

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

SANTA ROSA, 20 NOV 2018

VISTO:

El Expediente N° 11526/17, caratulado: "MINISTERIO DE EDUCACIÓN – SUBSECRETARÍA DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL - S/OFFERTA FORMATIVA PARA LA FORMACIÓN PROFESIONAL INICIAL: "PASTELERO"; 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 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

///.-

161

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

///2.-

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 "Pastelero";

Que la oferta formativa se ha elaborado de acuerdo al Marco de Referencia para el Perfil Profesional Pastelero aprobado en Resolución del Consejo Federal de Educación N° 149/11 Anexo XV; 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 administrativo;

POR ELLO:

LA MINISTRA DE EDUCACIÓN
RESUELVE:

Artículo 1º.- Apruébase la oferta formativa para la Formación Profesional Inicial "Pastelero" 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 TRESCIENTAS SESENTA (360) 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 "Pastelero", con validez Provin-

///.

↑
↓

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

///3.-
cial.-

Artículo 4º- Encomiéndase a la Subsecretaría de Educación Técnico Profesional, iniciar el proceso de Homologación y Validación Nacional, de Títulos y Certificaciones ante el Organismo Nacional que corresponda.-

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 N° 1277 /18.-
SPA/AF/MSF/fhp/cnv




Prof. María Cristina Garollo
MINISTRA DE EDUCACION

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

ANEXO

Ministerio de Educación
Subsecretaría de Educación
Técnico Profesional

Oferta Formativa de Formación Profesional Inicial

PASTELERO

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

III.2.-

"PASTELERO"

1. SOBRE LA IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN:

1. SECTOR/ES DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA: **HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA.**
2. DENOMINACIÓN DEL PERFIL PROFESIONAL: **PASTELERO.**
3. FAMILIA PROFESIONAL: **GASTRONOMÍA.**
4. DENOMINACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN DE REFERENCIA: **"PASTELERO".**
5. NIVEL Y ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA: **FORMACIÓN PROFESIONAL.**
6. TIPO DE CERTIFICACIÓN: **CERTIFICADO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INICIAL.**
7. NIVEL DE LA CERTIFICACIÓN: **II.**
8. MARCO DE REFERENCIA: **RESOLUCIÓN DEL CONSEJO FEDERAL DE EDUCACIÓN N°149/11 – ANEXO XV.**

2. 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
- Bartender
- Sommelier

Alcance del perfil profesional:

El Pastelero está capacitado, de acuerdo a las actividades que se desarrollan en el perfil profesional, para preelaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de alimentos. Aplicando las técnicas correspondientes, consiguiendo la 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 responsable del área de cocina o en el marco de un equipo de trabajo en el proceso de elaboración

III.-

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

///3.-
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 Pastelero 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 Pastelero está capacitado para 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 Pastelero está capacitado para recepcionar 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 Pastelero realizará la distribución y control de las actividades 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 condiciones higiénico-sanitarias y de funcionalidad.

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

Es función del Pastelero planificar y distribuir el trabajo de 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 Pastelero está capacitado para elaborar y/o supervisar 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 confeccionar elaboraciones básicas (fondos, salsas, cortes, masas, rellenos)

///.-

Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

III.4.-

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.**

Realiza el acabado y preparación del producto para la venta o entrega. Realiza las operaciones de marketing y venta de producto terminado, y ofrece su servicio de confección a medida, forma de pago, trabajo a domicilio. Conviene las condiciones de empleo de acuerdo a las normas legales vigentes. Y promociona y gestiona su propio trabajo.

Área ocupacional:

El Pastelero 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 aéreas, terrestres o marítimas) 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, entre otros); confiterías y pastelerías; heladerías industriales; mayoristas de productos alimenticios; frigoríficos; industrias de panificación y productos alimenticios listos para consumir; enfiados y congelados; entre otros.

3. SOBRE LA TRAYECTORIA FORMATIVA

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

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 Pastelero.

Capacidades profesionales para el perfil en su conjunto

- 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.
- 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.
- 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 o producción.
- Analizar el comportamiento de los individuos y de los grupos en las organizaciones.

III.-

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

///5.-

- Interpretar y aplicar la normativa pertinente a los derechos laborales y a las obligaciones impositivas.
- Gestionar la relación comercial que posibilite la obtención de empleo y las relaciones que devengan con los prestadores de 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.
- 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, bromatológicos y se optimicen las características organolépticas durante los procesos de procesamiento de los alimentos.
- 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.
- Transmitir información técnica de manera verbal, sobre el desarrollo de las actividades que le fueron encomendadas para poder distribuir y organizar el trabajo.
- 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 criterios de requisición y abastecimiento de las materias primas y su mejor aprovechamiento basado en las normas de calidad y seguridad alimentaria.

