

## **ANEXO 1**

### **Especificaciones para la Cobertura de:**

- **PROFESOR DE INGLES DE EPS**

#### **ESTABLECIMIENTO:**

Escuela de Educación Secundaria Técnica N° 1

**DISTRITO:** González Chaves

#### **SÍNTESIS DEL PROYECTO INSTITUCIONAL:**

Los objetivos en nuestra Jurisdicción e Institución están determinados y expresados en las Leyes de Educación Nacional 26206/06, Provincial 13688/07 y de Educación Técnico Profesional 26058/05, complementándose con los Diseños Curriculares establecidos por las resoluciones 88/09, 3828/09 y 284/12, siendo compartidos plenamente por la Institución en el marco de su propuesta formativa.

En las mencionadas Resoluciones, pero por sobre todo en la Ley de Educación Técnica Profesional (Ley N° 26058), se profundizan las ideas de la vinculación y articulación de las lógicas de los distintos sistemas productivos y el sistema educativo, profundizando una mejora continua de la calidad de la Educación Técnica, fortaleciendo la cultura del trabajo y el esfuerzo. A su vez, se promueve la producción para el desarrollo territorial sustentable del país y sus regiones, como elemento clave de las estrategias de inclusión social, de desarrollo y crecimiento socio-productivo, de innovación tecnológica, instaurando conciencia en el pleno ejercicio de los derechos laborales.

Esta integración es determinada por una Unidad Pedagógica Integrada con la Educación Secundaria Ciclo Básico, Ciclo Superior Específico de las correspondientes ofertas de especialidades.

A razón de una estructura curricular basada en las distintas áreas de competencia para la conformación de un perfil profesional, cuyas capacidades, conocimientos, actitudes, valores, destrezas y habilidades son altamente solicitadas en la Industria actual, y en una demanda cada vez más creciente por los sectores económicos y productivos atendiendo las áreas ocupacionales del técnico; nuestra Institución elabora en sus egresados el Perfil Profesional a partir de la realidad del contexto en donde está inmersa la Escuela, de cada una de las Especialidades y el ámbito de desempeño de que se trate.

Atendiendo a la importancia de determinar cuáles son los objetivos para la Educación Profesional Secundaria en nuestra Institución y a partir de los distintos campos de formación enunciados en la ley de Educación Técnico Profesional: el de la Formación General, el de la Formación Científico Tecnológica, el de la Formación Técnico Específica y el de las Prácticas Profesionalizantes.

Teniendo en cuenta que es necesario atender nuevas problemáticas sociales y productivas, con nuevas alternativas formativas orientadas a adolescentes con trayectorias escolares discontinuas y/o desvinculadas del sistema educativo que atiendan a las problemáticas acordadas en la Resolución CFE N° 174/12 y de inclusión acordadas en las Resoluciones CFE 93/09 y 103/10, a través de la Resolución CFE 409/21, se resolvió establecer una nueva trayectoria formativa propia de la modalidad de Educación Técnico Profesional cuyo diseño integra los núcleos de aprendizaje prioritarios de la Educación Secundaria para el cumplimiento del nivel obligatorio establecido en la Ley de Educación Nacional 26206.

En este sentido, la Escuela (en conjunto con una decisión territorial del Área de Supervisión) asume la responsabilidad de brindar una oferta formativa para jóvenes de nuestra Localidad, propendiendo a la inserción laboral, la continuidad educativa y el acceso al nivel superior, destinada a jóvenes y adolescentes entre 15 y 18 años que habiendo culminado su escolaridad de nivel primario obligatorio no se hayan incorporado a las ofertas de educación secundaria obligatoria o que habiendo iniciado el nivel secundario atravesen procesos de desvinculación que interfieran en sus trayectorias educativas.

En esta perspectiva, la Educación Profesional Secundaria supone una nueva configuración institucional y curricular que permite otros modos de estar en la escuela, generando formas colaborativas para el trabajo docente y superando la organización institucional altamente compartimentada; los procesos de enseñanza y aprendizaje descontextualizados y los espacios curriculares

Se desarrollará un compromiso frente a esta nueva organización, ofreciendo una propuesta centrada en la calidad, la innovación y la inclusión de todas y todos las y los estudiantes, con un Perfil Profesional correspondiente a una o más ofertas de Formación Profesional que se podrán ir revisando y adaptando en función de las necesidades de formación e intereses de sus destinatarios, como también entendiendo las necesidades de desarrollo productivo local y regional, favoreciendo estrategias de inserción laboral.

