciones fundamentadas y respetuosas de las/os demás.	económicas, las relaciones de producción, intercambio y distribución, y su impacto en las condiciones de vida de las sociedades y la calidad del ambiente.
Contenidos	Eje: La Probabilidad y la Estadística	Eje VIII: Seres vivos y funciones vitales: Nutrición	Producción de textos de opinión, definir el tema y presentar, con	Análisis de las nuevas manifestaciones territoriales

	Análisis de datos que permitan el tratamiento estadístico de la información presentada para confeccionar menús en función de la demanda. Evaluación de la razonabilidad de una hipótesis considerando datos estadísticos obtenidos a partir de una muestra. Exploración, producción y utilización de fórmulas sencillas de combinatoria para el cálculo de probabilidades.	Análisis de la multiplicidad de factores que intervienen en el abordaje de la nutrición en el organismo humano: Diferenciación de alimento y nutriente. Clasificación de nutrientes según función y origen, reconociendo la importancia de cada uno en la dieta para lograr un equilibrio saludable. Clasificación de nutrientes según la cantidad requerida : macronutrientes y micronutrientes . Reconocimiento del equilibrio entre los aportes nutritivos de los alimentos y las necesidades del organismo en cuanto a calidad y cantidad. Reconocimiento de nutrientes y sustancias relacionadas con la nutrición y los hábitos alimentarios.	la colaboración del docente, los hechos o situaciones a los que se hace referencia, la postura personal y los fundamentos que la sostienen. Empleo de expresiones lingüísticas que permitan manifestar acuerdos y desacuerdos. Para la producción oral de todos los tipos textuales, utilizar un repertorio léxico acorde con el tema y reflexionar, en colaboración con el docente y sus pares, acerca del proceso llevado a cabo. Participación asidua en procesos de escritura de textos no ficcionales, en situaciones comunicativas reales o simuladas, en pequeños grupos o de manera individual, referidos a temas específicos del campo de la gastronomía, del mundo de	que surgen a partir de las prácticas y las formas de participación de los movimientos sociales para comprender y reflexionar sobre el ejercicio efectivo de la ciudadanía de forma colectiva y responsable en la sociedad como ciudadanos activos, sujetos de derechos hacia la búsqueda del propio bien y la solidaridad. Comprensión y reconocimiento de los pueblos, familias, organizaciones sociales y económicas donde se producen las materias primas que marcan identidades en sus protagonistas alrededor de los productos que se consumen.

		Análisis del óvalo alimentario argentino y la pirámide nutricional. Reconocimiento de patologías más comunes asociadas a falta de nutrientes y cómo compensarlas con una alimentación equilibrada.	la cultura y de la vida ciudadana, experiencias personales, entre otras posibilidades, previendo diversos destinatarios.	
--	--	--	---	--

NIVEL III

Denominación del Módulo:	Módulo IX: “PASTELERÍA AVANZADA Y DE VANGUARDIA” Tipo de Módulo: Específico Carga Horaria Total: 45 horas reloj, de las cuales 30 horas corresponden a la Práctica Profesionalizante
Referencia al Perfil Profesional	Se enfoca en profundizar en el dominio de técnicas de pastelería y en las diversas cremas y masas para el logro de preparaciones complejas e íconos de pastelería regional y mundial. Además de la destreza en las técnicas de elaboración y en el sabor se hará especial énfasis en la

	decoración y presentación de preparaciones utilizando chocolate, caramelo y otros ingredientes de pastelería. En lo que respecta a postres se propiciará un avance hacia postres al plato. Se buscará desarrollar la creatividad para la elaboración de platos, conociendo las particularidades de platos emblemáticos, clásicos y las tendencias actuales en pastelería. Con una fuerte impronta en la técnica se posicionará como espacio para encontrarse con la especificidad de la pastelería en un entorno de laboratorio gastronómico. Este módulo está relacionado con la función: 1. Acondicionar y preparar las materias primas para el servicio (Mise en place) 2. Elaborar, presentar y supervisar las preparaciones culinarias
Capacidades profesionales específicas	• Elaborar preparaciones complejas de pastelería regional e internacional, de autor o emblemáticas a partir de las especificaciones técnicas, cuidando el sabor y la estética y las normas de seguridad e higiene a lo largo de todo el proceso. • Desarrollar diversas recetas de pastelería atendiendo a las especificidades del rol dentro de la brigada de cocina y cumpliendo con los parámetros de calidad del producto. • Deconstruir preparado tradicional de gastronomía para la elaboración de preparados creativos y vanguardistas en consideración del sabor y la estética. • Aplicar con precisión y destreza técnicas de elaboración y decoración en pastelería clásica y creativa de acuerdo a las especificaciones técnicas, a los pedidos o a los ingredientes de los que se dispone. • Conocer y aplicar las tendencias actuales en ingredientes, técnicas y presentación en pastelería respetando las normas de seguridad e higiene en todo el proceso y logrando productos de calidad en cuanto a sabor y estética.

Contenidos	BLOQUE I: ELABORACIONES AVANZADAS DE PASTELERÍA. • Elaboraciones complejas de pastelería: diferentes tipos de masas, cremas y salsas. Cremas en base a infusiones, alcoholes, frutas, chocolates y sabores no tradicionales. • Postres al plato: historia de los postres al plato, mise en place y despacho. Cremas, salsas, sopas, gelatinas y reducciones. • Pastelería regional e internacional: influencia y principales ingredientes y técnicas según la zona. BLOQUE II: CHOCOLATE • Historia del chocolate y su utilización. • Características. Producción. Técnicas de trabajo con chocolate, templado y reconocimiento de calidades. Bombonería básica. Estructuras. Recetas a base de chocolate como ingrediente. BLOQUE III: DECORACIÓN • Caramelo: Elaboración de azúcar. Puntos, calidad. Estirado, figuras decorativas. • Merengue: montaje de postres con merengue. • Decoración gourmet: formas decorativas y montaje para la presentación. • Decoración con azúcar. BLOQUE IV: TENDENCIAS EN PASTELERÍA • Cocina de deconstrucción: técnicas. • Pastelería y química: uso de técnicas de vanguardia, sifón, esterificación, espumas y otras técnicas.
------------	---

Integración y articulación con la Formación general

Área	Matemática	Cs. Naturales	Lengua y Literatura	Cs. Sociales
Capacidades	Utilizar las relaciones entre variables, de ecuaciones y otras expresiones algebraicas para determinar las raciones equivalentes de los diferentes grupos de alimentos. Una vez definida la cantidad	Reconocer el momento de comer como parte de un acto social según un contexto dado. Equilibrar aportes nutricionales en dietas vegetarianas, veganas, celíacas, sin lactosa, sin azúcar, con bajo contenido de sal, incorporando diferentes variedades de	Redactar empleando el léxico adecuado, agrupar las ideas respetando su orden lógico y distinguiendo la información de opinión, con las relaciones lógicas y temporales por medio de conectores a fin de que el texto	Comprender las relaciones económicas como construcciones históricas, producto de la combinación de múltiples procesos y contextos, como la apropiación social de la naturaleza, la división del trabajo, la distribución

	diaria de equivalentes a ser consumida a lo largo del día, armar un esquema o representación de los diferentes tiempos de comida: desayuno, comida, cena y colaciones.	alimentos para realizar sustituciones.	elaborado pueda comprenderse . Evaluar la pertinencia de incluir o no algunos recursos presentes en el texto fuente (ejemplos, citas, explicaciones, comparaciones, casos, información no verbal, entre otros). Colocar título y, cuando sea pertinente, subtítulo, diagramas, esquemas, cuadros, u otros modos de condensar la información. Leer con fluidez frente a un auditorio en situaciones que le den sentido a esta práctica.	de la riqueza y las relaciones de poder.
Contenidos	EJE: el Álgebra y las funciones Trabajo con la equivalencia de expresiones algebraicas (propiedad distributiva, factor común, cuadrado de una suma, producto de una suma por	Eje IX: La cultura de la comida Identificación de aspectos anatómo-fisiológicos, psicológicos, sociales y culturales que influyen en la alimentación humana; comparación de dietas occidentales, asiáticas,	Producción de textos expositivos, presentar el tema / problema y desarrollar la información estableciendo relaciones entre los diferentes subtemas. Además, emplear, cuando sea	Conocimiento y análisis de los distintos tipos de manejo de los recursos naturales, en relación con las respectivas formas de trabajo y producción y los diversos modos de valoración que las sociedades hacen de los

	una diferencia) para el armado de expresiones equivalentes. Obtención de expresiones algebraicas equivalentes aplicando distintas propiedades. Resolución de ecuaciones de primer grado utilizando propiedades.	veganas, vegetarianas. Análisis de estereotipos anatomofisiológicos difundidos por medios masivos de comunicación y su incidencia en hábitos alimentarios poco saludables. Conocimiento de alergias e intolerancias alimentarias y la sustitución de alimentos según necesidades nutricionales. Lectura e interpretación de la información nutricional de alimentos envasados, según la Ley de etiquetado.	pertinente, ejemplos, comparaciones, definiciones, causalidades, gráficos y otros organizadores del texto escrito. Planificación del texto tomando en cuenta el género, el propósito y el/los destinatario/s; consultar material bibliográfico y modelos de texto similares al que se va a escribir, en situaciones que así lo requieran; determinar qué se quiere decir y en qué orden (contenido semántico). Implementación de estrategias de lectura adecuadas al género del texto y al propósito lector: consultar elementos del paratexto, reconocer la intencionalidad, relacionar la información de los textos con sus	elementos y de las condiciones naturales, para reflexionar sobre las prácticas y la búsqueda de consensos que hagan efectivos el derecho al cuidado del ambiente como un bien social.
--	--	--	--	--

			conocimientos , realizar anticipaciones –cuando sea pertinente-, detectar la información relevante, realizar inferencias y establecer relaciones entre el texto, las ilustraciones y/o los esquemas que puedan acompañarlos (gráficos, mapas, infografías).	
--	--	--	---	--

Denominación del Módulo:	Módulo X: “PASTELERÍA PARA EVENTOS Y BUFFET” Tipo de Módulo: Específico Carga Horaria Total: 45 horas reloj, de las cuales 30 horas corresponden a la Práctica Profesionalizante.
Referencia al Perfil Profesional	Se posiciona como un espacio para agilizar técnicas de pastelería para optimizar tiempos en la elaboración y presentación de mesas dulces en todo tipo de eventos, coffee break y desayunos. Integra un conjunto de prácticas y contenidos que permitirán incursionar en nuevas técnicas de elaboración y presentación, afianzar las capacidades de planificación y cálculo. Considerando la importancia del atractivo de la propuesta de pastelería para un evento, se hace especial énfasis en la estética de la presentación a través de la combinación de texturas, sabores y colores. Este módulo está relacionado con la función: 1. Acondicionar y preparar las materias primas para el servicio (Mise en place) 2. Elaborar, presentar y supervisar las preparaciones culinarias
Capacidades profesionales específicas	• Planificar y elaborar productos de pastelería para distintos eventos, de acuerdo a la magnitud del mismo y a las variables de tiempo, ubicación, duración y comensales; desarrollando BPM en todo el proceso. • Trabajar con agilidad y en equipo las técnicas de despacho y armado en serie de elaboraciones de pastelería para eventos, considerando las BPM y las normas de seguridad e higiene. • Desarrollar productos con técnicas innovadoras y con atractiva presentación, combinando adecuadamente sabores, texturas y colores.

	• Planificar y elaborar desayunos, coffe breaks, mesas dulces y postres para eventos con propuestas creativas que permitan mayor competitividad y satisfacción de los clientes. • Diseñar y decorar mesas dulces con criterio estético y contemplando detalles y servicios necesarios para el disfrute de la misma. • Versionar postres y platos de pastelería tradicional y/o emblemática con una nueva estética y con pautas generales de la Mini pastelería, contemplando las BPM y las especificaciones técnicas.
Contenidos	BLOQUE I: PLANIFICACIÓN DEL SERVICIO DE PASTELERÍA PARA EVENTOS Y BUFFET • Técnicas de despacho y armado en serie de productos de pastelería. • Conservación y congelación de alimentos. • Ceremonial y protocolo aplicado a la pastelería. • Recetas tradicionales, emblemáticas y creativas aplicadas a eventos. • Mini pastelería (petit four) BLOQUE II: COFFE BREAKS, DESAYUNOS Y MESAS DULCES • Planificación en función del tiempo de duración, de la hora, ubicación y de la cantidad de personas del evento. • Menú y maridaje. Claves para la selección de la propuesta. • Detalles de servicio y decoración. • Mesas dulces para eventos de diversa magnitud (infantiles, bodas, cumpleaños, etc.) BLOQUE III: TORTAS PARA EVENTOS • Características y tipos de tortas de acuerdo a las particularidades del evento. • Técnicas de armado y montaje de tortas para eventos. • Pastas para cubrir tortas: fondant, particularidades, utensilios y herramientas, técnicas de trabajo. • Modelado para la decoración de tortas: masa, particularidades, utensilios y herramientas. Técnicas básicas de modelado. Pasta de goma, pastillaje y mazapán, características, usos y técnicas básicas

Integración y articulación con la Formación general

Área	Matemática	Cs. Naturales	Lengua y Literatura	Cs. Sociales
Capacidades	Interpretar y elaborar información estadística en situaciones problemáticas	Reconocer la presencia de seres vivos, como hongos y bacterias, en el espacio de	Socializar el texto producido teniendo en cuenta las observaciones	Conocer organizaciones socio-productivas de distinta naturaleza y

	que requieran su tratamiento Desarrollar combinaciones entre productos con herramientas probabilísticas, para el diseño y presentación más adecuado de sabores, texturas y colores, en la elaboración de los distintos platos.	trabajo, para asegurar y mantener un ambiente limpio y saludable. Comprender el concepto de contaminación cruzada de alimentos para reducir riesgos en los procesos de preparación culinaria, lo que supone además abordar los riesgos en la preparación de alimentos libres de gluten y lactosa. Realizar experiencias sencillas para identificar la presencia de levaduras, hongos, moho, etc.	s del docente y de sus pares en relación con: el desarrollo del/de los tema/s y la organización de las ideas, el uso de conectores y de los signos de puntuación; la sintaxis, el léxico y la ortografía; la existencia de digresiones, redundancias y repeticiones innecesarias.	comprender su impacto económico, social y ambiental, en relación a: el nivel de empleabilidad, la distribución del ingreso y la calidad de vida. Esto supone que analicen la centralidad del trabajo y del conocimiento en el proceso de creación de valor en diversos tipos de organizaciones.
Contenidos	EJE: La Probabilidad y la Estadística Organización de conjuntos de datos discretos y acotados para estudiar un fenómeno, comunicar información y/o tomar decisiones, analizando el proceso de relevamiento de los datos.	Eje X: Cocina segura Reconocer la clasificación de seres vivos en Reinos, identificando su importancia en el ecosistema. Identificar microorganismos frecuentemente presentes en la cocina y sector de preparación de alimentos (bacterias, hongos) y las medidas necesarias para	Lectura de textos narrativos, discusión sobre los efectos de sentido producidos atendiendo a: la organización temporal; la situación narrativa; el narrador; el análisis de recurrencias temáticas y variaciones en la	Interpretación crítica de las tensiones entre nacionalismos, regionalismos y localismos, considerando las políticas de construcción de los Estados para la comprensión de los procesos de diferenciación y homogeneización cultural.

