



Ministerio de Educación
REPUBLICA DOMINICANA

"Año del Desarrollo Agroforestal"

CONSEJO NACIONAL DE EDUCACIÓN

ORDENANZA n.º 05-2017 POR LA QUE SE VALIDAN LOS TÍTULOS DE TÉCNICO BÁSICO Y BACHILLER TÉCNICO DE LA FAMILIA PROFESIONAL TURISMO Y HOSTELERIA

CONSIDERANDO: Que La Ley General de Educación N° 66-1997 en su artículo Art. 64 establece "El currículo será flexible, abierto y participativo. La flexibilidad del currículo permitirá respetar las especificidades de los diferentes niveles, ciclos y grados, las características de los educandos y las capacidades de los maestros, así como las características y necesidades de las diferentes regiones y comunidades del país. El currículo es abierto porque debe permitir su enriquecimiento, a medida que las exigencias de la sociedad lo requieran o por el desarrollo que se operan en la ciencia y la tecnología. El currículo es participativo porque intervienen los diferentes sectores de la sociedad en las distintas etapas de su desarrollo".

CONSIDERANDO: Que El Pacto Nacional para la Reforma Educativa, establece lo siguiente con relación a la educación y formación técnico-profesional "Mejorar la oferta de la educación y formación técnico-profesional en todo el territorio nacional desde una perspectiva integral, con base en estudios de identificación de necesidades y un uso eficiente de las facilidades físicas y tecnológicas".

CONSIDERANDO: Que el Plan Decenal de Educación 2008-2018 indica que en los distintos escenarios laborales y actividades económicas se advierten cambios en la distribución de ocupaciones, en el contenido del trabajo de las ocupaciones y se originan nuevas demandas de competencias, destrezas y conocimientos. En consecuencia, el Plan Decenal en su Política Educativa 3 fomenta la revisión integral del currículo, con el enfoque de competencias; contribuye a hacer del currículo una guía cotidiana del quehacer de la escuela en constante adecuación, fomenta la educación científica en todos los niveles y modalidades y promueve el uso de las tecnologías de la información y de la comunicación en su aplicación.

CONSIDERANDO: Que la sociedad dominicana requiere de una oferta de Educación Técnico Profesional ajustada a las necesidades de los sectores productivos de bienes y servicios y los requerimientos para el desarrollo nacional, configurada en Perfiles Profesionales y Planes de

estudios basados en el Enfoque de Educación por Competencias, que tienen como propósito principal elevar la calidad de los egresados y facilitar su empleabilidad.

CONSIDERANDO: Que el decreto 173-16 crea la Comisión Nacional para la elaboración del Marco Nacional de Cualificaciones (MNC) como órgano consultivo de participación institucional y asesoramiento del Gobierno, en materia de un Marco Nacional de Cualificaciones para la República Dominicana y la creación de un entorno institucional para su implementación, diseñando las estructuras académicas e institucionales de la educación para el trabajo, en sus distintos niveles de cualificación, articulando y flexibilizando los sistemas de educación y formación para dar respuestas oportunas y pertinentes, a las demandas impuestas por la globalización, e desarrollo tecnológico y el cambio demográfico.

CONSIDERANDO: Que la Educación Técnico Profesional tiene por finalidad, además de dotar al alumnado de la formación necesaria para alcanzar determinadas competencias profesionales, proporcionar una formación académica general que les dote de las competencias clave para el aprendizaje a lo largo de la vida, y facilite su acceso a estudios de Educación Superior.

CONSIDERANDO: Que la revisión y actualización curricular de los títulos organizados en familias profesionales facilita la gestión curricular y la transferencia dentro del mismo sistema.

CONSIDERANDO: Que la oferta de Educación Técnico Profesional debe responder a las innovaciones, tanto tecnológicas como organizativas de los sectores productivos nacionales, es necesario la implementación de nuevos títulos diseñados con la participación de expertos de los sectores de la producción, de la educación e instituciones sectoriales.

CONSIDERANDO: Que los perfiles profesionales en la Educación Técnico Profesional, deben ser pertinentes con las necesidades de cualificación del sistema productivo y social. Los cuales son la expresión de la competencia profesional característica de cada Título y, por tanto, los módulos asociados a cada perfil profesional se caracterizarán por la polivalencia técnica y funcional que proporcionará empleabilidad a quienes lo cursen.

Vista: La Ley General de Educación 66'97.

Vista: La Ordenanza 1-95, que establece el Currículo del Sistema Educativo Dominicano.

Vista: La Ordenanza 1-96 que establece el sistema de evaluación y Ordenanza 1-98 que modifica la 1-96.

Vista: La Ordenanza 8-99 que reformula el plan de estudio del bachillerato técnico en los sectores industrial y de servicios, establecido en la Ordenanza 1-95, y crea nuevas especialidades del técnico básico en la rama agroindustrial.

Vista: La Ordenanza 02-2010, de 13 de julio del año 2010, que reformula los Perfiles Profesionales y Planes de Estudios correspondientes a 28 especialidades/ocupaciones del Bachillerato Técnico y crea las menciones de Mantenimiento Aeronáutico, Mantenimiento de Embarcaciones,

Operaciones Mineras, Diseño Gráfico Publicitario, Producción de Radio y Televisión.

Vista: La Ordenanza 02-2011 que define un proceso de revisión y actualización curricular de acuerdo a la Política 3 del Plan Decenal de Educación 2008-2018.

Vista: La Ordenanza 03-2013, mediante la cual se modifica la estructura académica del sistema educativo.

Vista: La Ordenanza 03-2017 que establece las directrices de la educación técnico-profesional, así como su aplicación en los subsistemas de Educación de Adultos y de Educación Especial en lo referente a lo vocacional laboral.

Vista: La Resolución 1561-2000 mediante la cual se eliminan las Pruebas Prácticas Nacionales correspondientes a la Modalidad Técnico Profesional establecidas en los artículos 79 y 80 de la Ordenanza 1'96, y se establecen las pasantías ocupacionales.

Visto: El Decreto 645-12 del Reglamento Orgánico del Ministerio de Educación.

Visto: El Pacto Nacional para la Reforma Educativa en la República Dominicana (2014-2030).

Visto: El Plan Decenal de Educación 2008-2018.

Visto: El Decreto 173-16, de 24 de junio, que crea la Comisión Nacional para el Marco Nacional de Cualificaciones (MNC).

Oída: La opinión de la Viceministra de Educación, Encargada de Servicios Técnicos y Pedagógicos.

