

## ANEXO ÚNICO

### **CURSO DE CAPACITACIÓN LABORAL**

#### **CERTIFICACIÓN:**

#### **CAPACITACIÓN LABORAL “EL TRABAJO DEL AUXILIAR EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS: fuente de derechos y de reconocimiento social.”**

Tipo de Certificado: **CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN LABORAL**

Nivel de certificación: **I**

Cantidad de horas: **30 horas reloj**

## FUNDAMENTACIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

Uno de los desafíos del sistema educativo argentino es el de fortalecer la calidad de la Educación Técnico Profesional, por ser ésta, en el marco de un desarrollo con mayores niveles de inclusión y equidad social, un factor clave para el crecimiento económico sostenido y sustentable del país, en términos regionales y locales, con marcada incidencia sobre la calidad del trabajo, la productividad, y la actividad económica.

El nuevo texto de la Constitución Nacional a partir de la reforma de 1994. En el artículo 75, inciso 19, le atribuye al Congreso de la Nación la misión de: *“Proveer lo conducente al desarrollo humano, al progreso económico con justicia social, a la productividad de la economía nacional, a la generación de empleo, a la formación profesional de los trabajadores, (...)"*

El siglo XXI se ha iniciado con tres documentos de un valor excepcional para la Formación Profesional, tanto por la innovación de sus categorizaciones como también por el estatuto que estos le dan a la modalidad, aunque con diferente ponderación legal uno del otro: la Recomendación 195/04 de la Organización Internacional del Trabajo; la Ley Federal de Educación Técnico Profesional N° 26058/05 y las Bases del Plan Educativo Bonaerense 2004/2007.

En las Bases del Plan Educativo Bonaerense, su tercera línea de acción, *Educar para el trabajo y la producción*, toma a la cultura del trabajo como concepto central de la educación destacando la *“reorientación de la Formación Profesional de acuerdo a programas de reactivación económica y desarrollo local”* y la *“revisión de diseños curriculares con el aporte de Entidades de la Producción y el Trabajo.”*

La nueva Recomendación *Sobre el desarrollo de los recursos humanos* que fue adoptada por la Conferencia Internacional del Trabajo en junio de 2004, si bien no impone obligaciones a los Estados Miembros, los exhorte a formular y a aplicar políticas de educación, formación y aprendizaje permanente que promuevan la empleabilidad de las personas a lo largo de toda la vida (Capítulo III). Sitúa a las personas en el lugar central del desarrollo económico y social y manifiesta que la educación y la formación de calidad son un derecho para todos. Aborda la vinculación con temas tales como la productividad y el trabajo decente (Capítulos I y II). Finalmente, otorga una relevancia singular al diálogo social, plural e intersectorial (Capítulo IV).

La Ley N° 26058/05 de Educación Técnico Profesional no se aparta de los lineamientos generales de la Recomendación de la OIT, aunque su estatuto legal es naturalmente diferente. Además esta ley contribuye con una sólida conceptualización respecto de temas de Formación Profesional.

En sentido general, refiere a la necesidad de alcanzar mayores niveles de equidad, calidad, eficiencia y efectividad de la Educación Técnico Profesional a través del fortalecimiento y mejora continua de las instituciones en el marco de políticas nacionales y estrategias de carácter federal que integren las particularidades y diversidades jurisdiccionales.

En particular, define a la Formación Profesional como *“el conjunto de acciones cuyo propósito es la formación socio-laboral para y en el trabajo, dirigida tanto a la adquisición y mejora de las cualificaciones como a la recualificación de los trabajadores, y que*

permite compatibilizar la promoción social, profesional y personal con la productividad de la economía nacional, regional y local. También incluye la especialización y profundización de conocimientos y capacidades en los niveles superiores de la educación formal". (Título II, Capítulo III- artículo 17).

