

PROPUESTA FORMATIVA

CFP N° 19

CICLO LECTIVO: 2025

Docente (Apellido y Nombre): Bruno Ezequiel Rossi

Sector productivo: Turismo: Hotelería - Gastronomía

Subsector: Atención al Cliente (Hotelería y Gastronomía)

Trayecto formativo: Bartender y Administrador de Barras

Certificación: Bartender y Administrador de Barras

Marco Referencial:

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

Población Destinataria:

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

Perfil Profesional del Egresado:

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

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

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

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

Fundamentación:

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

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

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

Carga Horaria Total:	240 horas	Hs. Semanales	12 horas	Duración	Cuatrimestral
-----------------------------	-----------	----------------------	----------	-----------------	---------------

Prácticas Profesionalizantes:

Es conveniente que a las Prácticas Profesionalizantes que se lleven en el aula, se le sumen durante el trayecto formativo la participación en Eventos Sociales y Corporativos por parte de los futuros Bartender, como así también al finalizar el curso, horas de Prácticas Profesionalizantes en establecimientos gastronómicos locales, la cual tiene una pequeña demanda en crecimiento. Debido a lo mencionado, uno de los ejes de la propuesta didáctica es situar al participante en los ámbitos reales de servicio de barra, por medio de visita a establecimientos hotelero-gastronómico para observar aspectos relacionados con lo visto en el aula.

Se hará hincapié en mejorar y corregir los aspectos relacionados con el módulo en el día a día, en las Prácticas áulicas, como así también en el evento organizados por otras instituciones, jugos saludables en la "Semana de Jóvenes y Adultos" y otros eventos organizados por la institución, y aquellos eventos organizados para las prácticas profesionalizantes de los alumnos, contabilizando 50% o más de prácticas.

Son situaciones de aprendizaje gestionadas según diferentes modalidades por la institución educativa, referenciadas en desempeños, criterios y entornos significativos del ejercicio de un rol profesional e incentivan la práctica reflexiva mediante la puesta en juego de esquemas de

pensamiento, de percepción, evaluación y acción, integrando capacidades, conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes en la trayectoria de formación.

Su objeto fundamental es poner en práctica saberes profesionales significativos sobre procesos de servicios hoteleros-gastronómicos, que tengan afinidad con el futuro entorno de trabajo. Asimismo, pretenden familiarizar e introducir a los estudiantes en los procesos y el ejercicio profesional vigentes para lo cual utilizan un variado tipo de estrategias didácticas ligadas a la dinámica profesional.

Estas prácticas serán organizadas, implementadas y evaluadas por el Centro de Formación Profesional (Cuerpo directivo, cuerpo pedagógico y docente) y la otra parte representada por propietario, gerente, encargado de salón. Pueden asumir diferentes formatos, siempre y cuando mantengan con claridad los fines formativos y criterios que se persiguen con su realización, entre otros: pasantías O PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES en empresas, organismos estatales o privados o en organizaciones no gubernamentales, Proyectos Productivos articulados entre las unidades educativas y otras instituciones o entidades, Proyectos Didácticos / Productivos Institucionales orientados a satisfacer demandas específicas o destinados a necesidades de la propia unidad educativa, emprendimientos a cargo de los alumnos, organización y desarrollo.