Carga horaria mínima:

El conjunto de la Formación Profesional del Pastelero requiere una carga horaria mínima total de TRESCIENTOS SESENTA (360) Horas Reloj.

Referencial de ingreso:

El aspirante deberá ser mayor de dieciocho (18) años y deberá haber completado el nivel de la Educación Primaria, acreditable a través de certificaciones oficiales del Sistema Educativo Nacional.

Para aquellas ofertas de Formación Profesional vinculadas curricular o institucionalmente a terminalidad educativa, el ingreso será desde los 16 años de edad extendiéndose su certificación una vez acreditado el Nivel.

Se requerirá el dominio de las operaciones y reglas matemáticas básicas, unidades (longitud, superficie y volumen), nociones de proporciones (fracciones y porcentajes), lectoescritura (interpretación de textos y escritura de textos simples). Si estos saberes previos no han sido adquiridos por los/as participantes en otras instancias de formación, el Centro adoptará la forma de

47

///.-

Provincia de La Pampa Ministerio de Educación

///6.-

salvar este déficit, en caso de resultar necesario podrá sumar a la oferta formativa, las horas necesarias para este fin a la carga horaria mínima 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, toda institución en que se desarrolle esta oferta formativa, la institución deberá garantizar los recursos necesarios que permitan la realización de las prácticas profesionalizantes que a continuación se mencionan:

Las prácticas profesionalizantes se definen como el conjunto de prácticas que se deben garantizar a partir de un espacio formativo adecuado, con todos los insumos necesarios y simulando un ambiente real de trabajo para mejorar la significatividad de los aprendizajes. La institución educativa podrá optar mediante acuerdos con otras organizaciones socio productivas del sector profesional el desarrollo de prácticas formativas de carácter profesionalizante en el ámbito externo a la institución educativa. En todos los casos las prácticas deben ser organizadas, implementadas y evaluadas por el Centro de Formación Profesional y estarán bajo el control de la propia institución educativa y de la respectiva autoridad jurisdiccional, quien a su vez certificará la realización de las mismas.

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 Pastelero, 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, microemprendimiento o formación en el centro de trabajo.

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 incertidumbre, la singularidad y el conflicto de valores. Serán organizadas, implementadas y evaluadas por el centro de formación y estarán bajo el control de la institución y de la autoridad jurisdiccional.

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.

///.-

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

III.7.-

- **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.

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

Los cursantes deberán realizar prácticas individuales y grupales de interpretación de fichas técnicas para mantener y controlar que las áreas de trabajo estén en las condiciones aptas de higiene para realizar su tarea. Se les presentarán instructivos que les permitirán utilizar correctamente la maquinaria, utensilios y elementos de uso de su área de trabajo. Y fichas técnicas con las cuales evaluar el correcto funcionamiento de dichos elementos. Realizarán fichas de su tarea.

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

El cursante deberá realizar la elaboración de menús acorde a las necesidades de diversos establecimientos sugeridos. Se les presentarán a los alumnos actividades donde consideren diversas variables de menús; como por ejemplo: costos, equilibrio nutricional, perfil de negocio, impronta del establecimiento. Se los orientará para que apliquen técnicas que permitan satisfacer determinadas necesidades y exigencias pedidas. Y también se los acompañará para que los menús se mantengan dentro de las posibilidades económicas de determinadas empresas con lo que los cursantes deberán realizar prácticas donde se adapten a cada necesidad, de acuerdo al segmento del mercado apuntado.

En relación con recibir, controlar, verificar y almacenar materias prima según conformidad.

Para esta función se realizarán ejercicios que permitan al cursante recepcionar materias primas y alimentos elaborados considerando las cantidades y calidades incluídas en los pedidos de mercaderías, según normativas vigentes y las condiciones higiénicas sanitarias. También se deberá sugerir que el alumno realice prácticas donde controle inventarios y formas de almacenaje y retiro en almacenes secos. Y con materias primas y alimentos elaborados en almacenes fríos y congelados. En todos los casos, el alumno deberá tener en cuenta la distribución y ubicación en diversos establecimientos, acorde a las normativas y condiciones higiénicas sanitarias vigentes.