Oída: Las opiniones de las Directoras Generales de Educación Secundaria, Adultos, Especial, Supervisión, Currículo y de Técnico Profesional.

Oída: Las opiniones de expertos nacionales y consultores internacionales.

Oída: La opinión del Consultor Jurídico del Ministerio de Educación.

El Consejo Nacional de Educación en uso de las atribuciones que le confiere el Artículo 78, literal (o) de la Ley General de Educación No.66-97, dicta la siguiente:

ORDENANZA

Artículo 1. Esta Ordenanza establece cinco títulos de Educación Técnico Profesional de la Familia Profesional Turismo y Hostelería, que se incluyen en el Catálogo de títulos de la ETP, en los niveles de Técnico Básico y Bachiller Técnico. Dichos títulos tienen carácter oficial y validez en todo el territorio nacional y no constituyen una regulación del ejercicio de la actividad profesional.

Artículo 2. El Certificado de Técnico Básico establecido por las Ordenanzas 1-95 y 8-99 tendrá los mismos efectos profesionales que el nuevo título de Técnico Básico en la correspondiente especialidad, de acuerdo a la siguiente relación:

Nuevo título de Técnico Básico	Técnico Básico equivalente Ordenanza 1-95 y 8-99
Panadería y Pastelería	Educación para el Hogar, Mención Repostería/Panadería
Servicios Auxiliares de Hostelería	Turismo, Mención Camarero de Pisos
	Turismo, Mención Ayudante de Cocinero
	Turismo, Mención Camarero de Bar y Restaurante
	Turismo, Mención Bartender

Artículo 3. El Título de Bachiller Técnico establecido por la Ordenanza 02-2010 tendrá los mismos efectos académicos y profesionales que el nuevo título de Bachiller Técnico en la correspondiente especialidad, de acuerdo a la siguiente relación:

Nuevo título de Bachiller Técnico	Bachiller Técnico equivalente Ordenanza 02-2010
Servicios Turísticos	Servicios Turísticos
Servicios de Alojamiento	Hotelería
Servicios Gastronómicos	Artes Culinarias

Artículo 4. La validación y calendario de aplicación de los nuevos títulos de Técnico Básico incluirá lo siguiente:

- En el año escolar 2017/2018 se implementará en todo el ámbito nacional, con fines de validación, el primer año del plan de estudios correspondiente a cada uno de los títulos de Técnico Básico que se aprueban por esta Ordenanza.
- En el año escolar 2018/2019 se implementará el primer y segundo año del plan de estudios correspondiente a cada uno de los títulos de Técnico Básico que se aprueban por esta Ordenanza.
- En casos justificados y con carácter excepcional, el centro educativo que no reúna los requisitos establecidos en los nuevos títulos de Técnico Básico, establecidos en la presente Ordenanza, podrá solicitar a la Dirección de Educación Técnico Profesional del Ministerio de Educación, desarrollar los programas según la Ordenanza 1-95 y 8-99 en el año escolar 2017-2018. Para el año escolar 2018-2019 no se permitirá impartir los programas de Técnico Básico según dichas ordenanzas.

Artículo 5. La validación y calendario de aplicación de los nuevos títulos de Bachiller Técnico incluirá lo siguiente:

- En el año escolar 2017/2018 se implementará en todo el ámbito nacional, con fines de validación, en los centros educativos el cuarto grado de secundaria del plan de estudios correspondiente a cada uno de los títulos de Bachiller Técnico que se aprueban por esta Ordenanza. En dicho año 2017/2018 se continuarán impartiendo los grados tercero y cuarto según la estructura anterior

de las especialidades de la Ordenanza 02-2010.

- b) En el año escolar 2018/2019 se implementará, en todos los centros educativos a nivel nacional en el cuarto y quinto grado de secundaria, el plan de estudios correspondiente a cada uno de los títulos de Bachiller Técnico que se aprueban por esta Ordenanza. En dicho año 2018/2019 dejará de impartirse, el tercer grado según la estructura anterior, las especialidades de la Ordenanza 02-2010 y permanecerá solo la implementación del cuarto grado.
- c) En el año escolar 2019/2020 se implementará a nivel nacional en todos los centros educativos el cuarto, quinto y sexto grados de educación secundaria correspondiente a los planes de estudios de los títulos que se aprueban mediante la presente Ordenanza y dejarán de implementarse las especialidades de la Ordenanza 02-2010.

Artículo 6. Los centros educativos implementarán la formación asociada del título correspondiente, que incluyen los módulos formativos asociados a unidades de competencias, módulos comunes y las áreas/ asignaturas académicas, de acuerdo a cada uno de los planes de estudios aprobados.

PARRAFO I. Los profesores de cada módulo formativo elaborarán la planificación docente, considerando los resultados de aprendizaje, y sus correspondientes criterios de evaluación, así como, los contenidos y estrategias de aprendizaje establecidos en cada módulo de los títulos, ya sea asociado a unidad de competencia, módulos comunes o el módulo de formación en centros de trabajo.

Artículo 7. Para los fines de evaluación, se regirán según lo establecido en la Ordenanza de evaluación vigente para la Modalidad Técnico Profesional.

Artículo 8. Los centros educativos, públicos y privados autorizados a impartir formación conducente a la obtención de un título de Técnico Básico y Bachillerato Técnico, deberán cumplir con el perfil de los docentes y los requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamiento establecidos para cada uno de ellos.

PARRAFO I: Los centros educativos autorizados a impartir las menciones de Técnico Básico o las especialidades de Bachillerato Técnico que se suprimen por esta Ordenanza, podrán continuar impartiendo los títulos que los sustituyen, de acuerdo con las equivalencias establecidas en los artículos 2 y 3, respectivamente, de la presente Ordenanza.

Artículo 9. La presente Ordenanza entrará en vigencia a partir del año escolar 2017/2018 para los estudiantes que ingresen en el cuarto grado del Nivel Secundario del Bachillerato Técnico para los que ingresen al Técnico Básico, para el tercer grado de secundaria, salvo las excepciones establecidas en el artículo 4, literal c, de la presente ordenanza.

Artículo 10. La presente Ordenanza deroga, como establece el calendario de aplicación contemplado en los artículos 4 y 5, lo siguiente:

- a) En el año 2019/2020, los Perfiles y Planes de Estudios correspondientes a las especialidades de Bachillerato Técnico, aprobados por la Ordenanza 02/2010.
- b) En el año 2018/2019, las menciones de Técnico Básico aprobadas por la Ordenanza 1-95 y 8-99.