	Identificación de diferentes variables (cualitativas y cuantitativas), organizar los datos y construir gráficos adecuados a la información a describir.	mantener un ámbito limpio y desinfectado. Reconocer la importancia del lavado de frutas y verduras para asegurar la eliminación de microorganismos patógenos. Considerar variables de temperatura en la conservación de alimentos y colonización por bacterias. Reconocer alimentos según su origen, identificando además los Reinos de los que proceden.	construcción de personajes, en textos de distintas épocas, culturas y el mundo de la gastronomía. En situaciones de escritura recuperar , reglas ortográficas aprendidas en años anteriores. Utilización del diptongo, triptongo e hiato en diferentes textos de circulación social. Reescribir el texto (de manera individual y/o en pequeños grupos) poniendo en juego, según lo que se requiere, estrategias de reformulación que permitan sustituir palabras y expresiones por otras de significado equivalente; omitir información o expresarla de una manera más general; eludir palabras y expresiones	Conocimiento sobre los procesos de producción y consumo cultural para reflexionar sobre las nuevas formas de socialización y subjetivación que generan redes, materiales e inmateriales, en los territorios.
--	--	--	---	---

			innecesarias o repetidas; agregar información; reordenar oraciones y/o párrafos.	
--	--	--	--	--

NIVEL IV

Denominación del Módulo:	Módulo XI: “Panadería Moderna e Industrializada” Tipo de Módulo: Específico Carga Horaria Total: 90 horas reloj, de las cuales 60 horas corresponden a la Práctica Profesionalizante.
Referencia al Perfil Profesional	Se enfoca en torno a prácticas y contenidos que permitirán el desarrollo de capacidades complejas en la panadería como actividad ancestral que también adquiere nuevas exigencias en la actualidad. Las mismas se relacionan con la combinación de sabores, texturas y estética para impactar los sentidos. En el módulo se profundizará en técnicas más complejas y combinadas de panificación, así como también se realizará un recorrido por los panificados dulces y salados emblemáticos de nuestro país y del mundo. Así también se brindarán espacios para adquirir destrezas y técnicas de trabajo a nivel industrial y en eventos de diverso tipo, lo cual implica formas diversas de trabajo en serie y cálculo, además de la selección y uso de técnicas y materias primas diferenciadas. Este módulo está relacionado con la función: 1. Acondicionar y preparar las materias primas para el servicio (Mise en place) 2. Elaborar, presentar y supervisar las preparaciones culinarias.
Capacidades profesionales específicas	• Elaborar panificados dulces y salados combinando técnicas que permitan el logro de productos de calidad en cuanto a sabor, textura y estética, en función de las especificaciones técnicas y respetando las Normas de Seguridad e Higiene y BPM en todo el proceso. • Conocer y desarrollar amplio repertorio de recetas de panificados emblemáticos del país y del mundo, dotando al producto del estilo personal y cuidando las Normas de Seguridad e higiene y las BPM en todo el proceso. • Planificar su trabajo de planificación para eventos, realizando cálculo de insumos y tiempo y disponiendo de las máquinas, utensilios indispensables, mise en place, BPM en la

	elaboración, despacho y presentación de acuerdo a las particularidades de dicho evento. • Conocer e implementar técnicas e insumos de panificación industrializada, atendiendo rigurosamente a las Normas de Seguridad e Higiene y a las BPM en el proceso. • Trabajar colaborativamente en una brigada de cocina o en un equipo de trabajo para la optimización de tiempos, recursos y el logro de productos de calidad, comunicándose asertivamente con lenguaje técnico apropiado.
Contenidos	BLOQUE I: PANADERÍA AVANZADA E INDUSTRIALIZADA. • Elaboraciones complejas de panadería: diferentes tipos de masas, leudantes, técnicas de panificación y cremas. • Masa madre: concepto y aplicaciones. • Panadería industrial: elaboración de productos con levaduras industriales. Preelaborados. • Panes enriquecidos: técnicas de trabajo con masas enriquecidas, definición, fórmula y clasificación. • Panadería dulce: medialunas y facturas de grasa. Facturas especiales. Croissants. Pan au chocolat. Facturas vienesas. Brioche, pan de leche, churros, donas. Facturas rellenas dulces. Facturas hojaldradas. • Panes festivos: pan dulce, panettone, rosca de pascua, rosca de reyes, pan madrileño. • Tartas, empanadas y pizzas: técnicas básicas de elaboración clásica y gourmet. • Empanadas argentinas. Empanadas árabes. Pizzas, calzones y fainá. • Características organolépticas de los panificados. • Mise en place en panadería. • Normas de Seguridad e Higiene y BPM en el trabajo de panificación. BLOQUE II: PANADERÍA REGIONAL Y DEL MUNDO. • Panadería y galletería argentina: panes, galletas, alfajores, etc. Tipos de masas. • Principales técnicas de panificación e ingredientes. • Panificados emblemáticos del mundo: tipos de masas y principales técnicas de panificación del mundo. (pan alemán, berlinesas, churros, rolles de canela, panes planos: árabe, tortillas mexicanas, arepas, etc.) BLOQUE III: PANADERÍA PARA EVENTOS Y PARA EL TÉ • Técnicas de despacho y armado en serie de productos de panadería. • Conservación y congelación de alimentos.

	• Recetas tradicionales, emblemáticas y creativas de panadería aplicadas a eventos. • Tapas (fingers food) • Planificación en función del tiempo de duración, de la hora, ubicación y de la cantidad de personas del evento.
--	--

Integración y articulación con la Formación general

Área	Matemática	Cs. Naturales	Lengua y Literatura	Cs. Sociales
Capacidades	Reconocer, utilizar y analizar diferentes funciones, ecuaciones y otras expresiones algebraicas que involucran las variables utilizadas en la planificación para eventos; insumos, tiempo, maquinaria, distribución. Representar funciones que involucran las variables mencionadas.	Cultivar y producir especies aromáticas teniendo en cuenta principios sustentables para cultivos orgánicos. Utilizar especies aromáticas como repelentes de plagas en la huerta y analizar su efectividad. Utilizar condimentos y aromáticas para sustituir el uso de sal. Introducir el cultivo de vegetales que comúnmente se utilizan en las	Vincular textos de un mismo autor en búsqueda de pervivencias e interrelaciones de ciertos universos y tópicos a través de la lectura. Participar en distintas situaciones de lectura en voz alta a partir de diferentes tópicos del mundo de la gastronomía.	Interpretar principios, directrices, valores, intereses, creencias, como así también, pautas culturales subyacentes en las prácticas económicas y la clara intencionalidad de reflexionar sobre la necesidad de contribuir al bienestar socio comunitario de las poblaciones, analizando alcances y limitaciones de categorías, tales como, por ejemplo: globalización,

		preparaciones culinarias. Analizar tiempos de degradación y reutilización de productos orgánicos utilizados para compost.		regionalización e integración.
Contenidos	EJE: El Álgebra y las Funciones Modelización de variaciones uniformes para poder expresarlas eligiendo la representación más adecuada para la planificación de eventos. Interpretación y análisis de funciones y sus representaciones como insumos para la planificación en función de las variables tiempo de duración, de la hora, ubicación y de la cantidad de personas del evento.	Eje XI: Agroecología Conocimiento de los principios de la agroecología. Utilización y estudio de propiedades de especies vegetales aromáticas producidas en la huerta. Realización de secado de especies aromáticas/condimentos teniendo en cuenta pautas de conservación sustentables. Estudio de tiempos de siembra y cosecha de vegetales estacionales para optimizar los períodos de siembra y cultivo. Análisis de las propiedades	Escritura de variedad de textos no literarios, atendiendo a la intencionalidad, rasgos del género, destinatarios, ámbitos de circulación y soportes para comprender el mundo de la cultura y la vida ciudadana (reseñas, cartas de lector, artículos de opinión y otros textos argumentativos).	Reflexión sobre el colectivo juvenil, sus prácticas y códigos como nuevas configuraciones identitarias y formas de vinculación social para identificar las características que adquieren en contextos locales y regionales, frente a la cultura hegemónica. Problemática de los cambios sociales contemporáneos y su impacto en relación con el rol de Movimientos sociales, Movimientos indígenas, Movimientos campesinos (MOCASE) asociaciones humanitarias, ONG, comunidades virtuales, tribus urbanas para

		del suelo, según la disponibilidad de la zona. Realización de compost para su utilización en la huerta para mejoramiento de los cultivos.		dimensionar los cambios y el surgimiento de nuevos actores. Conocimiento y análisis del turismo como actividad que valoriza los recursos naturales y culturales, promoviendo el desarrollo sustentable local, provincial y regional. Esto supone dar identidad a nuestra gastronomía.
--	--	---	--	--

e) Referenciales de Evaluación correspondientes al módulo y sus articulaciones con la FG

Módulo I: ELABORACIONES BÁSICAS DE COCINA Y TECNOLOGÍA CULINARIA

*Reconocer y seleccionar utensilios y herramientas de cocina, adecuadas a las características de la preparación y de la materia prima a utilizar.

*Organizar el espacio y los tiempos de trabajo en función de la preparación a realizar, de la brigada de cocina y de las normas de seguridad, higiene y calidad en el trabajo gastronómico.

*Elaborar recetas sencillas aplicando diversas técnicas de corte, manipulación y cocción de los alimentos y respetando las Normas de Seguridad, Higiene y Calidad en los procesos.

Módulo II: SEGURIDAD, BROMATOLOGÍA Y BPM

- Recepcionar, controlar y almacenar materias primas según normas vigentes y condiciones higiénicas y sanitarias.
- Preparar y poner a punto el espacio y los medios de trabajo utilizados en el área de la cocina para la pastelería, en condiciones ambientales y de seguridad, siguiendo normas de higiene y sanitarias.
- Realizar los procesos de preelaboración/preproducción; elaboración/producción, terminación y despacho de los productos gastronómicos, en condiciones higiénicas de sanidad, de seguridad y calidad.

Módulo III: PREPARACIONES BÁSICAS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA

Seleccionar y utilizar adecuadamente utensilios y mobiliario para la elaboración de productos

sencillos de panadería y pastelería.

- Elaborar recetas sencillas de panadería dulce y salada, manipulando adecuadamente las materias primas y aplicando técnicas y métodos básicos de panificación.
- Pre elaborar y elaborar recetas de pastelería con masa batida, quebrada y hojaldrada, manipulando adecuadamente las materias primas y dominar las técnicas básicas de pastelería.
- Pre elaborar y elaborar tortas y postres básicos con cuidadosa manipulación de materias primas y dominio de técnicas básicas de pastelería.
- Detectar y resolver incidentes críticos en la elaboración de productos de panificado y pastelería, aplicando BPM y normas de seguridad e higiene.

Módulo IV: NUTRICIÓN Y COCINA SALUDABLE

Identificar características generales y composición nutricional de los alimentos utilizados en los procesos de elaboración gastronómica.

- Analizar los aportes nutricionales de los productos elaborados y la información brindada por los rótulos de los productos.
- Aplicar y diferenciar propiedades funcionales de las materias primas en la elaboración de preparaciones gastronómicas.
- Elaborar preparaciones gastronómicas saludables, cuidando el atractivo del plato y desarrollando BPM en todo el proceso.
- Elaborar preparaciones gastronómicas atendiendo a las necesidades nutricionales de las personas con celiaquía, obesidad, hipertensión y diabetes, desarrollando BPM y abordando adecuadamente los incidentes críticos.
- Detectar y resolver incidentes críticos en la elaboración de productos de panificado y pastelería, aplicando BPM y normas de seguridad e higiene.

Módulo V: GESTIÓN DEL PROCESO DE TRABAJO GASTRONÓMICO

Identificar características generales de los conceptos de planificación, gestión, organización y control en el proceso de producción gastronómica.

- Realizar la recepción, control y verificación de materias primas para el proceso de elaboración de productos gastronómicos.
- Aplicar técnicas de control de stock y almacenamiento de materias primas y alimentos elaborados.
- Identificar los componentes de costos en el proceso de elaboración de productos gastronómicos, realizando cálculo de costos de baja complejidad en la elaboración de productos.

Módulo VI: Relaciones laborales y orientación profesional

- Comprender la orientación al trabajo en el sector socio-productivo local.
- Conocer las normativas legales que rigen en la cocina para las contrataciones laborales.

Módulo VII: Cocina regional e internacional.

