



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

SANTA ROSA, 25 ENE 2019

VISTO:

El Expediente N° 7579/18, caratulado: "MINISTERIO DE EDUCACIÓN – SUBSECRETARÍA DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL – S/ OFERTA FORMATIVA PARA LA FORMACIÓN PROFESIONAL INICIAL: "ASISTENTE GASTRONÓMICO"; y

CONSIDERANDO:

Que la Formación Profesional es el conjunto de acciones cuyo propósito es la formación socio laboral para y en el trabajo, dirigida tanto a la adquisición y mejora de la cualificación 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. Incluye asimismo la especialización y profundización de conocimientos y capacidades en los niveles superiores de la educación formal;

Que la Ley de Educación Técnico Profesional N° 26058 establece como propósitos específicos para la Formación Profesional preparar, actualizar y desarrollar las capacidades de las personas para el trabajo, cualquiera sea su situación educativa inicial, a través de procesos que aseguren la adquisición de conocimientos científico-tecnológicos y el dominio de las competencias básicas, profesionales y sociales requerido por una o varias ocupaciones definidas en un campo ocupacional amplio, con inserción en el ámbito económico-productivo;

Que se entiende a la Formación Profesional como la acción formativa caracterizada por otorgar una certificación referenciada a un perfil profesional existente en el campo socio productivo, perteneciente a una familia y a un agrupamiento profesional determinado, acordado en los ámbitos institucionales de consulta establecidos a tales efectos;

Que dadas las diferencias entre la Formación Profesional y los niveles del Sistema Educativo que otorgan titulaciones, se admite para la primera formas de ingreso y de desarrollo propias y diversas de los requisitos académicos para estos últimos, tomándose en cuenta, en ese sentido, los Niveles de Certificación de la Formación Profesional previstos en las Resoluciones N° 13/07 y N° 115/10 del Consejo Federal de Educación, con la aplicación de los Marcos de Referencia aprobados por dicho Consejo Federal y considerando los conocimientos previos requeridos así como la pertinencia con el respectivo diseño curricular;

Que para establecer la trayectoria formativa de la presente oferta se han tenido en cuenta los Lineamientos y Criterios para la organización institucional y el diseño curricular para la Formación Profesional establecidos en

///.-

7
u



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

///2.-

la Resolución N° 141/17 de este Ministerio, en concordancia a las Resoluciones N° 13/07, N°115/10, N° 287/16 y N° 288/16 del Consejo Federal de Educación de acuerdo con el Marco de Referencia y el respectivo proceso de Homologación y Validación Nacional de Títulos y Certificaciones;

Que la Ley de Educación Provincial N° 2511 dispone que las acciones formativas de Formación Profesional, deberán cumplir con las especificaciones reguladas por la Ley de Educación Técnico Profesional N° 26058 y todas sus reglamentaciones;

Que la Subsecretaría de Educación Técnico Profesional, atendiendo a las demandas del sector socio-productivo y haciendo uso de su facultad de planificar y ejecutar las políticas educativas para la Modalidad en todos sus niveles, ha formulado la trayectoria formativa para una nueva oferta de Formación Profesional, cuyo Perfil Profesional se denomina "Asistente Gastronómico";

Que la oferta formativa se ha elaborado de acuerdo al Perfil Profesional de Asistente Gastronómico; de conformidad con lo establecido por el artículo 21 de la Ley Nacional de Educación Técnico Profesional N° 26058 y el artículo 63 de la Ley de Educación Provincial N° 2511;

Que a tales efectos, resulta necesario establecer la estructura curricular con la carga horaria, módulos y contenidos, los entornos formativos, las prácticas profesionalizantes y los criterios de acreditación para asegurar el desarrollo de las capacidades profesionales que garanticen la calidad de la oferta formativa propuesta;

Que el equipo técnico de la Subsecretaría de Educación Técnico Profesional ha realizado su análisis a fin de validar la pertinencia y calidad de la oferta formativa presentada;

Que el artículo 132 incisos c), d), e), o) y s), de la Ley N° 2511 faculta al dictado de la presente norma legal;

Que ha tomado intervención la Delegación de Asesoría Letrada de Gobierno actuante en este Ministerio;

Que por todo lo expuesto resulta necesario dictar el presente acto

7
u

///.-



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

///3.-

administrativo;

POR ELLO:

LA MINISTRA DE EDUCACIÓN

RESUELVE:

Artículo 1º.- Apruébase la oferta formativa para la Formación Profesional Inicial "Asistente Gastronómico" correspondiente a la Familia Profesional: Hotelería y Gastronomía; Agrupamiento: Gastronomía; y la trayectoria formativa cuyo detalle de criterios de realización, referencial de ingreso, desarrollo curricular, calificación y acreditación, y entorno formativo figuran en el Anexo que forma parte de la presente Resolución.

Artículo 2º.- La carga horaria total de la oferta aprobada en el artículo 1º es de CIENTO CUARENTA (140) horas reloj.-

Artículo 3º.- Establécese que los estudiantes que acrediten los módulos que conforman la propuesta aprobada en el artículo 1º, obtendrán la Certificación de Formación Profesional Inicial "Asistente Gastronómico", con validez Provincial.-

Artículo 4º.- Encomiéndase a la Subsecretaría de Educación Técnico Profesional a dar inicio al proceso de Homologación y Validación Nacional de Títulos y Certificaciones ante los Organismos Nacionales que correspondieren a tal efecto.-

Artículo 5º.- Regístrese, comuníquese, dese al Boletín Oficial, publíquese y pase a las Subsecretarías de Educación, de Educación Técnico Profesional y de Coordinación, a la Dirección General de Planeamiento, Evaluación y Control de Gestión y al Centro Provincial de Información Educativa de la Subsecretaría de Coordinación a sus efectos.-

RESOLUCIÓN 0087 /19.-
GJM/SPA/AF/cnv/fhp




Prof. María Cristina Garelo,
MINISTRA DE EDUCACIÓN



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

ANEXO

Ministerio de Educación
Subsecretaría de Educación
Técnico Profesional

Oferta Formativa de Formación Profesional Inicial

ASISTENTE GASTRONÓMICO

x

v



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

///2.-

ASISTENTE GASTRONÓMICO

1. SOBRE LA IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN:

1. Sector/es de actividad socio productiva: **GASTRONOMÍA**
2. Denominación del perfil profesional: **ASISTENTE GASTRONÓMICO**
3. Familia profesional: **HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**
4. Denominación de la certificación de referencia: **"ASISTENTE GASTRONÓMICO"**
5. Nivel y ámbito de la trayectoria formativa: **FORMACIÓN PROFESIONAL.**
6. Tipo de certificación: **CERTIFICADO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INICIAL**
7. Nivel de la Certificación: **I**

1. REFERENCIA AL PERFIL PROFESIONAL

Justificación del Perfil:

En función de las características y requerimientos del sector Gastronómico, el Ministerio de Educación siguiendo recomendaciones del Instituto Nacional de Educación Técnica – INET - realiza los diseños curriculares de cada oferta formativa de Formación Profesional en función al conjunto de figuras que integran la Familia Profesional del sector a desarrollar, agrupando Figuras Profesionales afines que contienen varias capacidades en común y utilizan equipos e instrumentos de características y alcances similares y complementarios. El agrupamiento Gastronomía se compone de las siguientes ofertas formativas de Formación Profesional:

- Cocinero.
- Panadero.
- Pastelero.
- Mozo / camarero de salón.
- Sommelier.
- Bartender.
- Asistente Gastronómico.

Alcance del perfil profesional:

Según lo que se determina en el Perfil de Profesiones, el Asistente Gastronómico está capacitado para preelaborar, preparar y conservar toda clase de alimentos. Aplicando las técnicas correspondientes, consiguiendo la

///.-



Provincia de La Pampa Ministerio de Educación

///3.-

calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria. Así mismo, estará en condiciones de participar en la definición de las ofertas gastronómicas. Este profesional tendrá capacidad para actuar como colaborador en el área de cocina o en el marco de un equipo de trabajo en el proceso de elaboración de alimentos.

Funciones que ejerce el profesional:

- **Mantener y verificar que estén limpios, desinfectados y operativos el equipamiento, maquinarias, utensilios y elementos de uso culinario y del área de trabajo.**

El Asistente Gastronómico está capacitado para mantener y controlar que las áreas de trabajo estén en las condiciones aptas de higiene para realizar su tarea. A su vez, tiene capacidad para utilizar correctamente la maquinaria, utensilios y elementos de uso de su área de trabajo, así como para evaluar el correcto funcionamiento de dichos elementos.

- **Participar en la elaboración de los menús y confeccionar el pedido de mercadería y/o requisitoria.**

El Asistente Gastronómico está capacitado para participar en la elaboración de menús acorde a las necesidades del establecimiento y considerando variables como por ejemplo: costos, equilibrio nutricional, perfil de negocio e impronta del establecimiento, entre otras. Puede aplicar técnicas asegurando que las mismas satisfagan las necesidades y exigencias pedidas de acuerdo a las diversas posibilidades económicas de las empresas y adaptarse a cada necesidad de acuerdo al segmento del mercado al cual apunte teniendo en cuenta condiciones sociales, culturales, religiosas y económicas.