También el practicante de Pastelero, en el cumplimiento de esta función realizará la distribución y control de las actividades del equipo de trabajo referidos a la limpieza y acondicionamientos de las materias primas considerando la inocuidad de los alimentos y sus fechas de vencimiento, así como las referidas al mantenimientos de las instalaciones, equipamiento de

III.-

Provincia de La Pampa Ministerio de Educación

///8.-

trabajo, considerando las condiciones higiénicas sanitarias y de funcionalidad.

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

El practicante a Pastelero para esta función deberá planificar y distribuir el trabajo de las preparaciones básicas en la cocina (*mise en place*) con el fin de lograr que al momento del servicio, pueda presentar las propuestas culinarias de determinados establecimientos sugeridos en óptimas condiciones organolépticas y de tiempo.

En relación con Elaborar, presentar y supervisar las preparaciones culinarias.

Las prácticas de esta función deberán garantizar que el practicante pueda elaborar y/o supervisar la elaboración de preparaciones culinarias aplicando técnicas conformes a los productos a elaborar, a despachar y al menú del establecimiento. Así mismo, las prácticas apuntarán a que el cursante realice elaboraciones básicas (fondos, salsas, cortes, masas, rellenos) de múltiples aplicaciones que resulten aptas para su posterior utilización en diversas elaboraciones, decoraciones y presentaciones de productos sugeridos.

En relación con Operar en la comercialización del producto.

El practicante realizará el acabado y la preparación del producto para la venta o entrega. Además realizará operaciones de comercialización y venta de productos terminados. Y diversas ofertas de servicio según pedidos. Se tendrá en cuenta en su práctica la utilización de variadas forma de pago y trabajo a domicilio. Convendrá con diversos clientes condiciones de empleo de acuerdo a las normas legales vigentes. Promocionará y gestionará su propio trabajo.

La carga horaria destinada a la realización de las prácticas profesionalizantes, debe ser como mínimo del 60% del total del curso.

4. SOBRE LOS REQUISITOS DE IMPLEMENTACIÓN:

Entorno formativo mínimo:

Según lo establecido en el *Marco de Referencia* de la oferta formativa aprobado por Resolución del Consejo Federal de Educación, el entorno formativo 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 "Pastelero", 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

///.-

Provincia de La Pampa Ministerio de Educación

///9.-

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

Para lo cual será necesario contar con los siguientes equipamientos, maquinarias, utensilios y vajillas:

Equipamiento:

- Alacena reforzada de Acero Inoxidable
- Estantería/s para cocina industrial.
- Extintor/es acetato de potasio - Clase k (cocinas).
- 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 convencional 20 Kg.
- Armadora de pan y medialunas.
- Balanza electrónica 30 kg e/batería.
- Batidora industrial.
- Cámara frigorífica.
- Campana/s de Acero Inoxidable reforzada.
- Cocina industrial con 6 hornallas, plancha bifera y horno.
- Cortadora de masa.
- Divisora de masa.
- Freezer.
- Grisinera manual.
- Heladera Vitrina Vertical 1 Puerta 390 Litros.
- Horno convector de panadería y pastelería
- Horno pizzero.
- Lavadora.
- Licuadora de alta rotación.
- Licuadora Profesional 1 Vaso Con Granizador y Exprimidor.
- Máquina de Pastas Raviolera Sobadora Fideera de 300 mm.
- Minipimer.
- Mixer Pure industrial.
- Multiprocesadora industrial.
- Panquequera / Crepera.
- Picadora de carne más embutidora.
- Refrigeradora.
- Termoselladora.
- Vitrina eléctrica.

Utensilios y vajilla:

- 100 Cucharas acero inoxidable.
- 100 Cucharitas de acero inoxidable
- 100 Cuchillos de acero inoxidable.
- 100 Tenedores de acero inoxidable.

///.-

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

///10.-

- 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 x 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.
- Cuchillo torneador.
- 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 ovals y redondas.

///.-

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

///11.-

- 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 savarin N° 24 aluminio.
- Molde savarin 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.
- Peía papas.
- Pinceles silicona grandes reposteros.
- Pinza ensalada.
- Pinza fiambres.
- 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.
- Taza porcelana juego con plato.
- Tenedores acero inoxidable.
- Tenedores de acero inoxidable.
- Tijeras.
- Vaso trago largo.
- Vaso *wisky*.
- Vasos tipo noruega chico.
- Vasos tipo noruega grande.
- Wok mediano.

///.-

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

///12.-

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 las mismas.