- Reconocer las distintas materias primas y su tratamiento para la cocina.
- Identificar los distintos sabores que hay en las regiones de la argentina.
- Distinguir y aplicar las diferentes técnicas para la elaboración de las comidas internacionales de la cocina europea, cocina medio oriente y Asia, y por último, la comida latinoamericana.
- Reconocer las tendencias en gastronomía.
- Identificar y armonizar los platos, la bebida, los saberes, etc.

Módulo VIII: Cocina para eventos y buffet

- Elaborar planificaciones del servicio para la cocina y buffet dependiendo de lo que se requiera.
- Planificar menús para eventos de manera creativa.
- Aplicar las diferentes técnicas de despacho, mise en place y presentación para cocina y buffet.

Módulo IX: Pastelería avanzada y de Vanguardia.

- Conocer y elaborar preparaciones complejas en pastelería.
- Conocer la historia, las características y aplicar las técnicas de trabajo con chocolate.
- Aplicar los diferentes tipos de decoraciones a las preparaciones.

Módulo X: Pastelería para eventos y buffet.

- Aplicar las diferentes técnicas de despacho y armado en series de productos de pastelería.
- Aplicar el protocolo de conservación y congelación de alimentos.
- Identificar las recetas tradicionales, emblemáticas y creativas aplicadas específicamente a eventos.
- Planificar el tiempo, la ubicación y la cantidad de personas para los eventos.
- Seleccionar y planificar una propuesta.
- Elaborar mesas dulces para eventos de diversa magnitud.
- Identificar las características, tipos, decoración, armados y montaje para tortas de eventos.

Módulo XI: Panadería moderna e industrializada.

- Conocer y elaborar preparaciones complejas en panadería.
- Conocer y aplicar los diferentes tipos de panes: dulces, enriquecidos, festivos, etc.
- Conocer y elaborar preparaciones clásicas y gourmet de tartas, empanadas y pizzas.
- Aplicar las normas de seguridad e higiene y BPM en el trabajo de panificación.
- Identificar y elaborar preparaciones clásicas de argentina de panadería y galletería; también aplicadas a eventos.
- Aplicar las técnicas de panificación.
- Conocer y elaborar preparaciones reconocidas a nivel mundial.
- Aplicar las diferentes técnicas de despacho y armado en serie de productos de panadería.
- Emplear los protocolos de conservación y congelación de alimentos.

3. Formación General Integrada

Los módulos que integran la FGI en los cuatro niveles tienen como propósito la construcción de las nuevas ciudadanías por parte de los/as estudiantes y se constituyen para dar cuenta de problemáticas que, para su comprensión genuina y profunda, requieren de campos de conocimientos articulados en un proyecto en base a problemas reales propios del contexto. Estas problemáticas pueden estar relacionadas a diferentes cuestiones: a lo social, a lo productivo, cultural, económico, al desarrollo científico y tecnológico productivo local, regional y nacional, etc.

La interdisciplinariedad permite la construcción y el desarrollo de capacidades que relacionan los conocimientos con prácticas sociales, saberes socialmente productivos, políticamente emancipadores, culturalmente inclusivos y ecológicamente sustentables.

Dicho esto, los módulos de FGI son 7 (siete) y están divididos en los 4 Niveles:

- Nivel I: Educación y Trabajo: mi encuentro con la EPS/ Construyendo Identidades.
- Nivel II: Ciudadanías y Sociedad de consumo/ Ciudadanía y Tecnologías.
- Nivel III: Problemáticas socioambientales/ Lo público y lo privado: políticas del cuidado.
- Nivel IV: Identidad, participación ciudadana y territorio.

El documento de orientaciones para los cuatro niveles se aprueba como Anexo II a la presente Resolución.

4. Formación General de Profundización

Áreas	Matemática	Ciencias Sociales	Lengua y literatura	Cs. Naturales
a) Capacidad es básicas	Reconocer las distintas corrientes de pensamiento matemático en nuestra historia regional. De esta manera, podemos resignificar aquellos saberes que surgieron por demandas propias del momento y del lugar. Proponer relaciones entre estos tiempos diferentes, que nos ayuden a consolidar los saberes compartidos.	Promover el reconocimiento o de la participación de mujeres y varones en la construcción de las identidades nacionales en sus dimensiones políticas, culturales, económicas, científicas y sociales. Abordar y aproximar a los procesos sociales desde un enfoque contextual y procesual, considerando la perspectiva de género y la interculturalidad.	Dictar o escribir por sí mismos con léxico coloquial a utilizar un léxico específico del género o el tema y cada vez más adecuado a las formas de comunicación de los ámbitos de estudio. Discutir y presentar temas estudiados en el contexto del aula a hacerlo en ámbitos más amplios y con una preparación más acorde con las exposiciones orales formales. Discutir temas de interés y de estudio de manera más o menos organizada en el aula a preparar presentaciones y debates de cada vez mayor formalidad para interlocutores más amplios y desconocidos. Planificar mientras se escribe a	Interpretar y proponer posibles soluciones a problemas significativos, a partir de saberes y habilidades del campo de la ciencia escolar, para contribuir al logro de la autonomía en el plano personal y social. Elaborar conclusiones y recomendaciones basándose en el conocimiento construido, saberes previos y en la información disponible, formulando explicaciones o interpretando un fenómeno, reflexionando sobre lo producido, las estrategias empleadas para justificar ciertas explicaciones científicas y la necesidad de tomar decisiones personales y/o comunitarias.

			planificar con anterioridad y revisar durante la escritura lo que se ha planificado. Revisar de manera diferida lo que se escribe a revisar mientras se está escribiendo textos conocidos. Revisar de manera colectiva y con ayuda del docente a controlar cada vez más autónomamente aquellas cuestiones del texto y otras convenciones de la lengua que fueron objeto de discusión colectiva y revisión en los distintos años de la escolaridad.	
b) Contenidos	La Etnomatemática y nuestros pueblos originarios. Entender qué saberes compartidos podemos visibilizar recabando información. Reconocer cómo desarrollaron,	Malvinas: visibilizar el rol de las mujeres. Pensar Malvinas desde la participación de las mujeres es construir memoria colectiva con perspectiva de género.	Reflexionar, con ayuda del docente y a partir de discusiones en el grupo, sobre las distintas unidades y relaciones gramaticales y textuales distintivas de los textos trabajados en el año. Participar en	Análisis de la influencia de acciones antrópicas en ecosistemas y comunidades. Esto supone: -Relacionar el avance de las poblaciones de insectos vectores de enfermedades hacia otras zonas donde no estaban

	a lo largo de la historia, las técnicas e ideas de medición, cálculo, inferencia, comparación y clasificación, que permitieron modelar entornos y contextos naturales y sociales.	¿Participaron mujeres en Malvinas? ¿Las reconocemos en los manuales escolares? ¿Alguna vez escuchamos sus testimonios? ¿Por qué están invisibilizadas en el nombre de esta fecha? Comprensión de la utilización de la Causa Malvinas por la dictadura de 1976-1983 para crear consenso social, y de las consecuencias de la guerra sobre el destino del régimen dictatorial y la democratización. Análisis de la situación de los jóvenes, las mujeres y otros grupos vulnerados durante los gobiernos de facto del siglo XX	situaciones específicas de sistematización que habiliten la observación y reformulación (por ampliación, recolocación, sustitución y supresión) del material verbal y permitan resolver problemas, explorar distintas posibilidades expresivas, formular hipótesis y discutir las, analizar, generalizar, formular ejemplos y contraejemplos, comparar y evaluar diferentes modos de decir, clasificar, aplicar pruebas, usando un metalenguaje compartido. Apropiarse de las reglas ortográficas y de la puntuación para tomarlas en cuenta durante el proceso de escritura de textos literarios y no literarios. Reflexión sobre el uso crítico y la pertinencia de correctores ortográficos	presentes y hoy se han convertido en problemas sanitarios en la región y el país (Ej. mosquitos transmiten dengue, fiebre amarilla, zika, chikungunya, leishmaniasis, Vinchuca Chagas). -Identificar acciones de promoción y prevención de la salud, respecto al punto anterior. Diseño de una huerta escolar para obtención de condimentos, aromáticas y verduras de uso frecuente, valorando la producción orgánica. Esto supone: - Conocer las propiedades repelentes de plagas e insectos de algunas aromáticas. - Analizar los efectos de insecticidas y agrotóxicos.
--	--	--	---	--

			digitales. Apropriarse del uso convencional de algunas marcas tipográficas (negrita, cursiva, subrayado, mayúsculas sostenidas, etc.) para marcar intencionalidades, producir efectos de sentido, orientar al lector y/o manipular los procesos interpretativos.	
c) Referenciales de evaluación	Se espera que los estudiantes se apropien de: Aquellos saberes regionales que surgieron de un momento distinto al nuestro, que permita investigar las técnicas, habilidades, al igual que las prácticas de contar, medir, clasificar, ordenar, inferir y calcular empleadas por otras culturas.	Se espera que la evaluación de los estudiantes debe estar orientada a: La explicitación, el análisis y la reformulación de las representaciones de los estudiantes sobre diversas problemáticas sociales, así como acerca de los imaginarios morales y políticos establecidos. El desarrollo de prácticas y valores participativos, solidarios y	Se espera de los estudiantes que: De preguntar o consultar en el diccionario sobre un vocablo o expresión desconocida a tratar de establecer inferencias por el contexto o el conocimiento del tema o del género y poder seguir leyendo. De escribir sólo para interlocutores conocidos y cercanos a hacerlo también para interlocutores desconocidos y distantes. De tener en cuenta el	Se espera que el estudiante sea capaz de diseñar una pequeña huerta, utilizando materiales reciclados para realizar la siembra o trasplante. Analizar el impacto del clima y los riesgos ambientales asociados a la pérdida de biodiversidad y la modificación de los ecosistemas. Utilizar diferentes medios de soporte para registrar y comunicar la información en

		democráticos, así como la creación de perspectivas propias, autónomas y críticas.	propósito que se persigue sólo al inicio del texto a sostenerlo durante toda la producción y tenerlo presente en la revisión.	diferentes ámbitos.
--	--	---	---	---------------------

5. Entorno Formativo

Entornos formativos del sector			
OFERTAS FORMATIVAS.	Aula	Taller	Equipamiento
COCINERO	X	X	Recurso edilicio y de seguridad, especificaciones mínimas -Entorno formativo vinculado al área gastronómica, respondiendo a las condiciones bromatológicas necesarias. -Medidas de seguridad eléctricas para la instalación del salón y equipamiento acorde a las normas de seguridad e higiene -Matafuegos clase A, B y C acorde a las normas de seguridad e higiene -Señalética que identifica las áreas de trabajo, las entradas/salidas y los circuitos de trabajo -Señalética que informa zonas de riesgo, higiene extrema, conservación, etc.
			Recursos didácticos y pedagógicos ● Pizarrón, Pizarra ecológica, Rotafolio (lo que cuente la institución) ● Marcadores ecológicos, Tizas, Papel para rotafolio (lo que cuente la institución) ● Proyector, Tv o Smart Tv (lo que cuente la institución) ● Otros que permitan complementar técnicas de enseñanza expositivas-explicativa. ● PC instalado en red, cañón de proyección e Internet. Medios audiovisuales. Recurso mobiliario y especificaciones mínimas ● Equipos de refrigeración/calefacciones acordes al espacio físico y a las

PASTELERO			normas de seguridad e higiene vigentes. • Armarios • Isla de cocina cada 5 estudiantes adecuadas al espacio mínimo requerido por persona • Sillas o taburetes una por estudiante con formato que garantice una postura ergonómica adecuada a las normas de seguridad e higiene vigentes. Equipamiento y herramientas: • Deben contemplarse uno como mínimo por cada isla de trabajo compuestas por 5 estudiantes como máximo. • Generadores de calor (fogones, freidoras, salamandras, planchas, hornos, etc.). • Generadores de frío (cámaras de refrigeración, de congelación, abatidores de temperatura, armarios frigoríficos, mesas refrigeradas, etc.) Bateria de cocina (material de cocción, de preparación y conservación, accesorios, etc.). • Material electromecánico: (cortadoras, picadoras, brazos trituradores, etc.). • Material neutro: (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, etc.). • Deberán estar físicamente delimitados: Cocina caliente. Cuarto frío. Fregadero. Economato-bodega. Almacén para material. Office. Cuarto de basura refrigerado. Vestuarios de estudiantes, profesoras y profesores con taquillas. Sanitarios. Servicios auxiliares de agua y energía eléctrica. Suelos, paredes, techos, protección de ventanas y desagües según la normativa técnico-sanitaria vigente.
------------------	--	--	--

			• Cámaras de refrigeración, congelación y fermentación. Vitrinas expositoras con sistema de refrigeración e iluminación. • Mesas de trabajo de acero inoxidable. Mobiliario en acero inoxidable para la guarda del utillaje. • Batidoras, amasadoras, divisoras, laminadoras, rellenadoras o inyectoras. Freidoras, hornos, baños maría y cazos eléctricos. Cocina con al menos dos focos de calor. Temperador de cobertura. Elaboradora de helados o mantecadora. Balanzas de precisión y básculas. Carros portalatas y su correspondiente juego de latas para hornear. Termómetros, cronómetros, pesa jarabes o refractómetros, cepillos, pinceles, cuchillas y otros útiles propios de la profesión. • Utensilios para contener: cuencos, cubetas, bandejas, moldes, etc. Utensilios para medir. Jarras medidoras. Utensilios para mezclar. Lenguas, espátulas. • Utensilios para extender y cortar. Espátulas y cuchillos de diferentes tamaños. Utensilios para escudillar. Juegos de boquillas para mangas pasteleras y mangas reutilizables y desechables. Aros, hilador de huevo, chinos, coladores, tamices, planchas quemadoras de azúcar (salamandra), arañas, cazos, mármol, moldes para bombones, tenedores de baño. Fregaderos y lavamanos. • Batería de cocción.
--	--	--	--

6. PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES

La educación de **Formación Profesional** tiene como eje vertebrador acercar a los y las estudiantes, jóvenes y adultos conocimientos y habilidades profesionales que le permitirán un desempeño profesional en una determinada área de trabajo.