CFP N°	19	PLANIFICACIÓN DE:	Bartender		
MÓDULO:	La Estación Central, Bebidas e Insumos				
INTRODUCCIÓN	Organización y conocimiento de estación central y elementos de trabajo				
CAPACIDADES	Arma y reorganiza el sector de barra en función del servicio a prestar, considerando la demanda requerida, según el tipo de establecimiento. Prepara, mantiene y acondiciona herramientas y cristalería según la modalidad de cocteles y tragos a preparar y la técnica de elaboración.				
DESEMPEÑOS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conoce elementos de Estación Central relacionados imprescindibles para la preparación de los cócteles en una carta. 2. Acondiciona la barra teniendo en cuenta la demanda previa al servicio 3. Reorganiza la barra ante imprevistos o saturación de sectores manteniendo una comunicación fluida con sus pares. 4. Prepara y mantiene en estado adecuado los elementos de trabajo a utilizar dependiendo del tipo de servicio y sus variaciones. 				
CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS	ENTORNO FORMATIVO	CARGA HORARIA	EVALUACIÓN	
Elementos de estación central. Manipulación de elementos de estación central. Clasificación de elementos de estación central. Costos de destilados, modificadores, ligadores y alargadores de sabor.	<p>Se propone una clase teórica y dos clases prácticas las cuales impliquen un proceso de enseñanza-aprendizaje, que le permitan al educando ser evaluado en aspectos relacionados con el conocimiento del Bartender sobre los elementos de la estación central.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se presentarán y desarrollarán los temas relacionados con los contenidos. • Se proyectarán videos con trabajos prácticos a resolver mediante la visualización y después de culminada su proyección. • Se propondrán espacio de socialización e intercambio de conocimiento para construir definiciones propias y vocabulario técnico que permita al alumno asesorar al cliente. • Se pondrá en práctica lo aprendido en clases teóricas y trabajos prácticos. • El desarrollo de los contenidos conceptuales, objetivos y aspectos a evaluar se abordarán procurando una jerarquización de menor a mayor complejidad de los mismos. • Se pondrá en práctica todo lo aprendido durante las clases teóricas, en clases prácticas destinada a una "fase preparatoria para brindar el servicio de Bartender, cerrando el proceso de enseñanza-aprendizaje en prácticas profesionalizantes durante la última etapa del curso en establecimientos gastronómicos. • Se crearán planillas de seguimientos para evaluar las prácticas. 	Coctelera; licuadora; coctelera; hieleras; cubertería de barra; tablas; sillas; mesas; bachas; heladera; freezer	50 horas	<p>Se focaliza la evaluación en: La presentación del Bartender en su plaza y se le solicitará verificar integridad y limpieza de los elementos de trabajo (cristalería, mostrador, estación central); verificar armado de una mise-en-place de un servicio básico; verificar estado de higiene y pulcritud de elementos y sector de trabajo</p> <p>Se evaluará mediante planilla de seguimiento del proceso de enseñanza aprendizaje en el aula y eventos en los cuales se participe.</p>	
REQUISITOS DE APROBACIÓN	Cumplir con el 80% de la realización de trabajos prácticos. Cumplir con el 80% de las prácticas aulicas.				