- **Recibir, controlar, verificar y almacenar materias primas según conformidad.**

El Asistente Gastronómico está capacitado para recibir materias primas y alimentos elaborados considerando las cantidades y calidades incluidas en el pedido de mercadería, según las normativas vigentes y las condiciones higiénicas y sanitarias regladas. En esta función el profesional controla el inventario y las formas de almacenaje y retiro en almacenes secos y de materias primas y alimentos elaborados en almacenes fríos y congelados considerando la distribución y ubicación según los procedimientos de los establecimientos donde deba desempeñarse y las normativas vigentes.

En el cumplimiento de esta función el Asistente Gastronómico realizará las actividades que le correspondan dentro del equipo de trabajo referidos a la limpieza y acondicionamiento de las materias primas considerando la inocuidad de los alimentos y sus fechas de vencimiento, así como las referidas al mantenimiento de las instalaciones y equipamiento de trabajo considerando las

///.-



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

///4.-

condiciones higiénico-sanitarias y de funcionalidad.

- **Acondicionar y preparar las materias primas para el servicio (*Mise en place*).**

Es función del Asistente Gastronómico realizar el trabajo vinculado a las preparaciones básicas en la cocina (*mise en place*) para que al momento del servicio sea posible presentar las propuestas culinarias del establecimiento en óptimas condiciones organolépticas y de tiempo de servicio.

- **Elaborar, presentar y supervisar las preparaciones culinarias.**

El Asistente Gastronómico está capacitado para elaborar y supervisar su trabajo en la elaboración de preparaciones culinarias aplicando técnicas conformes a los productos a elaborar, a despachar y al menú del establecimiento. Así mismo será capaz de participar en las elaboraciones básicas (fondos, salsas, cortes, masas, rellenos, entre otros.) de múltiples aplicaciones que resulten aptas para su posterior utilización en las diversas elaboraciones, decoraciones y presentaciones de los productos.

- **Operar en la comercialización del producto.**

Participa en el acabado y preparación del producto para la venta o entrega. También lo hace en las operaciones de mercadeo y venta de producto terminado, y ofrece su servicio de elaboración según pedido, forma de pago, trabajo a domicilio. Conviene las condiciones de empleo de acuerdo a las normas legales vigentes. Promociona y gestiona su propio trabajo.

Área ocupacional

El Asistente Gastronómico se desempeña en el área de producción/cocina de establecimientos de distinta envergadura donde se produce elaboración de alimentos, entre otros: restaurantes, confiterías, bares, áreas gastronómicas (en servicios de alojamiento, buques, escuelas, hospitales, cárceles, patios de comidas, servicios de comidas áreas, terrestres o marítimos) ámbitos industriales, fábricas (comedores industriales), plantas productoras de alimentos elaborados.

Así mismo en las áreas de recepción de productos alimenticios en: comercios minoristas, mayoristas y grandes cadenas; lugares donde se presten servicios alimenticios (transportes); confiterías y pastelerías; heladerías industriales; mayoristas de productos alimenticios; frigoríficos; industrias de panificación y productos alimenticios listos para consumir; enfriados y congelados; entre otros.

Sobre la trayectoria Formativa

Las capacidades profesionales y su correlación con las funciones que ejerce el profesional.

///.-



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

///5.-

El proceso de formación, habrá de organizarse en torno a la adquisición y la acreditación de un conjunto de capacidades profesionales que están en la base de los desempeños profesionales descritos en el perfil del Asistente Gastronómico.

Capacidades profesionales para el perfil en su conjunto.

- Analizar el comportamiento de los individuos y de los grupos en las organizaciones.
- Aplicar criterios de requisición y abastecimiento de las materias primas y su mejor aprovechamiento basado en las normas de calidad y seguridad alimentaria.
- Aplicar la selección de la materia prima y la elección de la técnica adecuada para la producción de los productos culinarios a ser presentados en el servicio.
- Aplicar las normas de seguridad específicas, tanto en las tareas propias como en el contexto general de la cocina, en cuanto a su seguridad personal y de terceros, manteniendo las condiciones de orden e higiene del ambiente de trabajo.
- Comprender e identificar en la carta las preparaciones a realizar para planificar y organizar la confección del servicio (*mise en place*) con el fin de asegurar la disponibilidad de las preparaciones al momento del servicio.
- Establecer relaciones sociales de cooperación, coordinación e intercambio en el propio equipo de trabajo, con otros equipos o de otros sectores de la organización, que intervengan con sus actividades.
- Gestionar la relación comercial que posibilite la obtención de empleo y las relaciones que devengan con los prestadores de servicios.
- Integrar las técnicas de trabajo, la información, la utilización de insumos y equipamiento, los criterios de calidad y de producción y los aspectos de seguridad e higiene en las actividades de la elaboración de preparaciones culinarias.
- Interpretar información técnica, escrita o verbal, relacionada con productos, procesos y/o tecnología aplicable a trabajos en cocina, identificando códigos y simbología propios de la actividad, verificando su pertinencia y alcance para realizar una acción requerida.
- Interpretar y aplicar la normativa pertinente a los derechos laborales y a las obligaciones impositivas.
- Seleccionar máquinas, herramientas e insumos, elementos de protección personal y técnicas de trabajo para asegurar que se cumplan con los estándares de seguridad laboral, bromatológicos y se optimicen las características organolépticas durante los procesos de procesamiento de los alimentos.
- Transferir la información de los procesos de producción, relacionada con productos o procesos en la cocina, verificando su pertinencia y alcance para realizar una acción requerida.
- Transmitir información técnica de manera verbal, sobre el desarrollo de las actividades que le fueron encomendadas para poder distribuir y organizar el trabajo.

W

///.-



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

///6.-

Carga horaria mínima:

El conjunto de la formación profesional del Asistente Gastronómico, requiere una carga horaria mínima total de CIENTO CUARENTA (140) horas reloj.

Referencial de Ingreso:

El aspirante deberá ser mayor de dieciocho (18) años. Para poder cursar la Formación Profesional de Asistente Gastronómico se requiere como mínimo el dominio de las operaciones y reglas matemáticas básicas, unidades (volumen); y proporciones (fracciones y porcentajes); la lectoescritura, la interpretación de textos y gráficos simples; y la expresión oral. Si estos saberes previos no han sido adquiridos por los participantes en otras instancias de formación, la institución deberá adoptar decisiones pedagógicas para recuperarlos, en caso de resultar necesario podrá sumar a la oferta formativa, las horas necesarias para este fin a la carga horaria establecida en la presente Resolución.

Prácticas Profesionalizantes:

Adoptando los Lineamientos y Criterios para la Formación Profesional establecidos en la Resolución del Consejo Federal de Educación N° 115/10, para la formación de Asistente Gastronómico, se deberá garantizar en las instituciones que la implementen, la realización de las prácticas profesionalizantes que a continuación se mencionan, así como los recursos y las condiciones ambientales y organizacionales, indispensables para el desarrollo de las mismas. Las prácticas profesionalizantes deberán componer una carga horaria no menor al 50% del total sin que superen el 75% de la duración del curso.

En la Formación Profesional, la adquisición de las capacidades profesionales requiere de la participación activa de los estudiantes en el desarrollo de todas y cada una de las etapas de los procesos productivos clave, donde surgen las problemáticas propias de cada especialidad, este caso de la participación en la elaboración de comidas. Es entonces, la participación de los estudiantes en esos procesos productivos reales y concretos, el eje para la organización didáctica de la formación.

Se tendrá en cuenta para el desarrollo de todas o algunas de las prácticas profesionalizantes, la posibilidad de establecer acuerdos con otras instituciones de la comunidad y especialmente con empresas del sector, a fin de poder acceder a situaciones y ambientes de enseñanza y aprendizaje significativos. En caso de no poder concretar tales acuerdos, se deberán realizar las prácticas dentro de la institución educativa en un aula taller adecuada con los equipos, herramientas e insumos necesarios, tratando de reproducir al máximo posible, las situaciones y ambientes reales de trabajo. Dentro de la planificación de las

23

///.-



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

///7.-

prácticas profesionalizantes se tendrá en cuenta el acondicionamiento del sector de trabajo, la selección y disposición del equipamiento necesario y aplicación de las medidas de prevención de riesgos personales y de terceros, y los recursos necesarios que permitan la realización de las prácticas profesionalizantes de cada módulo.

Las prácticas pueden asumir diferentes formatos pero sin perder nunca de vista los fines formativos que se persigue con ellas. La implementación y desarrollo del trayecto de Asistente Gastronómico, deberá garantizar la realización de las prácticas profesionalizantes definidas en términos generales en este diseño curricular. Dichas prácticas resultan indispensables para poder evaluar las capacidades profesionales definidas en cada módulo formativo. Uno de los ejes de la propuesta didáctica, es situar a los participantes en los ámbitos reales de la producción en la cocina, de diferentes formatos de negocios.