5. 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 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 Pastelero, contempla en la estructura curricular ocho (8) módulos:

Dos (2) módulos de base para todas las formaciones del sector de gastronomía; estos son:

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

Cuatro (4) módulos comunes a algunas figuras del sector de gastronomía; estos son:

- **Técnicas y procesos básicos de la gastronomía.**
- **Introducción a la enología.**
- **Bromatología.**
- **Administración y gestión gastronómica.**

Y dos (2) módulos específicos para la formación del Pastelero, estos son:

- **Elaboración de panadería dulce y salada**
- **Elaboración de postres, tortas y facturas**

En cada trayecto formativo, convergen y se interrelacionan procesos, técnicas, conocimientos y habilidades vinculados 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.

///.-

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

///13.-

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:

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"
Introducción a la enología	36	No tiene requisitos previos
Bromatología	40	Requiere haber aprobado "Técnicas y procesos básicos de la gastronomía"
Administración y gestión gastronómica	60	Requiere haber aprobado "Organización y gestión del servicio profesional gastronómico" y "Técnicas y procesos básicos de la gastronomía"
Elaboración de panadería dulce y salada	62	Requiere haber aprobado "Bromatología" y "Administración y gestión gastronómica"
Elaboración de postres, tortas y facturas	62	Requiere haber aprobado "Bromatología" y "Administración y gestión gastronómica"
Carga horaria total	360	

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

///.-

Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

///14.-

alcanzar la acreditación de un módulo será de Logrado. Acreditados todos los módulos de la Oferta Formativa, se certificará la Formación Profesional como: Aprobado.

6. 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 específicamente 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.

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 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.

///.-

Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

///15.-

- 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.

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 (stock): Compra de bienes de capital e insumos. Proveedores. Negociación con los proveedores. Pagos: aspectos 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*.

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

///16.-

5. Estrategias didácticas

A continuación se describen algunas estrategias didácticas que son claves para el desarrollo de la función 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 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.

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 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 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 en la cocina 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, organizando el servicio 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 aplicación de las medidas de prevención de riesgos personales y del equipamiento.

///.-

Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

III17.-

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

Ejemplo: Partiendo de un modelo de organización se pedirá que los estudiantes realicen:

- La factibilidad económica de las empresas analizadas.
- Búsqueda de información técnica necesaria.
- Planificación del servicio a realizar, definiendo las etapas y actividades.
- La selección del equipamiento, búsqueda de presupuestos y cálculos de costos.
- Definición 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.
- 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 o una carta de menús, 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 fundamentarlo. 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 recepcionar 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 el cliente.
- Cuáles son las particularidades del pedido.
- Qué preguntas claves deben hacerse.
- Qué preferencias relevar según la solicitud.
- Cómo presentar al cliente un primer menú o 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.

III.-

Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

///18.-

- Seleccionarán materiales, insumos y calculo 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.

• En relación con operar en la comercialización del producto:

Se proponen estrategias a partir de cartas de menú 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 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.

Si un aspirante certifica otra formación del sector gastronómico, este Módulo será considerado como acreditado para la formación del Pastelero.

MÓDULO 2:

Introducción al servicio profesional gastronómico

1. Introducción al módulo

Introducción al servicio profesional gastronómico es un módulo de base 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 proceso de producción gastronómico. Abordando la determinación de los costos de los productos elaborados y, también, las formas de almacenaje, traslado y gestión de depósito.

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

///.-

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 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 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.
- 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.

///.-

Provincia de La Pampa Ministerio de Educación

///20.-

- 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. Se entiende que con el mismo 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. 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 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 a mantener y verificar que estén limpios, desinfectados y operativos los 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.

///.-

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

III.21.-

• **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.

Ejemplo: Partiendo de un caso:

- 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.
- 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 recepcionar 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.

III.-

Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

III.2.-

- 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:

- 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 presupuesto, relación comercial y venta del servicio.
- Comunicarán el presupuesto al cliente y las alternativas de forma de pago.
- Cerrarán la venta del servicio.

Si un aspirante certifica otra formación del sector gastronómico, este Módulo será considerado como acreditado para la formación del Pastelero.

MÓDULO 3:

Técnicas y Procesos Básicos de la Gastronomía

1. Introducción al módulo

Técnicas y Procesos Básicos de la Gastronomía es un módulo de base común a algunas de las 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 las ideas básicas sobre la determinación de los costos de los productos elaborados y, también, las formas

Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

///23.-

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

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 que estén relacionados con el servicio que brinda el establecimiento donde desarrolla sus 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

Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

III/24.-

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.
- 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 la 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.

En una segunda instancia se presentarán los ingredientes a los

Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

///25.-

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

Si un aspirante certifica otra formación del sector gastronómico, este Módulo será considerado como acreditado para la formación del Pastelero.