CFP N°	19	PLANIFICACIÓN DE:	Bartender		
MÓDULO:	La Estación Central, Bebidas e Insumos				
INTRODUCCIÓN	Información de bebidas e insumos en Estación Central				
CAPACIDADES	Acondiona y prepara la materia prima (alcohólica y no alcohólica) según los requerimientos y necesidades en la elaboración de cocteles y tragos. Reúne información en carta o menú según el servicio del establecimiento, cotejando la existencia de insumos y herramientas, para asesorar al comensal.				
DESEMPEÑOS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verifica la utilidad de las herramientas y el equipamiento para la elaboración y preparación de cocteles y tragos. 2. Sabe sobre características y clasificaciones de cócteles. 3. Conoce origen y elaboración y disponibilidad de destilados, modificadores, ligadores y alargadores de sabor del establecimiento. 4. Maneja diferentes tipos de medidas para la elaboración de cócteles. 				
CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS	ENTORNO FORMATIVO	CARGA HORARIA	EVALUACIÓN	
Cócteles. Origen. Elementos de trabajo. Aspectos a tener en cuenta: Color. Aroma. Clases de cócteles según: composición y contenido de alcohol; estructura y formas básicas; características e ingredientes utilizados; forma de preparación; tipos de cócteles y tragos. Medidas: Medidas de composición. Técnicas con distintos elementos.	<p>Se proponen una clase teórica y dos clases prácticas las cuales impliquen un proceso de enseñanza-aprendizaje, que le permitan al educando ser evaluados en aspectos relacionados con diferentes tipos de destilados y clasificación de cócteles.</p> <p>Se presentarán y desarrollarán los temas relacionados con los contenidos.</p> <p>Se proyectarán videos con trabajos prácticos a resolver mediante la visualización y después de culminada su proyección.</p> <p>Se propondrán espacio de socialización e intercambio de conocimiento para construir definiciones propias y vocabulario técnico que permita al alumno asesorar al cliente.</p> <p>Se pondrá en práctica lo aprendido en clases teóricas y trabajos prácticos.</p> <p>El desarrollo de los contenidos conceptuales, objetivos y aspectos a evaluar se abordarán procurando una jerarquización de menor a mayor complejidad de los mismos.</p> <p>Se pondrá en práctica todo lo aprendido durante las clases teóricas, en clases prácticas destinada a una "fase preparatoria para brindar el servicio de Bartender, cerrando el proceso de enseñanza-aprendizaje en prácticas profesionalizantes durante la última etapa del curso en establecimientos gastronómicos.</p> <p>Se crearán planillas de seguimientos para evaluar las prácticas.</p>	Destilados; licores; alargadores y ligadores de sabor sillas; mesas; bachas; heladera; freezer	40 horas	Se focaliza la evaluación en la presentación del Bartender en el sector Salón y se le solicitará: verificar el estado de las cartas; verificar disponibilidad y faltantes de bebidas; verificar tiempos y formas de elaboración; verificar variantes de cocteles con y sin alcohol; verificar variantes de destilados y licores; verificar variantes de promociones. Además, se evaluará mediante planilla de seguimiento del proceso de enseñanza aprendizaje en el aula y eventos en los cuales participen.	
REQUISITOS DE APROBACIÓN	Cumplir con el 80% de la realización de trabajos prácticos. Cumplir con el 80% de las prácticas aulicas.				



CFP N°	19	PLANIFICACIÓN DE:	Bartender		
MÓDULO:	La Estación Central, Bebidas e Insumos				
INTRODUCCIÓN	Preparación, elaboración y presentación de Licuados y Jugos				
CAPACIDADES	Prepara, elabora y presenta jugos y licuados según categoría de establecimiento o tipo de evento, utilizando normas de seguridad e higiene				
DESEMPEÑOS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Manipula y lava frutas y hortalizas, como así también reconoce su estado y propiedades 2. Manipula y limpia licuadoras, jugueras, batidoras, exprimidores de cítricos y extractores. 3. Elabora diferentes tipos de jugos, aguas refrescantes, batido y licuados. 4. Elabora cócteles sin alcohol según época del año y gusto del cliente. 				
CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS	ENTORNO FORMATIVO	CARGA HORARIA	EVALUACIÓN	
Manipulación y mantenimiento de electrodomésticos. Jugos: concepto; extracción de zumos de frutas y verduras. Licuados: concepto; licuados y jugos tradicionales y novedosos. Licuados y jugos exóticos. Cócteles sin alcohol.	<p>Se proponen una clase teórica y dos clases prácticas por semana las cuales impliquen un proceso de enseñanza-aprendizaje, que le permitan al educando ser evaluado en aspectos relacionados con el conocimiento del Bartender sobre la elaboración de licuados y jugos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se presentarán y desarrollarán los temas relacionados con los contenidos. • Se proyectarán videos con trabajos prácticos a resolver mediante la visualización y después de culminada su proyección. • Se propondrán espacio de socialización e intercambio de conocimiento para construir definiciones propias y vocabulario técnico que permita al alumno asesorar al cliente. • Se pondrá en práctica lo aprendido en clases teóricas y trabajos prácticos. • El desarrollo de los contenidos conceptuales, objetivos y aspectos a evaluar se abordarán procurando una jerarquización de menor a mayor complejidad de los mismos. • Se pondrá en práctica todo lo aprendido durante las clases teóricas, en clases prácticas destinada a una "fase preparatoria para brindar el servicio de Bartender", cerrando el proceso de enseñanza-aprendizaje en prácticas profesionalizantes durante la última etapa del curso en Evento organizado por el curso, como, por ejemplo, en un "Cóctel Party". • Se crearán planillas de seguimientos para evaluar las prácticas. 	Insumos; licuadoras; jugueras; batidora; exprimidores de cítricos; sillas; mesas; bachas; heladera; freezer	40 horas.	<p>La evaluación se relacionará con la presentación del Bartender en su plaza donde se le solicita: Verificar el estado de las materias primas; extraer jugos, preparar licuados y cócteles sin alcohol; conozca la estacionalidad de la fruta para incorporar a las bebidas; verificar elementos de trabajo para su rápida reposición considerando la variación del servicio.</p> <p>También se evaluará mediante planilla de seguimiento del proceso de enseñanza aprendizaje en el aula y eventos en los cuales se participe.</p>	
REQUISITOS DE APROBACIÓN	Cumplir con el 80% de la realización de trabajos prácticos. Cumplir con el 80% de las prácticas aulicas.				