Artículo 11. Los perfiles profesionales y la formación asociada de los títulos que se establecen mediante la presente Ordenanza corresponden a la Familia Profesional Turismo y Hostelería, son los siguientes:

a) Técnico Básico en Panadería y Pastelería

a-1) PERFIL PROFESIONAL

Competencia General

Preelaborar, elaborar, presentar y conservar productos de panadería, pastelería y heladería, definiendo las ofertas gastronómicas, aplicando las técnicas correspondientes, cumpliendo con las normas y los reglamentos de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos y alcanzando la calidad y los objetivos económicos establecidos.)

Unidades de Competencia

UC_039_2: Realizar las operaciones de aprovisionamiento de insumos requeridos para el proceso de elaboración de productos de panadería y pastelería.

UC_040_2: Aplicar las normas y los reglamentos de seguridad, higiene y protección ambiental en la elaboración y el servicio de productos de panadería, pastelería y heladería.

UC_041_2: Elaborar y presentar productos de pastelería, prestando asistencia técnica y operativa, cumpliendo con las normas de calidad, higiene y seguridad.

UC_042_2: Elaborar y presentar helados, cumpliendo con las normas de calidad, temperatura y las condiciones de higiene y seguridad.

UC_043_2: Elaborar y presentar productos de panadería, prestando asistencia técnica y operativa, cumpliendo con las normas de calidad, higiene y seguridad.

a-2) FORMACIÓN ASOCIADA AL TÍTULO

MÓDULOS FORMATIVOS ASOCIADOS A UNIDADES DE COMPETENCIA

MF_039_2: Aprovisionamiento en panadería y pastelería.

MF_040_2: Seguridad e higiene en panadería, pastelería y helados.

MF_041_2: Pastelería.

MF_042_2: Helados.

MF_043_2: Panadería.

MF_044_2: Formación en centros de trabajo.

MÓDULOS COMUNES

MF_001_2: Ofimática Básica

MF_003_2: Aprender a emprender

MF_005_2: Orientación Laboral

ASIGNATURAS

Lengua Española

Matemáticas

Ciencias Sociales

Ciencias de la Naturaleza

Formación Humana y Religiosa

Educación Física
 Educación Artística
 Lenguas Extranjeras (Inglés)
 Lenguas Extranjeras (Francés)
 Inglés Técnico Básico

PLAN DE ESTUDIOS TÉCNICO BÁSICO EN PANADERÍA Y PASTELERÍA

PRIMERO			SEGUNDO			Duración total
Asignaturas/Módulos	Horas/Semana	Horas/Año	Asignaturas/Módulos	Horas/Semana	Horas/Año	
Lengua Española	2	90	Lengua Española	2	90	180
Lenguas Extranjeras Inglés	1	45	Inglés Técnico básico	1	45	90
Lenguas Extranjeras Francés	1	45	Lenguas Extranjeras Francés	1	45	90
Matemática	2	90	Matemática	2	90	180
Ciencias Sociales	1	45	Ciencias Sociales	1	45	90
Ciencias de la Naturaleza	2	90	Ciencias de la Naturaleza	2	90	180
Formación Integral Humana y Religiosa	1	45	Formación Integral Humana y Religiosa	1	45	90
Educación Física	1	45	Educación Física	1	45	90
Educación Artística	1	45	Educación Artística	1	45	90
MF_001_2: Ofimática Básica	3	135	MF_003_2: Aprender a Emprender	2	90	225
MF_039_2: Aprovisionamiento en panadería y pastelería	4	180	MF_005_2: Orientación Laboral	2	90	270
MF_043_2: Panadería	8	360	MF_041_2: Pastelería	4	180	540
MF_040_2: Seguridad e higiene en panadería, pastelería y helados	3	135	MF_042_2: Helados	4	180	315
			MF_044_2: Formación en centros de trabajo	6	270	405
Total de Horas	30	1350	Total de Horas	30	1350	2700

a-3) PERFIL DEL Y LA DOCENTE DE LOS MÓDULOS FORMATIVOS

1. Requisitos para el ejercicio de la función docente: Poseer los conocimientos y competencias requeridas para el ejercicio de la función, acreditada mediante regímenes de selección que en cada caso se establezcan, asegurando el principio de igualdad en el acceso a la función educativa
 - a. Para los módulos asociados a unidades de competencia: poseer un grado académico de Licenciado en el área del conocimiento Administración, Economía, Negocios y Ciencias Sociales.
 - b. Para el módulo de Ofimática básica: Formación académica de Licenciatura en Sistemas, Ingeniería de Sistemas de Computación o Ingeniería de Sistemas.
 - c. Para el módulo de Orientación Laboral: Ser graduado de instituciones de educación

superior relacionadas con el área profesional de Ciencias Económicas y Sociales.

d. Para el módulo de Aprender a Empezar: Formación académica de Licenciatura en Psicología Industrial y/o General o Licenciatura en Trabajo Social.

2. Competencia pedagógica acreditada por el Ministerio de Educación de Formación docente (habilitación docente).
3. Sin ser un requisito imprescindible, para los módulos asociados a unidades de competencia se valorará poseer experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el área de la panadería y pastelería.

a-4) REQUISITOS MÍNIMOS DE ESPACIOS, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO

Espacio Formativo	Superficie m ² 20 alumnos	Superficie m ² 30 alumnos
Aula polivalente	30	45
Laboratorio de informática	40	60
Taller de panadería y pastelería	35	45

Módulo	M1	M2	M3	M4	M5	M6
Aula polivalente		X	X	X	X	X
Laboratorio de informática	X					
Taller de panadería y pastelería		X	X	X	X	X

Los diversos espacios formativos específicos identificados, así como las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial y de seguridad y salud en el trabajo vigente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los estudiantes.

El equipamiento (equipos, máquinas, etc.) dispondrá de la instalación necesaria para su correcto funcionamiento. La cantidad y características del equipamiento deberán estar en función del número de estudiantes matriculados y permitir la adquisición de los resultados de aprendizaje, teniendo en cuenta los criterios de evaluación y los contenidos que se incluyen en cada uno de los módulos que se impartan en los referidos espacios.

El Ministerio de Educación velará para que las instalaciones y el equipamiento sean los adecuados en cantidad y características para el desarrollo de los módulos correspondientes y garantizar así la calidad de estas enseñanzas.