MÓDULO 4

Introducción a la enología

1. Introducción al módulo

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

III/26.-

Introducción a la enología es un módulo común con algunas figuras de la familia de Gastronomía. Con el mismo se pretende ofrecer conocimientos transversales de elaboración y conservación de vinos, apuntando a potenciar la degustación en los diversos servicios gastronómicos. 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 elaboración, conservación, degustación y comercialización de los vinos en los diversos servicios gastronómicos. En síntesis, busca generar en los estudiantes el dominio de todos los conocimientos necesarios sobre el vino para integrarlo a diversos procesos gastronómicos.

2. Referencia al Perfil Profesional

Con el módulo Introducción a la enología se desarrollan capacidades básicas que apuntan 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.
- Recibir, controlar, verificar y almacenar materias prima según conformidad.
- Operar en la comercialización del producto

3.- Capacidades profesionales

Las capacidades en este módulo son:

- 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 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.
- 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 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,

III.-

Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

III/27.-

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.

- 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.
- Transmitir información técnica de manera verbal, sobre el desarrollo de las actividades que le fueron encomendadas para poder distribuir y organizar el trabajo.

4. Contenidos de la enseñanza

Los contenidos mínimos para el presente Módulo son:

- Conocer diversas cepas blancas y tintas.
- Reconocer diversos tipos de vinos naturales (blancos, tintos, rosados, varietales y de corte), espumosos y especiales (fortificado o generoso, enverado, chacolí, aromatizado, de postre o vino dulce, oporto, jerez, cava).
- Identificar las clasificaciones de vinos: Según denominación de origen en Argentina (común o de mesa, reserva o fino). Y en distintos lugares del mundo.
- Identificar las condiciones favorables para el desarrollo de la vid. Reconocer las zonas vitivinícolas argentinas.
- Conocer los factores que resultan determinantes en la calidad y cantidad de uva para vinificación.
- Caracterizar la bodega, la vendimia y los procesos que en ella se llevan adelante:
- El momento de recogida de la uva para su posterior traslado a la bodega, donde se iniciará el proceso de transformación de la uva en vino. La maduración de la uva, que depende de diferentes factores, como la variedad (algunas de ellas maduran antes que otras) o la climatología. Identificar las influencias de las condiciones climáticas y del entorno sobre la producción de uva, y el período de vendimia.
- El traslado a la bodega o a la planta vitivinícola, teniendo en cuenta las condiciones del traslado (previando que la uva no fermente).
- La recepción de la uva en tolvas, previo análisis de la misma para comprobar las condiciones higiénicas y de maduración. Conocer el proceso de despalillado, donde se separan los granos de uva del raspón.
- Tras el despalillado, el proceso continúa con el estrujado de la uva. Es decir, el momento en que se rompen los granos para comenzar a extraer el mosto, causando el menor daño posible a las pepitas de las uvas. En el caso de los vinos blancos, tras el estrujado se pasa al prensado, para extraer todo el mosto por presión. En el caso de los tintos, después del estrujado llega el momento de la maceración y el remontado.
- Maceración, fermentación alcohólica y remontado. Para la elaboración del vino tinto, el mosto -junto a los hollejos- se introduce en unos depósitos, a

III.-

Provincia de La Pampa Ministerio de Educación

///28.-

temperatura controlada, para que maceren. Durante este proceso, los hollejos van aportando el color al mosto, así como otros componentes que van a determinar el producto final, como son los taninos. Allí da comienzo la fermentación alcohólica, es decir, el proceso en el que las levaduras transforman los azúcares de la uva en alcohol. El gas carbónico que se produce durante este proceso empuja los hollejos hacia arriba, formando lo que se conoce como "sombbrero". Es en ese momento cuando se procede a realizar el remontado, es decir, ir remojando el sombrero con el mosto procedente de las zonas inferiores para que los componentes lleguen a todas partes. Asimismo, de manera periódica, hay que ir removiendo el sombrero y hundiéndolo, para mezclarlo de nuevo con el mosto. Ese proceso se denomina "bazuqueo".