CFP N°	19	PLANIFICACIÓN DE:	Bartender		
MÓDULO:	Atención al cliente y Administración de Barra.				
INTRODUCCIÓN	Preparación, elaboración y atención al Cliente durante todo el servicio				
CAPACIDADES	<p>Recibe, toma solicitudes y pedidos y atiende al cliente conforme a sus necesidades, y disponibilidad de productos e insumos.</p> <p>Presenta y sirve cocteles, trago o bebida, en tapa de barra o mesa.</p> <p>Cierra el servicio de atención al cliente considerando formas de pago y su conformidad.</p> <p>Promover y vender alimentos y bebidas cotejando las necesidades de los clientes.</p>				
DESEMPEÑOS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Atiende al cliente verificando el orden de llegada con la reserva prevista y la disponibilidad del salón y barra. 2. Presenta la carta y toma el pedido de acuerdo con los procedimientos de orden y reglas de cortesía. 3. Mantiene una comunicación fluida con otras áreas de acuerdo con el servicio. 4. Sirve cocteles, tragos o bebidas conforme a la toma de pedido utilizando técnicas de servicio. 				
CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS	ENTORNO FORMATIVO	CARGA HORARIA	EVALUACIÓN	
<p>¿Quién es el cliente? Estudio del cliente. Necesidades. Satisfacción del cliente. Tipos de comunicación con el cliente. Aspectos fundamentales en la atención al cliente. Manejo de la consistencia. Tipo de quejas. ¿Cómo manejar las quejas? Sistema de información. Facturación y fo</p>	<p>Se proponen una clase teórica/práctica y una clase práctica por semana, las cuales implican un proceso de enseñanza-aprendizaje, y permiten además que el alumno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se focalizarán la evaluación en los siguientes aspectos de la integración con el cliente: claridad de comunicación; capacidad de empatía; tono de voz; cortesía; lenguaje corporal; escucha activa. • Se presentarán y desarrollarán los temas relacionados con los contenidos. • Se proyectarán videos con trabajos prácticos a resolver mediante la visualización. • Se propondrán espacios de socialización e intercambio de conocimientos para construir definiciones propias y vocabulario técnico que permita al alumno asesorar al cliente. • Se propondrá espacio de comunicación oral. • El desarrollo de los contenidos conceptuales, objetivos y aspectos a evaluar se abordarán procurando una jerarquización de menor a mayor complejidad de los mismos. • Se pondrá en práctica todo lo aprendido durante las clases teóricas, en clases prácticas destinada a una "fase preparatoria para brindar el servicio de Bartender", cerrando el proceso de enseñanza-aprendizaje en prácticas profesionalizantes durante la última etapa del curso en establecimientos gastronómicos. • Se crearán planillas de seguimientos para evaluar las prácticas. 	<p>Proyector y pantalla o smart tv; computadora; sillas; mesas; bachas; pizarron; marcadores; barra</p>	<p>20 horas.</p>	<p>Presentación del Bartender en situación real de trabajo.</p> <p>Verificar formas y técnicas en la manera de recepcionar al cliente dentro de las reglas de cortesía.</p> <p>Manejar un lenguaje verbal y gestual apropiado al rol profesional.</p> <p>Se focaliza la evaluación en los siguientes aspectos de la interacción con el cliente: Claridad en la comunicación; capacidad de empatía; tono de voz; cortesía; lenguaje corporal; escucha activa.</p> <p>Además, se evaluará mediante planilla de seguimiento del proceso de enseñanza aprendizaje en el aula y eventos en los cuales se participe.</p>	
REQUISITOS DE APROBACIÓN	Cumplir con el 80% de la realización de trabajos prácticos. Cumplir con el 80% de las prácticas aulicas.				