Respondiendo así a las demandas y necesidades laborales del contexto socio-productivo del mundo del trabajo y a contribuir al desarrollo local/regional de aquellos sectores en crecimiento

Las instituciones de educación técnico-profesional tienen una larga tradición en el desarrollo de estrategias para vincular a sus estudiantes con prácticas y ámbitos ligados al mundo del trabajo. Estas estrategias formativas asumen distintas formas -aún dentro de una misma institución- y se plasman en propuestas heterogéneas en cuanto a sus objetivos, participantes, carácter institucional, recursos asignados para su desarrollo y el lugar que ocupan dentro del proceso formativo de los alumnos. Multiplicidad de formas que dan cuenta de los distintos y valiosos caminos que pueden seguir para desarrollar lo que denominamos prácticas profesionalizantes.

Estas prácticas aportan una formación que integra los conocimientos científicos y tecnológicos de base y relacionan los conocimientos con las habilidades, lo intelectual con lo instrumental y los saberes teóricos con los saberes de la acción.

DEFINICIÓN: Las Prácticas Profesionalizantes son prácticas y estrategias formativas de apropiación de saberes, integradas en la propuesta curricular, están elaboradas en función de la construcción de saberes que realizan los y las estudiantes para que consoliden, integren y amplíen, las capacidades y saberes que se corresponden con el perfil profesional en el que se están formando. Son organizadas por la institución educativa y referenciadas en situaciones de trabajo y/o desarrolladas dentro o fuera de la escuela.

OBJETIVOS

El objetivo fundamental de las Prácticas Profesionalizantes pensadas en Formación Profesional es poner en desarrollo saberes profesionales significativos sobre procesos socio productivos de bienes y servicios, que tengan afinidad con el futuro entorno de trabajo en cuanto a su sustento científico-tecnológico y técnico.

Pretenden familiarizar e introducir a los y las estudiantes en los procesos y el ejercicio profesional vigentes para lo cual utilizan un variado tipo de estrategias didácticas ligadas a la dinámica profesional.

FINALIDADES

Estas prácticas ponen en contexto al estudiante sobre los distintos momentos y situaciones referidas al desempeño de su futura labor profesional. Aportan esa

experiencia que es fundamental en el campo de la formación de un técnico dando solidez a su profesionalidad.

Por lo tanto, las Prácticas Profesionalizantes buscan que el/la estudiante logre:

- Conocer y adaptarse a los diferentes contextos de trabajo afrontando las dificultades que se pueden presentar.
- Reflexionar críticamente acerca de su futura práctica, sus resultados y los impactos que tienen sobre la realidad social.
- Enfrentar al estudiante a situaciones de incertidumbre, singularidad y conflicto de valores.
- Integrar y complejizar los aprendizajes adquiridos a lo largo del proceso de formación.
- Favorecer su contacto con situaciones concretas de trabajo en los contextos y condiciones en que se realizan las prácticas profesionalizantes.
- Comprender la importancia de la organización y administración eficiente del tiempo, espacio y de las actividades productivas.
- Desarrollar en los y las estudiantes conocimientos prácticos acerca de la gestión y organización necesarias para la prestación de sus servicios profesionales y lo referente a llevar adelante su propio emprendimiento.

CRITERIOS DE LAS PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES

Los siguientes criterios caracterizan las prácticas profesionalizantes en el marco del proyecto institucional:

- Estar planificadas desde la institución educativa, monitoreadas y evaluadas por un docente o equipo docente especialmente designado a tal fin, con participación activa de los y las estudiantes en su seguimiento.
- Estar integradas al proceso global de formación para no constituirse en un apéndice final adosado a la currícula.
- Desarrollar procesos de trabajo propio de la profesión y vinculado a fases, subprocesos o procesos productivos del área ocupacional del técnico.
- Poner en práctica las técnicas, normas, medios de producción del campo profesional.
- Identificar las relaciones funcionales y jerárquicas del campo profesional, cuando corresponda.
- Posibilitar la integración de capacidades profesionales significativas y facilitar desde la institución educativa su transferibilidad a las distintas situaciones y contextos.

- Poner en juego valores y actitudes propias del ejercicio profesional responsable.
- Ejercitar gradualmente los niveles de autonomía y criterios de responsabilidad propios del técnico.
- Poner en juego los desempeños relacionados con las habilitaciones profesionales.

TIPOS Y MODALIDADES

Estas prácticas pueden asumir diferentes **formatos** siempre y cuando se mantengan con claridad los fines formativos:

- a) Pasantías en empresas, organismos estatales o privados o en organizaciones no gubernamentales.
- b) Proyectos productivos articulados entre la escuela y otras instituciones o entidades.
- c) Proyectos didácticos / productivos institucionales orientados a satisfacer demandas específicas de determinada producción de bienes o servicios, o destinados a satisfacer necesidades de la propia institución escolar.
- d) Emprendimientos o microemprendimientos a cargo de los y las estudiantes.
- e) Organización y desarrollo de actividades y/o proyectos de apoyo en tareas técnico profesionales demandadas por la comunidad.
- f) Diseño de proyectos para responder a necesidades o problemáticas puntuales de la localidad o la región.
- g) Alternancia de los y las estudiantes entre la institución educativa y ámbitos del entorno socio productivo local para el desarrollo de actividades productivas.
- h) Propuestas formativas organizadas a través de sistemas duales.
- i) Empresas simuladas.

CARGA HORARIA PARA LAS P.P.

La carga horaria de las **Prácticas Profesionalizantes** se deberá conformar de un porcentaje no menor al 50% y que no supere el 75 % del total de la duración del curso, atendiendo a las características de la formación y el nivel de certificación para el que forma parte.

Éstas son indispensables para la formación del futuro profesional y, es por eso, 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 éstas deben estar organizadas, implementadas, evaluadas y bajo el control de la institución educativa ya que es quien certificará su realización

ANEXO II: Educación Profesional Secundaria

MÓDULOS DE FORMACIÓN GENERAL INTEGRADA⁷

Los módulos de Formación General Integrada tienen, en su conjunto, como propósito central la construcción de las nuevas ciudadanía por parte de las y los estudiantes; por ello están pensados en proyección durante los cuatro niveles y con una perspectiva interdisciplinar.

¿Qué entendemos por “construir nuevas ciudadanía”?

Se trata de la construcción de una ciudadanía crítica, responsable y solidaria, por lo que presentan y hacen lugar a una agenda de temas relevantes y significativos vinculados a la intención de favorecer la conformación de subjetividades comprometidas con su contexto local, regional y temporal y con posibilidad de proyectar intenciones y acciones para mejorar la vida en común, entendida como el acceso equitativo, uso y construcción responsable de lo común.

Refiere, entonces, a una ciudadanía activa y participativa que advierta las problemáticas y los desafíos junto con otras y otros en su propio territorio; es decir, una ciudadanía situada que considere realidades regionales y globales que impactan en los desarrollos locales, que reflexione, discuta y se proponga alternativas para la mejora y/o transformación en perspectiva de una nación soberana.

Por eso, en la progresión, se proponen siete (7) módulos de Formación General Integrada, seis de ellos cuatrimestrales en cada uno de los primeros tres niveles, y un único módulo anual para el último nivel. Ellos son:

- Nivel 1: Educación y Trabajo: mi encuentro con la EPS / Construyendo Identidades.
- Nivel 2: Ciudadanía y Sociedad de consumo / Ciudadanía y tecnologías.
- Nivel 3: Problemáticas socioambientales / Lo público y lo privado: políticas de cuidado.
- Nivel 4: Identidad, participación ciudadana y territorio.

Dichos módulos se orientan a promover la formulación de interrogantes críticos en el “aquí y ahora” por parte de las y los jóvenes en su comunidad. De esta manera, desde el diseño curricular de la EPS, no sólo se propone lo que debería ser una situación a resolver para pasar consecuentemente a las acciones que se pueden realizar, sino que se promueve un nuevo formato áulico: el “estar” en la situación identificando y desnaturalizando las problemáticas, conociendo los diferentes actores, sujetos y organizaciones de la comunidad, y acompañando en la reflexión y la acción hacia una ciudadanía situada.

Desde esta perspectiva, el aula se amplía, se “estira” en y hacia la comunidad y promueve en las y los estudiantes una mirada renovada y acompañada por la escuela. Promover y procurar la inserción en la comunidad desde la generación de conocimiento, es un camino que orienta

⁷ Módulos de Formación General Integrada: Se constituyen para dar cuenta de problemáticas que, para su comprensión más genuina y profunda, requieren de campos de conocimiento presentados articuladamente en torno a un problema, proyecto, asunto relevante para el campo de conocimiento y/o la profesionalidad en la que se está formando. Estos módulos integran dos o más campos disciplinares de la Formación General a partir de situaciones problemáticas y/o ejes temáticos relevantes en términos de la/s disciplina/s; así como de cuestiones relativas a los contextos social, productivo, económico, cultural, el desarrollo científico y tecnológico productivo local, regional, nacional y, eventualmente, internacional. (Marco General de la EPS. Parte 1 Lineamientos curriculares e institucionales para su implementación).

el abordaje de los contenidos de las distintas áreas que se van trabajando hacia la reflexión y toma de conciencia; como también, hace posible ligarlos con el hacer, con aquellas prácticas promotoras de una comunidad emancipadora, sustentable e inclusiva.

Estos diálogos y caminos entre la comunidad y la escuela invitan a construir presentes y futuros más justos e igualitarios, que requieren conformar una agenda de temas y situaciones relativos a la vida en común y en permanente actualización. Y la institución asume allí una responsabilidad política y ética, en tanto promueve una mirada crítica del mundo y un compromiso en la transformación de las relaciones sociales en las que necesariamente está involucrada.

Estudiantes de una escuela inserta en una comunidad, donde inscriben su propia experiencia en los procesos colectivos que se desarrollan, estarán motivados a generar mayor identidad y pertenencia, y podrán pensar un nosotros y nosotros, superador de las distintas formas en las que se expresan el individualismo y aislacionismo que, en muchos sentidos, se expresan en nuestra sociedad actual.

¿Qué entendemos por “perspectiva interdisciplinar”?

La búsqueda de la integración de disciplinas y áreas colabora en la construcción de esta nueva ciudadanía. La perspectiva interdisciplinar y con arraigo en la comunidad supera los compartimentos estancos, pone a dialogar diversos saberes, contribuyendo de ese modo a la construcción o elaboración de esquemas de pensamiento más complejos, que posibilitan discurrir entre distintas disciplinas, como así también a vincular, esas construcciones teóricas con realidades próximas y no tan próximas. Todo ello con los propósitos de pensar, comprender y eventualmente transformar las prácticas sociales (de distinto orden) vigentes.

Se hace evidente que la realidad presenta problemas, tópicos, ideas y situaciones que superan los límites de las disciplinas; por lo tanto, la escuela debe abrir sus formatos escolares en espacios donde las y los estudiantes requieran manejar conceptos, procedimientos de diferentes disciplinas para comprender y analizar desde una mayor complejidad para proponer soluciones a los desafíos que las realidades actuales y emergentes presentan.

Una estrategia semejante permite develar con mayor facilidad dimensiones éticas, políticas y sociales y culturales, que las miradas exclusivamente disciplinares no logran evidenciar. Hay problemáticas y tópicos en este mundo global en los que todo –o casi todo– está relacionado, y ninguna dimensión puede ser adecuadamente comprendida al margen de las demás. Y, paradójicamente, sus efectos y repercusiones se nos presentan situadamente, ligados a nuestro devenir en un territorio, en un barrio y en una familia. La comprensión de los temas relevantes

para esta realidad desaconseja la fragmentación excesiva en asignaturas. El modo en que los contenidos de la enseñanza son organizados y presentados tiene un impacto muy importante en los modos en que se configuran en quienes aprenden, en los esquemas de pensamiento que

se van conformando y que –a partir de las relaciones establecidas– actúan como analizadores de la realidad que se procura comprender. A mayor compartimentación de los contenidos, más difícil puede llegar a hacerse su comprensión, ya que la realidad se desdibuja, se tensiona, se imbrica y yuxtapone cada vez más.

La organización del conocimiento interdisciplinar obliga a la toma en consideración de modelos de análisis mucho más potentes que los que son típicos de una única disciplina, por la complejidad de los problemas que se plantean en las sociedades actuales. Pero también, se trata de una discusión epistemológica sobre los límites entre las distintas disciplinas y organizaciones del conocimiento para alcanzar saberes productivos, inclusivos, sustentables y emancipadores. Así, la comprensión de cualquier fenómeno social, por tratarse de una realidad multidimensional, requiere considerar informaciones de distintas dimensiones. La interconexión entre las distintas naciones, gobiernos, políticas y estructuras económicas y sociales obligan también a análisis más integrados, en los que se tomen en consideración todas las dimensiones de manera interrelacionada. Desde aquí, es posible indagar y profundizar acerca de “lo común” como asuntos *en común* que hacen a esas ciudadanías críticas que se procuran construir.

Lo interdisciplinario orienta su tarea a la construcción y desarrollo de capacidades que ligen/relacionen los conocimientos con prácticas sociales, saberes socialmente productivos, políticamente emancipadores, culturalmente inclusivos y ecológicamente sustentables.

La problematización del contexto a nivel federal que se propone busca que en las propias aulas se planteen y trabajen las situaciones problemáticas situadas que visibilicen la relevancia de la temática en la comunidad.

Asimismo, una metodología interdisciplinaria habilita a que haya distribución de tareas dentro del grupo en pos del proyecto de acción. Y a su vez, todos saben que están trabajando para la realización del proyecto común. Eso evita que “algunos trabajen y otros miren” y da lugar a que se generen distintas actividades para el mismo proyecto.