La citada Ley tiene por objeto regular y ordenar la Educación Técnico Profesional en el nivel medio y superior no universitario del Sistema Educativo Nacional y la Formación Profesional, definiendo como propios los siguientes fines y objetivos:

- a) *Estructurar una política nacional y federal, integral, jerarquizada y armónica en la consolidación de la Educación Técnico Profesional.*
- b) *Generar mecanismos, instrumentos y procedimientos para el ordenamiento y la regulación de la Educación Técnico Profesional.*
- c) *Desarrollar oportunidades de formación específica propia de la profesión u ocupación abordada y prácticas profesionalizantes dentro del campo ocupacional elegido.*
- d) *Mejorar y fortalecer las instituciones y los programas de educación técnico profesional en el marco de políticas nacionales y estrategias de carácter federal que integren las particularidades y diversidades jurisdiccionales.*
- e) *Favorecer el reconocimiento y certificación de saberes y capacidades así como la reincisión voluntaria en la educación formal y la prosecución de estudios regulares en los diferentes niveles y modalidades del Sistema Educativo.*
- f) *Favorecer niveles crecientes de equidad, calidad, eficiencia y efectividad de la Educación Técnico Profesional, como elemento clave de las estrategias de inclusión social, de desarrollo y crecimiento socio-económico del país y sus regiones, de innovación tecnológica y de promoción del trabajo docente.*
- g) *Articular las instituciones y los programas de Educación Técnico Profesional con los ámbitos de la ciencia, la tecnología, la producción y el trabajo.*
- h) *Regular la vinculación entre el sector productivo y la Educación Técnico Profesional.*
- i) *Promover y desarrollar la cultura del trabajo y la producción para el desarrollo sustentable.*
- j) *Crear conciencia sobre el pleno ejercicio de los derechos laborales. (Título II- artículo 6º)*

En relación con la Formación Profesional, la Ley de Educación Nacional N° 26.2006/06, establece que

*"El Estado garantiza el acceso de todos/as los/as ciudadanos/as a la información y al conocimiento como instrumentos centrales de la participación en un proceso de desarrollo con crecimiento económico y justicia social. (Artículo 7º).*

Al respecto, entre los Fines y objetivos de la Política Educativa Nacional, enuncia:

*"b) Garantizar una educación integral que desarrolle todas las dimensiones de la persona y habilite tanto para el desempeño social y laboral, como para el acceso a estudios superiores.*

j) *Concebir la cultura del trabajo y del esfuerzo individual y cooperativo como principio fundamental de los procesos de enseñanza-aprendizaje". (Capítulo II, Artículo 11)*

Al referirse a la Educación permanente de Jóvenes y Adultos, señala:

*"La organización curricular e institucional de la Educación Permanente de Jóvenes y Adultos responderá a los siguientes objetivos y criterios:*

*c) Mejorar su formación profesional y/o adquirir una preparación que facilite su inserción laboral.*

*j) Promover la participación de los/as docentes y estudiantes en el desarrollo del proyecto educativo, así como la vinculación con la comunidad local y con los sectores laborales o sociales de pertenencia de los/as estudiantes. (Capítulo IX; Artículo 48)*

Por su parte, la Ley de Educación Provincial Nº 13.688/07 de la Provincia de Buenos Aires, formula entre los fines y objetivos de la política educativa provincial:

*"d) Establecer una formación ciudadana comprometida con los valores éticos y democráticos de participación, libertad, solidaridad, resolución pacífica de conflictos, respeto a los derechos humanos, responsabilidad, veracidad, honestidad, valoración y preservación del patrimonio natural y cultural que habilite a todas las personas para el desempeño social y laboral y la continuidad de estudios entre todos los niveles y modalidades.*

*k) Concebir y fortalecer, como principio fundamental de todos los procesos de formación, la educación continua y a lo largo de toda la vida de los alumnos y de todos los trabajadores de la educación, la cultura del trabajo y de los saberes socialmente productivos, reconociéndolos y garantizando su evaluación, acreditación y certificación, tanto en la labor individual como en las colectivas y cooperativas". , , en el Capítulo II, Artículo 16°*

Entre los objetivos y funciones de la modalidad *Educación Permanente de Jóvenes, Adultos, Adultos Mayores y Formación Profesional*, la misma ley expresa:

*"c) Contribuir al desarrollo integral de las personas por medio de la Formación Profesional continua, para y en el trabajo, dirigida a la formación permanente de los trabajadores". Capítulo X; Artículo 41°*

Por su naturaleza y funciones, la Formación Profesional trasciende el ámbito específicamente formativo para integrarse transversalmente en los campos de la educación, del trabajo y de la producción en los que participan actores sociales con necesidades y lógicas diferentes. Asimismo, las acciones de Formación Profesional admiten diversas modalidades de articulación y reconocimiento con los ciclos del sistema de educación formal y admite formas de ingreso y de desarrollo diferenciadas de los requisitos académicos propios de la educación formal.