- **Descube y fermentación maloláctica.** Finalizada la fermentación alcohólica y el remontado, cuando ya ha adquirido el color, el proceso de elaboración del vino continúa con el descube, es decir, el trasiego del vino, conocido como "vino de yema", a otro depósito, esta vez ya separado de la parte sólida. En este segundo depósito se lleva a cabo la fermentación maloláctica, que consiste en la transformación química del ácido málico presente en ácido láctico, por efecto de las bacterias lácticas que se encuentran de manera natural en la uva (y, por tanto, en ese vino que se ha fermentado). Esta fermentación permite reducir la acidez del vino. Con los hollejos se suele realizar un nuevo prensado, con el fin de extraer el vino restante. Ese vino, conocido como "vino de prensa", es muy rico en taninos.
- **Crianza.** Una vez finalizadas las fermentaciones, el vino que se va a "envejecer" pasa a las barricas de madera, donde permanecerá el tiempo que se determine para cada variedad. Las barricas permanecen en la bodega, a temperatura y humedad controladas. Durante ese periodo, el vino adquiere las notas aromáticas que encontramos más tarde, al degustarlo. Además, al tratarse de un material poroso, permite que se produzca una microoxigenación, que permite la estabilización de algunos componentes, como los antocianos, pigmentos solubles responsables del color del vino y que, además, aportan sus beneficios antioxidantes.
- **Estabilización.** Antes de su salida para la venta, es necesario someter los vinos a un proceso de estabilización, cuyo objetivo es evitar que el consumidor se encuentre con precipitados cuando vaya a beberlo. Este proceso incluye la clarificación, que consiste en la aplicación de componentes clarificantes que arrastran la materia en suspensión hacia el fondo del depósito; la filtración, es decir, el proceso de eliminación de esos residuos; y la estabilización tartárica, que evita que se produzcan cristales de tartrato en el vino.
- **Embotellado.** El embotellado es la última fase del proceso de elaboración del vino y, como su propio nombre indica, consiste en introducir el vino en las botellas y aplicar el cierre correspondiente. Algunas de estas botellas saldrán a la venta inmediatamente, mientras que otras, como los vinos de crianza o reserva, deberán permanecer en reposo durante un tiempo.

///.-

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

III29.-

determinado antes de poder comercializarse.

- Los aromas de los vinos. La maceración. La degustación y sus técnicas. Las temperaturas de servido. Las condiciones que deben tenerse en cuenta para su conservación (humedad, ausencia total de luz, adecuada ventilación, posición horizontal de las botellas y ausencia de vibraciones o movimientos bruscos).
- Construcción del Rol Profesional: Transformaciones internas. Interjuego Dialéctico Mundo Interno Mundo externo. De la Aptitud a la Actitud Profesional.
- Técnicas de venta, negociación y persuasión: Uso de la información. Identificación de la actividad de los vendedores y técnicas de venta. Reconocimiento de la importancia de la comunicación interpersonal: saber escuchar, saber hablar. Empatía. Precio. Promoción. Criterios de optimización del servicio.
- La comunicación y la atención al cliente: Técnicas y procesos de comunicación, expresión y habilidades sociales aplicadas a la atención al empresario y al cliente. Relaciones interpersonales. Análisis del proceso de comunicación y sus barreras. Asociación de técnicas de comunicación con tipos de demanda más habituales. Resolución de problemas. Análisis de características de la comunicación. Interpretación de normas de actuación en función de tipologías de empresarios, clientes y diferencias culturales. Desarrollo de técnicas para el tratamiento de diferentes tipos de quejas, reclamos y problemas. El circuito de la información dentro del establecimiento que involucre las funciones del Enólogo. Comunicación con las diferentes áreas con las que tienen que interactuar. Relaciones interdepartamentales. Documentación utilizada y procesamiento de la misma: Tipos de documentos.
- 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.
- Características organolépticas de las materias primas. Descripción y reconocimiento físico.
- Conocimiento de enología, características de las diferentes sepas. Maridajes. Técnicas aplicables.
- 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.
- Vocabulario gastronómico como herramienta de comunicación y desarrollo en la actividad. Aplicación.

5. Estrategias didácticas

III.-

Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

///30.-

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 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. 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 a la comercialización de los productos.

Actividades que tienen como objetivo generar prácticas formativas donde los cursantes puedan brindar detalles de diversos vinos y de su degustación:

Se sugiere al instructor orientar las prácticas profesionalizantes de los cursantes para que puedan ofrecer en los servicios de gastronomía detalles de: diversas cepas blancas y tintas, sobre los tipos de vinos naturales (blancos, tintos, rosados, varietales y de corte), espumosos y especiales (fortificado o generoso, enverado, chacolí, aromatizado, de postre o vino dulce, oporto, jerez, cava). Sobre la clasificación de vinos según denominación de origen en Argentina (común o de mesa, reserva o fino). La clasificación de vinos en el mundo (Francia, España e Italia). Sobre condiciones favorables para el desarrollo de la vid, las zonas vitivinícolas argentinas. Factores determinantes que influyen en la calidad y cantidad de uva para vinificación. La Bodega. Fermentación alcohólica. La elaboración de los vinos. Maceración. Los aromas de los vinos. La degustación y sus técnicas. Las temperaturas de servido. Las condiciones que deben tenerse en cuenta para su conservación (humedad, ausencia total de luz, adecuada ventilación, posición horizontal de las botellas y ausencia de vibraciones o movimientos bruscos).

