



Gobierno de la Provincia de Jujuy
MINISTERIO DE EDUCACIÓN
"2023 - Año del 40° Aniversario de la Recuperación de la Democracia"

EXPTE. N° 1083-88-23

RESOLUCIÓN N°

5647-E.-

SAN SALVADOR DE JUJUY, 30 MAYO 2023

VISTO:

La Ley de Educación Técnico Profesional N° 26.058/05 y las Resoluciones CFE N° 13/07, N° 115/10 y N° 288/16; y

CONSIDERANDO:

Que, la Ley de Educación Técnico Profesional N° 26.058/05 define a la Formación Profesional como el ámbito específico de la Modalidad de Educación Técnico Profesional, incluyendo las ofertas formativas de capacitación laboral, consistentes en cursos orientados a preparar, actualizar, desarrollar o reconvertir las capacidades de las personas para que puedan adaptarse a las exigencias de un puesto de trabajo particular;

Que, se entiende por capacitación laboral a las acciones formativas orientadas al desarrollo de las capacidades de las personas para que puedan adaptarse a las exigencias de un puesto de trabajo particular, sin tener como condición un requerimiento particular de una calificación profesional previa;

Que, la capacitación laboral se organiza en base al desarrollo de los saberes que están ligados a modos de organizar y realizar tareas, a las formas de operar con medios de trabajo (máquinas, equipos, herramientas) y tecnologías diversas, a la adquisición de habilidades y modos de hacer específico de un puesto de trabajo o rol ocupacional particular, otorgando mayor capacidad para dar respuesta integral y rápida a las demandas del mundo de la producción y el trabajo y a las necesidades del desarrollo local y regional;

Que, los certificados de capacitación laboral son de definición jurisdiccional y no corresponde la intervención de ningún órgano de gobierno y administración de orden nacional o federal;

Que, las Resoluciones CFE N° 115/10 y N° 288/16 establecen los lineamientos y criterios para la organización curricular correspondiente a la capacitación laboral como parte del ámbito de la Formación Profesional;

Que, la Resolución N° 11.921-E-19 aprueba el Programa Jurisdiccional para el Fortalecimiento de la Formación Profesional y establece como una de sus estrategias el desarrollo y actualización de los diseños curriculares de formación profesional;

Que, el formato curricular de la capacitación laboral se organiza en torno a cursos, que se orientan por el desarrollo del conocimiento práctico de dominio instrumental ligado a un puesto de trabajo específico y no podrán exceder una carga horaria de 100 horas reloj;

Que, en el marco de la normativa citada se elaboró el diseño jurisdiccional del "Curso de Capacitación Laboral de Introducción a la Cocina Regional";



Gobierno de la Provincia de Jujuy
MINISTERIO DE EDUCACIÓN
"2023 - Año del 40° Aniversario de la Recuperación de la Democracia"

...//2- CORRESPONDE A RESOLUCIÓN N°

5647-E.-

Por ello, y en uso de las facultades que le son propias;

LA MINISTRA DE EDUCACIÓN
RESUELVE

ARTÍCULO 1°.- Apruébase el Diseño Jurisdiccional del "**Curso de Capacitación Laboral de Introducción a la Cocina Regional**" conforme se consigna en el Anexo I que se incorpora como parte del presente Acto Resolutivo.

ARTÍCULO 2°.- Apruébase el Perfil del Instructor para el "**Curso de Capacitación Laboral de Introducción a la Cocina Regional**", conforme se consigna en el Anexo II de la presente Resolución.

ARTÍCULO 3°.- Dispónese que para implementar el Diseño Jurisdiccional del "**Curso de Capacitación Laboral de Introducción a la Cocina Regional**" aprobado en Artículo 1° de la presente resolución las instituciones educativas de carácter jurisdiccional o municipal de gestión pública, de gestión social y/o de gestión privada, deberán contar con autorización del Ministerio de Educación.

ARTICULO 4°.- Procédase por Jefatura de Despacho notificar a la Dirección de Educación Técnico Profesional.

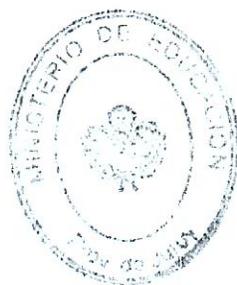
ARTICULO 5°.- Regístrese y agréguese copia en autos. Pase a Secretaría de Comunicación y Gobierno Abierto, publíquese en el Boletín Oficial, y pase sucesivamente a la Secretaría de Gestión Educativa, Dirección Provincial de Administración y Departamento de Registro de Títulos, Legalizaciones, Certificaciones de Estudios y Equivalencias. Cumplido, vuelva al Ministerio de Educación y archívese.