**DENOMINACIÓN DEL TRAYECTO DE FORMACIÓN:**

**Educación Profesional Secundaria**

**“Bachiller Profesional Especializado en Gastronomía”**

**NOMBRE DEL CARGO:**

- **Profesor de Inglés de EPS**

**CARGA HORARIA:**

- 3 módulos Semanales

**MARCO DE REFERENCIA INSTITUCIONAL:**

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.

Su diseño y organización institucional se orientan por los siguientes criterios:

- Constituir una propuesta centrada en la calidad, la innovación y la inclusión de todas y todos las y los estudiantes evitando cualquier posicionamiento u orientación relativos a propuestas compensatorias o remediales.
- Conformar una institucionalidad proponiendo certificaciones profesionales revalorizantes y articulables con el nivel superior.
- Instituir y organizar el eje de la institucionalidad en torno a un Perfil Profesional correspondiente a una o más ofertas de Formación Profesional con validez nacional y dar así cumplimiento a la obligatoriedad del nivel.
- Propiciar la formación integral, con la constitución de equipos docentes y la gestión colaborativa del diseño curricular, con espacios institucionales para organizar conocimientos, tiempos, entornos formativos, agrupamiento de estudiantes y conformación de equipos docentes.
- Regularse por un régimen académico que sea capaz de ampliar la concepción de escolarización vigente.

La Educación Profesional Secundaria propone e impulsa una propuesta educativa que:

1. Desarrolle una Formación Profesional amplia, destinada a la construcción de capacidades profesionales que permitan la inserción ocupacional cualificada.
2. Priorice ofertas formativas que tengan valor de empleabilidad actual y con visión prospectiva.
3. Habilite para la continuidad de estudios.
4. Proporcione formación y oportunidades para el ejercicio de la participación ciudadana para las y los jóvenes.
5. Fortalezca la relevancia y pertinencia de la Formación Profesional.
6. Establezca mecanismos de actualización continua de la oferta formativa.

**El Diseño Curricular de la Educación Profesional Secundaria, se compone por los siguientes tipos de espacios curriculares:**

- Módulos de Formación Profesional en integración con la Formación General.
- Módulos de Formación General integrados entre sí.
- Espacios de Formación General que profundizan capacidades y contenidos propios de un campo de conocimiento.
- Espacios de Lengua extranjera

**Alumnas/os Destinatarias/os**

La Educación Profesional Secundaria está destinada a adolescentes y jóvenes entre 15 y 18 años que:

1. Habiendo culminado su escolaridad de nivel primario obligatorio no se hayan incorporado a las propuestas de la Educación Secundaria Obligatoria en ninguna de sus orientaciones y modalidades, o bien;
2. Iniciaron su trayectoria en el nivel secundario en cualquiera de sus orientaciones y modalidades y, por distintos motivos, se hayan desvinculado por al menos un año perdiendo así su condición de alumnas / alumnos regulares, o bien;
3. Se encuentren en situación de haber repetido al menos dos veces consecutivas un determinado año escolar.

La propuesta de la Educación Profesional Secundaria también incluye espacios de decisión institucional, de carácter optativo y electivo para las y los estudiantes. Las trayectorias individuales y grupales contarán con instancias institucionalizadas y continuas de acompañamiento que serán responsabilidad de las y los Coordinadoras/es de trayectorias, en este sentido la articulación de la EPS entre la EEST N° 1 y el Centro de Formación Profesional N° 401 es clave para acompañar la trayectoria de nuestros estudiantes, utilizando el recurso humano y los entornos formativos de ambas instituciones con la finalidad de optimizar recursos que serán de gran valor para los procesos de enseñanza aprendizaje, de las habilidades necesarias para las certificaciones que le son propuestas. Es este horizonte y estas características, las que determinan la familia profesional a partir del análisis territorial de las necesidades del distrito.

Provincia de Buenos Aires.  
Dirección General de Cultura y Educación.  
Dirección Provincial de Educación Técnico Profesional  
Escuela de Educación Secundaria Técnica n°1.