Las prácticas son situaciones de aprendizaje, gestionadas según diferentes modalidades por la institución educativa, referenciadas en desempeños, criterios y entornos significativos del ejercicio de un rol profesional, que incentivan la práctica reflexiva mediante la puesta en juego de esquemas de pensamiento, de percepción, evaluación y acción. Integrando capacidades, conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes en la trayectoria de formación. Podrán asumir diferentes formas, ya sea de proyecto, micro emprendimiento o formación en el centro de trabajo.

Estas prácticas pueden asumir diferentes formatos, siempre y cuando mantengan con claridad los fines formativos y criterios que se persiguen con su realización, entre otros:

- Pasantías en empresas, organismos estatales o privados o en organizaciones no gubernamentales.
- Proyectos productivos articulados entre las unidades educativas y otras instituciones o entidades, proyectos didácticos/productivos institucionales orientados a satisfacer demandas específicas o destinados a satisfacer necesidades de la propia unidad educativa.
- Emprendimientos a cargo de los alumnos sobre la organización y el desarrollo de actividades y/o proyectos de apoyo en tareas demandadas por la comunidad, entre otros.

Su objeto fundamental es poner en práctica saberes profesionales significativos sobre procesos de servicios gastronómicos, que tengan afinidad con el futuro entorno de trabajo. Asimismo, pretenden familiarizar e introducir a los estudiantes en los procesos y el ejercicio profesional vigentes para lo cual utilizan un variado tipo de estrategias didácticas ligadas a la dinámica profesional caracterizada por la experiencia, la previsión, la incertidumbre, la singularidad y la resolución de conflictos. Serán organizadas, implementadas y evaluadas por los instructores y estarán bajo el control de la institución y de la autoridad jurisdiccional.

2. **SOBRE LOS REQUISITOS DE IMPLEMENTACIÓN**

///.-



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

///8.-

Entorno formativo mínimo:

El entorno es el conjunto de recursos materiales que tienen como objetivo garantizar las condiciones mínimas necesarias para el desarrollo de la misma, independientemente del contexto.

Por lo tanto, describe la infraestructura, el equipamiento y los insumos necesarios para la puesta en marcha de todas las actividades teóricas y prácticas que se indican en el diseño curricular, tal como lo establece la Resolución N° 175/12 del Consejo Federal de Educación, en su apartado 20.a.

Las Instituciones que certifican la Formación Profesional Inicial "Asistente Gastronómico", deberán llevar a cabo los procedimientos de planificación para la mejora continua de los Entornos Formativos requeridos por la Subsecretaría de Educación Técnico Profesional, en pos de alcanzar los niveles de calidad adecuados tal como lo prescribe la Resolución N° 115/10 del Consejo Federal de Educación, adoptando los lineamientos establecidos en el apartado 43 de la misma Resolución.

Atendiendo a las normativas mencionadas, la institución deberá contar con los espacios físicos apropiados y adecuados a la cantidad de cursantes, que permitan desarrollar las actividades teórico-prácticas necesarias, particularmente las prácticas profesionalizantes, con el objeto de alcanzar las capacidades descriptas en este documento.

Para lo cual será necesario contar con el siguiente equipamiento:

Equipamiento:

- Alacena reforzada de acero inoxidable.
- Anafe eléctrico de 4 hornallas de mesa.
- Campana/s de acero inoxidable reforzada.
- Cocina industrial con 6 hornallas, plancha y horno pizzerero.
- Estantería/s para cocina industrial.
- Extintor/res acetato de potasio - clase k (cocinas).
- Garrafa/s de gas propano de 45 kg. ubicada en sector de depósito de Materiales de acuerdo a plano.
- Mesa de trabajo de acero inoxidable con zócalo y estante bajo reforzada desarmable.
- Mesa de trabajo de acero inoxidable tipo isla sin zócalo.
- Mesa/s de trabajo mural con bacha profunda y grifería tipo ducha de acero inoxidables con zócalo y estante bajo reforzada desarmable con ventilación y conducto.

Maquinaria:

- Amasadora 20 Kg.
- Balanza electrónica 30 kg. con batería.
- Batidora tipo kitchenaid industrial 5 litros mixer.
- Cocina industrial 4 hornallas bifera y horno.
- Freezer vertical 523 litros. Puerta ciega inoxidable, interior Inoxidable.
- Freidora 8 litros.
- Heladera vitrina vertical 1 puerta 390 litros.

9 11



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

///9.-

- Horno convector eléctrico digital 4 bandejas acero inoxidable.
- Licuadora de alta rotación.
- Licuadora profesional 1 vaso con granizador y exprimidor.
- Máquina de pastas, raviolos, sobadora, fideera, de 300 mm.
- Trituradora industrial.
- Multiprocesadora industrial.
- Panquequera / Crepera.
- Picadora de carne, embutidora.
- Termoselladora.

Utensilios y vajilla:

- 100 Cucharas acero inoxidable.
- 100 Cucharitas de acero inoxidable
- 100 Cuchillos de acero inoxidable.
- 100 Tenedores de acero inoxidable.
- Abre latas.
- Bandeja 40x30 altas enlozadas.
- Bandeja 40x30 bajas enlozadas.
- Batidores chicos globo.
- Batidores grandes globo.
- Boquillas rizadas (18; 20; 22; 24).
- Cacerola aluminio N° 20.
- Cacerola aluminio N° 22.
- Cacerola aluminio N° 24.
- Cacerola con mango N° 18 acero inoxidable.
- Cacerola con mango N° 22 acero inoxidable.
- Cafetera acero inoxidable por 1,5 litros.
- Cernidor de harinas.
- Chaira.
- Colador de pastas.
- Coladores N° 12.
- Coladores N° 20.
- Coladores N° 24.
- Coladores N° 8.
- Compoteras de acero inoxidable.
- Copa agua.
- Copa de cava (o champagne).
- Copa margarita.
- Copa vino.
- Cuchara de silicona grande repostera.
- Cuchara de silicona mediana repostera.
- Cucharas de madera mediana.
- Cucharitas de acero inoxidable.
- Cucharones chico aluminio.
- Cuchillo carnicero.
- Cuchillo cocina.
- Cuchillo oficio.

M



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

///10.-

- Cuchillo torneador.
- Cuchillos acero inoxidable.
- Cuenco (bowls) acero inoxidable chico.
- Cuenco (bowls) acero inoxidable grande.
- Cuenco (bowls) acero inoxidable mediano.
- Cuenco (bowls) batidor con mango grande acero inoxidable.
- Cuenco (bowls) batidor con mango mediano acero inoxidable.
- Destapador vinos.
- Ensaladeras 16 cm.
- Ensaladeras 24 cm.
- Ensaladeras 32 cm.
- Espátula pastelera grande.
- Espátula pastelera mediana.
- Espátulas de goma mediana.
- Espumaderas chica aluminio.
- Exprimidor.
- Fuentes ovaladas 21 cm.
- Fuentes ovaladas 27 cm.
- Fuentes ovaladas 28 cm.
- Fuentes ovales y redondas.
- Hachuela.
- Hervidores.
- Jarras medidoras.
- Jarras vidrio de litro.
- Jarro de acero inoxidable x 300 cm³.
- Mandolina de cocina.
- Manqas N° 5.
- Molde bizcochuelo silicona N° 20 redondo.
- Molde muffins silicona x 6.
- Molde para budín chico aluminio.
- Molde savarín N° 24 aluminio.
- Molde savarín silicona N° 24 redondo.
- Moldes para bizcochuelos N° 24.
- Moldes para bizcochuelos N° 28.
- Moldes para bizcochuelos N° 32.
- Moldes para bizcochuelos N° 36.
- Moldes para bizcochuelos N° 22 redondo aluminio.
- Moldes pizzeras N° 36.
- Morteros.
- Olla a presión.
- Palo de amasar (oflador) grande.
- Palo de amasar (oflador) mediano.
- Pava acero inoxidable 1,5 Litros.
- Pela papas.
- Pinceles silicona grandes reposteros.
- Pinza ensalada.
- Pinza fiambres.

↑
M

///.-



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

///11.-

- Pinza fideos.
- Pinza sacafuentes.
- Plato blanco porcelana playo cuadrado.
- Plato porcelana blanco redondo postre.
- Platos blanco porcelana hondo redondo.
- Platos blanco porcelana playo redondo.
- Rallador.
- Saca corcho.
- Sartenes de chapa N° 18.
- Sartenes de chapa N° 24.
- Sartenes de chapa N° 34.
- Soplete recargable.
- Tablas para cortar de plástico, de varios colores y de buena calidad.
- Tamaño mediano.
- Tapadora de frascos.
- Tazas porcelana, juego con plato.
- Tenedores de acero inoxidable.
- Tijeras.
- Vaso trago largo.
- Vaso whisky.
- Vasos tipo noruega chico.
- Vasos tipo noruega grande.
- Wok mediano.