Si un aspirante certifica otra formación del sector gastronómico, este Módulo será considerado como acreditado para la formación del Pastelero.

MÓDULO 5

Bromatología

1. Introducción al módulo

Bromatología es un módulo común con algunas figuras de la familia de Gastronomía. Con el mismo se pretende ofrecer conocimientos transversales de

///.-

Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

///31.-

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.**

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**

///.-

Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

III32.-

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.
- 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. Se entiende que con el mismo 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. 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.

Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

///33.-

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.

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: 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.

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 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 podrá formarse en los diversos asuntos que hacen a la higiene general de los establecimientos gastronómicos. El cursante deberá realizar prácticas profesionalizantes donde deba implementar las normas de seguridad e higiene. Deberá apuntarse al 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 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 esté correctamente cortada. El calzado debe pertenecer a uniforme y estar correctamente limpio. Los dientes deben higienizarse después de comer. En

///.-

Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

///34.-

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 pertinente.

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 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, quesos, yogurt, chocolates. Miel.

Si un aspirante certifica otra formación del sector gastronómico, este Módulo será considerado como acreditado para la formación del Pastelero.

MÓDULO 6

Administración y gestión gastronómica

1. Introducción al módulo

"Administración y gestión gastronómica" es un módulo común con algunas figuras de la familia de Gastronomía. Con el mismo se pretende ofrecer conocimientos transversales sobre el control de costos de materias primas, gastos generales y de personal en el área de gastronomía de modo que permita a los estudiantes - en su posterior actividad profesional - planificar, organizar, administrar y gestionar dicha área con todo lo que ello implica.

El módulo tiene como propósito integrar contenidos y desarrollar prácticas formativas vinculadas a las variables que intervienen en la administración y gestión gastronómica.

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 administración y gestión del servicio gastronómico que intervienen.

2. Referencia al Perfil Profesional

///.-

Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

III/35.-

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

- Acondicionar y preparar las materias primas (*Mise en place*).
- Elaborar, presentar y supervisar las preparaciones culinarias
- 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:

- 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

III.-

Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

///36.-

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.

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.
- Características organolépticas de las materias primas. Descripción y reconocimiento físico.
- 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 (stock): Compra de bienes de capital e insumos. Proveedores. Negociación con los proveedores. Pagos: aspectos 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.
- Conocimiento de enología, características de las diferentes sepas. Maridajes. Técnicas aplicables.
- Conocimiento de técnicas y métodos de producción artesanales y mecánicas.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.

///.-

Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

III/37.-

- Tratamiento impositivo de las remuneraciones. Cese laboral.
- Organización del trabajo de la cocina. Distribución de tareas. Cualificaciones requeridas para la realización de los servicios.
- Organización del trabajo y de las funciones que cumple cada puesto en la cocina.
- 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.
- Retribución laboral: El salario. Conceptos fijos y variables. Compensaciones no salariales. Concepto de administración de salarios. Presentación de antecedentes de trabajo: Curriculum Vitae.
- 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. Se entiende que con el mismo 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. 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 administración y gestión de diversos servicios gastronómicos.

Actividades sobre administración y gestión de servicios gastronómicos:

Se sugiere al instructor orientar las prácticas profesionalizantes del módulo apuntando a diversos procesos productivos de gastronomía donde el cursante pueda identificar las especificidades que conllevan dichos servicios en su organización funcional. Y en los sistemas directivos, físicos y operativos implicados en los diversos tipos de servicios gastronómicos.

En lo referido al sistema directivo, se espera que el instructor oriente a los cursantes en todos los asuntos de la administración y gestión referidos a la

Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

///38.-

dirección, el mercadeo, las finanzas y el control. En lo que hace al sistema físico, deberá apuntarse a todos los aspectos de la administración y gestión de las instalaciones, el equipamiento y el trabajo con sus actividades que se lleven a cabo. Y, finalmente, en cuanto al sistema operativo, se espera que el instructor orienta a los cursantes en todas las temáticas de la administración y gestión que se hallan contempladas en las compras, el abastecimiento, la producción y el servicio gastronómico.