Estas modalidades, sin resentir la exigencia de calidad y de conocimientos de fundamento científico - técnico y tecnológico, permiten acceder en forma más flexible a procesos de Formación Profesional continua a todas las personas.

La Formación Profesional debe garantizar procesos integrales, integradores y permanentes de formación para y en el trabajo, que favorezcan el desarrollo de capacidades básicas, profesionales y sociales. Por ello es *necesario construir opciones formativas* que den respuestas a diversas vocaciones profesionales y ritmos de aprendizaje, a la actualización de conocimientos y competencias, a necesidades técnico - productivas, a expectativas de desarrollo personal, de inclusión social, de empleabilidad, de movilidad profesional y de adaptabilidad a los diferentes contextos y dinámicas productivas.

El desafío que toma hoy la Formación Profesional es brindar capacitación técnico profesional a todos los sujetos, atravesando horizontal y verticalmente todos los niveles del Sistema. La apertura formativa a los diferentes niveles ocupacionales abre la posibilidad de que la Formación Profesional les permita a las trabajadoras y los trabajadores el acceso a mayores niveles de complejidad en su formación específica en lo que refiere a un sector productivo y dentro de una familia profesional determinada.

A sabiendas de que la educación y el trabajo como prácticas sociales, han estado siempre presentes en función de las demandas que la sociedad ha ido creando para resolver sus problemáticas, y que hoy ambos forman un binomio importante que merece ser considerado si se desea enseñar en función de las problemáticas del entorno, la Formación Profesional no debe instalar al sujeto en un universo artificial que deberá abandonar forzosamente al incorporarse al mundo del trabajo.

Las ofertas de educación técnico profesional, según lo prescribe el artículo 21- Capítulo IV de la Ley de Educación Técnico- Profesional, se estructurarán utilizando como referencia Perfiles Profesionales en el marco de Familias Profesionales para los distintos sectores de actividad socio productivo. Serán elaborados por el Instituto Nacional de Educación Tecnológica, siendo aprobados a nivel nacional por el Consejo Federal de Cultura y Educación y referenciados en diferentes sectores de actividad económica.

Debe definirse en cada Diseño, el alcance de las certificaciones y estructuras curriculares, en lo relativo a la formación general, científico-tecnológica, técnica específica y prácticas profesionalizantes y a las cargas horarias mínimas. Estos criterios son el marco de referencia para los procesos de Homologación de certificaciones de educación técnico profesional y para la estructuración de ofertas formativas o planes de estudio que pretendan para sí el reconocimiento de validez nacional por parte del Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología (Capítulo IV- artículo 22 de la Ley)

En función de la mejora continua de la calidad de la educación técnico profesional, el artículo 32- Capítulo III de la Ley de Educación Técnico- Profesional, prevé tres instrumentos: el Registro Federal de Instituciones de Educación Técnico Profesional, el Catálogo Nacional de Títulos y Certificaciones y el proceso de Homologación de Títulos y Certificaciones.

Dichos instrumentos, en forma combinada, permitirán: Garantizar el derecho de los estudiantes y de los egresados a la formación y al reconocimiento, en todo el territorio nacional, de estudios, certificaciones y títulos de calidad equivalente. Definir los diferentes ámbitos institucionales y los distintos niveles de certificación y titulación de la educación técnico profesional. Propiciar la articulación entre los distintos ámbitos y niveles de la educación técnico-profesional.

Estos instrumentos requieren el desarrollo de acciones complementarias por parte de las jurisdicciones que, a la par de proveer información, garantizar los medios y condiciones necesarias para la implementación eficaz y eficiente de dichos instrumentos, promuevan el trabajo decente, la inclusión social y el aprendizaje permanente de las personas.

La Resolución Nº 13/07 “Títulos y Certificados de la Educación Técnico Profesional” del Consejo Federal de Educación, en su apartado 6. Certificados de Formación Profesional del Anexo establece:

*“25. Constituyen Certificados de Formación Profesional aquellos que acreditan la culminación, por un lado, de las trayectorias formativas de Formación Profesional Inicial, y por el otro, de cursos de Formación Continua en la Educación Técnico Profesional.*

*26. En esta última, a su vez, se distinguen los certificados: a) propios del ámbito de la Educación Técnica, tanto de nivel secundario como de nivel superior que, por estar orientados a la profundización de conocimientos y capacidades en los niveles superiores de la educación formal, son considerados de Formación Profesional, de acuerdo con los artículos 13º y 17º de la LETP; y, b) los propios del ámbito específico de la Formación Profesional.*