El cumplimiento de este apartado es indispensable para implementar esta oferta formativa de Formación Profesional en la provincia de La Pampa, a modo de asegurar la calidad de la misma.

3. SOBRE LA ORGANIZACIÓN CURRICULAR DE LA OFERTA FORMATIVA

La Estructura Modular:

La provincia de La Pampa adopta para la organización curricular de las ofertas formativas de Formación Profesional, la estructura modular. En la definición y organización de los módulos se toman como referencia explícita el perfil profesional y los recomendados para el diseño curricular, trazando una trayectoria formativa articulada, coherente y flexible.

Los módulos que componen esta estructura, adquieren un importante grado de autonomía relativa entre sí y están dispuestos en torno a problemas fundamentales del campo profesional, organizados de esta forma, permiten las

///.-

↑
M



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

///12.-

posibilidades de cursado y acreditación independiente de los mismos.

La organización de la estructura modular posibilita las entradas y salidas de los cursantes favoreciendo la Formación Continua de las personas.

La Formación Profesional del Asistente Gastronómico, contempla en la estructura curricular cuatro (4) módulos:

DOS (2) módulos son de base para todas las formaciones del sector de gastronomía:

- **Organización y gestión del servicio profesional gastronómico.**
- **Introducción al servicio profesional gastronómico.**

Y DOS (2) son comunes a algunas figuras del sector de gastronomía:

- **Técnicas y procesos básicos de la gastronomía.**
- **Bromatología.**

El diseño curricular propuesto en este documento procura integrar en una propuesta modular los distintos aspectos formativos relacionados con las figuras formativas de Cocinero, Panadero, Pastelero, Mozo/Camarero de Salón, Bartender y Sommelier con las características del Asistente Gastronómico, en este caso.

En cada trayecto formativo, convergen y se interrelacionan procesos, técnicas, conocimientos y habilidades vinculadas a determinadas actividades y objetos de trabajo en las que se movilizan, con diferente grado de centralidad y complejidad las capacidades profesionales que se ponen en juego en el desempeño de las funciones que se han identificado.

Secuenciación de los módulos:

El cursado de los módulos demanda un ordenamiento secuencial de los mismos en función de criterios pedagógicos y de gestión institucional. En el cuadro siguiente se establecen los criterios básicos de secuenciación que cada módulo presenta. Sobre la base de estos criterios las instituciones educativas que tengan vinculadas en su estructura curricular ofertas de Formación Profesional, organizarán las secuencias formativas que resulten más adecuadas a su proyecto curricular e institucional. A continuación se detalla la carga horaria y los requisitos para el cursado de cada módulo:

24
M

///.-



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

///13.-

Módulo	Carga Horaria (horas reloj)	Requisitos
Organización y gestión del servicio profesional gastronómico	30	No tiene requisitos previos
Introducción al servicio profesional gastronómico	30	No tiene requisitos previos
Técnicas y procesos básicos de la gastronomía	40	Requiere haber aprobado Introducción al servicio profesional gastronómico
Bromatología	40	Requiere haber aprobado Técnicas y procesos básicos de la gastronomía
Carga horaria total	140	

Acreditación y Certificación:

Para el caso de Formación Profesional, la acreditación se realiza en función de desempeños y no de una valoración numérica. La valoración para alcanzar la acreditación de un módulo será: Logrado o No logrado. Acreditados todos los módulos de la Oferta Formativa, se certificará la Formación Profesional como: Aprobada.

4. MÓDULOS

MÓDULO 1

Organización y gestión del servicio profesional gastronómico

1. Introducción al módulo

El módulo Organización y gestión del servicio profesional gastronómico tiene como propósito desarrollar un conjunto de conocimientos y procedimientos relativos a las actividades de la prestación de servicios, acordar las condiciones de empleabilidad, sus derechos y obligaciones.

La adquisición de estos conocimientos y habilidades necesarias desde el ámbito formal permiten lograr un mejor posicionamiento a la hora de gestionar la relación comercial que posibilite la obtención de empleo y las relaciones que devengan con los prestadores de servicios.

4
u

///.-



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

///14.-

2. Referencia al Perfil Profesional

El módulo desarrolla capacidades básicas que aportan a las siguientes funciones:

- Operar en la comercialización del producto.
- Participar en la elaboración de los menús y confeccionar el pedido de mercadería y/o requisitoria.
- Recibir, controlar, verificar y almacenar las materias prima según conformidad.

3. Capacidades profesionales

Las capacidades a desarrollar en este módulo, son:

- Analizar el comportamiento de los individuos y de los grupos en las organizaciones.
- Elaborar un plan de actividades y determinar los requerimientos para la puesta en marcha del emprendimiento de prestación de los servicios.
- Establecer relaciones sociales de cooperación, coordinación e intercambio en el propio equipo de trabajo, con otros equipos o de otros sectores de la organización, que intervengan con sus actividades.
- Establecer y organizar la cocina o lugar de elaboración para la prestación de los servicios gastronómicos, económicamente sustentable en el tiempo.
- Gestionar la adquisición de insumos y bienes de capital y su almacenamiento.
- Gestionar la relación comercial que posibilite la obtención de empleo y las relaciones que devengan con los prestadores de servicios.
- Interpretar la información técnica, escrita o verbal, relacionada con los productos, los procesos y/o la tecnología aplicable a los trabajos en la cocina, identificando los códigos y la simbología propia de la actividad. Verificando su pertinencia y su alcance para la realización de una acción requerida.
- Interpretar y aplicar la normativa pertinente a los derechos laborales y a las obligaciones impositivas.

4. Contenidos de la enseñanza

A continuación se detallan los contenidos que se tendrán en cuenta para desarrollar el presente módulo:

Contenidos:

- Comercialización: Principios y técnicas básicas para el estudio del mercado de los servicios. Tipo de información requerida. Elaboración de estrategias para la promoción de los servicios. Comercialización de los servicios. Incidencia de la calidad en la comercialización. Negociación con clientes. Control de calidad de los servicios brindados. Detección de problemas y determinación de sus causas.
- Compras y almacén: Compra de bienes de capital e insumos. Proveedores. Negociación con los proveedores. Pagos: aspectos

///.-



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

///15.-

generales, diferentes formas de pago y procedimientos. Recepción de bienes de capital e insumos. Control de su instalación y/o almacenamiento. Control de remitos y comprobantes de compras. Organización de depósitos o almacenes. Control de existencias.

- Derechos laborales: La cantidad de horas extras por día y la frecuencia con que se las utiliza; la duración de la semana laboral, los días francos y el descanso del fin de semana, los días feriados, la posibilidad de acceder a licencias, los días de vacaciones. Sindicatos: Organización, funcionamiento y actividades, deberes de los afiliados a un sindicato.
- La organización como sistema: Tipo y características de la organización. Objetivos y comportamiento organizacional. La ética en las organizaciones. Tipo de estructuras de las organizaciones. Organigrama.
- Legislación regulatoria de las relaciones laborales: Documentación exigida a empleados y empleadores, trámites y procedimientos de contratación. Recibos de haberes. Características. Requisitos. Registros obligatorios. Otros registros, comprobantes y documentos.
- Liquidación y registración: Aportes y Contribuciones. Sistemas de seguridad social, de obras sociales, ART. Declaraciones juradas. Aportes sindicales. Convenciones colectivas. Otros aportes y contribuciones. Tratamiento impositivo de las remuneraciones. Cese laboral.
- Organización del trabajo de la cocina. Distribución de tareas. Cualificaciones requeridas para la realización de los servicios.
- Retribución laboral: El salario. Conceptos fijos y variables. Compensaciones no salariales. Concepto de administración de salarios. Presentación de antecedentes de trabajo: Curriculum Vitae.

5. Estrategias didácticas.

A continuación se describen algunas estrategias didácticas que son claves para el desarrollo de las funciones y de las capacidades propuestas en este módulo. Se entiende que con el mismo los cursantes podrán iniciar el trayecto de las prácticas profesionalizantes que seguirán desarrollando a lo largo de la formación profesional. Por eso, se sugiere proponerles actividades centradas en las funciones profesionales antes mencionadas que surjan de situaciones reales y propias a los contextos de vida de los estudiantes.

Se espera que los instructores puedan proponer actividades (mediante simulaciones, análisis de casos, resolución de problemas, juego de roles, entre otros) donde los participantes tengan que aplicar los conocimientos teóricos del módulo. Actividades prácticas donde puedan repensar y replantar esos contenidos, para lograr el desarrollo de las funciones y de las capacidades planteadas.

Es importante que los cursantes puedan realizar descripciones de las situaciones ficticias o reales. Que puedan exponer, analizar, contrastar, discutir y replantear las respuestas con sus compañeros. También que logren tomar las decisiones que hallen necesarias para mejorar su participación en los diversos

///.-



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

///16.-

ámbitos de la información, comunicación y organización de los sectores de la gastronomía para lograr ejercitar las diversas prácticas y dinámicas que hacen a la comercialización de los productos.