F.G.



[Handwritten Signature]
LIC. MARIA TERESA BOVI
Ministra de Educación

CERTIFICO QUE ES FOTOCOPIA FIEL
DEL ORIGINAL QUE TENGO A LA VISTA



[Handwritten Signature]

31-05-23



ANEXO I

Diseño Jurisdiccional del "Curso de Capacitación Laboral de Introducción a la Cocina Regional"

1. DENOMINACIÓN DEL CURSO

Curso de Capacitación Laboral de Introducción a la Cocina Regional

2. DESCRIPCIÓN DEL PUESTO DE TRABAJO /ROL OCUPACIONAL DE REFERENCIA:

Los saberes adquiridos en el curso permitirán a la persona ejercer sus funciones desempeñándose de forma independiente o bajo supervisión a partir de la realización de microemprendimientos unipersonales, servicios particulares y/o en relación de dependencia como en establecimientos hoteleros y no hoteleros y empresas encargadas de brindar servicios gastronómicos.

3. CAPACIDADES ESPECÍFICAS Y CONTENIDOS A DESARROLLAR

Los contenidos aquí explicitados no pretenden ser un programa analítico, solo un orientador de los temas que el docente instructor debe considerar necesarios para el desarrollo de las capacidades propuestas. Los contenidos expuestos podrán ser modificados en su secuenciación y profundidad, al ser abordados en el transcurso del módulo en el momento que las capacidades a desarrollar y las actividades formativas planteadas, en los entornos de aprendizajes respectivos, así lo requieran.

CAPACIDADES PROFESIONALES	CONTENIDOS A DESARROLLAR
Conocer los procesos históricos globales y locales vinculados a la alimentación y los procesos del gusto. Reconocer a la cocina y la alimentación como parte de la identidad. Identificar los procesos históricos que influyeron en las corrientes de la cocina actual.	Cocina y Cultura: Historia de la alimentación. Las estructuras de las sociedades y el alimento, influencia de las diferentes corrientes en la cocina actual. La historia argentina y la construcción de la identidad a partir de la cocina y la alimentación. La historia regional y la formación de procesos alimentarios y de gastronomía endógena en los sistemas andinos y otros. Historia del gusto. Análisis de la estructura social del gusto. Gustos y paradigmas, culturas y códigos alimenticios. Alimentos dominantes. Elección de alimentos, factores e importancia. Bases para la determinación de la aceptación o no de las preparaciones.
Revalorizar, redescubrir y generar procesos de dinámica económica alrededor de los productos de la región y de las tecnologías tradicionales. Identificar y preparar productos y tecnologías regionales como embutidas y chacinadas.	Productos y Tecnologías Regionales: Valor nutritivo de los tubérculos (oca, ulluco), raíces (yacón), granos (quinua) maíz, zapallo, batata, papa, carnes (cordero, llama). Minerales, Fibras dietéticas, proteínas, vitaminas. Cortes y preparación. Embutidos y Chacinados: preparación y conservación. Charqui, Chalona: preparación y conservación. Queso de cabra, quesillos. Chuño: preparación, conservación. Legumbres regionales. Especias. Hierbas aromáticas. Seguridad y BPM.



...4// - CORRESPONDE A RESOLUCIÓN N°

5647-E.-

<p>Conocer las ecorregiones y su aporte a la diversidad alimentaria. Identificar y conocer los cultivos locales, su origen y propiedades. Reconocer los sistemas de producción y funcionalidad de la alimentación. Conocer el sistema alimentario en Jujuy y el NOA. Interpretar y elaborar recetas empleando diferentes técnicas logrando obtener productos regionales.</p>	<p>Importancia del desarrollo de las sociedades. Relación con la alimentación y la cocina. Importancia de la biodiversidad en el desarrollo de las cocinas. Cultivos locales. Origen y propiedades. Aporte a la dieta. Alimentos nutracéuticos. Alimentación y salud. Papel de la biodiversidad. Sistemas de producción y funcionalidad en la alimentación. El sistema alimentario en los Andes Centrales. El sistema alimentario en Jujuy y el NOA.</p>
--	---

4. ACTIVIDADES DE PRÁCTICAS FORMATIVAS

La institución que desarrolle la oferta formativa del Curso de Capacitación Laboral Introducción a la Cocina Regional, deberá garantizar la realización de las prácticas formativas. Las cuales deben ser organizadas, implementadas y evaluadas por la institución de formación profesional y estarán bajo el control de la propia institución educativa y de la respectiva autoridad jurisdiccional, quien a su vez certificará la realización de las mismas. Las prácticas pueden asumir diferentes formatos pero sin perder nunca de vista los fines formativos que se persigue con ellas. Se propone la conformación de equipos de trabajo con los participantes, destacando la aplicación permanente de criterios de calidad.