En el caso de que la formación se dirija a personas con Necesidades Específicas de Apoyo Educativo (NEAE) se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables a la infraestructura, para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

Los equipamientos que se incluyan en cada espacio de enseñanza aprendizaje han de ser los necesarios y suficientes para garantizar a los estudiantes la adquisición de los resultados de aprendizaje y la calidad de la enseñanza.

b) Técnico Básico en Servicios Auxiliares de Hostelería.

b-1) PERFIL PROFESIONAL

Competencia General

Realizar el servicio de limpieza y la puesta a punto de habitaciones, así como de oficinas y áreas comunes del alojamiento, especialmente turístico; realizar las labores propias de lencería y lavandería y preparar elaboraciones culinarias sencillas, mediante los procedimientos y las técnicas propias del establecimiento hostelero, bajo la supervisión de la ama de llaves y cumpliendo con las normas de servicio y atención al cliente.

Unidades de Competencia

UC_045_2: Realizar el servicio de puesta a punto de habitaciones, oficinas y áreas comunes, cuidando el buen estado de las instalaciones y el mobiliario.

UC_046_2: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación de alimentos.

UC_047_2: Asistir en la elaboración culinaria, realizar y presentar preparaciones sencillas.

UC_048_2: Realizar las actividades de lavado de ropa en la organización de alojamiento, cumpliendo con las normas de higiene y seguridad.

UC_049_2: Realizar las actividades de planchado de ropa en la organización de alojamiento, bajo las normas de seguridad e higiene.

UC_050_2: Realizar las actividades de costura básica en la organización de alojamiento.

UC_051_2: Interactuar de manera adecuada y hospitalaria con el cliente, el huésped y los demás departamentos de la organización de alojamiento.

b-2) FORMACIÓN ASOCIADA AL TÍTULO

MÓDULOS FORMATIVOS ASOCIADOS A UNIDADES DE COMPETENCIA

MF_045_2: Limpieza de habitaciones, oficinas y áreas comunes.

MF_046_2: Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.

MF_047_2: Cocina.

MF_048_2: Lavandería.

MF_049_2: Planchado de ropa.

MF_050_2: Costura.

MF_051_2: Orientación de servicio al cliente.

MF_052_2: Formación en centros de trabajo.

MÓDULOS COMUNES

MF_001_2: Ofimática Básica

MF_003_2: Aprender a Emprender

MF_005_2: Orientación Laboral

ASIGNATURAS

Lengua Española

Matemática

Ciencias Sociales

Ciencias de la Naturaleza

Formación Integral Humana y Religiosa

Educación Física

Educación Artística

Lenguas Extranjeras (Inglés)
 Lenguas Extranjeras (Francés)
 Inglés Técnico Básico

PLAN DE ESTUDIOS TÉCNICO BÁSICO EN SERVICIOS AUXILIARES DE HOSTELERÍA

PRIMERO			SEGUNDO			
Asignaturas/Módulos	horas/ semana	horas/ año	Asignaturas/Módulos	horas/ semana	horas/ año	Duración total
Lengua Española	2	90	Lengua Española	2	90	180
Lenguas Extranjeras Inglés	1	45	Lenguas Extranjeras Inglés	1	45	90
Lenguas Extranjeras Francés	1	45	Lenguas Extranjeras Francés	1	45	90
Matemática	2	90	Matemática	2	90	180
Ciencias Sociales	1	45	Ciencias Sociales	1	45	90
Ciencias de la Naturaleza	2	90	Ciencias de la Naturaleza	2	90	180
Formación Integral, Humana y Religiosa	1	45	Formación Integral, Humana y Religiosa	1	45	90
Educación Física	1	45	Educación Física	1	45	90
Educación Artística	1	45	Educación Artística	1	45	90
MF_001_2: Ofimática Básica	3	135	MF_003_2: Aprender a Emprender	2	90	225
MF_045_2: Limpieza de habitaciones, oficinas y áreas comunes	3	135	MF_005_2: Orientación Laboral	2	90	225
MF_046_2: Aprovisionamiento, prelaboración y conservación culinarios	4	180	MF_047_2: Cocina	4	180	360
MF_048_2: Lavandería	3	135	MF_049_2: Planchado de ropa	2	90	405
MF_050_2: Costura	5	225	MF_051_2: Orientación de servicio al cliente	2	90	315
			MF_052_2: Formación en centros de trabajo	6	270	495
Total de Horas	30	1350	Total de Horas	30	1350	2700

b-3) PERFIL DEL (DE LA) DOCENTE DE LOS MÓDULOS FORMATIVOS

Requisitos para el ejercicio de la función docente:

1. Poseer los conocimientos y competencias requeridas para el ejercicio de la función docente, acreditada mediante los mecanismos de selección que en cada caso se establezcan, asegurando el principio de igualdad en el acceso a la función docente.
 - a. Para los módulos asociados a unidades de competencia: poseer un grado académico de Licenciado en el área del conocimiento Administración, Economía, Negocios y Ciencias Sociales.
 - b. Para los módulos comunes:
 - Módulo de Ofimática: poseer un grado académico de Licenciado en el área del conocimiento de Tecnologías de la Información y la Comunicación.
 - Módulo de Formación y Orientación Laboral: poseer un grado académico de Licenciado en el área del conocimiento de Administración, Economía, Negocios y Ciencias Sociales o de Humanidades.

- Módulo de Emprendimiento: poseer un Grado académico de Licenciado en el área del conocimiento de Administración, Economía, Negocios y Ciencias Sociales o de Humanidades.
2. Competencia pedagógica acreditada por el Ministerio de Educación de Formación docente (habilitación Docente).
 3. Sin ser un requisito imprescindible, para los módulos asociados a unidades de competencia se valorará poseer experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el área el área de hostelería.

b-4) REQUISITOS MÍNIMOS DE ESPACIOS, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO

Espacio Formativo	Superficie m2 20 alumnos	Superficie m2 30 alumnos
Aula polivalente	30	45
Laboratorio de informática	40	60
Habitación de hotel	18	18
Laboratorio de ama de llaves	20	30
Taller de costura, lavandería y planchado	40	50
Cocina	104.24	104.24

Módulos	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7
Aula polivalente	X	X	X	X	X	X	X
Laboratorio de informática	X		X				X
Laboratorios o talleres de:	Habitación de hotel	X					X
	Laboratorio de ama de llaves	X			X		X
	Taller de costura, lavandería y planchado				X	X	X
	Cocina		X	X			

Los diversos espacios formativos específicos identificados, así como las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial y de seguridad y salud en el trabajo vigente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los estudiantes.