Actividades que tienen como objetivo la aplicación de conceptos y criterios para obtener un resultado o producto:

En relación con la interpretación de la documentación técnica:

Los cursantes recopilarán y analizarán la documentación técnica requerida (Fichas de productos, fichas técnicas, análisis estadísticos, estudios de mercado, entre otras) de manera tal que desarrollen habilidades para planificar las acciones correspondientes que le permitan una adecuada resolución de situaciones problemáticas que surjan en las simulaciones de empresas.

En relación con la organización del trabajo:

Es importante llevar a cabo actividades de búsqueda de información respecto a cómo se organizan los trabajos en empresas prestadoras de servicios gastronómicos, para que sea posible sobre la base de estas experiencias contextualizar los marcos teóricos.

Presentación de material didáctico en distintos soportes relacionados con las innovaciones organizacionales y su relación con la optimización de la calidad del servicio. Se analizará conjuntamente el material a la luz de las experiencias profesionales de los participantes.

Partiendo del estudio de casos, utilizando distintos ejemplos del servicio a realizar y en forma grupal, se solicitará se realice la planificación de un servicio gastronómico con determinadas características, organizándolo en función de las especificaciones de un modelo de empresa. Se identificarán conjuntamente las distintas situaciones previstas en las actividades que inciden directamente en la calidad del servicio. Dentro de la planificación se tendrá en cuenta el acondicionamiento del sector de trabajo, la selección y disposición del equipamiento necesario y la aplicación de las medidas de prevención de riesgos personales y del equipamiento.

Generar situaciones reales de trabajo que permitan comprender el alcance de cada actividad vinculada con la organización del trabajo.

Se sugiere por ejemplo, que partiendo de un modelo de organización, se solicite a los estudiantes realicen:

- La factibilidad económica de las empresas analizadas.
- La búsqueda de la información técnica necesaria.
- La planificación de un servicio a realizar, definiendo las etapas y las actividades.
- La selección del equipamiento, la búsqueda de los presupuestos y el cálculo de costos.

///.-



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

///17.-

- La definición de las medidas de prevención asociadas: a la seguridad personal, a la salubridad en el lugar de trabajo y a la manipulación de alimentos.
- El acondicionamiento del área de trabajo.
- La selección y disposición de las herramientas e instrumentos necesarios para las tareas a realizar.

En relación con la gestión y atención al cliente:

Utilizando la técnica de estudio de casos, donde se presentarán solicitudes de clientes para llevar a cabo un servicio gastronómico, a partir de los cuales los alumnos deberán formular preguntas, interpretar la información que se le suministre y completarla si fuere necesario, relacionarse con otros pares, recurrir a superiores, realizar una primer propuesta o varias alternativas para presentar al cliente. Sobre la base de los saberes previos que poseen los participantes deberán fundamentar sus decisiones. Se destacarán los pasos seguidos en esta etapa, a fin de establecer aquellos que son comunes y definir la generalidad del método utilizado. Estas situaciones deberán permitir resolver los siguientes puntos:

- Cómo recibir un pedido y qué información es importante que los estudiantes conozcan en esta primera etapa.
- Cómo tratar al cliente.
- Cómo interpretar la información que le suministra al cliente.
- Cuáles son las particularidades del pedido.
- Qué preguntas claves deben hacerse.
- Qué preferencias relevar según la solicitud.
- Cómo presentar al cliente un primer servicio.
- Cuáles son los datos significativos necesarios a volcar en la planilla técnica.
- Cómo transmitir información en forma eficaz.

En relación con la confección de presupuestos y cartas de menú:

Se presentarán estudio de casos (inicialmente casos preparados por el docente y luego los que surjan de las experiencias de los participantes), para que, sobre la base de los saberes técnicos previos que poseen los participantes, en forma grupal efectúen el diagnóstico y determinen el presupuesto provisorio y cartas de menú para cada caso, fundamentando las decisiones presupuestarias.

A partir de estos casos los alumnos:

- Planificarán el servicio a realizar, definiendo las etapas y actividades.
- Seleccionarán materiales, insumos y cálculo de horas de trabajo.
- Elaborarán el presupuesto provisorio, fundamentándolo para que el cliente acepte el trabajo.
- Comunicarán el presupuesto al cliente y las alternativas de forma de pago.
- Cerrarán la venta del servicio.

///.-





Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

///18.-

En relación con operar en la comercialización del producto:

Se proponen estrategias a partir de casos concretos donde el cursante realice el presupuesto y busque información sobre los costos de los materiales utilizados. Aplique un sistema de promoción de su servicio gastronómico, respetando las normas legales vigentes. Investigue las normativas que regulan el trabajo. Elabore una base de datos relacionados con proveedores. Investigue el sistema de etiquetados y presentaciones comerciales vigentes. Estas prácticas implican para su desarrollo la utilización por parte de los participantes de: documentación gráfica y escrita, equipos, herramientas, instrumentos de medición y control, materiales e insumos necesarios y elementos de protección personal.

El instructor deberá garantizar que las actividades formativas propuestas cumplan con las debidas normas de seguridad e higiene vigentes.

MÓDULO 2

Introducción al servicio profesional gastronómico

1. Introducción al módulo

Introducción al servicio profesional gastronómico, es un módulo común en toda la familia de Gastronomía. Con el mismo se pretende dar conocimientos transversales, a todos los procesos gastronómicos que intervienen. Los módulos específicos de cada formación profesional del sector, deberán contextualizar a su especificidad, estos saberes generales.

El módulo tiene como propósito integrar contenidos y desarrollar prácticas formativas, vinculadas a las variables que intervienen en la planificación, producción y gestión del servicio gastronómico. Abordando la determinación de los costos de los productos elaborados y, también, las formas de almacenaje, traslado y gestión de depósito.

En síntesis, se introduce en los problemas característicos de intervención, organización y resolución técnica del trabajo gastronómico. Busca generar en los estudiantes, el dominio de todos los conocimientos necesarios para comprender su alcance en los planos de conservación, uso y traslado de materia prima, producción de alimentos, organización y gestión del servicio gastronómico.

2. Referencia al Perfil Profesional

El módulo Introducción al servicio profesional gastronómico desarrolla capacidades básicas, que aportan a las siguientes funciones:

4
11

///.-



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

///19.-

- Acondicionar y preparar las materias primas (*Mise en place*).
- Mantener y verificar que estén limpios, desinfectados y operativos el equipamiento, maquinarias, utensilios y elementos de uso culinario y del área de trabajo.
- Operar en la comercialización del producto.
- Participar en la elaboración de los menús y confeccionar el pedido de mercadería y/o requisitoria.
- Recibir, controlar, verificar y almacenar materias prima según conformidad.

3.- Capacidades profesionales

Las capacidades en este módulo son:

- Aplicar las normas de seguridad específicas, tanto en las tareas propias como en el contexto general de la cocina, en cuanto a su seguridad personal y de terceros, manteniendo las condiciones de orden e higiene del ambiente de trabajo.
- Comprender e identificar en la carta las preparaciones a realizar, para planificar y organizar la confección de la *mise en place*, con el fin de asegurar la disponibilidad de las preparaciones, al momento del servicio.
- Elaborar un plan de actividades y determinar los requerimientos, para la puesta en marcha del emprendimiento de prestación del servicio.
- Establecer relaciones sociales de cooperación, coordinación e intercambio en el propio equipo de trabajo, con otros equipos o de otros sectores de la organización, que intervengan con sus actividades.
- Establecer y organizar la cocina o lugar de elaboración para la prestación de los servicios gastronómicos, económicamente sustentable en el tiempo.
- Gestionar la relación comercial que posibilite la obtención de empleo y las relaciones que devengan con los prestadores de servicios.
- Interpretar información técnica, escrita o verbal, relacionada con productos, procesos y/o tecnología aplicable a trabajos en la cocina, identificando códigos y simbología propios de la actividad, verificando su pertinencia y alcance para realizar una acción requerida.
- Interpretar y aplicar la normativa pertinente a los derechos laborales y las obligaciones impositivas.
- Transferir la información de los procesos de producción, relacionada con productos o procesos en la cocina, verificando su pertinencia y alcance para realizar una acción requerida.

4. Contenidos de la enseñanza

Los contenidos mínimos para el presente módulo son:

- Aplicar las normas de seguridad específicas, tanto en las tareas propias como en el contexto general de la cocina, en cuanto a su seguridad personal y de terceros, manteniendo las condiciones de orden e higiene del ambiente de trabajo.