CFP N°	19	PLANIFICACIÓN DE:	Bartender		
MÓDULO:	Atención al cliente y Administración de Barra.				
INTRODUCCIÓN	Atención al cliente y Administración de Barra.				
CAPACIDADES	Administra barras de manera operativa, para la toma de decisiones en la compra de insumos según análisis de costos y mercado. Promueve y vende alimentos y bebidas cotejando las necesidades de los clientes, de acuerdo a las políticas comerciales y las normas y procedimientos de la organización.				
DESEMPEÑOS	<ol style="list-style-type: none"> Administra operativamente una barra según política y estilo de establecimiento. Conoce manejo de diferentes tipos de costos para la toma de decisiones. Obtiene información considerando las cantidades, ingredientes, tiempos y formas de elaboración teniendo en cuenta el tipo de promoción en el sector. 				
CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS	ENTORNO FORMATIVO	CARGA HORARIA	EVALUACIÓN	
Administrar de barra. Costos fijos y variables. Costos de administración, comercialización y servicios de una barra. Bartender: características generales. Relaciones interdepartamentales. Establecimientos Gastronómicos: clasificación. Trabajo en equipo	El desarrollo de los contenidos conceptuales, objetivos y aspectos a evaluar se abordarán procurando un conocimiento de Costos de destilados, modificadores de sabor, ligadores, resaltadores y alargadores de sabor para "la Toma de Decisiones en un Establecimiento Gastronómico". Se pondrá en práctica todo lo enseñado durante las clases teóricas, en clases prácticas destinada a una "fase preparatoria para la operatividad del "Bartender" en el sector de Barra, cerrando el proceso de enseñanza-aprendizaje en prácticas profesionalizantes durante la última etapa del curso. Además, se pedirá la entrega de un trabajo integrador relacionado con costos para la toma de decisiones. Se presentarán y desarrollarán los temas relacionados con los contenidos. Se proyectarán videos con trabajos prácticos a resolver mediante la visualización y después de culminada su proyección.	Proyector y pantalla o smart tv; computadora; sillas; mesas; bachas; pizarron; marcadores; barra	30 horas	La evaluación guardará correspondencia con Planilla de seguimiento de tareas de campo necesarias para trabajar en clases. Se evaluará la información solicitada en tareas de campo y en Trabajo Integrador Final. Se evaluará la verificación de formas y técnicas de elaboración de cócteles en los procedimientos áulicos, como así también en el Evento final denominado Fiesta Retro Coctel.	
REQUISITOS DE APROBACIÓN	Cumplir con el 80% de la realización de trabajos prácticos. Cumplir con el 80% de las prácticas aulicas.				