El equipamiento (equipos, máquinas, etc.) dispondrá de la instalación necesaria para su correcto funcionamiento. La cantidad y características del equipamiento deberán estar en función del número de estudiantes matriculados y permitir la adquisición de los resultados de aprendizaje, teniendo en cuenta los criterios de evaluación y los contenidos que se incluyen en cada uno de los módulos que se imparten en los referidos espacios.

El Ministerio de Educación velará para que las instalaciones y el equipamiento sean los adecuados en cantidad y características para el desarrollo de los módulos correspondientes y garantizar así la calidad de estas enseñanzas.

En el caso de que la formación se dirija a personas con Necesidades Específicas de Apoyo Educativo (NEAE) se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables a la infraestructura, para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

Los equipamientos que se incluyan en cada espacio de enseñanza aprendizaje han de ser los necesarios y suficientes para garantizar a los estudiantes la adquisición de los resultados de aprendizaje y la calidad de la enseñanza.

c) Bachillerato Técnico en Servicios Turísticos.

c-1) PERFIL PROFESIONAL

Competencia General

Administrar los servicios turísticos, así como su mercadeo y ejecución con especial atención a las demandas de servicio al cliente, contando con las herramientas para desarrollar un trabajo autónomo, poniendo en ejercicio sus capacidades de creatividad y proactividad, siguiendo las políticas de la empresa, en cumplimiento con las normas de control de calidad y seguridad laboral, dentro de un marco de competitividad y comunicándose en lengua española y extranjera.

Unidades de Competencia

UC_029_3: Asistir en las operaciones de agencias de viajes.

UC_030_3: Asistir en los servicios de tour operador.

UC_031_3: Ofrecer información turística.

UC_032_3: Auxiliar en las operaciones de comercialización y organización de eventos.

UC_033_3: Realizar los servicios de atención a usuarios de transporte turístico.

UC_034_3: Desarrollar actividades de animación turística.

UC_035_3: Prestar servicios de guías a turistas y visitantes.

UC_016_3: Comunicarse en inglés en actividades de turismo y hostelería.

UC_017_3: Comunicarse en una lengua extranjera distinta del inglés en actividades de turismo y hostelería.

c-2) FORMACIÓN ASOCIADA AL TÍTULO

MÓDULOS FORMATIVOS ASOCIADOS A UNIDADES DE COMPETENCIA

MF_029_3: Agencias de viajes.

MF_030_3: Servicios de tour operador.

MF_031_3: Información turística.

MF_032_3: Organización de eventos.

MF_033_3: Servicios de transportación turística.

MF_034_3: Animación turística.

MF_035_3: Servicios de guías de turismo.

MF_016_3: inglés en actividades de turismo y hostelería.

MF_017_3: Segunda lengua extranjera en actividades de turismo y hostelería.

MF_038_3: Formación en centros de trabajo.

MÓDULOS COMUNES

MF_002_3: Ofimática

MF_004_3: Emprendimiento

MF_006_3: Formación y Orientación Laboral

ASIGNATURAS

Lengua Española

Matemática
 Ciencias Sociales
 Ciencias de la Naturaleza
 Formación Integral, Humana y Religiosa
 Educación Física
 Educación Artística
 Lenguas Extranjeras (Inglés)
 Inglés Técnico

PLAN DE ESTUDIOS BACHILLERATO TÉCNICO EN SERVICIOS TURÍSTICOS.

CUARTO			QUINTO			SEXTO			Duración total
Asignaturas/ Módulos	horas/ Semana	horas/ Año	Asignaturas/ Módulos	horas/ Semana	horas/ Año	Asignaturas/ Módulos	horas/ Semana	horas/ Año	
Lengua Española	3	135	Lengua Española	3	135	Lengua Española	3	135	405
Lenguas Extranjeras	4	180	Inglés Técnico	4	180	Inglés Técnico	4	180	540
Matemática	3	135	Matemática	3	135	Matemática	3	135	405
Ciencias Sociales	2	90	Ciencias Sociales	2	90	Ciencias Sociales	2	90	270
Ciencias de la Naturaleza	3	135	Ciencias de la Naturaleza	3	135	Ciencias de la Naturaleza	3	135	405
Formación Integral, Humana y Religiosa	1	45	Formación Integral, Humana y Religiosa	1	45	Formación Integral, Humana y Religiosa	1	45	135
Educación Física	1	45	Educación Física	1	45	Educación Física	1	45	135
Educación Artística	1	45	Educación Artística	1	45	Educación Artística	1	45	135
MF_002_3: Ofimática	3	135	MF_006_3: Formación y Orientación Laboral	2	90	MF_004_3: Emprendimiento	3	135	360
MF_029_3: Agencias de viajes	6	270	MF_033_3: Servicios de transportación turística	7	315	MF_035_3: Servicios de guías de turismo	7	315	900
MF_030_3: Servicios de tour operador	5	225	MF_034_3: Animación turística	7	315	MF_016_3: Inglés en actividades de turismo y hostelería	4	180	720
MF_031_3: Información turística	4	180	MF_032_3: Organización de eventos	6	270				450
MF_017_3: Segunda lengua extranjera en actividades de turismo y hostelería.	4	180				MF_037_3: Formación en centros de trabajo	8	360	540
Total de Horas	40	1800	Total de Horas	40	1800	Total de Horas	40	1800	5400

c-3) PERFIL DEL (DE LA) DOCENTE DE LOS MÓDULOS FORMATIVOS

Requisitos para el ejercicio de la función docente:

1. Poseer los conocimientos y competencias requeridas para el ejercicio de la función docente, acreditada mediante los mecanismos de selección que en cada caso se establezcan, asegurando el principio de igualdad en el acceso a la función docente.
 - a. Para los módulos asociados a unidades de competencia: poseer un grado académico de Licenciado en el área del conocimiento Administración, Economía, Negocios y Ciencias Sociales.
 - b. Para los módulos comunes:
 - Módulo de Ofimática: poseer un grado académico de Licenciado en el área del conocimiento de Tecnologías de la Información y la Comunicación.
 - Módulo de Formación y Orientación Laboral: poseer un grado académico de Licenciado en el área del conocimiento de Administración, Economía, Negocios y Ciencias Sociales o de Humanidades.
 - Módulo de Emprendimiento: poseer un Grado académico de Licenciado en el área del conocimiento de Administración, Economía, Negocios y Ciencias Sociales o de Humanidades.
2. Competencia pedagógica acreditada por el Ministerio de Educación de Formación docente (habilitación Docente).
3. Sin ser un requisito imprescindible, para los módulos asociados a unidades de competencia se valorará poseer experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el área de servicios turísticos.

c-4) REQUISITOS MÍNIMOS DE ESPACIOS, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO

Espacio Formativo		Superficie m ² 20 alumnos	Superficie m ² 30 alumnos
Aula polivalente		30	45
Laboratorio de informática		40	60
Laboratorio servicios turísticos	Estación en L tipo counter	10	30
	Recepción Área montaje de eventos	20	

Módulo	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9
Aula polivalente	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Laboratorio informática	X	X		X					
Laboratorio servicios turísticos	X	X		X		X			

Los diversos espacios formativos específicos identificados, así como las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial y de seguridad y salud en el trabajo vigente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los estudiantes.