11

///.-



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

///20.-

- Características organolépticas de las materias primas. Descripción y reconocimiento físico.
- Carnes, aves, pescados y mariscos. Técnicas para la obtención de corte. Métodos de cocción aplicados.
- Conocimiento de enología, características de las diferentes sepas. Maridajes. Técnicas aplicables.
- Frutas y vegetales. Técnicas para la obtención de corte. Métodos de cocción aplicados.
- Hierbas y condimentos. Reconocimiento y aplicaciones.
- Masas, tipos y descripción. Técnicas de elaboración de productos de panificación, salada y dulce.
- Pastas simples y rellenas. Técnicas de elaboración y armado.
- Preparaciones culinarias. Técnicas de presentación sobre diferentes tamaños, materiales y formatos de vajillas.
- Seguridad e higiene como base primordial del trabajo en la gastronomía. Reconocimiento de las causas y consecuencias que producen las malas prácticas en el área.
- Sistemas y técnicas de producción, emplatado y regeneración de preparaciones culinarias.
- Vocabulario gastronómico como herramienta de comunicación y desarrollo en la actividad. Aplicación.

5. Estrategias didácticas.

A continuación se describen algunas estrategias didácticas que son claves para el desarrollo de las funciones y de las capacidades propuestas en este módulo. Los cursantes podrán continuar el trayecto de las prácticas profesionalizantes, que seguirán desarrollando a lo largo de la formación profesional. Por eso, se sugiere proponerle actividades centradas en las funciones profesionales, antes mencionadas, que surjan de situaciones reales y propias a los contextos de vida de los estudiantes.

Se espera que los instructores puedan proponer simulaciones, análisis de casos, resolución de problemas, juego de roles, donde los participantes tengan que aplicar los conocimientos teóricos del módulo. También, actividades prácticas donde puedan repensar y replantar esos contenidos, para lograr el desarrollo de las funciones y de las capacidades planteadas.

Siempre es importante que los cursantes puedan realizar descripciones de las situaciones ficticias o reales que se les propone, exponer, analizar, contrastar, discutir y replantear las respuestas con sus compañeros. También que logren tomar las decisiones que hallen necesarias, para mejorar su participación en los diversos ámbitos de la información, comunicación y organización, de los sectores de la gastronomía para lograr ejercitar las diversas prácticas y dinámicas que hacen a la comercialización de los productos.

///.-



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

///21.-

Actividades que tienen como objetivo la aplicación de conceptos y criterios para obtener un resultado o producto:

En relación a mantener y verificar que estén limpios, desinfectados y operativos equipamientos, maquinarias, utensilios y elementos de uso culinario y del área de trabajo:

Los cursantes recopilarán y analizarán documentación técnica del equipamiento, maquinarias, utensilios y elementos de uso culinario de manera que puedan familiarizarse con todo el entorno formativo de gastronomía. Realizarán actividades donde puedan aplicar todos los conocimientos pertinentes.

En relación con la recepción, control y almacenamiento de materias primas:

Es importante llevar a cabo actividades de búsqueda de información, respecto a cómo se organiza el abastecimiento de las empresas prestadoras de servicios gastronómicos, en la zona y la región, para que sea posible, sobre la base de estas experiencias, contextualizar el trabajo a realizar.

Presentación del material didáctico, en distintos soportes, a la luz de las experiencias de los participantes.

Partiendo del análisis de caso, utilizando distintos ejemplos de recepción, control y almacenamiento de las materias primas, se propondrán actividades organizándose en función de los diversos servicios requeridos. Se identificarán conjuntamente, las distintas situaciones previstas, en las actividades que inciden directamente en la calidad del servicio.

En el proceso de almacenamiento, se tendrá en cuenta el acondicionamiento del sector de trabajo, la selección y disposición del equipamiento necesario y aplicación de las medidas de prevención de riesgos personales y del equipamiento.

Generar situaciones reales de trabajo, que permitan comprender el alcance de cada actividad, vinculada con la organización y puesta a punto de los materiales de trabajo.

Por ejemplo, partiendo de un caso, se sugiere:

- Utilización de listas de pedido.
- Analizar diversas listas de precio y realizar cálculo de costos.
- Fundamentar las compras establecidas.
- Realizar controles de los productos recibidos.
- Realizar el almacenamiento adecuado de las diversas materias primas teniendo en cuenta las condiciones de seguridad e higiene requeridas.
- Búsqueda de información técnica necesaria.

4
M

///.-



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

///22.-

- Aplicación de las medidas de prevención, asociadas a la seguridad personal y salubridad en el lugar de trabajo, como así también sobre manipulación de alimentos.
- Acondicionamiento del área de trabajo y de lo referido a equipamiento, maquinaria, utensilios y elementos de uso culinario.

En relación con el acondicionamiento y la preparación de materias primas (Mise en place):

Se sugiere al instructor que plantee, mediante diversos casos, solicitudes de clientes de servicios gastronómicos o cartas de menús, para que los alumnos puedan formular preguntas, interpretar la información que se le suministra y completarla si fuera necesario.

Estas situaciones deberán permitir resolver los siguientes puntos:

- Selección y disposición de las herramientas e instrumentos necesarios para las tareas a realizar.
- Planificación de las etapas de un servicio a realizar, definiendo las actividades.
- La selección del equipamiento, maquinaria, utensilios y elementos de uso culinario.
- Cómo recibir un pedido y qué información es importante que los estudiantes conozcan en esta primera etapa.
- Cómo interpretar la información suministrada en las materias primas.
- Cómo acondicionar y preparar las diversas materias primas según los servicios solicitados.
- Qué preguntas claves deben hacerse.
- Qué preferencias realizar según las solicitudes.
- Cuáles son los datos significativos necesarios a volcar en la planilla técnica.
- Cómo transmitir información en forma eficaz para posibilitar la producción del servicio.

En relación con la participación en la elaboración de los menús y confeccionar el pedido de mercadería y/o requisitoria:

Se presentarán diversos pedidos de servicio gastronómico (inicialmente pedidos preparados por el docente y luego los que surjan de las experiencias de los participantes) para que, sobre la base de los saberes técnicos previos que poseen, en forma grupal, puedan participar en la elaboración de los servicios solicitados.

De modo integral se espera que los estudiantes efectúen el diagnóstico, planifiquen y ejecuten el trabajo para cumplir con los servicios solicitados, fundamentando las decisiones que van asumiendo. A partir de esta participación los estudiantes:

Handwritten signature or mark.

///.-



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

///23.-

- Planificarán el servicio a realizar, definiendo las etapas y actividades.
- Seleccionarán materiales, insumos y cálculo de horas de trabajo.
- Elaborarán el pedido de mercadería.
- Recibirán, controlarán y almacenarán la materia prima.
- Acondicionarán y prepararán la materia prima para el servicio.
- Elaborarán el servicio solicitado de manera colaborativa, fundamentando el paso a paso.
- Establecerán el presupuesto, la relación comercial y la venta del servicio.
- Comunicarán el presupuesto al cliente y las alternativas de forma de pago.
- Cerrarán la venta del servicio.

El instructor deberá garantizar que, las actividades formativas propuestas, cumplan con las debidas normas de seguridad e higiene vigentes.

MÓDULO 3

Técnicas y procesos básicos de la gastronomía

1. Introducción al módulo

Técnicas y procesos básicos de la gastronomía, es un módulo de algunas figuras de la familia de Gastronomía. Pretende completar, en un nivel básico, aquellos conocimientos transversales a todos los procesos gastronómicos que intervienen. Los módulos específicos de cada formación profesional del sector, deberán contextualizar a su especificidad estos saberes.

El módulo tiene como propósito general, completar aquellos contenidos que posibilitan a los estudiantes, desarrollar las prácticas formativas vinculadas a las variables que intervienen en la planificación, producción y gestión del proceso de producción gastronómico. Completando, además, las ideas básicas sobre la determinación de los costos de los productos elaborados, como también, sobre las formas de almacenaje, traslado y gestión de depósito.

Así, con este módulo, se ofrece una idea completa y general que permite al cursante construir herramientas para resolver los problemas característicos de intervención, organización y resolución técnica del trabajo gastronómico. Se espera que, al finalizar el módulo, el estudiante pueda contar con los conocimientos básicos necesarios para comprender el alcance del trabajo en los planos de conservación, uso y traslado de materia prima, producción de alimentos, organización y gestión del servicio gastronómico.

2. Referencia al Perfil Profesional

///.-



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

///24.-

El módulo desarrolla capacidades básicas que aportan a las funciones:

- Acondicionar y preparar las materias primas (*Mise en place*).
- Elaborar, presentar y supervisar las preparaciones culinarias.
- Operar en la comercialización del producto.