¿Qué entendemos por “pensar en proyección durante los cuatro niveles”?

Teniendo en cuenta todo lo anterior y pensando en la trayectoria de las y los jóvenes y adolescentes durante los cuatro niveles en la EPS, resulta oportuno programar el trabajo que les permita construir nuevas ciudadanías en conformidad con una determinada progresión.

Este documento tiene la intención de compartir un modelo de diseño curricular, que resulta del trabajo entre especialistas de cada una de las áreas y que habilita a establecer relaciones con la propuesta de la Formación Profesional. Además, cada jurisdicción o institución educativa podrá decidir qué situaciones problemáticas “situadas” conviene trabajar, a partir de las temáticas planteadas en cada módulo de la Formación General Integrada.

Asimismo, se entiende que la propuesta presentada podrá ser insumo de un trabajo de profundización en todas o en algunas de las áreas de la Formación General.

Para alcanzar tales intencionalidades, es pertinente trabajar en cada módulo con las y los jóvenes y adolescentes proponiendo la reflexión, el análisis y estudio de una situación comprendida como problema o bien a partir de algún/os caso/s, su relación con lo personal y con el contexto en el que viven, y finalmente pasar a definir diferentes alternativas de solución o mejora que puedan proponerse como una posible acción participativa en el territorio.

En el **Nivel 1**, el módulo de *Educación y Trabajo: mi relación con la EPS* propone a los y las estudiantes partir de sus experiencias educativas y laborales y/o la de sus entornos cercanos, compartir sus diversas trayectorias y experiencias y analizar su vinculación con los contextos socio económicos y políticos más amplios (locales, regionales y, eventualmente, nacionales). De forma tal que puedan comprender(se), resignificar las experiencias educativas y laborales previas y renovar las expectativas respecto de sí y como grupo para comenzar la nueva propuesta formativa que constituye la Educación Profesional Secundaria.

En el módulo *Construyendo Identidades* se recuperan y profundizan los análisis y reflexiones del módulo anterior en clave de la “noción de identidad” considerada transversalmente y a través de las diversas dimensiones y debates que la configuran. Se trata de una noción (la de identidad) y de una perspectiva (compleja y transversal a diversas problemáticas) que contribuye a la formación de nuevas ciudadanías, en tanto se propone que los y las estudiantes puedan valorar y respetar las diferencias y diversidades como condición imprescindible para la configuración de una sociedad más democrática.

En el **Nivel 2**, el módulo *Ciudadanía y sociedad de consumo* se replantea la forma de ser ciudadanos y ciudadanas, de ejercer los derechos y las responsabilidades como sujetos consumidores en el contexto actual de la economía global, las transformaciones tecnológicas y las comunicaciones digitales, la globalización de la cultura; cuestiones que coexisten con las enormes desigualdades entre países, la falta de acceso a los derechos humanos básicos (salud, vivienda, trabajo, educación...) y las consecuencias y el impacto en el ambiente.

En el mismo nivel, en el módulo *Ciudadanías y Tecnología* se continúa con la propuesta de conformar una ciudadanía activa y crítica a partir de revisar los enfoques más tradicionales que se tienen respecto de las tecnologías, sus implicancias sociales en las dinámicas de inclusión / exclusión en distintos ámbitos sociales (trabajo, educación, salud, ambiente, comunicación, producción, vida cotidiana, entre otras); así como si tecnologías presentes en diferentes ámbitos favorecen u obstaculizan formas democráticas, inclusivas y sostenibles de la vida en las comunidades.

En el **Nivel 3**, los módulos *Problemáticas socioambientales* y *Lo público y lo privado: políticas de cuidado* retoman de forma crítica la tensión existente en el mundo globalizado entre crecimiento-desarrollo-apropiación de los recursos naturales y el cuidado del ambiente. Se amplía y profundiza el concepto de sustentabilidad, que fue tratado en los niveles previos,

desde aspectos más integrales (éticos, políticos, sociales, físico-biológicos) en base a los problemas ambientales más significativos a nivel mundial como en América Latina (pérdida de biodiversidad, de los suelos fértiles, la contaminación del agua, el cambio climático, el manejo de los residuos, entre otros). Se analizan las discusiones presentes referidas a la temática elegida y las diferentes respuestas y acciones que, a nivel de la sociedad civil, los organismos no gubernamentales y desde las políticas de Estado se conforman para procurar y desarrollar políticas activas de gestión ambiental sostenible. Asimismo, se propone analizar la tensión entre lo público y privado en el ámbito de la salud, la vivienda, la tierra, la educación y el trabajo en el nivel local como regional, nacional y mundial, y considerando los efectos de la presencia (o ausencia) del Estado, expresado en políticas de cuidado de los derechos ciudadanos.

En el **Nivel 4** se trabaja el módulo *Identidad, Participación ciudadana y Territorio*, en que se propone la integración de los temas estudiados en los otros niveles, a través de la elaboración e implementación de un proyecto colectivo que parta de la identificación de una situación problemática local o regional, que implique un trabajo de investigación, análisis y la búsqueda de alternativas posibles de solución o de abordaje, considerando la viabilidad de la implementación del mismo en forma completa o parcial, de acuerdo a los tiempos y recursos posibles dentro del ámbito escolar. Se trata de aprender de manera integrada, en situación y a través de un proyecto.

Proponemos a continuación un esquema que permite visualizar la vinculación entre los propósitos que se espera alcanzar, con los temas elegidos en cada nivel.

NIVEL	Módulos	Propósito
1	Educación y Trabajo: Mi encuentro con la EPS.	Se propone visibilizar y desnaturalizar las diversas trayectorias escolares de las y los estudiantes de cada comisión y sus experiencias en relación al mundo del trabajo –sean propias o del entorno cercano–, desde la concepción de sujetos de derecho y en clave de la “noción de identidad”.
	Construyendo identidades.	Aborda la temática de identidad –personal, regional y nacional–, desde la perspectiva de derecho, de respeto a las diversidades y como proceso de construcción, con anclaje histórico.
2	Ciudadanía y sociedad de consumo.	Se orienta a trabajar la noción de “construcción de una ciudadanía crítica y participativa” frente a las transformaciones socio-económicas y tecnológicas, orientada hacia la valoración del consumo responsable y la búsqueda de la equidad social.
	Ciudadanía y tecnología.	
3	Problemáticas socioambientales.	Dando continuidad al módulo anterior y en referencia a lo público, en este caso se propone trabajar la profundización de la consciencia en torno a la problemática socioambiental y la necesidad de cuidar el

		ambiente como parte del ejercicio de una ciudadanía responsable.
	Lo público y lo privado: Políticas de cuidado.	Se orienta a la toma de conciencia de las dimensiones de lo privado y lo público, con un sentido de responsabilidad social. Por otro lado, trabaja en torno a alguna de las políticas públicas referidas al cuidado –de acuerdo a la relevancia o significatividad que la misma cobra en cada lugar–, analizando condiciones de acceso, satisfacción del derecho, inequidades.
4	Identidad, Participación ciudadana y Territorio.	En tanto culminación y compilación de lo trabajado a través de los tres niveles anteriores, este módulo se propone, el trabajo a partir de la identificación de una problemática local, el armado de un proyecto con impacto en la comunidad y su implementación, como oportunidad de ejercer la ciudadanía como sujetos protagonistas de la transformación necesaria.

Cabe aclarar que la propuesta entiende que el trabajo con todos y cada uno de los temas planteados no tendrá un tratamiento acabado en cada módulo, sino que será retomado en cada una de las instancias formativas.

Encuadre general a los módulos de FGI

En este apartado se retomarán algunas de las notas distintivas de los módulos de FGI que encarnan en cada uno de ellos, para hacer referencia posteriormente al encuadre general y capacidades propias de cada uno considerando la secuencialidad propuesta por niveles y cuatrimestres.

La integralidad (a partir de la cual se componen los módulos de FGI) se comprende y expresa a partir del modo en que la interacción de las diferentes disciplinas convocadas contribuye a pensar, analizar, intercambiar y comprender de manera más compleja, cuestiones o situaciones problemáticas; permitiendo de este modo encontrar respuestas (no únicas) a las mismas.

Los elementos que caracterizan y constituyen los módulos de FGI deberán estar comprendidos en dos sentidos complementarios: por un lado, la interacción de las diferentes disciplinas convocadas -y de ese modo contribuir a pensar, analizar y comprender de manera más compleja aquello de lo que este módulo se trata-; y por otro, partir de un sujeto y un contexto.

Estas consideraciones hacen lugar a tres notas que marcan identitariamente a la EPS y que justifican y argumentan en favor de la existencia de la FGI. Ellas son:

- 1) La relevancia del contexto: Una institución educativa en interacción con el contexto –a partir de una situación problemática que genera aprendizajes situados en un tiempo y espacio presentes– permite una comprensión compleja y habilita a un mayor

compromiso con el contexto social y cultural en el que dicha institución está inserta y con posibles proyecciones hacia otros ámbitos.

- 2) El particular sentido de “aprender haciendo” en el marco de un curriculum diseñado por capacidades no sólo exige “conocer los saberes” sino también ponerlos en juego de una manera específica en un contexto. Así el conocimiento es construido por los sujetos interactuando con el contexto –comprendido en sentido amplio–, resultando, así, un conocimiento que se pone “en situación” y adquiere sentido y significatividad genuina para la vida personal y la vida en sociedad. El vínculo pedagógico se conforma, desde esta perspectiva, contribuyendo a la formación de estudiantes que en su trayectoria educativa ejercitan y aprenden una ciudadanía activa, consciente y responsable de su presente.
- 3) La convicción de que en esa interrelación se ponen en juego y entrelazan: *capacidades* que, en tanto objetivos de aprendizaje complejos, están ligadas siempre a acciones-reflexiones problematizaciones acerca de una práctica en sentido amplio; *la situación problemática* que, ligada a esas capacidades, encuentra en la propuesta didáctica las pistas y orientaciones de cómo enseñar; y *los contenidos disciplinares* que aportan las áreas de Ciencias Sociales, Ciencias Naturales, Matemática, y Lengua y Literatura para avanzar en la construcción de las posibles respuestas.

Nivel I

“Educación y trabajo: Mi encuentro con la Educación Profesional Secundaria.”

Este módulo interdisciplinar parte de una situación problemática centrada en las y los estudiantes –de una comisión de la EPS– y en sus contextos. En este caso, dicha situación se centra en ***cómo visibilizan las y los estudiantes de una comisión, sus diversas trayectorias escolares y las posibles vinculaciones que ellas y ellos, o su entorno cercano, pueden tener o haber tenido con el mundo del trabajo.***

En este marco, se dispone una labor compartida de las y los docentes en el aula y propuestas de enseñanza que partan de **sucesivas problematizaciones y reflexiones sobre las experiencias escolares y laborales de las y los jóvenes que comienzan a cursar esta oferta educativa.** El propósito de tales reflexiones y problematizaciones es ampliar la mirada respecto a las trayectorias educativas discontinuas, desarticuladas o interrumpidas, poniéndolas en relación crítica con las lógicas económicas, sociales y educativas que, en diferentes escalas, pueden contribuir a comprender, desde otras razones y lógicas, las propias historias de vida y proyectar nuevas motivaciones y nuevos sentidos para volver a la escuela.

En una perspectiva general se advierte que, socialmente, son variados y disímiles los modos de entender y explicar las causas de las trayectorias educativas discontinuas, interrumpidas de las y los estudiantes. Sin desconocer la complejidad y multicausalidad de factores intervinientes (cuya explicitación excede esta presentación) es posible identificar algunas voces, que encuentran las razones de esas discontinuidades o interrupciones en las familias y en su entorno social y cultural. Otras, amplían la mirada respecto de esas razones, y comprenden las discontinuidades o interrupciones en relación con ciertos rasgos de inflexibilidad del sistema educativo y los desencuentros que se suscitan respecto de las condiciones y situaciones personales y vitales de muchas o muchos jóvenes. Por su parte, algunos de los protagonistas sitúan estas realidades e incorporan la propia organización escolar como obstáculo para continuar sus estudios, impidiéndoles atender en simultáneo, situaciones personales, familiares y sociales que les atraviesan. A pesar de estos dilemas y contradicciones, la escuela en general y la ETP en particular, **sigue siendo un lugar de referencia para las y los jóvenes y sus familias**, generando representaciones de un “mejor futuro” educativo y sociolaboral.

Todas esas voces y sus explicaciones, sin duda, han tenido algún impacto en las y los estudiantes que ingresan a la EPS, incidiendo en los modos en que ellas y ellos se autoperciben como estudiantes.

La idea de “encuentro”, presente en el título del Módulo, supone también que las y los estudiantes conozcan de qué se trata la EPS como propuesta educativa, cuáles son sus características principales, sus semejanzas y diferencias con la escuela que ellos han transitado, qué pretende posibilitar y a qué invita y que pone en valor el “aprender haciendo” que caracteriza a la Formación Profesional.

El módulo se orienta a que las y los jóvenes puedan revisitar, problematizar su trayectoria escolar y desde otras perspectivas, **desnaturalizar el hecho de asumir como propias las responsabilidades por las discontinuidades e interrupciones** y, con ello, contribuir a que se reconozcan y valoren como sujetos de derecho a la educación y a un trabajo digno, en el marco de los derechos de todos y todas los y las trabajadores. La presencia de la interdisciplinariedad en la construcción del módulo posibilitará dar complejidad a esa problematización.

Se trata, también, de valorar la educación en general y la Educación Técnico Profesional en particular como condición de posibilidad para un mejor trabajo –trabajo decente– y mejores condiciones de vida. Asimismo, se trata de reconocer que estos (así como otros) derechos son el resultado de conflictos y luchas sociales a lo largo de diferentes momentos históricos a nivel nacional, regional e internacional.