*27. Finalmente, en el ámbito específico de la Formación Profesional, se consideran los Certificados de Capacitación Laboral”.*

En el inciso 6.4. Certificados de Capacitación Laboral, señala:

*“38. Acreditan la terminación de 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. No corresponde que estos certificados identifiquen un nivel de certificación, ya que tales acciones formativas no se basan en perfiles profesionales y trayectorias formativas aprobadas por el Consejo Federal de Educación.*

*39. Las trayectorias formativas correspondientes a los Certificados de Capacitación Laboral y de Formación Continua en el ámbito específico de la Formación Profesional son de definición jurisdiccional y/o institucional y no corresponde la intervención de ningún órgano de gobierno y administración de la ETP de orden nacional o federal. De esta manera, sobre la base de la calidad de la gestión institucional y curricular que acreditan las instituciones inscriptas en el Registro Federal de Instituciones de ETP, se les otorga mayor capacidad para dar respuesta más integral y rápida a las demandas del mundo de la producción y el trabajo y a las necesidades del desarrollo local y regional”.*

## FUNDAMENTACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN:

### **CAPACITACIÓN LABORAL “EL TRABAJO DEL AUXILIAR EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS: fuente de derechos y de reconocimiento social”**

Las instituciones educativas son el espacio principal donde se recrean y distribuyen saberes y valores al conjunto de los ciudadanos. Sus actores construyen la cotidaneidad posicionándose de distintos modos frente a los mandatos recibidos, al desafío del trabajo en equipo, o a la incertidumbre.

En ocasiones, la cultura experiencial y los saberes que éstos portan, se constituyen en una única herramienta a la hora de ejercer sus prácticas y en el momento de tomar decisiones. Los auxiliares de las instituciones educativas necesitan recibir la capacitación adecuada para que la prestación que brindan resulte de calidad, acorde con las demandas del establecimiento en el que se desempeña, para fortalecer su vocación de servicio y evitar el voluntarismo y los saberes asistemáticos.

El Estado, conocedor de las responsabilidades que le competen al respecto, especifica claramente en la Ley 10.430, Art. 71, Capacitación: “*El agente tiene derecho a capacitarse, debiendo otorgársele horario especial cuando así lo requiera en cumplimiento de cursos o la asistencia a clases de capacitación, cuando se trate de cursos programados por la Administración Pública*”. El artículo 78 señala, entre los deberes de los agentes: *i) Cumplir los cursos de capacitación, perfeccionamiento y exámenes de competencia que se dispongan con la finalidad de mejorar el servicio*

Por su parte, la Ley de Educación Provincial N° 13.688, en el Capítulo III, Del personal técnico administrativo, profesional, auxiliar y de servicio, establece en su Art. 92: *El personal técnico-administrativo, profesional, auxiliar y de servicio tiene como misión principal contribuir a asegurar el funcionamiento del Sistema Educativo y de las instituciones educativas, conforme al régimen de derechos y obligaciones que establece la normativa específica, incluyendo:*

- a. *El derecho a participar en el gobierno de las instituciones educativas, de acuerdo a las normas legales pertinentes.*
- b. *El derecho a la capacitación estatal gratuita, permanente e integral a lo largo de toda la carrera y en servicio.*
- c. *El acceso a la información pública de modo libre y gratuito.*
- d. *La estabilidad en el cargo titular en tanto su desempeño sea satisfactorio, de conformidad con la normativa vigente para la relación de empleo público y privado y la presente ley.*
- e. *La libre asociación y al respeto integral de todos sus derechos como ciudadanos.*
- f. *Participar en la actividad gremial*
- g. *La negociación colectiva paritaria*
- h. *Los beneficios de la seguridad social, jubilación, seguros y obra social.*
- i. *Un salario digno.*

- j. *El acceso a programas de salud laboral y prevención de las enfermedades profesionales.*
- k. *El desarrollo de sus tareas en condiciones adecuadas de seguridad e higiene de acuerdo a la normativa provincial y nacional vigente".*

Es por ello que, la capacitación laboral de los auxiliares de las instituciones educativas se presenta como un requerimiento ineludible para que este personal acceda a la formación que le permita contribuir en su desempeño cotidiano y desde la especificidad de su función, con el logro de los objetivos de la Política Educativa de la Pcia. de Buenos Aires. Asimismo, esta capacitación se inscribe en el marco de las acciones tendientes a la jerarquización del rol del personal auxiliar dependiente de la D.G.CyE.

