

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación
Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

SANTA ROSA, 30 de noviembre de 2022

VISTO:

El Expediente N° 11170/18, caratulado: "MINISTERIO DE EDUCACIÓN – SUBSECRETARÍA DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL – S/" CATÁLOGO DE CERTIFICACIONES DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y CAPACITACIÓN LABORAL DE LA PROVINCIA DE LA PAMPA"; Y

CONSIDERANDO:

Que en la Ley de Educación Provincial N° 2511 se establecen los fines y objetivos de la política educativa y la estructura del Sistema Educativo Provincial;

Que la Educación Técnico Profesional es una opción organizativa y curricular dentro de más de un nivel educativo que tiene exigencias legales, técnicas y pedagógicas específicas;

Que el artículo 132, inciso d), de la Ley N° 2511, establece que le corresponden a este Ministerio las funciones de planificar, organizar, administrar y financiar el Sistema Educativo Provincial;

Que el Decreto Provincial N° 1603/10, crea en el ámbito de este Ministerio la Subsecretaría de Educación Técnico Profesional y establece sus misiones y funciones;

Que según los fines y objetivos de la mencionada Ley resulta procedente en el presente caso dirigir acciones que permitan la organización curricular e institucional del servicio educativo para la Formación Profesional y la Capacitación Laboral, siguiendo los lineamientos que se ha trazado el Gobierno Provincial en materia educativa;

Que mediante Resolución N° 141/17, el Ministerio de Educación establece y define criterios y lineamientos para el desarrollo de la Formación Profesional y la Capacitación Laboral en la Provincia y que dicha acción forma parte de una estrategia de política pública orientada al fortalecimiento y valorización de la Educación Técnico Profesional como modalidad;

Que mediante Resolución N° 1371/18 este Ministerio ha aprobado el Catálogo de Certificaciones de Formación Profesional y Capacitación Laboral de la provincia de La Pampa como elemento organizador para los propósitos de la Formación Profesional y la Capacitación Laboral dentro del Sistema Educativo considerado este una fuente prioritaria para la definición, planificación y gestión del proyecto curricular institucional permitiendo a las Instituciones organizar las ofertas formativas en relación a las demandas socio-productivas;

Que la Subsecretaría de Educación Técnico Profesional junto al

///.-

efe

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación
Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

Ministerio de Desarrollo Social han elaborado el material curricular específico para la Capacitación Laboral que figura en la presente medida legal respetando las denominaciones de las certificaciones, su tipología, la familia profesional en la que se inscribe y el agrupamiento o sector productivo; tomando como referencia las Resoluciones del Consejo Federal de Educación N° 13/07; 287/16 y 288/15 para la Formación Profesional y Capacitación Laboral;

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 el material curricular para la oferta de Capacitación Laboral de las Familias "Administración y gestión", "Hotelería y gastronomía";

Que, a tales efectos, resulta necesario establecer los materiales curriculares con la carga horaria, contenidos, los entornos formativos, las actividades formativas 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 por todo lo expuesto resulta necesario dictar el presente acto administrativo;

POR ELLO:

**LA SUBSECRETARIA DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL
DISPONE:**

Artículo 1°.- Apruébase el material curricular para la "Oferta de Capacitación Laboral de la provincia de La Pampa" que como Anexo forman parte de la presente medida legal.-

Artículo 2°.- Regístrese, publíquese, comuníquese y pase a la Subsecretaría de Educación, a la Dirección General de Planeamiento y a las Instituciones de Formación Profesional a sus efectos.-

DISPOSICIÓN SETP N° 070/22.-

GLC/eem/msf/jmr



Prof. Mg. GLADYS DEL LUJÁN CRUSEÑO
Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación
Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

ANEXO I

Familia Profesional: Administración y Gestión
1. Características y redacción de contratos

Familia Profesional: Hotelería y gastronomía
2. Pastelería y panadería navideña

ANEXO I DISPOSICIÓN SETP N° 070/22.-
GLC/eem/msf/jmr




Prof. Mg. GLADYS DEL LUJAN CRUSEÑO
Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación
Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

ANEXO II

"Características y redacción de contratos"

Identificación de la certificación

Sector de actividad socio productiva: **ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN**

Familia profesional: **ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN**

Denominación del certificado de referencia: **Capacitación Laboral en "Características y redacción de contratos"**

Ámbito de la trayectoria formativa:

Tipo de certificación: **Capacitación Laboral**

Justificación

El nuevo Código Civil y Comercial trajo consigo cambios estructurales en la materia contratos. Asimismo, en relación a ello, los derechos de las partes se han visto modificados, regulados separadamente el contrato paritario (tal como lo entendemos desde hace años, que supone una igualdad jurídica entre las partes), el contrato por adhesión a cláusulas predispuestas y como un tercer tipo diferenciado el contrato de consumo, que busca proteger especialmente los derechos de los consumidores. Por otro lado, en el taller práctico de redacción, se trabajará sobre la estructura básica de redacción de los contratos más utilizados, distinguiendo sus elementos esenciales, naturales y accidentales, para que el/la estudiante pueda adaptar esas herramientas al contrato en particular.