De esta manera, el módulo busca, a la vez, resignificar las experiencias educativas y laborales previas y renovar, refundar las expectativas respecto de sí y como grupo para comenzar la nueva propuesta que constituye la Educación Profesional Secundaria. Una invitación, un viaje personal y colectivo a transitar una experiencia en la que los distintos tipos de saberes se articulan en un mismo entorno formativo cargado de significatividad.

Capacidades básicas⁸

- Reflexionar y analizar las propias experiencias educativas (modos de aprender y estar en las escuelas), sus limitaciones y posibilidades; reconociéndose como Sujetos de derecho a la educación.
- Confrontar los puntos más significativos de las experiencias escolares previas con aquellas que propone la EPS.
- Reflexionar y analizar las experiencias propias o del entorno cercano en relación con el mundo del trabajo.
- Analizar las principales características y tensiones del mercado de trabajo con especial énfasis en el sector para el que se están formando. (*)
- Leer e interpretar diferentes modos de representación de la información relacionada con el mundo de la educación y del trabajo.
- Producir textos personales vinculados a sus experiencias escolares y/o laborales.⁹
- Comprender el proceso de construcción socio-histórica de los derechos y deberes de las y los ciudadanas y ciudadanos y de las y los trabajadoras y trabajadores, su impacto en la calidad de vida, la salud y el bienestar social. (*)
- Identificar y analizar las diversas barreras para el acceso y la participación (de género, discapacidad, grupos étnicos, grupos migrantes) y formas de discriminación en el ámbito educativo y laboral.
- Identificar y valorar las condiciones de ambiente y trabajo en diferentes sectores socioproductivos y con especial énfasis en el sector para el que se forman. (*)

Construyendo Identidades

Para este módulo se propone la implementación de un proyecto de acción en la institución o en organizaciones del barrio, que tenga una vinculación con la realidad social presente. Se puede pensar inclusive en un proyecto que se inscriba en un territorio más amplio, por ejemplo: en un grupo humano definido por su lugar de residencia y dotado de una identidad, una historia y un conjunto de representaciones comunes.

⁸ Se aclara que, particularmente las capacidades destacadas con (*) por su complejidad continuarán siendo trabajadas en módulos posteriores.

⁹ Las capacidades ligadas a la producción textual en diferentes géneros discursivos, formatos y tipos textuales serán trabajadas a lo largo de toda la trayectoria de la EPS

En el módulo de Formación General Integrada anterior (“Educación y Trabajo: Mi encuentro con la Educación Profesional Secundaria”) se ha indagado, desnaturalizado y reflexionado –en el marco de la perspectiva de sujetos de derecho– acerca de las experiencias educativas y laborales con las que llegan las y los estudiantes, su particular y personal encuentro con la EPS, sus características y las razones o motivos que hicieron lugar a que tales trayectorias vitales se configuraran del modo en que lo hicieron. A la vez, la idea de “encuentro con la EPS” procura poner esas trayectorias en la doble perspectiva del contexto pasado-presente (cómo llegamos a este punto de encuentro) así como de futuro (qué nuevas experiencias propone y qué perspectivas abre la institucionalidad de la EPS).

En ese módulo previo, la cuestión de las identidades ha sido trabajada tangencialmente a partir de las trayectorias escolares previas (¿cómo he sido como estudiante?), posibles experiencias laborales y vitales que han marcado y constituido a cada una y cada uno hasta el momento de su llegada a la EPS. Habiendo transcurrido ese módulo inicial (“Educación y Trabajo: Mi encuentro con la Educación Profesional Secundaria”) algo de esa identidad de llegada seguramente estará afectada por “ser/estar siendo una o un estudiante de la EPS” y las nuevas experiencias educativas, sociales y vitales que ella ofrece. Este recorrido es un antecedente que debería ser recuperado para trabajar el módulo “Construyendo identidades”.

Teniendo en cuenta lo dicho en el párrafo anterior, este segundo módulo interdisciplinar recupera, en otra perspectiva la idea de que la escuela es un espacio para la juventud, que debe brindar mejores oportunidades para incorporarse y pensarse como sujetos de derecho a la educación.

Las y los jóvenes forman parte de una sociedad que está expuesta a los efectos que producen determinados poderes configuradores de identidades. Entre ellos, las redes sociales, con la ambigüedad que les es propia –en tanto propician un juego de exposición y anonimato–, más allá de otros usos y sentidos, con frecuencia los exponen y les permiten entrar en las vidas de los demás. Esto impacta sin dudas en los modos en que las identidades juveniles tienden a construirse; muchas veces a partir de modelos de cuerpos, de estilos de vida y de consumo que circulan en las redes sociales y en los medios masivos de comunicación social que cobran aún más fuerza en tanto se presentan como neutrales, naturales. Se trata de una identidad cristalizada, inalcanzable en razón de los múltiples patrones de éxito que la constituyen y, a la vez, presentada como decisión personal a la mano de todas y todos. Es decir, una rica y variada fuente de recursos simbólicos no neutrales con los que las y los jóvenes y adolescentes interactúan en la elaboración de la propia identidad, pero direccionados en un sentido determinado, y del cual no son necesariamente conscientes.

El compromiso con la formación de ciudadanía crítica que se propone particularmente a partir de los módulos de FGI, requiere asumir y afrontar el desafío de fortalecer en las y los estudiantes una mirada crítica en torno a esos poderes configuradores de identidades, y promover la toma de decisiones personales respecto del proceso de construcción de la propia, teniendo presente la dimensión de la sociedad que integramos también como activos constructoras y constructores de identidad colectiva.

Asimismo, es necesario que en el ámbito educativo se genere un espacio de respeto y confianza, que haga claro lugar para favorecer que las y los jóvenes encuentren sus propias voces, sus propios modos de ser o estar siendo junto a otros y otras. Y promover que las sociedades puedan considerar a las juventudes como parte de las nuevas identidades de un pueblo, con sus historias pasadas y recientes; y generar nuevas inscripciones de identidad social.

La inclusión de un módulo que haga pensar acerca de la construcción de identidades tiene sentido en sí mismo y en una progresión que lleve a reflexionar en torno a la idea de nuevas ciudadanías. Esto es así en tanto el concepto de “identidad” y las diferentes aristas desde las que es posible pensarlo, conducen y demandan un abordaje conceptual interdisciplinar. Esto responde, fundamentalmente, a la complejidad de esa noción, la diversidad de problemas que se plantean en torno a ella, las diferentes aristas desde las que se miran y comprenden esos problemas y las posibles soluciones que, como sociedad fuimos y seguimos construyendo.

El anclaje en la propia experiencia en relación con la cuestión de la identidad (recuperando lo trabajado en el módulo anterior) puede ser un buen punto de partida para iniciar este módulo. Porque en esa experiencia habitan muchos de los rasgos que interesa destacar de la identidad: su carácter histórico (variable en el tiempo), relacional (somos entre otras y otros y, fundamentalmente, en relación con otras y otros, cómo nos miran, nos valoran, nos describen, etc.

Además, hablar de identidad desde y en la escuela, supone de suyo a las y los estudiantes como sujetos de derecho a la educación (derecho consagrado en la Ley de Educación Nacional) y desde allí se hace visible otra arista posible de la noción de identidad (ser/estar siendo sujeto de derecho) que tiene mucho que ver, y es importante explicitarlo, con la noción de nuevas ciudadanías que este módulo contribuye a trabajar. ¿Qué quiere decir ser sujetos de derecho? ¿Cómo se constituye esa identidad? ¿En qué circunstancias ese derecho puede verse afectado o vulnerado? ¿Cómo reclamamos o podemos reclamar por nuestros derechos?

Pensar la identidad en clave de derechos, conlleva a pensar aquellas identidades que, por haber sufrido relegamiento y/o mayor grado de vulneración en sus derechos reclaman de acciones y políticas específicas para poder “estar siendo esa identidad” y ejerciendo derechos ciudadanos (disidencias sexuales, mujeres, pueblos originarios, entre otros). Asimismo, esta perspectiva conduce al “derecho a la identidad” que en nuestro país tiene una particular relevancia asociado a la vulneración de dicho derecho en niños y niñas durante la última dictadura cívico-militar.

¿Qué desarrollos teóricos están detrás de poder recuperar la propia identidad? ¿Qué luchas personales y políticas supone recuperar la identidad? ¿Por qué como sociedad se celebran las “identidades recuperadas” y se reclaman las faltantes?

Pensar la identidad en clave de la historia personal, comunitaria y nacional, abre también múltiples líneas para activar las capacidades y contenidos propuestos en este módulo (y otros que se consideren).

Por un lado, pensar la identidad como estar siendo y con acento en la perspectiva individual puede ayudar a pensar las propias trayectorias vitales (quién fui/ quién estoy siendo/ qué quiero para mí). Se abre aquí una puerta genuina para pensarse a futuro (intereses vocacionales, laborales, pasiones personales), para proyectarse. Esto sabiendo (en tanto se vaya comprendiendo en el transcurso del módulo) que esos proyectos pueden hacerse posibles (revirtiendo la idea del pasado como un destino ineludible) en tanto el contexto (Estado, sociedad, organizaciones, núcleos de pertenencia, la propia escuela) sostenga y acompañe con políticas públicas orientadas a la protección de derechos y, en este caso, fundamentalmente el derecho a la educación pública a lo largo de toda la vida y el derecho al trabajo decente.

Por otro, pensar la identidad como estar siendo con acento en la perspectiva comunitaria abre a pensar los rasgos de dicha cultura (hábitos, poesías, canciones, variedades lingüísticas, modos en que nos vinculamos, etc.) y en qué medida ha influido en la conformación de las identidades de las y los jóvenes, como así también qué hay de nuevo en la identidad (estar siendo) de esa cultura comunitaria.

En la dimensión nacional la idea de identidad tiene una significativa relevancia para pensarnos, en perspectiva histórica y en la actualidad respecto de ¿quiénes somos? ¿Cuál es la “identidad nacional”? ¿Hay una o son varias y en disputa? ¿Qué símbolos marcan esas identidades en disputa? ¿Pueden percibirse esos “modelos de identidad en disputa” en el relato de la “historia nacional”? ¿Cómo se reflejan esas identidades diversas, que viven detrás de la identidad nacional en el acceso a derechos ciudadanos, a bienes y servicios considerados elementales? Y en todo caso, ¿cómo incide esto en la posibilidad de ejercer fehacientemente ciudadanía?

Estos ítems pretenden dar cuenta de algunas de las perspectivas desde las que es posible poner en juego la noción de identidad como construcción y que justifican su presencia como contenido en el diseño curricular de la EPS. Procuran, además, referenciarse con las capacidades y los contenidos y, a la vez, poner a este módulo en el contexto de aquellos que, desde la FGI, trabajan en torno a la idea de construcción de nuevas ciudadanías. Sin dudas, se abre también la posibilidad, para aquellas incorporaciones que regional y/o jurisdiccionalmente abonen a pensar compleja y críticamente esta cuestión.

Capacidades básicas

- Comprender la identidad como un derecho que implica poder construir (se) en el tiempo con libertad y responsabilidad.
- Valorar y respetar diversidades como condición imprescindible para la configuración de una sociedad más democrática.
- Reflexionar y visualizar(se) la propia identidad en el marco de la historia, la memoria, las relaciones vitales y desde su presente y sus circunstancias.
- Comprender la construcción de la identidad local, regional y nacional como un proceso dinámico, marcado por tensiones y conflictos, respecto a modelos divergentes en relación con esa identidad.

- Identificar, comprender y desnaturalizar de forma crítica los procesos que modelan y/o configuran la construcción de la(s) identidad(es) desde los sistemas hegemónicos de poder y de socialización (medios masivos de comunicación).

Nivel II

Ciudadanía y Sociedad de consumo

Dando continuidad al trabajo que se viene llevando a cabo, este módulo se propone trabajar integralmente desde las diferentes disciplinas y a partir de múltiples intercambios de ideas y concepciones, sobre el análisis y la comprensión de manera más compleja, de la clásica disputa entre el consumo y la necesidad.

En el escenario sociocultural y económico actual, configurado en la conjunción de las constantes transformaciones tecnológicas, los cambios en las comunicaciones, la digitalización de la información, y el acercamiento a los bienes simbólicos, es crucial replantearse las formas de ser ciudadano desde la perspectiva de sujetos consumidores responsables.

Si bien las dimensiones de abordaje al tema son múltiples, en este módulo se elige hacerlo desde la perspectiva de los principales derechos básicos de las y los consumidoras/es: derecho a la protección de su salud o seguridad, derecho a la protección de sus intereses económicos y sociales, derecho a la información y a la educación en materia de consumo, y a la protección de sus derechos mediante procedimientos eficaces.

Analizar las diversas formas de manipulación que ejercen las redes sociales y los medios de comunicación masiva, a partir de las cuales se comportan como configuradores de identidad en tanto generan “nuevas necesidades”, instalan tendencias, modas, construyen estereotipos de lo deseable y lo indeseable, lo posible y lo imposible. Todas esas formas de manipulación adquieren gran parte de su poder en el hecho de mostrarse como asuntos naturales, indiscutibles y “convenientes para todas y todos”. En la perspectiva de construcción de ciudadanía que los módulos de FGI proponen, resulta sustantivo considerar críticamente estas cuestiones como parte de la formación de las y los jóvenes de la EPS con miras a asumir formas y prácticas más activas y conscientes de consumo de modo de poder avanzar en el sentido de, entre otras cuestiones, elegir qué y cómo consumir y ejercer los derechos y responsabilidades respecto al cuidado del ambiente y del propio cuerpo.