3.- Capacidades profesionales

Las capacidades en este módulo son:

- Aplicar las normas de seguridad específicas, tanto en las tareas propias, como en el contexto general de la cocina, en cuanto a su seguridad personal y de terceros, manteniendo las condiciones de orden e higiene del ambiente de trabajo.
- Comprender e identificar, en la carta las preparaciones a realizar para planificar y organizar la confección del servicio (*mise en place*) con el fin de asegurar la disponibilidad de las preparaciones al momento del servicio.
- Establecer relaciones sociales de cooperación, coordinación e intercambio, en el propio equipo de trabajo, con otros equipos del área gastronómica o con otros sectores que estén relacionados con el servicio que brinda el establecimiento donde se desarrollan las actividades.
- Integrar las técnicas de trabajo, la información, la utilización de insumos y equipamiento, los criterios de calidad y de producción y los aspectos de seguridad e higiene en las actividades de la elaboración de preparaciones culinarias.
- Seleccionar máquinas, herramientas e insumos, elementos de protección personal y técnicas de trabajo para asegurar que se cumplan con los estándares de seguridad laboral, bromatológicas y optimizar las características organolépticas durante los procesos de procesamiento de los alimentos.

4. Contenidos de la enseñanza

Los contenidos mínimos para el presente módulo son:

- Carnes, aves, pescados y mariscos. Técnicas para la obtención de corte. Métodos de cocción aplicados.
- Conocimiento de enología, características de las diferentes sepas. Maridajes. Técnicas aplicables.
- Conocimiento de técnicas y métodos de producción artesanales y mecánicos.
- Desarrollo de la destreza para el correcto y seguro tratamiento de las materias primas.
- Descripción y utilización de equipos, maquinarias, herramientas y utensilios para la producción y la elaboración de preparaciones culinarias.
- Frutas y vegetales. Técnicas para la obtención de corte. Métodos de cocción aplicados.

72

///.-



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

///25.-

- Hierbas y los condimentos. Reconocimiento y aplicaciones.
- La bases para realizar un costeo de las elaboraciones.
- La importancia del servicio (*mise en place*) y las características de los diferentes puestos de trabajo y especializaciones en la profesión.
- Masas en la cocina, en la pastelería salada y dulce. Aplicación en preparaciones, producción, conservación.
- Masas y crema, tipos y descripción. Técnicas de elaboración de productos de la pastelería dulce y salada.
- Organización del trabajo y de las funciones que cumple cada puesto en la cocina.
- Pastas simples y rellenas. Técnicas de elaboración y armado.
- Preparaciones culinarias. Técnicas de presentación sobre diferentes tamaños, materiales y formatos de vajillas.
- Preparaciones más emblemáticas de la gastronomía mundial. Características y técnicas de elaboración.
- Procesos y técnicas de tratamiento de las materias primas para obtener diferentes cortes, aprovechamientos de los mismos y conservación. Descripción.
- Seguridad e higiene como base primordial del trabajo en la gastronomía. Reconocimiento de las causas y consecuencias que producen las malas prácticas en el área.
- Sistemas y técnicas de producción, emplatado y regeneración de preparaciones culinarias.

5. Estrategias didácticas

A continuación se describen algunas estrategias didácticas que son claves para el desarrollo de las capacidades propuestas en este módulo, las mismas tienen carácter orientativo, se encuadran en términos generales, en las estrategias didácticas a las que se ha hecho referencia en el apartado específico de Prácticas Profesionalizantes:

Actividades vinculadas a la incorporación de técnicas y procedimientos básicos de gastronomía.

- **En relación con acondicionar y preparar las materias primas para el servicio (*Mise en place*):**

Estas actividades están vinculadas al desarrollo de prácticas para adquirir las técnicas y procedimientos básicos de gastronomía que hacen al acondicionamiento y preparado de la materia prima. Para ello se presentará al cursante una actividad inicial donde deberá identificar a partir de una receta todos los ingredientes que necesita. También, deberá adaptar la receta a un servicio solicitado que el instructor de como ejemplo.

→

///.-



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

///26.-

En una segunda instancia se presentarán los ingredientes a los estudiantes, se solicitará su acondicionamiento y preparación en función de un servicio determinado. Se sugiere ir demostrando las diferencias en las recetas de la elaboración de la comida artesanal de la industrial, como así también de las recetas de las diversas preparaciones básicas y de sus diversas alternativas de elaboración.

Finalmente, se solicitará a los estudiantes que confeccionen una nueva receta, una orden de pedido de materias primas, que acondicionen y preparen las materias primas en función de un servicio determinado respetando las normas vigentes de higiene y seguridad.

Es importante que la elaboración de las recetas, las órdenes de pedido, el acondicionamiento y la preparación de la materia prima sea individual. Si los recursos son pocos en función de la cantidad de cursantes, se sugiere programar tareas paralelas para alternar el uso de recursos y evitar tiempos inertes.

Actividades que tienen como objetivo elaborar, presentar y supervisar las preparaciones culinarias.

Estas actividades están vinculadas al desarrollo de prácticas para adquirir las técnicas y procedimientos básicos de gastronomía que hacen a la elaboración, presentación y supervisión de las preparaciones culinarias. Para ello se presentará al cursante una actividad inicial donde deberá identificar a partir de un servicio gastronómico todo el proceso de elaboración, presentación y supervisión del mismo. También, deberá planificar todo el proceso para lograr un servicio solicitado por el instructor a modo de ejemplo.

En una segunda instancia se presentará un servicio gastronómico a los estudiantes y se solicitará su elaboración, presentación y supervisión. Se sugiere visualizar junto a los estudiantes las diferencias en el proceso de elaboración de la comida artesanal de la industrial, como así también de los procesos de las diversas preparaciones básicas y de sus diversas alternativas de elaboración, presentación y supervisión.

Finalmente, integrando todo el trayecto formativo transitado se solicitará a los cursantes que confeccionen un nuevo servicio gastronómico. Entonces deberán confeccionar la orden de pedido, el acondicionamiento y la preparación de las materias primas del mismo. Luego, elaborarán, presentarán y supervisarán dicho servicio respetando las normas vigentes de higiene y seguridad.

Es importante que la elaboración de las recetas, las órdenes de pedido, el acondicionamiento y la preparación de la materia prima, la elaboración, presentación y supervisión sea individual. Si los recursos son pocos en función

///.-



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

///27.-

de la cantidad de cursantes, se sugiere programar tareas paralelas para alternar el uso de recursos y evitar tiempos inertes.

El instructor deberá garantizar que las actividades formativas propuestas cumplan con las debidas normas de seguridad e higiene vigentes.

MÓDULO 4

Bromatología

1. Introducción al módulo

Bromatología, es otro módulo de base en algunas figuras de la familia de Gastronomía. Con el mismo, se pretende ofrecer conocimientos transversales de bromatología, sobre los procesos gastronómicos que intervienen. Los módulos específicos de cada formación profesional del sector, deberán contextualizar a su especificidad, estos saberes generales.

El módulo tiene como propósito, integrar contenidos y desarrollar prácticas formativas, vinculadas a las variables que intervienen en el control constante de los peligros alimentarios, las plagas y otros agentes, que tengan probabilidad de contaminar los alimentos.

En síntesis, introduce en los problemas característicos de intervención, organización y resolución técnica del trabajo gastronómico. Busca generar en los estudiantes, el dominio de todos los conocimientos necesarios, para comprender el alcance del trabajo en los planos de conservación, uso y traslado de materia prima, producción de alimentos, organización y gestión del servicio gastronómico.

2. Referencia al Perfil Profesional

El módulo Bromatología desarrolla capacidades básicas que aportan a las siguientes funciones:

- Acondicionar y preparar las materias primas (*Mise en place*).
- Mantener y verificar que estén limpios, desinfectados y operativos el equipamiento, maquinarias, utensilios y elementos de uso culinario y del área de trabajo
- Participar en la elaboración de los menús y confeccionar el pedido de mercadería y/o requisitoria.
- Recibir, controlar, verificar y almacenar materias prima según conformidad.

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación



///28.-

3.- Capacidades profesionales

Las capacidades en este módulo son:

- Aplicar las normas de seguridad específicas, tanto en las tareas propias como en el contexto general de la cocina, en cuanto a su seguridad personal y de terceros, manteniendo las condiciones de orden e higiene del ambiente de trabajo.
- Comprender e identificar en la carta las preparaciones a realizar para planificar y organizar la confección de la mise en place con el fin de asegurar la disponibilidad de las preparaciones al momento del servicio.
- Elaborar un plan de actividades y determinar los requerimientos para la puesta en marcha del emprendimiento de prestación de los servicios.
- Establecer relaciones sociales de cooperación, coordinación e intercambio en el propio equipo de trabajo, con otros equipos o de otros sectores de la organización, que intervengan con sus actividades.
- Establecer y organizar la cocina o lugar de elaboración para la prestación de los servicios gastronómicos, económicamente sustentable en el tiempo.
- Interpretar información técnica, escrita o verbal, relacionada con productos, procesos y/o tecnología aplicable a trabajos en la cocina, identificando códigos y simbología propios de la actividad, verificando su pertinencia y alcance para realizar una acción requerida.
- Transferir la información de los procesos de producción, relacionada con productos o procesos en la cocina, verificando su pertinencia y alcance para realizar una acción requerida.