Área ocupacional

Las capacidades adquiridas a lo largo del curso, permitirán a las personas identificar los contratos en particular y las modificaciones introducidas en cada figura contractual por parte del nuevo Código Civil y Comercial. Se pondrá énfasis en los derechos de usuarios y consumidores, quienes han tenido una expansión en relación al comercio electrónico.

Asimismo, adquirir las habilidades necesarias para redactar por sí mismo cada contrato en particular.

Capacidades profesionales para el perfil en su conjunto

- Identificar los elementos básicos de los contratos
- Identificar las diferentes figuras contractuales
- Reconocer las figuras contractuales del comercio electrónico
- Distinguir las fuentes legales de protección de los consumidores
- Utilizar las herramientas necesarias para redactar los contratos en particular

Contenidos - ejes temáticos

- Contratos en general y derechos del consumidor

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación
Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///2.-

- Taller de redacción de contratos

Actividades formativas

El curso permite acercar a los estudiantes a situaciones prácticas vinculadas a las formas contractuales típicas que se dan en el mercado. Asimismo se hará hincapié en los derechos de los consumidores, atento a la extensión de los contratos de consumo y en especial los del comercio electrónico.

Carga horaria

El curso de "Características y redacción de contratos" tiene una carga horaria de CUARENTA Y OCHO (48) horas reloj.

Referencial de ingreso

Se requiere certificado de nivel primario o su equivalente avalado por autoridad competente.

Requisitos mínimos de infraestructura, equipamiento y/o insumos

- Espacio físico destinado al desarrollo del curso
- Recursos didácticos y digitales necesarios para el desarrollo del curso.

El equipamiento e infraestructura antedicho en condiciones de seguridad e higiene de acuerdo a la normativa específica.

ANEXO II DISPOSICIÓN SETP N° 070/22.-

GLC/eem/msf/jmr




Prof. Mg. CLADYS DEL LUJÁN CRUSEÑO
Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación
Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

ANEXO III

"Pastelería y panadería navideña"

Identificación de la certificación

Sector de actividad socio productiva: **Hotelería y gastronomía**

Familia profesional: **Hotelería y gastronomía**

Denominación del certificado de referencia: **Capacitación Laboral en "Pastelería y panadería navideña"**

Ámbito de la trayectoria formativa: **Hotelería y gastronomía**

Tipo de certificación: **Capacitación Laboral**

Justificación

La cultura y tradiciones de una comunidad cambian, se adaptan y enriquecen a través del tiempo y la transmisión entre generaciones. No obstante, en la actualidad, con la influencia de las comunicaciones y la globalización se produce cierta homogeneización en las costumbres. La gastronomía no escapa a ello en tanto disciplina comprendida como un arte que estudia las relaciones del ser humano con su modo de alimentación y con el entorno cultural.

En tal sentido, esta capacitación se orienta a recuperar y difundir las tradiciones gastronómicas locales y regionales propias de la festividad navideña ya que constituye una de las celebraciones más extendidas y generalizadas en nuestro territorio. En este contexto, se fundamenta la demanda de estos productos típicos para el sector gastronómico. Los mismos son masivamente demandados; destacando los realizados artesanalmente por encima de los más industrializados.

Los productos y servicios que se ofrecen requieren cada vez más de la profesionalización de la actividad para concretarlos de manera atractiva y eficiente para el público destinatario. En atención a ello, la capacitación que se presenta, aborda la preelaboración, preparación, presentación y conservación de productos dulces y salados de panadería y de pastelería característicos de la temática navideña. El tipo de elaboración que se propone es de índole artesanal y/o semi-mecanizada.

Con esta instancia de formación, además de contribuir a recuperar y difundir los productos tradicionales gastronómicos navideños, se procura generar y/o incorporar herramientas y oportunidades de empleo como también ampliar las alternativas para la diversificación de la producción en emprendimientos del sector.

La capacitación se desarrolla en un entorno formativo con el equipamiento adecuado y bajo condiciones de higiene y seguridad.

Área ocupacional

Los saberes adquiridos en la capacitación permiten el desempeño laboral en el sector gastronómico bajo supervisión en equipos de trabajo en el proceso de

GK

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

III.2.-

elaboración de alimentos, en emprendimientos, en áreas de panadería, producción y pastelería de establecimientos de distinta escala; favorecen así también, la motivación de los/as estudiantes a continuar y ampliar trayectorias formativas de la Educación Técnico Profesional en la familia profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía.