## **PERFIL PROFESIONAL**

### **Competencia General:**

El Auxiliar en Instituciones Educativas realiza actividades tales como: la provisión de alimentos a alumnos y docentes, la limpieza e higiene de las instalaciones, equipos y vajilla, el cuidado y preservación de los bienes del establecimiento, así como la asistencia en la provisión de materiales didácticos y en la realización de actividades educativas, contribuyendo a asegurar el funcionamiento de las instituciones educativas, conforme al régimen de derechos y obligaciones que establece la normativa específica.

### **Área Ocupacional:**

El Auxiliar en Instituciones Educativas se desempeñará en establecimientos educativos de los diferentes niveles y modalidades del Sistema Educativo Bonaerense.

Realizará su tarea participando activamente del equipo conformado por sus pares y el personal docente de cada establecimiento educativo, asumiendo una actitud de respeto, tolerancia y autoevaluación permanente del propio accionar.

## **DISEÑO CURRICULAR**

### **REQUISITOS DE INGRESO**

El Auxiliar deberá acreditar el dominio de capacidades para la lecto-escritura, la expresión oral y del cálculo matemático básico. Estos saberes pueden haber sido adquiridos dentro del Sistema Educativo o fuera de él. La valoración y acreditación se realizará a través de una evaluación relativa a dichas capacidades por parte de la institución, sin necesidad de solicitar certificado educativo alguno.

Además, deberá hallarse en el desempeño del cargo de auxiliar en el momento de acceder al curso.

### **ORGANIZACIÓN CURRICULAR**

La estructura curricular de este itinerario formativo consta de los siguientes módulos.

MÓDULO	CARGA HORARIA
CONTEXTUALIZACIÓN DEL CAMPO LABORAL DEL AUXILIAR	<b>15 hs.</b>
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	<b>15 hs.</b>
<b>Total</b>	<b>30 horas reloj</b>

## CERTIFICACIÓN

El auxiliar que haya acreditado el módulo de Manipulación de Alimentos recibirá la certificación de capacitación laboral: **MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

El alumno/a que haya acreditado la totalidad de los módulos del itinerario formativo, recibirá la Certificación: **CAPACITACIÓN LABORAL “EL TRABAJO DEL AUXILIAR EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS: fuente de derechos y de reconocimiento social”**

A continuación se presentan cada uno de los módulos.

### **MÓDULO: CONTEXTUALIZACIÓN DEL CAMPO LABORAL DEL AUXILIAR**

**Carga horaria: 15 horas reloj.**

#### **1. Síntesis introductoria:**

El objetivo principal del módulo es que los auxiliares en instituciones educativas reconozcan la importancia social de su rol y el impacto de éste en la obra que lleva adelante la escuela, constituyéndose en un actor relevante en la cotidianidad de la vida escolar.

Asimismo, analizarán su desempeño como trabajadores y la necesidad de conocer los deberes y obligaciones correspondientes.

Se favorecerá la reflexión acerca de su propio ejercicio profesional, las expectativas personales y las demandas del contexto educativo, las diferentes formas de relación laboral, las funciones a desempeñar y la responsabilidad en la tarea.

También, se abordará la normativa específica que rige su desempeño en los establecimientos educativos.

#### **2. Expectativas de logro:**

Finalizado el cursado del módulo, el estudiante estará capacitado para:

- ✓ Análisis del rol profesional y de la responsabilidad social del auxiliar en instituciones educativas.
- ✓ Interpretación del marco legal del trabajo y de los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones laborales en el contexto educativo.
- ✓ Reconocimiento de la necesidad de asunción de actitudes de apertura, colaboración, aceptación de las diferencias y respeto, como base para el desempeño en equipos de trabajo.

#### **3. Contenidos**

**Desempeño profesional:** La función del auxiliar en instituciones educativas. Características de las instituciones educativas. Organización y dinámica. Equipos de trabajo, distribución de roles y funciones, perspectiva de género. La comunicación y su incidencia en las relaciones laborales.

**Legislación y relaciones laborales.** Trabajo decente (OIT): definición, función y estrategias de promoción. Derechos y deberes laborales. Constitución, Estatuto de los trabajadores, Convenio Colectivo. Seguridad social y otras prestaciones.