4. Contenidos de la enseñanza

Los contenidos mínimos para el presente módulo son:

- Aplicar las normas de seguridad específicas, tanto en las tareas propias como en el contexto general de la cocina, en cuanto a su seguridad personal y de terceros, manteniendo las condiciones de orden e higiene del ambiente de trabajo.
- Aspectos que deben tenerse en cuenta en una inspección: edilicios, de higiene (local, personal y del proceso de elaboración), higiene y genuinidad de las materias primas, los aditivos, de los productos semielaborados y terminados. Conocer los diversos tipos de actas de inspección con sus datos obligatorios de completamientos y los deberes y atributos de los inspectores.
- Características organolépticas de las materias primas. Descripción y reconocimiento físico.
- Conservación de las materias primas y de los alimentos elaborados.
- Diseño, implementación y evaluación de cronogramas de limpieza por sectores.
- Diseño, uso y evaluación de planillas de control higiénico del personal.
- Higiene general de los establecimientos gastronómicos.

///.-



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

///29.-

- Higiene general, del equipamiento, utensilios, personal, residuos, control de plagas, y demás asuntos regulados por la normativa pertinente.
- Higiene personal, teniendo en cuenta: el baño corporal, el uso del uniforme limpio y completo. Uso de perfumes, desodorantes perfumados o alhajas. Uso del cabello recogido y cubierto correctamente por gorra o cofia. Barba o bigote correctamente cortados. El calzado perteneciente a uniforme y correctamente limpio. Los dientes deben higienizarse después de comer. En caso de utilizar botas de goma, las mismas deben higienizarse con lava botas, antes de introducirse en la sala de elaboración. La higiene de manos y el uso del barbijo cada una con sus especificidades pertinentes.
- La habilitación de los diversos servicios gastronómicos.
- Normas de seguridad e higiene del sector gastronómico.
- Periodicidad de la higienización y precauciones que se deben observar aplicando las normas de higiene y seguridad específicas, tanto en las tareas propias como en el contexto general de la cocina para la seguridad personal y la de terceros.
- Previsión de riesgos de contaminación de todo tipo de alimentos. Entre ellos: carnes, aves, pescados y mariscos. Frutas y vegetales. Hierbas, condimentos, salsas y aderezos. Masas y cremas en la cocina, en la pastelería salada y dulce. Y en las pastas simples y rellenas. Harinas. Huevos. Aceites. Margarinas. Mantecas. Grasas. Vinagres. Leche fresca, pasteurizada, en polvo, condensada. Azúcar. Agua. Sales. Frutos secos. Frutas desecadas. Productos deshidratados. Legumbres. Productos enlatados y no perecederos. Diversos tipos de dulces.
- Seguridad e higiene como base primordial del trabajo en la gastronomía. Reconocimiento de las causas y consecuencias que producen las malas prácticas en el área.
- Sistemas y técnicas de producción, emplatado y regeneración de preparaciones culinarias.
- Tipos de inspecciones (habilitación de establecimientos, control higiénico sanitario, verificación de productos y materias primas, comprobación de normas específicas, verificación de emplazamientos o por denuncia de terceros) que puedan presentarse en el ejercicio del servicio profesional gastronómico.
- Tipos de productos de limpieza a utilizar y su disolución.
- Vocabulario gastronómico como herramienta de comunicación y desarrollo en la actividad. Aplicación.

5. Estrategias didácticas.

A continuación se describen algunas estrategias didácticas que son claves para el desarrollo de las funciones y de las capacidades propuestas en este módulo. Se entiende que con el mismo los cursantes podrán completar o continuar el trayecto de las prácticas profesionalizantes de la formación profesional. Por eso,

72

///.-



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

///30.-

se sugiere proponerle actividades centradas en las funciones profesionales, antes mencionadas, que surjan de situaciones reales y propias a los contextos de vida de los estudiantes.

Se espera que los instructores puedan proponer simulaciones, análisis de casos, resolución de problemas, juego de roles donde los participantes tengan que aplicar los conocimientos teóricos del módulo. Y actividades prácticas donde puedan repensar y replantar esos contenidos para lograr el desarrollo de las funciones y de las capacidades planteadas.

Siempre es importante que los cursantes puedan realizar descripciones de las situaciones ficticias o reales que se les propone. Que puedan exponer, analizar, contrastar, discutir y replantear las respuestas con sus compañeros. También que logren tomar las decisiones que hallen necesarias para mejorar su participación en los diversos ámbitos de la información, comunicación y organización de los sectores de la gastronomía para lograr ejercitar las diversas prácticas y dinámicas que hacen al ejercicio del rol profesional.

Actividades que tienen como objetivo generar prácticas formativas que apunten a diversas experiencias de inspección y habilitación:

Se espera que con las prácticas el cursante podrá formarse en los diversos tipos de inspecciones (habilitación de establecimientos, control higiénico sanitario, verificación de productos y materias primas, comprobación de normas específicas, verificación de emplazamientos o por denuncia de terceros) que puedan presentársele en el ejercicio del servicio profesional gastronómico.

Identificar y caracterizar todos aquellos aspectos que deben tenerse en cuenta en una inspección: edificaciones, de higiene (local, personal y del proceso de elaboración), higiene y genuinidad de las materias primas, los aditivos, de los productos semielaborados y terminados. Conocer los diversos tipos de actas de inspección con sus datos obligatorios de completamientos y los deberes y atributos de los inspectores.

Sobre la habilitación se sugiere al instructor oriente al cursante para que pueda ejercitarse en los pasos que deben seguirse y en los requisitos que deben cumplimentarse para la lograr la habilitación de los diversos servicios gastronómicos.

Actividades que tienen como objetivo generar prácticas formativas que apunten a la higiene del establecimiento y del personal en los servicios gastronómicos:

Se espera que con las prácticas el cursante pueda formarse en los diversos asuntos que hacen a la higiene general de los establecimientos gastronómicos. Realizar prácticas profesionalizantes donde deba implementar las normas de seguridad e higiene. Desarrollar el higiene general, del equipamiento, utensilios, personal, residuos, control de plagas, y demás asuntos regulados por la normativa pertinente.

El cursante con la orientación del instructor desarrollará prácticas donde pueda

[Handwritten signature]

///.-



Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

///31.-

diseñar, implementar y evaluar cronogramas de limpieza por sectores donde deberá constar: el tipo de producto a utilizar, su disolución, la periodicidad de la higienización y las precauciones que se deben observar aplicando las normas de higiene y seguridad específicas, tanto en las tareas propias como en el contexto general de la cocina para su seguridad personal y la de terceros.

Se sugiere al instructor proponer prácticas profesionalizantes donde se desarrollen acciones de higiene de equipamientos, utensilios y recipientes de residuos atendiendo a sus especificidades de limpieza, y previendo posibles riesgos de contaminación de los alimentos.

El cursante desarrollará en el módulo prácticas profesionalizantes de higiene del personal en diversos establecimientos, en casos o en simulaciones. En las mismas deberán realizarse actividades donde diseñen, implementen y evalúen normas de higiene personal que tengan en cuenta: el baño corporal, el uso del uniforme limpio y completo. Donde se prohíba el uso de perfumes, desodorantes perfumados o alhajas. Se solicite el uso del cabello recogido y cubierto correctamente por gorra o cofia. Se sugerirá que la barba o bigote estén correctamente cortados. El calzado debe pertenecer a uniforme y estar correctamente limpio. Los dientes deben higienizarse después de comer. En caso de utilizar botas de goma, las mismas deben higienizarse con lava botas, antes de introducirse en la sala de elaboración. En la construcción de las normas de higiene del personal el cursante deberá también apuntar a la higiene de manos y al uso del barbijo cada uno con sus especificidades pertinentes.

Finalmente, se sugiere al instructor que oriente al cursante en el diseño, uso y evaluación de planillas de control higiénico del personal.

Actividades que tienen como objetivo generar prácticas formativas que apunten a la conservación de las materias primas y de los alimentos elaborados evitando cualquier tipo de contaminación:

En este apartado se sugiere al instructor orientar las prácticas profesionalizantes del cursante en los distintos tipos de conversación de materias primas y alimentos elaborados con las especificidades que cada uno de ellos presenta. Evitando todo tipo de riesgo de contaminación en: carnes, aves, pescados y mariscos. Frutas y vegetales. Hierbas, condimentos, salsas y aderezos. Masas y cremas en la cocina, en la pastelería salada y dulce. En las pastas simples y rellenas. Harinas. Huevos. Aceites. Margarinas. Mantecas. Grasas. Vinagres. Leche fresca, pasteurizada, en polvo, condensada. Azúcar. Agua. Sales. Frutos secos. Frutas desecadas. Productos deshidratados. Legumbres. Productos enlatados y no perecederos. Diversos tipos de dulces.

El instructor deberá garantizar que las actividades formativas propuestas cumplan con las debidas normas de seguridad e higiene vigentes.

ANEXO RESOLUCIÓN N° **0087** /19.

GJM/SPA/AF/cnv/fhp



Prof. María Cristina Garelló
MINISTRA DE EDUCACION