Se intentará aproximar una respuesta personal de cada estudiante, construida desde el intercambio grupal, a la pregunta: *¿Consumimos lo que necesitamos, o consumimos lo que se nos crea como opción de consumo a partir de una necesidad supuesta?*, planteando si en el escenario actual se parte de necesidades básicas, necesidades varias que encuentran en el mercado la posibilidad de ser paliadas por vía del consumo; o en cambio, si el consumo crea necesidad. La pregunta planteada encierra en sí múltiples interrogantes que ayudan a complejizar y orientar posibles análisis: ¿alguna vez nos hemos hecho esta pregunta? ¿somos lo que consumimos? y en tal caso, ¿quién define quiénes somos? ¿qué modelos (múltiples y

contradictorios) de jóvenes son presentados en los medios de comunicación, en las redes sociales? ¿Qué se dice de las y los jóvenes como nosotras y nosotros o parecidos a nosotras y nosotros en esos ámbitos? ¿podemos/quemos cuestionar o intervenir en estos asuntos? Y en tal caso, ¿cómo podríamos hacerlo? ¿Existen presiones o imposiciones por parte de los mismos pares en torno a determinados consumos para “pertenecer”?

Capacidades Básicas

- Comprender y valorar la construcción de una ciudadanía crítica, participativa, responsable y comprometida frente a las transformaciones socioeconómicas, tecnológicas y la búsqueda de la equidad y el bienestar social a través del consumo responsable.
- Conocer y reflexionar sobre los procesos de producción y consumo cultural en base a las nuevas formas de socialización y de subjetivación que se generan a través de las redes sociales.
- Comprender la importancia de ejercer un consumo responsable desde una perspectiva social y ambiental.
- Analizar críticamente los modelos identitarios que circulan en los medios de comunicación masiva, las redes sociales en relación con las diversas formas de estigmatización respecto de ser adolescentes y jóvenes cuestionando los estereotipos y las prácticas discriminatorias.
- Identificar y analizar los supuestos éticos, estéticos y políticos de las identidades juveniles y sus producciones fundadas en la búsqueda de su propia posición.

CIUDADANÍAS Y TECNOLOGÍA

Los módulos de FGI se proponen en su conjunto trabajar para la construcción de ciudadanías críticas por parte de las y los estudiantes. Esto supone, desde la propuesta de enseñanza, asumir una mirada más incisiva y una lectura de mayor complejidad de los contextos sociales y culturales que conforman lo que llamamos "la actualidad" sabiendo de sus múltiples y variados rasgos.

En este sentido y a los efectos de esa construcción, se hace indispensable revisar, desnaturalizar y posibilitar una actitud crítica a las miradas más tradicionales y preponderantes que se tienen en relación con las tecnologías y sus implicancias en los distintos ámbitos sociales: trabajo, educación, salud, ambiente, comunicaciones, producción, vida cotidiana, entre otras.

Cuando nos referimos a desnaturalizar estas miradas tradicionales, hacemos referencia a que estaremos promoviendo la reflexión y el análisis crítico respecto a la tecnología entendida como:

- Solamente artefactos, instrumentos u objetos basados en criterios de eficacia y eficiencia;

- Como productos y resultados del progreso científico (en un sentido positivista) y, entonces de modo lineal, con efectos beneficiosos de por sí;
- Como productos y prácticas neutrales.

De acuerdo con lo dicho anteriormente, a lo largo de este módulo se trabajará el carácter eminentemente social de la Tecnología y, por tanto, se buscará:

- a) Reconocer y analizar a las tecnologías como procesos determinados política y económicamente y con consecuencias en este mismo sentido;
- b) Preguntarse y cuestionar, como ciudadanas y ciudadanos críticas/os, en qué medida las tecnologías presentes en las formas de trabajo, de comunicación, de alimentación, de educación, de producción, etc. son favorecedoras u obstaculizadoras de formas más democráticas, inclusivas y sostenibles de la vida en sus comunidades;
- c) Ejercer una ciudadanía activa en relación con qué pueden hacer / dejar de hacer para construir mundos donde las tecnologías propicien mejoras de la realidad de y en sus contextos.

Las preguntas orientadoras del desarrollo del módulo serán:

¿Cómo entendemos la tecnología? ¿Cómo se la diseña? ¿Quién la diseña? ¿Para qué la diseña? ¿Cómo se la produce? ¿Quién la produce? ¿Para qué la produce? ¿Cómo se la usa? ¿Quién la usa? ¿Para qué se la usa? ¿Desarrollo para qué? ¿Para quiénes? ¿Con quiénes?

Capacidades Básicas

Que las y los estudiantes sean capaces de:

- Identificar, describir y discutir las visiones más tradicionales y predominantes acerca de las tecnologías en la vida cotidiana;
- Comprender las características de los diferentes tipos de tecnologías (de producto, de proceso y de organización) y analizarlas críticamente de modo situado en diversos contextos.
- Analizar de modo crítico las tecnologías en relación con: los modos de trabajo, de participación, de acceso y de intervención particular y colectiva.
- Analizar y valorar su rol como ciudadanas y ciudadanos activos y comprometidos en el diseño, elección, acceso y uso de las tecnologías con criterios de inclusión y sostenibilidad en contextos locales y regionales.

Nivel III

Problemáticas Socioambientales

En los módulos trabajados anteriormente (“Ciudadanía y sociedad de Consumo” y “Ciudadanía y Tecnología”) se abordaron –aunque tangencialmente– temas y problemas que conciernen, a cuestiones ligadas a las problemáticas ambientales. En *Ciudadanía y Sociedad de Consumo* se consideró la problemática referida al consumo ligada a los derechos de las y los ciudadanos/as a conocer las características de los productos que consumen, y se visibilizó la manipulación realizada desde el marketing para influir en las decisiones de las y los ciudadanos/as, generándoles “nuevas necesidades”, instalando tendencias, modas, etc. En este sentido, en el módulo “Problemáticas socioambientales” y en el marco de lo que se plantea en su desarrollo, se podría optar, entre otras problemáticas, la relativa al impacto que el hiperconsumo causa en los recursos naturales, ya sea respecto de los procesos de producción, del embalaje y envoltorios y de la obsolescencia programada de muchos productos.

En el módulo *Ciudadanía y Tecnología* se abordaron las relaciones entre la sociedad, los ciudadanos y la tecnología desde diferentes ópticas (tradicional, de procesos, productos, organización y una mirada ética de su implementación). Esta particular mirada ética advierte y, más aún, denuncia la implementación y uso indiscriminado de ciertas tecnologías que suscitan y persisten en la generación de problemas socioambientales. En este marco, el módulo “Problemáticas Socioambientales” se propone visibilizar, comprender y analizar críticamente, los grandes desafíos que enfrenta el mundo en materia de cuidado- descuido del ambiente y que, gran parte de ellos, tienen incidencia en Argentina. A continuación, se enuncian algunos de esos desafíos:

- Derivados del cambio climático: cambios en los patrones de temperaturas y lluvias que provocan sequías, incendios, inundaciones, olas de frío y de calor, pérdida de hielo y retroceso de glaciares, problemas sanitarios derivados, etc.
- Derivados del impacto ecológico de las actividades humanas tales como la contaminación (de aire, agua y suelo), cambios en la cobertura del suelo (deforestación, desertificación, avance de las fronteras agrícolas, residuos de actividad minera y de extracción de combustibles fósiles, erosión y pérdida de productividad del suelo, crecimiento urbano, etc.), pérdida de biodiversidad, residuos no degradables (basurales a cielo abierto, plásticos, microplásticos, etc.), del consumo de energías fósiles (derivados del petróleo, gas, carbón, etc.).
- Derivados de eventos naturales (erupciones volcánicas, sismos, etc.).

Para afrontar e intentar dar respuesta a estos desafíos, Naciones Unidas –en forma conjunta con la mayor parte de los países del mundo– ha establecido los *Objetivos de Desarrollo Sostenible*, a los que nuestro país adhiere. También se han desarrollado ideas de posibles soluciones tales como:

- Promoción e implementación de los ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible).
- Incremento de superficie de áreas protegidas (terrestres y oceánicas).
- Transición energética hacia energías renovables.

- Consumo responsable - Implementación de las 5 R (Reciclar, Reducir, Reutilizar, Recuperar y Reparar).
- Acciones de adaptación y mitigación de impactos del cambio climático.
- Incremento de investigaciones con la participación de ciudadanos (ciencia ciudadana) para contribuir a la concientización de la sociedad.
- Implemento de Producción ecológica y Economía Circular.

Los problemas socioambientales plantean cuestiones complejas, cambiantes, que requieren investigación, reflexión y creatividad para comprenderlos en su complejidad, así como para plantear posibles políticas y acciones con miras a solucionarlos. Además, dichos problemas están presentes en diferentes escalas geográficas: locales, regionales, nacionales, continentales y mundiales.

Desde estas perspectivas, es posible considerar y analizar los problemas ambientales a partir de la identificación de los actores involucrados y sus intencionalidades y de los impactos socioambientales de las políticas de distinto orden, decisiones y acciones. Los problemas socioambientales locales o regionales pueden resultar particularmente significativos para las y los estudiantes porque las y los afectan directamente, más allá del grado de consciencia que exista localmente acerca de ellos.

También es importante explicitar los vínculos entre los problemas ambientales y la sociedad a escalas más amplias, en especial aquellos que ocurren en sitios muy alejados (como puede ser en las altas montañas o en los polos, por ejemplo cómo la pérdida de hielo en la Antártida debido al cambio climático que impacta en las poblaciones de pingüinos, entre otras especies) pero además tiene o puede tener efectos en cualquier otro sitio del planeta (por ejemplo: aumento del nivel del mar, cambios de los patrones de nubosidad y precipitaciones, etc.).

Por otra parte, las problemáticas socioambientales requieren soluciones consensuadas en tanto una misma situación puede ser abordada desde diferentes ópticas (con el aporte de conocimientos cotidianos y científicos), configurando así problemas diferentes que pueden tener más de una solución y promoviendo que en estos procesos las y los ciudadanos participen como actores responsables y críticos. Asimismo, estas problemáticas, por su complejidad constitutiva demandan un abordaje interdisciplinario y, con ello, representan un importante desafío y oportunidad para la integración de saberes, sea para comprenderlas, como para proyectar soluciones. Además, el modo de abordaje propuesto para estas problemáticas, en este módulo, se orienta a suscitar el trabajo colaborativo, la promoción de un debate informado, la construcción de un pensamiento progresivamente más crítico y la creatividad de las y los estudiantes para buscar soluciones y establecer nexos con otras y otros jóvenes que, en otros contextos, hacen suya la causa ambientalista.

Todo esto contribuirá a poner en evidencia que las problemáticas socioambientales son significativas, prioritarias y claves de ser abordadas en la vida cotidiana de las y los estudiantes y sus familias, también en función de mejorar las condiciones del futuro.

Capacidades Básicas

- Construir una visión compleja de las problemáticas socioambientales que posibilite analizar desafíos futuros y posibles acciones necesarias que se deberían adoptar, para minimizar los impactos y avanzar hacia posibles soluciones.
- Comprender y valorar la importancia de la participación ciudadana responsable y comprometida en orden al cumplimiento y a la promoción de los ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible) para fomentar la sostenibilidad a nivel local, regional y global.
- Comprender y analizar crítica y éticamente diferentes tipos de desarrollos científicos y tecnológicos, en relación con sus posibles riesgos e impacto socioambiental, evaluando la conveniencia de su adopción para satisfacer necesidades humanas y solucionar problemas ambientales.
- Realizar propuestas y proyectos de acción en relación a problemáticas socioambientales locales o regionales considerando la multiplicidad de perspectivas intervinientes y las orientaciones de los ODS y aportes de los movimientos ambientalistas.
- Reflexionar sobre las normas y valores que subyacen a las acciones (individuales y comunitarias) para consensuar, principios, objetivos y metas de sostenibilidad en un contexto de conflictos de intereses, conocimiento incierto y contradicciones.

LO PÚBLICO Y LO PRIVADO: POLÍTICAS DE CUIDADO

La noción de “cuidado” y algunos de sus rasgos o aristas han estado presentes, aunque solapadamente, en los módulos anteriores de la Formación General Integrada. El cuidado, desde la perspectiva elegida vinculada a las políticas públicas, estuvo implícito en la concreción del Derecho de todas y todos a la educación que fue trabajado en el Módulo “Educación y Trabajo: encuentro con la EPS”; también ha estado presente en el módulo “Construyendo Identidades”, entre otras cuestiones, al considerar la identidad como derecho personal en sus múltiples aspectos constitutivos así como frente a los poderes configuradores de identidades, y en favor de la toma de decisiones personales respecto del proceso de construcción de la propia. Sin dudas, algo relativo al cuidado, (a tener cuidado y cuidar de sí) tiene lugar al pensar y pensarse como sujeto en relación con el consumo, los derechos que nos resguardan en torno a él como ciudadanas y ciudadanos y las prevenciones y responsabilidades que nos conciernen respecto a las manipulaciones que las sociedades de consumo ponen en juego. El módulo “Ciudadanías y Tecnología” se propone construir una ciudadanía crítica y cuidadosa respecto a los usos, potencialidades y acceso equitativo a las tecnologías. Finalmente, en el módulo “Problemáticas Socioambientales” se hace referencia explícita a la intencionalidad de

“visibilizar, comprender y analizar críticamente, los grandes desafíos que enfrenta el mundo en materia de cuidado descuido del ambiente”.

Este breve recorrido por los módulos previos de la Formación General Integrada (cuyo propósito es trabajar en el sentido de la construcción de una ciudadanía crítica por parte de las y los estudiantes) en clave de aquello que se propone el módulo “Lo público y lo privado: políticas de cuidado” deja en evidencia que “el cuidado” es indefectiblemente un componente central en la construcción de la noción y ejercicio de una ciudadanía crítica.

Esto requiere hacer explícito cómo se comprende en el contexto de este módulo la noción de cuidado.

Posiblemente la primera idea a desnaturalizar es que *cuidar* y *cuidado* constituyen asuntos puramente ligados al ámbito familiar, a una afectividad espontánea asociada y demandada fundamentalmente a las mujeres, y entendida como responsabilidad femenina. Este posicionamiento obedece a componentes culturales ligados a estereotipos de género.