Estas prácticas implican la utilización por parte de los participantes, de documentación gráfica y escrita, equipamientos, herramientas, materiales e insumos necesarios. Dichas prácticas resultan indispensables para poder evaluar las capacidades mencionadas anteriormente y trabajar los contenidos que permitan formarlas. Se sugiere organizar formatos genéricos, como:

- Resolución de situaciones/problemas.
- Estudio de casos o seminarios dados por los profesionales vinculados al sector.
- Prácticas de elaboración de recetas, productos y tecnologías regionales del NOA.

5. ENTORNO FORMATIVO

Uno de los ejes de la propuesta didáctica es superar el aula como espacio de aprendizaje. Situar al y la estudiante en los ámbitos reales de trabajos.

Para el desarrollo del curso de capacitación laboral se requiere de un aula-taller cocina con estaciones de trabajo para actividades de pequeños grupos (de cuatro o cinco estudiantes). Se estima que el desarrollo del curso implica un mínimo de 15 estudiantes y un máximo de 20. Estas unidades pueden replicarse para optimizar la utilización de la infraestructura y equipamiento necesario.

También se utilizarán equipos de frío para lácteos, verduras y carnes. Freezer. Horno industrial, microondas, batidoras, freidora, licuadora, fiambra, balanza. En la misma debe haber un matafuego de clase k, con alarma de humo. Termotanque. Bandejas de horno, arañas (espumaderas), bols chicos, bols mediano de acero inoxidable, coladores, cubiertos (cucharas, cuchillos, cucharones), espátulas, pinzas de pescados, torteras, ralladores, aceiteros, sartenes.

6. DURACIÓN:

La Duración del Curso de Capacitación Laboral será de 96 horas reloj y se extenderá según las siguientes opciones de duración:

- Bimestral
- Trimestral



...5// - CORRESPONDE A RESOLUCIÓN N°

5647-E.-

- Cuatrimestral
- Anual

7. ORGANIZACIÓN HORARIA

A continuación, se indica, a modo de ejemplo, posibles frecuencias semanales según su duración (Bimestral, Trimestral, Cuatrimestral, Anual) para cumplimentar las 96 horas reloj.

DURACIÓN	CANTIDAD DE SEMANAS	HORAS CÁTEDRA SEMANALES	HORAS RELOJ SEMANALES	TOTAL HORAS CÁTEDRA	TOTAL HORAS RELOJ
BIMESTRAL	8	18	12	144	96
TRIMESTRAL	12	12	8	144	96
CUATRIMESTRAL	16	9	6	144	96
ANUAL	36	4	2,66	144	96

8. INSTITUCIÓN FORMADORA

Es la institución que lleva adelante los Cursos Capacitación Laboral, de la cual depende el Instructor y el Alumnado de dicha capacitación.

La Institución formadora en función de la necesidad local y regional definirá el periodo de duración del Curso y la organización Horaria Semanal. Será la responsable de la organización Administrativa y Pedagógica del Curso.

Las Instituciones formadoras incorporadas a la enseñanza oficial que ofrecen cursos de capacitación laboral, pueden distinguirse en: Instituciones de Formación Profesional, Instituciones de Educación Técnico Profesional de nivel secundario y nivel superior, Instituciones educativas que no son de Educación Técnico Profesional, y que brindan ofertas de FP o capacitaciones laborales convenida con instituciones de FP y aquellas que surgen de Convenios que establece el Ministerio de Educación.

9. REFERENCIAL DE INGRESO

El estudiante deberá registrar para el ingreso la edad mínima de 17 años. En el caso de ingreso de adolescentes desde los 16 años, se articulará con una formación que otorgue terminalidad educativa.

- Fotocopia de Documento Nacional de Identidad
- Fotocopia de CUIL
- Partida de Nacimiento
- La documentación que exija la oferta formativa del Curso Capacitación Laboral que se elija cursar

10. ALGUNAS FORMAS SUGERIDAS DE OBTENCIÓN DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJES:

- Preelaboración, elaboración y presentación de productos regionales aplicando técnicas correspondientes.
- Actividad en las cuales los y las estudiantes realicen el reconocimiento de los cultivos locales, su origen y propiedades.
- Interpretación y elaboración de recetas de comidas regionales.