**Condiciones laborales.** Salud laboral y condiciones de trabajo: prevención y protección de factores de riesgos físicos, químicos, biológicos y organizativos.

**Política Educativa de la Provincia de Buenos Aires.** Ley de Educación Provincial N° 13.688. Fines de la Educación Bonaerense. Ley N° 10.430.

#### **4. Actividades:**

A fin de desarrollar las capacidades y contenidos planteados en el módulo, se sugiere organizar actividades de aprendizaje tales como:

- **Resolución de problemas:** en las que se aborden diferentes situaciones laborales como: relaciones entre pares referidas a constitución de equipos de trabajo, acciones posibles para la prevención de riesgos laborales.
- **Estudio de casos:** en los que se requiera por ejemplo, la aplicación de la legislación vigente y que para ello sea preciso la búsqueda de fuentes básicas de información del derecho laboral (Constitución, Convenio Colectivo, otros) que permitan distinguir los derechos y las obligaciones que le incumben.
- **Prácticas** y/o ejercicios en condiciones reales, en los que se analice por ejemplo, sus actitudes frente al rol, revisándolo y apropiándose de los nuevos saberes.

#### **5. Entorno de aprendizaje:**

Para el desarrollo de este módulo se recomienda un aula acondicionada para el trabajo con distinto tipo de técnicas grupales y talleres de reflexión.

#### **6. Pautas de evaluación**

Para orientar la evaluación, se proponen algunos indicadores que pueden ser utilizados como evidencias a partir de las cuales inferir si los estudiantes han alcanzado las expectativas de logro propuestas en el módulo:

- Identifica las características propias de su ocupación a partir de la noción de trabajo decente (OIT)
- Diferencia sus deberes y derechos como trabajador.
- Identifica condiciones de higiene, seguridad y de normas de bioseguridad vigente en su ocupación.
- Reconoce la importancia de la salud y la seguridad en el propio trabajo.
- Busca información pertinente sobre el ámbito ocupacional y la normativa vigente que lo rige.

- Interpreta la información técnica-legal del rol del auxiliar en instituciones educativas.
- Demuestra iniciativa para crear y dar soluciones a los problemas que se le presentan.
- Cooperá en el trabajo en equipo con actitud tolerante y receptiva ante las opiniones de los demás.
- Reconoce la importancia de la comunicación para asegurar la calidad del servicio que prestará.
- Identifica marcas de género en el desempeño de su ocupación.

## 7. Perfil docente

Profesional con formación superior o universitaria específica en los contenidos de este módulo, y con estudios pedagógicos que califiquen su ingreso y promoción en la carrera docente.

## MODULO: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

**Carga horaria:** 15 horas reloj

### 1. Síntesis introductoria

El objetivo del módulo es que los cursantes reconozcan la importancia social de su rol, en tanto que una correcta manipulación de los alimentos actúa como medio de prevención y promoción de la salud. Asimismo, analizarán su desempeño como trabajadores y la necesidad de conocer los deberes y obligaciones correspondientes. También, se abordará la normativa específica que rige la manipulación de alimentos en el país y en la jurisdicción.

Si bien la manipulación de alimentos se caracteriza por ser un saber hacer, a través de este módulo los cursantes adquirirán tanto los contenidos relacionados con las habilidades que permitirán una correcta ejecución de las técnicas de dicha manipulación, como también los contenidos que sirvan como soporte o base para acceder a la fundamentación conceptual de los procesos implicados en la manipulación. De este modo, se espera que el manipulador de alimentos sepa por qué y con qué fin se realizan determinadas acciones en el manejo de los productos alimenticios, acorde con su perfil profesional, identificando las condiciones del trabajo decente (OIT)

### 2. Expectativas de logro

Finalizado el módulo el cursante estará capacitado para el/la:

- ✓ Reconocimiento de la incidencia de la alimentación en la preservación de la salud.
- ✓ Análisis del rol y de la responsabilidad social del manipulador de alimentos.
- ✓ Identificación de los peligros físicos, químicos y biológicos que alteran los alimentos.
- ✓ Adquisición de procedimientos operativos estandarizados de higiene y desinfección.
- ✓ Realización de buenas prácticas de manufactura respetando las normas de seguridad, bioseguridad e higiene.
- ✓ Interpretación del marco legal normativo que rige la manipulación de alimentos y sus derechos y obligaciones laborales.