Las investigaciones en torno a este tema coinciden en considerar al cuidado asociado a las siguientes notas:

- Está atravesado por diferentes perspectivas y consideraciones acerca de la identidad personal y colectiva, sentidos diversos y divergentes que se construyen social, histórica y contextualmente.
- La posibilidad de cuidar y de ser cuidado está atravesada por desigualdades de género, de acceso a los servicios de asistencia según estrato socioeconómico, sumado a inequidades regionales que componen un círculo vicioso en el cual las desigualdades se suman y potencian. Por tanto, dejar librado a las familias la resolución de las necesidades de cuidado profundiza situaciones de injusticia social.
- La organización social del cuidado se vincula con el modo en que diferentes instituciones (Estado, familia, mercado, comunidades) lo gestionan. Esto marca la necesidad de que, en el diseño e implementación de políticas de cuidado, se consideren rasgos como la corresponsabilización, la integralidad y universalidad. Tales políticas en el ámbito de lo público –esto es lo que es de todas/os–, también conllevan la responsabilidad de cuidarnos, cuidar a otras/os y cuidar lo común, lo público, lo de todas/os. Como ciudadanas/os somos corresponsables del cuidado, desde una perspectiva de responsabilidad diferente a la del Estado.
- Los rasgos señalados como deseables en la viñeta anterior suponen tres principios sustantivos al considerar al cuidado en términos de política pública: a) el reconocimiento de las y los ciudadanos/as como sujetos de derecho al cuidado (ser cuidado, recibir cuidado y cuidado de sí) en tanto derecho universal consagrado por normativas internacionales y nacionales, b) los cuidados de calidad deben ser garantizados por el Estado con independencia de quién lo gestiona, c) Tales reconocimientos y obligaciones

del Estado más allá de las y los beneficiarias y beneficiarios “directos” de las políticas de cuidado, contribuyen a la promoción de una sociedad efectivamente más democrática.

Por tanto, el modo en que el cuidado es considerado en este módulo complejiza sustancialmente tal noción y, con ello, hace posible enlazar las esferas de lo privado y las políticas públicas que lo gestionan socialmente. El cuidado constituye una perspectiva de análisis de las diferentes políticas y prácticas sociales, en función de su resguardo, del reconocimiento de derechos y diseño de políticas, y de las posibilidades por parte del Estado y la sociedad civil de la consideración y atención a identidades emergentes y/o subalternizadas.

Capacidades Básicas

- Reconocerse como sujeto de derecho al cuidado comprendiendo las implicancias vitales y prácticas de la efectivización de tales derechos.
- Analizar interacciones entre el cuidado (o descuido) de sí, el de las y los otros y otros y el de las instituciones y organizaciones privadas y públicas del contexto.
- Valorar el papel del Estado como garante de los derechos consagrados ligados a políticas de cuidado y reconocerse, en tanto ciudadanos críticos, como agentes activos y responsables por su cumplimiento.
- Valorar lo público como lo común, reconociendo las responsabilidades propias en su cuidado y resguardo.
- Identificar vacancias y/o incumplimientos en las políticas de cuidado, reconociendo sus impactos concretos y con posibilidad de generar acciones de reclamo en el marco del ejercicio de una ciudadanía activa y solidaria.

Nivel IV

Identidad, Participación Ciudadana y Territorio

Encontrar una expresión que describa ajustadamente el espacio temático que se propone cubrir este módulo no resulta una tarea sencilla. A partir del título (“Identidad, participación ciudadana y territorio”) y como punto de llegada de la FGI, ligada fuertemente en la EPS a la construcción de ciudadanía, se advierte que el sentido del módulo no se inscribe en un enfoque disciplinar único, sino que, por el contrario, aspira a contribuir al desarrollo de un abordaje complejo, sostenido sobre la confluencia de tres campos de conocimiento diferentes. Identidad, participación ciudadana y territorio: cada uno de los tres campos cuenta con una valiosa historia de debate teórico e investigación científica propia, que se espera hayan sido abordados –de diferentes maneras, y con diferentes alcances– por los módulos anteriores;

pero que en esta oportunidad se entrelazan con la intención de buscar los puntos de confluencia.

La justificación de la búsqueda interdisciplinaria se ha presentado en todos y cada uno de los módulos anteriores de FGI, y éste no es la excepción. La misma se sostiene –como se ha explicitado en cada caso– por la productividad de las perspectivas multidimensionales a la hora de abordar un tema-problema. Este último módulo aspira, a ofrecer a las y los estudiantes la oportunidad de comprender:

- La creciente complejidad de los procesos de interacción entre los actores políticos y sociales, que protagonizan el entrelazamiento al que se ha hecho referencia en el párrafo anterior;
- La complejidad de aquellos problemas (entendidos éstos en sentido amplio y con múltiples posibilidades de variación) que se plantean al interior de una sociedad, los que por diversos motivos son puestos en la discusión pública, y que bajo determinadas circunstancias pueden dar lugar a políticas públicas. en tales circunstancias, la consideración de ciertos problemas se constituye en una necesidad para la vida en común y, con ello, se encuadra en la perspectiva de reconocimiento, consagración y requerimiento de efectivización de derechos;
- la posibilidad que tienen de incidir en dichos procesos, siendo protagonistas de la transformación deseada, en función del bien común, en el marco de la perspectiva de derechos y como ciudadanos activos y responsables.

Además, a este módulo se le suma la característica –como síntesis del trabajo realizado en los cuatro niveles– de proponer en su desarrollo el diseño y puesta en acto, de un proyecto colectivo y con impacto en el territorio.

Para que ello sea posible, es necesario partir de la identificación de una situación problemática local o regional (que requerirá de relevamiento de situaciones potenciales, intercambios, discusiones y consenso en la selección), que implique investigación, análisis en relación a los múltiples entrelazamientos presentes y algunos de sus efectos, y la búsqueda de alternativas posibles de solución o de acciones en función de producir mejoras respecto de la misma, considerando la viabilidad de la implementación del proyecto, de acuerdo con los tiempos y los recursos posibles en el ámbito escolar e incluso estableciendo redes de colaboración con el contexto local.

A la hora de generar un proyecto que se espera tenga impacto territorial, y como parte de la formación en el ejercicio de la ciudadanía, es imprescindible integrar a la comunidad local, participando de diversas maneras en las distintas instancias de planificación, elaboración, implementación del proyecto y evaluación del mismo. Involucrar a la comunidad, no solo al pensar las acciones destinadas a generar un beneficio en ella, sino siendo parte de la generación, alcanzando consensos en torno al proyecto y a su ejecución.

Transitar la definición, planificación, elaboración y ejecución de un proyecto comunitario desde esta perspectiva constituye en sí mismo una práctica formativa en cultura democrática, además de un trayecto formativo en torno a la capacidad de organización, planificación y trabajo colectivo, desde el lugar de conducción del proceso hasta completar su implementación y puesta en acto, con la consiguiente evaluación.

Es frecuente observar que proyectos llevados adelante por equipos, con gran esfuerzo y recursos, al ponerse en juego en las comunidades, no sólo no son valorados, sino que, con mucha frecuencia, son descuidados o incluso, vandalizados, sintiéndolos ajenos, reduciéndose el impacto buscado y perdiendo el sentido inicial que promovió las acciones. Mientras que, al tener participación, la que corresponde por ser parte, no sólo benefician al mismo aportando información, recursos, trabajo, ideas, sino que quienes participan se apropian del proyecto, con muchas más posibilidades de darle continuidad y hacerlo crecer, más allá de lo imaginado en su instancia inicial.

Al decir involucrar a la comunidad, nos referimos a contactar y, en caso de considerarlo oportuno, reunir a vecinos que puedan resultar referentes, convocantes o informantes, a instituciones estatales u organizaciones de la sociedad civil vinculadas a aquel/los aspecto/s que quieran ser abordados con el proyecto.

Las ventajas de esta perspectiva de trabajo están vinculadas a varias cuestiones. Por un lado, el hecho de que el proyecto –por iniciativa de las y los estudiantes y con la visibilidad que esto trae aparejada– se constituye en una ocasión de avanzar en el sentido de “crear comunidad”, desde la generación de consciencia y de la colaboración y el trabajo mancomunado en torno a algo que les es común, es decir, de todas y todos, y sobre la que tienen derechos y responsabilidades.

Por otro lado, este modo de aprender –de manera integrada, en situación y a través de un proyecto–, además de ser una estrategia potente para adquirir conocimientos, favorece el trabajo cooperativo y la autonomía en los aprendizajes, procura y contribuye a integrar sistemáticamente la reflexión individual o compartida, y la acción ofrece a las y los jóvenes la oportunidad de aprender a través de métodos racionales de trabajo, la habilidad para planear un proyecto y su realización en el tiempo, el desarrollo de la creatividad, la elección de medios y estrategias para llevar adelante el proyecto, el monitoreo y la evaluación de resultados. En este sentido, ofrece la oportunidad de experimentar una práctica ciudadana y democrática real, que implica desarrollar la escucha crítica en función del objetivo planteado, incluyendo aquellas posiciones disidentes; la capacidad de argumentación con coherencia y claridad; de buscar estrategias para construir consensos y acuerdos respecto de tiempos, formas y maneras de organización, aprendiendo a manejar las tensiones implicadas y los tiempos que algunos procesos requieren. Todo esto con relación a sus pares, a las y los docentes, y a otras/os ciudadanas/os de la comunidad de la que forman parte activamente.

Que las y los jóvenes participen en el proceso de investigación previo que suponen los proyectos de trabajo, abre la posibilidad de que encuentren nuevos sentidos, en tanto que: utilizan diferentes estrategias de estudio, participan en el proceso de planificación del propio aprendizaje, les ayuda a ser flexibles, a reconocer al “otro” y a comprender su propio entorno personal y cultural. Involucrarlos en un proceso de planeamiento, investigación, práctica y toma

de decisiones les ofrece una oportunidad de aprender a ejercer la ciudadanía como sujetos protagonistas de la transformación necesaria. Y si además el proyecto tiene impacto en el territorio, ellas y ellos podrán transitar la experiencia de involucrarse en las interacciones entre actores sociales y políticos del entorno más próximo (accediendo de manera completa, adecuada, oportuna y veraz a la información creada u obtenida a través del Estado, de los vecinos o de alguna asociación civil; o que obre en su poder o bajo su control, sobre determinada situación local), y en la propuesta de acciones que devengan en decisiones políticas de la localidad o región. Asimismo, esta interacción les dará visibilidad en su comunidad, desde un lugar propositivo y protagónico, de construcción colaborativa para mejorar la comunidad.

Es sabido que la elaboración y realización de un proyecto supone actividades coherentemente ordenadas, de manera que cada paso prepara la necesidad del siguiente y permite apoyarse sobre lo que ya se ha hecho. Justamente, por no tratarse de una sucesión de actos inconexos, es que permite superar la fragmentación del conocimiento que la división de materias suele producir.

Con la intención de promover la comprensión profunda de los contenidos disciplinares y el desarrollo de la autonomía de las y los jóvenes, es esencial atender a ciertos criterios o pautas para la definición del proyecto: la construcción colectiva y consensuada de la problemática, el grado de intervención otorgado a las y los estudiantes en la definición de los propósitos del mismo, el acompañamiento en el proceso de trabajo por parte de todas y todos los docentes de la EPS y las vinculaciones con el contexto local, como así también los momentos y acciones ligados a su evaluación.

Para que el proyecto resulte significativo, en términos de aprendizajes, es fundamental que **las y los estudiantes** establezcan propósitos y objetivos, diseñen y programen las acciones para cumplirlos, pongan en marcha una diversidad de acciones, prueben y elijan diferentes caminos posibles, prueben y elijan recursos diferentes, y que tomen decisiones para cada caso. De esta manera, se involucrarán en el proceso de planificación, investigación, puesta en práctica y toma de decisiones.

Teniendo en cuenta que uno de los propósitos que persigue el trabajo a través de proyectos es que las y los jóvenes logren ganar autonomía y construyan habilidades cognitivas y metacognitivas, las intervenciones docentes deberán estar focalizadas en guiar, intervenir y eventualmente interpelar en la dirección de sus acciones y sus reflexiones, ofrecer criterios para la toma de decisiones, ofrecerse como fuentes de información disponible, abrir otras fuentes de información dentro y fuera de la institución, y arbitrar en aquellos aspectos interpersonales en los que no se encuentre solución entre ellas y ellos.

Capacidades Básicas

Se espera que las y los estudiantes sean capaces de:

- Comprender la creciente complejidad de los procesos de interacción entre los actores políticos y sociales que protagonizan una problemática local o regional.
- Analizar la complejidad de aquellos problemas que se plantean o pueden detectarse en una sociedad, y que por diversos motivos son puestos en la discusión pública.
- Diseñar y llevar adelante un proyecto colectivo y con impacto en el territorio a partir de identificar una situación problemática local o regional, que implique un trabajo de investigación, la búsqueda de alternativas de posible solución y la organización necesaria para llevarlo adelante.
- Identificar y manejar distintas fuentes de información de relevancia para proyectos de armado colectivo realizando las indagaciones adecuadas y con los medios pertinentes.
- Analizar las vinculaciones (virtuosas o viciosas) entre las necesidades y problemas locales / regionales y el reconocimiento y efectivización de derechos, particularmente aquellos que se han trabajado a lo largo de la FGI (educación, salud, identidad, cuidado de sí y del ambiente, acceso a la tecnología y consumo responsable).
- Identificarse como sujeto, y como parte de un grupo de trabajo con responsabilidad, posibilidad de intercambiar y fundamentar puntos de vista, construir consensos y realizar aportes con miras a una construcción colectiva.

Anexo III: SEDES 2022

- BACHILLER PROFESIONAL - SEDES 2022				
CUE	INSTITUCIÓN	LOCALIDAD	ESPECIALIDAD	CANTIDAD DE COMISIONES
220249700	EPGS N°5 "Maranatha"	Resistencia	Bachiller Profesional en Gastronomía	1(una)