Gobierno de la Provincia de Jujuy
MINISTERIO DE EDUCACIÓN

"2023 - Año del 40° Aniversario de la Recuperación de la Democracia"

...6//- CORRESPONDE A RESOLUCIÓN N°

5647-E.-

- Empleo de protocolos y normas de seguridad laboral y buenas prácticas de manipulación alimentaria vigente.

10.1. ACREDITACIÓN: 80% asistencia de clases dictadas, aprobación 100% de trabajos prácticos-actividades simulada, aprobación del 100% de prácticas en taller y una calificación final de 7 (siete) como mínimo.

10.2. ESCALA DE CALIFICACIÓN: Al finalizar el Curso de Capacitación Laboral, cada instructor consignará la **calificación final** del desempeño de cada uno de los alumnos en una escala de calificación de 1 (uno) a 10 (diez). Para la acreditación se requerirá una calificación de 7(siete) en adelante.

11. CERTIFICACIÓN: Se expenderá el certificado con la denominación de cada Curso de Capacitación Laboral, con aclaración de la Carga Horaria Total, la condición de Aprobado y la Calificación Final en número y letra.

11.1. MODELO DE CERTIFICACIÓN



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE JUJUY
MINISTERIO DE EDUCACIÓN

CERTIFICADO

Se hace constar que el alumno/a
Sr/a..... DNI.....

Asistió a la Capacitación Laboral
"....."

Curso y..... con una calificación.....

Con una Duración de 96 horas cátedras desde la fecha
..... hasta..... en la
Ciudad de..... de la Provincia de Jujuy.

.....
Dir. Institución
(Firma y Sello)

.....
Sello Institución

.....
Dir. De Educ. Tec. Prof
(Firma y Sello)

11.2. ORGANISMO CERTIFICADOR

Será la Dirección de Educación Técnico Profesional y la Institución responsable que imparte el Curso de Capacitación.

CERTIFICADO QUE ES FOTOCOPIA FIEL
DEL ORIGINAL QUE TENGO A LA VISTA



31-05-23



LIC. MARIA TERESA BOMBI
Ministra de Educación



...7// - CORRESPONDE A RESOLUCIÓN N°

5647 E.

ANEXO II

**PERFIL DEL INSTRUCTOR PARA EL CURSO DE CAPACITACIÓN LABORAL EN
INTRODUCCIÓN A LA COCINA REGIONAL**

1. PERFIL DEL INSTRUCTOR

Para impartir el curso se requiere:

- Cocineros Profesionales con certificación de reconocimiento Oficial Ministerial conforme a la normativa vigente con especialidad en cocina regional.
- Técnicos de Nivel Superior de las disciplinas de la organización de operaciones gastronómicas y hoteleras. Técnico Superior en Gastronomía. Técnico Superior en cocinas regionales y cultura alimentaria.
- Prof. en Economía Doméstica y Actividades Prácticas Femeninas. Profesor en cocina regional y cultura alimenticia. Maestra de Enseñanza Práctica afín con la especialidad en gastronomía y hotelería.
- Poseer Certificados de Formación Profesional afines con la especialidad en gastronomía y hotelería; y con título de Nivel Secundario.

1.1. RÉGIMEN LABORAL

1.1.1. PROCESO DE SELECCIÓN DEL INSTRUCTOR:

A efectos del proceso de selección del instructor será de aplicación la normativa vigente para Formación Profesional.

En el caso del Curso de Capacitación Laboral que no se encuentre el perfil determinado según el Punto 1 del presente Anexo II, se autorizará la incorporación del IDONEO; de la familia profesional del sector gastronómico, que acrediten fehacientemente con documentación respaldatoria, al menos experiencia afín, de 300 horas reloj en los últimos 7 años en capacitación laboral o formación profesional.

1.1.2. REMUNERACIÓN:

La remuneración del Instructor será el equivalente a la cantidad de horas cátedra de nivel medio, según lo establecido en el Punto 7 del Anexo I por Horas Cátedra Semanal. La duración del periodo de habilitación del agente será bimestral, trimestral, cuatrimestral o anual, en función del tiempo que dure el desarrollo del curso.

1.1.3. RÉGIMEN DE LICENCIAS

Le será de aplicación lo dispuesto por el Reglamento de Licencias, Inasistencia y Permisos para el Nivel Medio y la Ley de Incompatibilidad Docente.

CERTIFICO QUE ES FOTOCOPIA FIEL
DEL ORIGINAL QUE TENGO A LA VISTA



31-05-23



LIC. MARIA TERESA BOVI
Ministra de Educación