CFP N°	19	PLANIFICACIÓN DE:	Bartender		
MÓDULO:	INGLES PARA BARTENDER				
INTRODUCCIÓN					
CAPACIDADES	Sea capaz de utilizar el idioma extranjero ingles de manera simple y efectiva en el contexto laboral para el cual se capacita.				
DESEMPEÑOS	Brindar con el lenguaje ingles un servicio de mesa básico Brindar un servicio a través del lenguaje ingles de mesa completa. Adquirir en su proceso de aprendizaje aspectos referentes al idioma en Sugerencias, recomendaciones, descripciones y cobro.				
CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS	ENTORNO FORMATIVO	CARGA HORARIA	EVALUACIÓN	
Atención simple de un complejo Números, meses, días de la semana Pronombres, verbo ser/estar, adjetivos posesivos, la hora, formas del plural y singular; fórmulas para tomar un pedido ofrecer opciones Comidas y bebidas Fórmulas para ofrecer y pedir en un restaurant; distintos tipos de bebidas, adjetivos; la carta en un restaurant; distintos tipos de comidas, Verduras, frutas, pescados, carnes, postres, Elementos de una mesa; Descripción de platos y cobro estructuras de comparación, descripción de distintos tipos de comidas; describir un postre; Descripción de vinos, adjetivos y sustantivos relacionados; Sugerir, recomendar, ofrecer ayuda y responder a peticiones en general Verbos relacionados con distintos tipos de cocción	Observar y relacionar información relativa a números, países y nacionalidades, preguntas y respuestas, pedidos de plato principal, y postre, etc. Observar y resolver operaciones matemáticas sencillas. Observar y clasificar información para llevar a cabo diálogos comunicativos. Principios básicos del Método Comunicativo La comunicación será significativa La premisa básica es la contextualización Se persigue la comunicación efectiva <input type="checkbox"/> Escuchar, identificar y completar grillas o cuadros <input type="checkbox"/> Observar, identificar y completar espacios en blanco. <input type="checkbox"/> Observar, identificar y ordenar palabras y/o frases para construir frases comunicativas contextualizadas en el ámbito laboral a desenvolverse <input type="checkbox"/> Escuchar, identificar y ordenar diálogos. <input type="checkbox"/> Escuchar e identificar comidas, objetos de la mesa, partes de un restaurant, etc. por medio de dictados, y material <input type="checkbox"/> de audio. <input type="checkbox"/> Leer e Identificar oraciones verdaderas o falsas. <input type="checkbox"/> Leer, identificar y relacionar frases comunicativas con dibujos. Se optimiza la pronunciación como elemento básico en la comunicación oral Se propicia la comunicación desde el comienzo del curso La lectura y la escritura pueden introducirse desde el comienzo del curso El target lingüístico se conseguirá propiciando la comunicación a cualquier costo <input type="checkbox"/> Leer, identificar la palabra, frase, correcta. <input type="checkbox"/> Leer e Identificar oraciones verdaderas o falsas. <input type="checkbox"/> Atender a un supuesto cliente y su pedido por medio de role-plays con pares	Libro de texto y de actividades y material de audio "New English File" Elementary-Clive Oxenden-Oxford. Libro de texto y de actividades y material de audio "Highly Recommended"-Scott & Revell- Oxford. Diccionarios bilingües. Tv-audio-música-video- películas-diccionari o- Libro de texto y de actividades y material de audio "New English File" Elementary-Clive Oxenden-Oxford. Libro de texto y de actividades y material de audio "Highly Recommended"-Scott & Revell- Oxford. Diccionarios bilingües. Tv-audio-música-vide	30 horas	Será tanto en forma oral como escrita. Se realizará evaluaciones de progreso en clase. Se tomará en cuenta la asistencia y la presentación en tiempo y forma de tareas o trabajos prácticos requeridos, al igual que la presentación de material requerido en clase. La asistencia a clase será determinante a la hora de tener derecho de examen final. Asistencia Solo se podrá faltar a clase dos veces al mes con certificado justificativo de la ausencia Las prácticas profesionalizarte en campo real de práctica.	
REQUISITOS DE APROBACIÓN					