Capacidades profesionales para el perfil en su conjunto

- Realizar actividades de limpieza y acondicionamiento de la materia prima.
- Aplicar correctamente los procedimientos de seguridad e higiene.
- Mantener limpio y operativo el equipamiento, maquinaria y utensilios.
- Utilizar lenguaje gastronómico técnico profesional.
- Emplear las unidades de medición técnicamente correctas en los procesos de elaboración.
- Identificar y aplicar tratamiento adecuado a las materias primas.
- Identificar y elaborar productos de panificación y pastelería característicos de la temática abordada, aplicando correctamente los métodos y técnicas de elaboración, con el empleo de utensilios y equipos adecuados a los requerimientos.
- Gestionar los procesos productivos con eficacia y eficiencia.
- Realizar la presentación y/o empaquetado de los productos observando criterios de cantidad, distribución, equilibrio y preservación de las condiciones higiénico sanitarias y de seguridad.
- Trabajar en equipo cooperando con actitud de servicio.

Contenidos - ejes temáticos

- Seguridad e higiene del trabajo en la gastronomía.
- Organización del trabajo en el ámbito gastronómico
- Vocabulario gastronómico, glosario de utensilios, herramientas y maquinarias de uso frecuente en pastelería y panadería.
- La materia prima: harinas, mejorantes naturales y artificiales, grasas, aditivos, leudantes, saborizantes, colorantes.
- La *mise en place*, selección, organización y preparación y/o preelaboración de ingredientes para la producción.
- Las Masas: fermentadas, quebradas, batidas, laminadas y mixtas
- Merengues, confituras y golosinas navideñas
- Métodos de elaboración
- Métodos de cocción
- Terminación, decoración y conservación de productos

III.-

9x

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación
Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

III.-

Recetas sugeridas:

- Grisines
- Pan saborizado
- Pan árabe
- *Vou le vant*
- Tarteletas
- *Profiteroles /Eclairs*
- Pan dulce milanés
- Pan dulce genovés
- *Pannetone*
- *Stollen*
- Budín inglés
- Budín marmolado
- Galletas navideñas especiadas
- Garrapiñadas
- Turrones
- Trufas

Actividades formativas

Las actividades formativas incorporan y ponen en práctica en forma progresiva los distintos elementos que requiere la formación.

En ese sentido se prevén actividades formativas de orden más general como el relevamiento, verificación y análisis *in situ* del estado y funcionamiento del equipamiento, capacidad de fuegos, capacidad de fríos, entre otros.

Otras actividades más específicas como ser la planificación y estimación de las necesidades, selección, cálculo, acondicionamiento, aprovisionamiento, disposición de insumos, equipos y utensilios para la ejecución en un supuesto de orden o secuencia determinada observando las normas de higiene y seguridad.

Identificación de situaciones críticas en cada una de las etapas y procesos de las elaboraciones.

Armado y operación de equipos y herramientas en condiciones de seguridad y posterior desarmado, limpieza y acondicionamiento de los mismos.

Propuesta de análisis de productos que sustentan la discusión e intercambio de las soluciones elegidas para su abordaje, planteo de alternativas o sustituciones en función de factores limitantes de diversa índole.

Selección y elaboración de productos aplicando técnicas de panadería/ pastelería conforme corresponda.

Realizar la terminación, decoración de los productos observando criterios de

III.-

91

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación
Subsecretaría de Educación Técnico Profesional

///4.-

cantidad, armonía, innovación, otros, así como presentación y/o empaquetado considerando la preservación de las condiciones higiénicas, sanitarias y de seguridad.

Carga horaria

La Capacitación Laboral "Pastelería y panadería navideña" tendrá una duración de CUARENTA (40) horas reloj.

Referencial de ingreso

Se requiere certificado de Nivel Primario avalado por autoridad competente.

Requisitos mínimos de infraestructura, equipamiento y/o insumos

- Espacio físico: para el desarrollo de la capacitación se requiere de un espacio físico tipo aula-taller con la dimensión suficiente que permita el desarrollo de las actividades formativas planteadas y con equipamiento gastronómico acorde, funcionalmente instalado para los procesos gastronómicos descritos, y respondiendo a las normas de seguridad e higiene vigentes.
- Equipamiento e insumos: Mesada, mesas, alacenas, bacha, campana aptas para uso gastronómico. Equipamiento gastronómico (Cocina, horno, heladera, opcional *freezer*, batidora, procesadora, otros). Opcionalmente se contará con acceso a equipo multimedia (computadora, proyector, pantalla, otros). Utensilios, *menaje* y vajilla acordes a las actividades. Insumos alimenticios acordes a las actividades. Materiales descartables y elementos de protección y de seguridad e higiene personal (delantal, cofias, guantes, manoplas, otros).

ANEXO III DISPOSICIÓN SETP N° 070/22.-

GLC/eem/msf/jmr



Prof. Mg. CLADYS DEL LUJÁN CRUSEÑO
Subsecretaría de Educación Técnico Profesional