### 3. Contenidos

**Desempeño profesional.** El rol y la responsabilidad social del manipulador. Encuadre normativo. Derechos y deberes del manipulador de alimentos como trabajador. Características del trabajo decente (OIT)

**Alimentos:** definición, clasificación y composición.

**Peligros** físicos, químicos y biológicos en los alimentos.

Generalidades de microbiología alimentaria.

**Enfermedades transmitidas por alimentos:** definición, clasificación, vías de transmisión, formas de prevención. Alimentos involucrados. Contaminación cruzada.

**Buenas prácticas de manufactura** aplicadas a: la higiene del personal, los procesos, el uso de agua segura, la materia prima, aditivos, ingredientes, producto intermedio, producto final, el equipamiento, los utensilios, la infraestructura y el ambiente de trabajo.

**Procedimientos operativos** estandarizados de higiene y desinfección: materiales y métodos.

**Manejo integrado de plagas:** materiales y métodos. Manejo responsable de residuos.

Métodos de **conservación** y elaboración de alimentos: físicos, químicos y biológicos.

**Envases de alimentos:** materiales y mecanismos.

### 4. Actividades

A fin de desarrollar las capacidades y contenidos planteados en el módulo, se recomienda organizar el aprendizaje con una modalidad de taller, en el cual se propongan actividades tales como:

- **Prácticas:** comprende tareas prácticas, a través las cuales se intenta que los estudiantes vinculen la formación académica y los requerimientos del sector laboral y se aspira a que superen la problemática derivada de la dicotomía entre la teoría y la práctica, pues propician una articulación entre los conocimientos con las habilidades, lo intelectual con lo instrumental y los saberes teóricos con los saberes de la acción.
- **Resolución de problemas:** en las que se aborden diferentes situaciones propias de la manipulación de alimentos: desde la etapa de recepción de la mercadería hasta la de tratamiento de los residuos, recurriendo para la solución de cada problema planteado, a la fundamentación conceptual adquirida.
- **Técnicas de asunción de roles:** selección de actividades del manipulador de alimentos para abordar situaciones complejas o conflictivas.
- **Ánalisis de casos:** discusión crítica y argumentación conceptual en pequeños grupos, centrándose en la función del manipulador de alimentos y su integración en equipos de trabajo
- **Trabajo grupal:** que involucren la discusión de películas, programas de TV, lecturas guiadas de material bibliográfico y/o periodístico. Uso y aplicación de variadas técnicas de animación. Dramatizaciones, juego de roles.

## 5. Entorno de aprendizaje

Para el desarrollo del presente curso se requiere de lugar acondicionado para el trabajo en aula – taller, que propicie la participación en tareas grupales y clases expositivas dialogadas.

## 6. Pautas de evaluación

Los cursantes deberán aprobar una evaluación escrita.

Además, para orientar la evaluación, se proponen algunos indicadores que pueden ser utilizados como evidencias a partir de las cuales inferir si los cursantes han alcanzado las expectativas de logro propuestas en el módulo:

- Identifica las responsabilidades propias de su ocupación
- Diferencia sus deberes y derechos como trabajador.
- Reconoce el marco normativo que rige la manipulación de alimentos.
- Enumera las enfermedades de transmisión alimentaria.
- Conoce las condiciones de los procesos de trabajo (instalaciones, maquinaria y equipos) para las buenas prácticas de manufactura, teniendo en cuenta las normas de seguridad e higiene establecidas.
- Describe las buenas prácticas de manufactura aplicándolas a la higiene del personal, los procesos, el uso de agua segura, la materia prima, aditivos, ingredientes, producto intermedio, producto final, el equipamiento y los utensilios.
- Reconoce los procedimientos de operativos de la limpieza y desinfección del área de trabajo, según la normativa respectiva.
- Identifica los métodos y materiales para el manejo integrado de plagas y residuos.
- Diferencia los diferentes procesos de conservación establecidos para cada producto, de acuerdo a las normas de seguridad e higiene.
- Describe las características que deben poseer los envases y embalajes teniendo en cuenta las normas de seguridad e higiene establecidas.

## 7. Perfil docente

Profesional con título superior, con formación en el manejo higiénico sanitario de los alimentos, inscripto en el Registro de Capacitadores de Manipuladores de Alimentos del Ministerio de Salud, Área de Calidad Alimentaria; con estudios pedagógicos que califiquen su ingreso y promoción en la carrera docente.