El equipamiento (equipos, máquinas, etc.) dispondrá de la instalación necesaria para su correcto funcionamiento. La cantidad y características del equipamiento deberán estar en función del número de estudiantes matriculados y permitir la adquisición de los resultados de aprendizaje, teniendo en cuenta los criterios de evaluación y los contenidos que se incluyen en cada uno de los módulos que se impartan en los referidos espacios.

El Ministerio de Educación velará para que las instalaciones y el equipamiento sean los adecuados en cantidad y características para el desarrollo de los módulos correspondientes y garantizar así la calidad de estas enseñanzas.

En el caso de que la formación se dirija a personas con Necesidades Específicas de Apoyo Educativo (NEAE) se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables a la infraestructura, para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

Los equipamientos que se incluyan en cada espacio de enseñanza aprendizaje han de ser los necesarios y suficientes para garantizar a los estudiantes la adquisición de los resultados de aprendizaje y la calidad de la enseñanza.

d) Bachillerato Técnico en Servicios de Alojamiento

d-1) PERFIL PROFESIONAL

Competencia General

Realizar los servicios de comercialización, reservas, recepción y ama de llaves en las organizaciones de alojamiento, especialmente los turísticos y Eco-alojamiento, cumpliendo con las políticas establecidas por la organización, normas de calidad, satisfacción al cliente, seguridad, higiene y protección ambiental, comunicándose en lengua española y extranjera.

Unidades de Competencia

UC_021_3: Comercializar los servicios de alojamiento.

UC_022_3: Realizar las actividades de reservas en una organización de alojamiento.

UC_023_3: Realizar las actividades propias de la recepción en una organización de alojamiento, cumpliendo con las normas de calidad, satisfacción y servicio al cliente.

UC_024_3: Gestionar y comercializar los servicios de Eco-alojamiento bajo normas de seguridad, higiene, protección ambiental y participación comunitaria.

UC_025_3: Gestionar los servicios de ama de llaves cumpliendo con los estándares de calidad y atención al cliente.

UC_016_3: Comunicarse en inglés en actividades de turismo y hostelería.

UC_017_3: Comunicarse en una lengua extranjera distinta del inglés en actividades de turismo y hostelería.

d-2) FORMACIÓN ASOCIADA AL TÍTULO

MÓDULOS FORMATIVOS ASOCIADOS A UNIDADES DE COMPETENCIA

MF_021_3: Comercialización de servicios de alojamiento.

MF_022_3: Operación de reservas.

MF_023_3: Recepción.

MF_024_3: Eco-alojamiento.

MF_025_3: Servicios de ama de llaves.
 MF_016_3: Inglés en actividades de turismo y hostelería.
 MF_017_3: Segunda lengua extranjera en actividades de turismo y hostelería.
 MF_028_3: Formación en centros de trabajo.

MÓDULOS COMUNES

MF_002_3: Ofimática
 MF_004_3: Emprendimiento
 MF_006_3: Formación y Orientación Laboral

ASIGNATURAS

Lengua Española
 Matemática
 Ciencias Sociales
 Ciencias de la Naturaleza
 Formación Integral, Humana y Religiosa
 Educación Física
 Educación Artística
 Lenguas Extranjeras (Inglés)
 Inglés Técnico

PLAN DE ESTUDIOS BACHILLERATO TÉCNICO EN SERVICIOS DE ALOJAMIENTO

CUARTO			QUINTO			SEXTO			Duración total
Asignaturas/ Módulos	horas/ Semana	horas/ Año	Asignaturas/ Módulos	horas/ Semana	horas/ Año	Asignaturas/ Módulos	horas/ Semana	horas/ Año	
Lengua Española	3	135	Lengua Española	3	135	Lengua Española	3	135	405
Lenguas Extranjeras (Inglés)	4	180	Inglés Técnico	4	180	Inglés Técnico	4	180	540
Matemática	3	135	Matemática	3	135	Matemática	3	135	405
Ciencias Sociales	2	90	Ciencias Sociales	2	90	Ciencias Sociales	2	90	270
Ciencias de la Naturaleza	3	135	Ciencias de la Naturaleza	3	135	Ciencias de la Naturaleza	3	135	405
Formación Integral, Humana y Religiosa	1	45	Formación Integral, Humana y Religiosa	1	45	Formación Integral, Humana y Religiosa	1	45	135
Educación Física	1	45	Educación Física	1	45	Educación Física	1	45	135
Educación Artística	1	45	Educación Artística	1	45	Educación Artística	1	45	135
MF_002_3: Ofimática	3	135	MF_006_3: Formación y Orientación Laboral	2	90	MF_004_3: Emprendimiento	3	135	360
MF_022_3: Operación de reservas	7	315	MF_025_3: Servicios de ama de llaves	10	450	MF_024_3: Eco-alojamiento	7	315	1080
MF_017_3: Segunda lengua extranjera en	4	180	MF_021_3: Comercialización	10	450	MF_016_3: Inglés en actividades de turismo y hostelería	4	180	810

actividades de turismo y hostelería			de servicios de alojamiento						
MF_023_3: Recepción	8	360				MF_028_3: Formación en centros de trabajo	8	360	720
Total de Horas	40	1800	Total de Horas	40	1800	Total de Horas	40	1800	5400

d-3) PERFIL DEL (DE LA) DOCENTE DE LOS MÓDULOS FORMATIVOS

Requisitos para el ejercicio de la función docente:

1. Poseer los conocimientos y competencias requeridas para el ejercicio de la función docente, acreditada mediante los mecanismos de selección que en cada caso se establezcan, asegurando el principio de igualdad en el acceso a la función docente.
 - a. Para los módulos asociados a unidades de competencia: poseer un grado académico Licenciado en el área del conocimiento Administración, Economía, Negocios y Ciencias Sociales.
 - b. Para los módulos comunes:
 - Módulo de Ofimática: poseer un grado académico de Licenciado en el área del conocimiento de Tecnologías de la Información y la Comunicación.
 - Módulo de Formación y Orientación Laboral: poseer un grado académico de Licenciado en el área del conocimiento de Administración, Economía, Negocios y Ciencias Sociales o de Humanidades.
 - Módulo de Emprendimiento: poseer un Grado académico de Licenciado en el área del conocimiento de Administraciones, Economía, Negocios y Ciencias Sociales o de Humanidades.
2. Competencia pedagógica acreditada por el Ministerio de Educación de Formación docente (habilitación Docente).
3. Sin ser un requisito imprescindible, para los módulos asociados a unidades de competencia se valorará poseer experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el área de alojamiento.

d-4) REQUISITOS MÍNIMOS DE ESPACIOS, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO

Espacio Formativo	Superficie m ²	Superficie m ²
	20 alumnos	30 alumnos
Aula polivalente	30	45
Laboratorio de informática	40	60
Área de ama de llaves	18	18
Área de recepción	12	12
Habitación de hotel	18	18
Área de costura, lavandería y planchado	10	10

Módulos	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8
Aula polivalente		X	X	X	X	X	X	X
Laboratorio de informática	X	X	X	X		X	X	X
Laboratorio o área de:	Ama de llaves	X		X		X		
	Recepción		X	X	X		X	X

	Habitación de hotel						X		
	Costura, lavandería y planchado						X		

Los diversos espacios formativos específicos identificados, así como las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial y de seguridad y salud en el trabajo vigente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los estudiantes.

El equipamiento (equipos, máquinas, etc.) dispondrá de la instalación necesaria para su correcto funcionamiento. La cantidad y características del equipamiento deberán estar en función del número de estudiantes matriculados y permitir la adquisición de los resultados de aprendizaje, teniendo en cuenta los criterios de evaluación y los contenidos que se incluyen en cada uno de los módulos que se imparten en los referidos espacios.

El Ministerio de Educación velará para que las instalaciones y el equipamiento sean los adecuados en cantidad y características para el desarrollo de los módulos correspondientes y garantizar así la calidad de estas enseñanzas.

En el caso de que la formación se dirija a personas con Necesidades Específicas de Apoyo Educativo (NEAE) se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables a la infraestructura, para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

Los equipamientos que se incluyan en cada espacio de enseñanza aprendizaje han de ser los necesarios y suficientes para garantizar a los estudiantes la adquisición de los resultados de aprendizaje y la calidad de la enseñanza.

e) Bachillerato Técnico en Servicios Gastronómicos.

e-1.- PERFIL PROFESIONAL

Competencia General

Montar, instalar y poner en marcha las máquinas y equipos industriales, acoplando y ajustando los diferentes elementos mecánicos, hidráulicos y neumáticos, así como, realizar el mantenimiento de las máquinas y sistemas mecánicos, efectuando las revisiones sistemáticas y asistemáticas para localizar e identificar las averías y anomalías de funcionamiento, en condiciones de calidad y cumpliendo las normas de prevención de riesgos profesionales y medioambientales en vigor.

Unidades de Competencia

UC_009_3: Elaborar menú y realizar el aprovisionamiento de mercancías, la manipulación y preelaboración de materias primas para la producción de alimentos.

UC_010_3: Elaborar productos gastronómicos de acuerdo al orden establecido en el menú, cumpliendo con las normas de calidad y las condiciones de higiene y seguridad.

UC_011_3: Elaborar postres de acuerdo al orden establecido en el menú, cumpliendo con las normas de calidad y las condiciones de higiene y seguridad.

UC_012_3: Preparar y servir bebidas alcohólicas y no alcohólicas aplicando las técnicas de manejo, uso y servicio.

UC_013_3: Servir alimentos y bebidas preparados, desarrollando la interacción humana y cumpliendo con las normas y políticas de calidad y atención al cliente establecidas.

UC_014_3: Ejecutar el servicio de buffet, catering y banquetes cumpliendo con las normas y políticas de calidad y atención al cliente.

UC_015_3: Aplicar las normas y los reglamentos de seguridad, higiene y protección ambiental en la producción y el servicio de alimentos y bebidas.

UC_016_3: Comunicarse en inglés en actividades de turismo y hostelería.

UC_017_3: Comunicarse en una lengua extranjera distinta del inglés en actividades de turismo y hostelería.

UC_018_3: Calcular costos de la producción de alimentos y bebidas, cumpliendo con los estándares establecidos.

UC_019_3: Elaborar y presentar platos típicos dominicanos de acuerdo al orden establecido en el menú, teniendo en cuenta los parámetros del desarrollo sostenible y cumpliendo con las normas de calidad y las condiciones de higiene y seguridad.

e-2.- FORMACIÓN ASOCIADA AL TÍTULO

MÓDULOS FORMATIVOS ASOCIADOS A UNIDADES DE COMPETENCIA

MF_009_3: Organización y producción de ofertas gastronómicas.

MF_010_3: Elaboración y producción gastronómica.

MF_011_3: Postres.

MF_012_3: Preparación y servicio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

MF_013_3: Servicio de alimentos y bebidas.

MF_014_3: Buffet, catering y Banquetes.

MF_015_3: Seguridad e higiene en la producción gastronómica.

MF_016_3: inglés en actividades de turismo y hostelería.

MF_017_3: Segunda lengua extranjera en actividades de turismo y hostelería.

MF_018_3: Costos de alimentos y bebidas.

MF_019_3: Cocina dominicana.

MF_020_3: Formación en centros de trabajo.

MÓDULOS COMUNES

MF_002_3: Ofimática

MF_004_3: Emprendimiento

MF_006_3: Formación y Orientación Laboral

ASIGNATURAS

Lengua Española

Matemática

Ciencias Sociales

Ciencias de la Naturaleza

Formación Integral, Humana y Religiosa

Educación Física

Educación Artística

Lenguas Extranjeras (Inglés)

Inglés Técnico

PLAN DE ESTUDIOS BACHILLERATO TÉCNICO EN SERVICIOS GASTRONÓMICOS.