CFP N°	19	PLANIFICACIÓN DE:	Bartender		
MÓDULO:	SEGURIDAD E HIGIENE				
INTRODUCCIÓN	Concientizar sobre la importancia de aplicar seguridad e higiene en el trabajo cotidiano para el cuidado personal y colectivo.				
CAPACIDADES	Conocer el marco regulatorio legal de la actividad respecto a seguridad e higiene. Reconocer sus derechos como futuros trabajadores Conocer los principales riesgos laborales a los que están expuestos en las distintas tareas y las debidas medidas preventivas que deben adoptar para hacer frente a estos riesgos.				
DESEMPEÑOS	Incorpora hábitos de trabajo seguro <ul style="list-style-type: none"> • Prepara el lugar/materiales de trabajo • Orden y limpieza durante y después de realizar la tarea. • Aplica normas y principios ergonómicos 				
CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS	ENTORNO FORMATIVO	CARGA HORARIA	EVALUACIÓN	
Introducción a la seguridad. Marco legal: ley de seguridad e higiene laboral N° 19.587/79, Ley de riesgo del trabajo 24.557/96. Organización integral del trabajo con criterio de seguridad. Orden y limpieza: higiene en el espacio de trabajo, gestión de residuos, metodología 5S. EPP, vestimenta adecuada Riesgo de maquinas y herramientas. Riesgo eléctrico: principales dispositivos de seguridad. Ergonomía: principales lesiones, posturas de trabajo Manejo manual de carga. Incendio: prevención, uso de matafuego. Riesgo químico	Explicación de <ul style="list-style-type: none"> -los fundamentos de la aplicación de principios de seguridad e higiene en el entorno laboral y la normativa nacional. - derechos y obligaciones de los trabajadores. - función de ART -cuidado integral de la salud como principal herramienta laboral. Explicación oral y guiada con la ayuda de proyecciones de diapositivas y video de los principales riesgos del sector, sus medidas preventivas y de seguridad en cada caso. En cada una de las temáticas abordadas se realizara un intercambio de experiencias con el grupo a fin de reflexionar sobre los aspectos de seguridad. Estudio de caso los principales accidentes laborales y enfermedades profesionales del sector	Clases teóricas practicas con power point y ejercicios prácticos	15 HORAS	Se observará diariamente mediante debates áulicos la adquisición de los diversos contenidos trabajados. Se evaluara la participación en los espacios de debate luego de los trabajos prácticos realizados	
REQUISITOS DE APROBACIÓN	Cumplir con el 80% de asistencia, participación en clase, aprobacion de trabajos practicos				

CFP N°	19	PLANIFICACIÓN DE:	Bartender		
MÓDULO:	FORMACIÓN PARA EL TRABAJO				
INTRODUCCIÓN	1. El proceso de formación habrá de organizarse en torno a la adquisición y la acreditación de un conjunto de capacidades profesionales.				
CAPACIDADES	Poseer una buena comunicación, basada en el respeto. Analizar e integrar herramientas para su inserción laboral. Reconocer la situación sociolaboral y económica de su entorno. analizar sus oportunidades, amenazas, fortalezas y debilidades. Técnicas de trabajo elaborar, revisar y evaluar su proyecto ocupacional: incorporar conocimientos básicos para realizar su emprendimiento.				
DESEMPEÑOS	El estudiante podrá desempeñarse dentro de un ambiente laboral basado en el respeto, trabajo en equipo y dentro de los límites de los derechos y obligaciones laborales en el trabajo dependiente. utilización de los recursos disponibles de manera eficiente y eficaz. Trabajar en forma independiente, desarrollando su emprendimiento personal según la finalidad deseada				
CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS	ENTORNO FORMATIVO	CARGA HORARIA	EVALUACIÓN	
El estudiante podrá desempeñarse dentro de un ambiente laboral basado en el respeto, trabajo en equipo y dentro de los límites de los derechos y obligaciones laborales en el trabajo dependiente utilización de los recursos disponibles de manera eficiente y eficaz. Trabajar en forma independiente, desarrollando su emprendimiento personal según la finalidad deseada	Se desarrollará clases teóricas-prácticas. orientadas a la adquisición de conocimientos y la implementación de los mismos en sus ambientes laborales. Se trabajará con el reconocimiento de las distintas habilidades blandas de cada estudiante, con la finalidad de que puedan mejorar el clima laboral, reduciendo los conflictos y realizando una comunicación asertiva. La organización y planificación de las distintas tareas, orientadas a la optimización del tiempo y recursos disponibles.	Aulas del CFP. Pizarrón, mesas y sillas, Televisor y computadora. Classroom	25 HORAS	Aulas del CFP. Pizarrón, mesas y sillas, Televisor y computadora. Classroom 80% de asistencia y la presentación de los trabajos prácticos	
REQUISITOS DE APROBACIÓN	80% de asistencia y la presentación de los trabajos prácticos				