FAMILIA PROFESIONAL GASTRONOMÍA

| Caja Curricular de Gastronomía |                                                              |     |                        |      |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------|-----|------------------------|------|
| Nivel                          | FP                                                           |     | FG                     |      |
|                                | Módulo                                                       | Hs. | Módulos                | Hs.  |
| I                              | Tecnología de los alimentos                                  | 30  | Matemática             | 108  |
|                                | Seguridad y BPM                                              | 20  | Prácticas del Lenguaje | 108  |
|                                | Buffet                                                       | 70  | Ciencias Sociales      | 72   |
|                                | Preparaciones básicas en panadería                           | 46  | Ciencias Naturales     | 72   |
|                                | Preparaciones básicas en pastelería                          | 50  |                        |      |
|                                | Elaboraciones de cocina                                      | 100 |                        |      |
|                                | Elaboraciones de Panadería                                   | 90  |                        |      |
|                                |                                                              |     |                        |      |
| II                             | Gestión del proceso de trabajo gastronómico                  | 20  | Matemática             | 144  |
|                                | Elaboración de facturas                                      | 80  | Prácticas del Lenguaje | 144  |
|                                | Elaboraciones de Pastelería                                  | 154 | Ciencias Sociales      | 72   |
|                                |                                                              |     | Ciencias Naturales     | 72   |
| III                            | Postres clásicos y de restaurante                            | 120 | Matemática             | 144  |
|                                |                                                              |     | Lengua y Literatura    | 144  |
|                                |                                                              |     | Ciencias Sociales      | 108  |
|                                |                                                              |     | Ciencias Naturales     | 108  |
|                                |                                                              |     | Inglés                 | 108  |
| IV                             | Administración, gestión y funcionamiento del emprendimiento. | 60  | Matemática             | 144  |
|                                |                                                              |     | Lengua y Literatura    | 144  |
|                                |                                                              |     | Ciencias Sociales      | 108  |
|                                |                                                              |     | Ciencias Naturales     | 108  |
|                                |                                                              |     | Inglés                 | 108  |
|                                |                                                              | 840 |                        | 2016 |
| Total                          |                                                              |     |                        | 2856 |

TRAYECTOS FORMATIVOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL COMO EJE VERTEBRADOR DE GASTRONOMÍA.

Cocinero - RESFC-2017-2387-GDEBA-DGCYE

Panadero - RESFC-2017-2390-GDEBA-DGCYE

Pastelero - RESFC-2017-2384-GDEBA-DGCYE

Gestión de emprendimientos productivos - RESOC-2020-1807-GDEBA-DGCYE

**IMPACTO PARA LA VINCULACIÓN DE LA INSTITUCIÓN CON EL ENTORNO LOCAL/DISTRITAL/REGIONAL Y EL DESARROLLO PRODUCTIVO Y EL MICROEMPREENDEDORISMO:**

Lo que se persigue en la institución es integrar a los diversos actores de la comunidad educativa y relacionarlos institucionalmente con los del sistema productivo. Y así reconocer las demandas del contexto socio-productivo local, contando con información actualizada respecto al ámbito de la producción, que sirve como insumo para el desarrollo y un eventual ajuste de las estrategias formativas. Generando espacios escolares de reflexión crítica de la práctica profesional y sus resultados o impactos.

Para finalizar, podemos hacer referencia que estas prácticas fomentan la idea de arraigo de los jóvenes en su ciudad de origen, que es uno de los propósitos de la propuesta educativa. También podemos

añadir el desarrollo de lazos solidarios con las comunidades: los jóvenes y los trabajadores intercambian saberes para su propio perfeccionamiento y también lo extienden a las demandas productivas de sus espacios sociales. Los alumnos no reemplazan a los trabajadores en ninguna función, por el contrario, se complementan con ellos con la finalidad de aprender de sus experiencias y conocimientos.

**Las/os aspirantes deberán presentar, en el momento de la inscripción:**

1. Un Proyecto de Plan de Trabajo Formativo conforme a perfiles y funciones establecidas en el Anexo III de la Resolución N° 1873/22 de la Educación Profesional Secundaria convocada y en el marco de las especificaciones del presente Anexo.
2. Sus antecedentes profesionales completos (curriculum vitae), incluyendo títulos y certificaciones, fotocopia del Documento Nacional de Identidad. Esta documentación deberá formar parte del legajo en copias autenticadas por la autoridad interviniente, acompañando la planilla de inscripción.

**BIBLIOGRAFÍA ESPECÍFICA:**

- Ley de Educación Técnico Profesional 26.058/05.
- Ley de Educación Nacional 26206/06.
- Ley de Educación Provincial 13688/07.
- Resolución N° 1873/22 (Educación Profesional Secundaria).
- Resolución N° 3828/09.
- Resolución N° 284/12.
- Resolución N° 88/09
- Disposición Conjunta N° 2/22.
- Cocinero - RESFC-2017-2387-GDEBA-DGCYE
- Panadero - RESFC-2017-2390-GDEBA-DGCYE
- Pastelero - RESFC-2017-2384-GDEBA-DGCYE
- Gestión de emprendimientos productivos - RESOC-2020-1807-GDEBA-DGCYE