CUARTO			QUINTO			SEXTO			Duración total
Asignaturas/ Módulos	horas/ semana	horas/ año	Asignaturas/ Módulos	horas/ semana	horas/ año	Asignaturas/ Módulos	horas/ semana	horas/ año	
Lengua Española	3	135	Lengua Española	3	135	Lengua Española	3	135	405
Lenguas Extranjeras (Inglés)	4	180	Inglés Técnico	4	180	Inglés Técnico	4	180	540
Matemática	3	135	Matemática	3	135	Matemática	3	135	405
Ciencias Sociales	2	90	Ciencias Sociales	2	90	Ciencias Sociales	2	90	270
Ciencias de la Naturaleza	3	135	Ciencias de la Naturaleza	3	135	Ciencias de la Naturaleza	3	135	405
Formación Integral, Humana y Religiosa	1	45	Formación Integral, Humana y Religiosa	1	45	Formación Integral, Humana y Religiosa	1	45	135
Educación Física	1	45	Educación Física	1	45	Educación Física	1	45	135
Educación Artística	1	45	Educación Artística	1	45	Educación Artística	1	45	135
MF_002_3: Ofimática	3	135	MF_006_3: Formación y Orientación Laboral	2	90	MF_004_3: Emprendimiento	3	135	360
MF_009_3: Organización y producción de ofertas gastronómicas	4	180	MF_019_3: Cocina dominicana	5	225	MF_014_3: Buffet, Catering y Banquetes.	5	225	630
MF_015_3: Seguridad e higiene en la producción gastronómica	2	90	MF_012_3: Preparación y servicio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas	4	180	MF_013_3: Servicio de alimentos y bebidas	2	90	360
MF_010_3: Elaboración y producción gastronómica	9	405	MF_011_3: Postres	5	225	MF_016_3: Inglés en actividades de turismo y hostelería	4	180	810
MF_017_3: Segunda lengua extranjera en actividades de turismo y hostelería	4	180	MF_018_3: Costos de alimentos y bebidas	6	270				450
						MF_020_3: Formación en centros de trabajo	8	360	360
Total de Horas	40	1800	Total de Horas	40	1800	Total de Horas	40	1800	5400

e-3) PERFIL DEL (DE LA) DOCENTE DE LOS MÓDULOS FORMATIVOS

Requisitos para el ejercicio de la función docente:

1. Poseer los conocimientos y competencias requeridas para el ejercicio de la función docente, acreditada mediante los mecanismos de selección que en cada caso se establezcan, asegurando el principio de igualdad en el acceso a la función docente.
 - a. Para los módulos asociados a unidades de competencia: poseer un grado académico de Licenciado en el área del conocimiento Administración, Economía, Negocios y Ciencias Sociales.
 - b. Para los módulos comunes:
 - Módulo de Ofimática: poseer un grado académico de Licenciado en el área del conocimiento de Tecnologías de la Información y la Comunicación.
 - Módulo de Formación y Orientación Laboral: poseer un grado académico de Licenciado en el área del conocimiento de Administración, Economía, Negocios y Ciencias Sociales o de Humanidades.
 - Módulo de Emprendimiento: poseer un Grado académico de Licenciado en el área del conocimiento de Administración, Economía, Negocios y Ciencias Sociales o de Humanidades.
2. Competencia pedagógica acreditada por el Ministerio de Educación de Formación docente (habilitación Docente).
3. Sin ser un requisito imprescindible, para los módulos asociados a unidades de competencia se valorará poseer experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el área de gastronomía.

e-4) REQUISITOS MÍNIMOS DE ESPACIOS, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO

Espacio Formativo		Superficie m ² 20 alumnos	Superficie m ² 30 alumnos
Aula polivalente		30	45
Laboratorio de informática		40	60
Taller de gastronomía:	Cámara frigorífica	6	6
	Área de pastelería	8	8
	Área cocina caliente	104.24	104.24
	Área de restaurante	24	24
	Almacén de alimentos y bebidas (A&B)	6	6
	Área de preparación de platos	4	4
	Área de montaje de eventos	20	20
	Área de casilleros y guarda ropas (vestidores)	6	6
	Cuarto de almacén y depósito	10	10
	Disposición final de desechos	5	5
	Área de bar	10	10

Módulos	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M12
Aula polivalente		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Laboratorio de informática	X		X				X					
Taller de gastronomía		X	X	X	X		X	X				X

a:	Área de pastelería			X			X	X				X
	Área cocina caliente	X	X				X	X				X
	Área de restaurante					X	X	X				X
	Almacén de alimentos y bebidas (A&B)	X	X	X	X		X	X				X
	Área de preparación de platos		X	X			X	X				X
	Área de montaje de eventos		X			X	X	X				X
	Área de casilleros y guarda ropas (vestidores)	X	X	X	X	X	X	X				X
	Cuarto de almacén y depósito	X	X	X	X		X	X				X
	Disposición final de desechos	X	X	X	X		X	X				X
	Área de bar				X	X	X	X				X

Los diversos espacios formativos específicos identificados, así como las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial y de seguridad y salud en el trabajo vigente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los estudiantes.

El equipamiento (equipos, máquinas, etc.) dispondrá de la instalación necesaria para su correcto funcionamiento. La cantidad y características del equipamiento deberán estar en función del número de estudiantes matriculados y permitir la adquisición de los resultados de aprendizaje, teniendo en cuenta los criterios de evaluación y los contenidos que se incluyen en cada uno de los módulos que se impartan en los referidos espacios.

El Ministerio de Educación velará para que las instalaciones y el equipamiento sean los adecuados en cantidad y características para el desarrollo de los módulos correspondientes y garantizar así la calidad de estas enseñanzas.

En el caso de que la formación se dirija a personas con Necesidades Específicas de Apoyo Educativo (NEAE) se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables a la infraestructura, para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

Los equipamientos que se incluyan en cada espacio de enseñanza aprendizaje han de ser los necesarios y suficientes para garantizar a los estudiantes la adquisición de los resultados de aprendizaje y la calidad de la enseñanza.

Artículo 12. Se deroga cualquier otra disposición que sea contraria a lo establecido en la presente Ordenanza.

Artículo 13. Cualquier situación no prevista en la presente Ordenanza será resuelta por el (la) Presidente (a) del Consejo Nacional de Educación.

Dada en Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional, capital de la República Dominicana, el 18 de mayo del 2017.



Andrés Navarro García
Ministro de Educación
Presidente del Consejo Nacional de Educación



Juan Luis Bello Rodríguez
Consultor Jurídico del MINERD
Secretario del Consejo Nacional de Educación