CFP N°	19	PLANIFICACIÓN DE:	Bartender		
MÓDULO:	MANIPULACION SEGURA DE ALIMENTOS				
INTRODUCCIÓN	Desarrollo y puesta en práctica de contenidos vinculados a la correcta manipulación y ejecución de técnicas que aseguren la inocuidad de los alimentos.				
CAPACIDADES	<ul style="list-style-type: none"> • Conocer la incidencia e importancia de los alimentos seguros en la preservación de la salud. • Reconocer el rol y la responsabilidad social del manipulador de alimentos. • Identificar peligros físicos, químicos y biológicos que afectan a los alimentos. • Reconocer e interpretar el marco legal normativo que rige la manipulación segura de alimentos. • Establecer criterios de trabajo que garanticen la inocuidad alimentaria. 				
DESEMPEÑOS	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identifica y realiza buenas practicas de manufactura durante los procesos de manipulación de alimentos. ➤ Adquiere procesos operativos estandarizados de higiene y desinfección. ➤ Higieniza, sanitiza, ordena y monitorea su lugar de trabajo, utensilios, maquinarias y alimentos. ➤ Identifica riesgos potenciales durante la manipulación de los alimentos y la manera efectiva de abordarlos. 				
CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS	ENTORNO FORMATIVO	CARGA HORARIA	EVALUACIÓN	
ALIMENTOS: definición, clasificación, composición química. MANIPULADOR: definición, rol y responsabilidad. Encuadre normativo. CAA: clasificación de alimentos, regulación alimentaria. PELIGRO: definición, clasificación. Alimento no seguro. RIESGO: definición, riesgo potencial, abordaje. MICROORGANISMOS: definición, factores de reproducción. ETAS: definición, clasificación, vías de transmisión, formas de prevención. Almacenamiento seguro. POES y BPM: definición, materiales y métodos. CONSERVACION: métodos, medios de conservación. Envasado. SEGURIDAD ALIMENTARIA EN ALERGIAS: definición, manipulación y elaboración segura de alimentos.	<p>La metodología que se utilizará para transmitir tanto los contenidos teóricos como las habilidades prácticas son las siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Los contenidos teóricos:</u> Durante la clase teórica dictada por el docente tendrán la conceptualización general del tema y la información teórica básica ilustrada con proyecciones de multimedia o diapositivas. Se intentará siempre favorecer el diálogo interactivo con los estudiantes y se ejemplificaran casos de aplicación práctica al finalizar las mismas. • <u>Clases teóricas-prácticas:</u> Tras una breve introducción teórica por parte del docente, impartida a través de material multimedia o de manera oral; los alumnos tendrán una actividad sobre terreno con alimentos, utensilios o electrodomésticos que utilizan a diario. 	<p>Computadora. Proyector y pantalla. Pizzara. Material bibliográfico. Imágenes colaborativas. Elementos requeridos para clases teórico-prácticas.</p>	9h	<p>Los criterios de evaluación a utilizar serán:</p> <p><u>Evaluación de actitudes manifestadas:</u> responsabilidad, asistencia y puntualidad, interés por la materia, predisposición. Participación en clase teórica y práctica.</p> <p><u>Actividades prácticas individuales en formato de trabajo practico:</u> examen y/o trabajo practico múltiple opción de carácter virtual para identificación de refuerzos en contenidos abordados. Actividades de reflexión, análisis individual y/o discusión grupal.</p> <p>Además se evaluara mediante planilla de seguimiento áulico.</p>	
REQUISITOS DE APROBACIÓN	Cumplir con la totalidad de los requisitos de evaluación planteados y el 80% de asistencia.				