Actividades sobre análisis de costos:

Se sugiere al instructor que proponga a los cursantes prácticas profesionalizantes mediante diversos formatos donde el cursante deba realizar cálculo de costos, estructura de costos, porcentajes de gastos asignados en la producción (gastos fijos o directos, variables o indirectos y semifijos). Asimismo se espera que el cursante pueda ejercitarse en cálculos de márgenes de ganancias y valor agregado. Administre y gestione diversas estandarizaciones en la producción de servicios gastronómicos. Y que utilice diversos sistemas de control (de costos, calidades y cantidades) en las actividades productivas sugeridas.

Si un aspirante certifica otra formación del sector gastronómico, este Módulo será considerado como acreditado para la formación del Pastelero.

MÓDULO 7

Elaboración de panadería dulce y salada

1. Introducción al módulo

"Elaboración de panadería dulce y salada" un módulo específico en el trayecto de Pastelero y del Panadero de la familia de Gastronomía. Con el mismo se pretende ofrecer los conocimientos concretos que intervienen para el ejercicio del rol profesional del Pastelero.

Se espera que con el módulo puedan profundizarse los contenidos transversales transitados en los módulos de base para lograr que los estudiantes avancen en el desarrollo de las prácticas profesionalizantes vinculadas a las variables que intervienen en la planificación, producción y comercialización del proceso de producción de panadería dulce y salada. Abordando la determinación de los costos de los productos elaborados y, también, las formas de almacenaje, traslado, gestión y venta de los productos.

En síntesis, con éste módulo se profundiza el abordaje de los problemas característicos del rol del Pastelero. Se 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, gestión y comercialización del servicio gastronómico de panadería dulce y salada.

2. Referencia al Perfil Profesional

Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

///39.-

El módulo "Elaboración de panadería dulce y salada" desarrolla capacidades básicas que aportan a las siguientes funciones del perfil profesional:

- **Acondicionar y preparar las materias primas para el servicio (mise en place).**
- **Elaborar, presentar y supervisar las preparaciones culinarias.**
- **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 primas según conformidad.**

3.- Capacidades profesionales

Las capacidades en este módulo son:

- **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 y aplicar la normativa pertinente a los derechos laborales y 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, bromatológicas y optimizar 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**

Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

///40.-

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.

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.
- Desarrollo de la destreza para el correcto y seguro tratamiento de las materias primas.
- Frutas y vegetales. Técnicas para la obtención de corte. Métodos de cocción aplicados.
- Hierbas y los condimentos. Reconocimiento y aplicaciones.
- 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.
- 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.
- Preparaciones más emblemáticas de la gastronomía mundial. Características y técnicas de elaboración.
- 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 funciones y de las capacidades propuestas en este módulo. Se entiende que con el mismo los cursantes completarán parcialmente las prácticas profesionalizantes que estuvieron transitando con los módulos de base de la formación profesional. Por eso, se sugiere proponerles actividades centradas en las funciones profesionales antes mencionadas que surjan de situaciones reales visibilizadas por la institución y de las experiencias de los estudiantes.

Actividades vinculadas a mantener y verificar que estén limpios, desinfectados y operativos los equipamientos, maquinarias, utensilios y elementos de uso culinario y del área de trabajo.

///.-

Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

///41.-

Los cursantes recopilarán y analizarán documentación técnica del equipamiento, maquinarias, utensilios y elementos de uso culinario de manera que puedan utilizar correctamente el entorno formativo para el servicio de elaboración de panadería dulce y salada. Realizarán actividades donde puedan aplicar todos los conocimientos pertinentes.

Actividades vinculadas a 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 de panadería dulce y salada 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.

Ejemplo: Partiendo de un caso, se propondrá:

- 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.
- 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.

Actividades vinculadas al acondicionamiento y preparación de materias primas (*Mise en place*):

Se sugiere al instructor que plantee, mediante diversos casos, solicitudes de clientes de servicios de elaboración de panadería dulce y salada 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 del servicio a realizar, definiendo las etapas y actividades.
- La selección del equipamiento, maquinaria, utensilios y elementos de uso

///.-

Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

///42.-

culinario.

- Cómo recepcionar 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 y venta del servicio.

Actividades vinculadas a la elaboración de los menús y confeccionar el pedido de mercadería y/o requisitoria.

Se presentarán diversos pedidos de servicio elaboración de panadería dulce y salada preparados por el docente y los que surjan de las experiencias de los participantes, para que, sobre la base de los saberes técnicos, 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 podrán:

- Planificarán el servicio a realizar, definiendo las etapas y actividades.
- Seleccionarán materiales, insumos y cálculo de horas de trabajo
- Elaborar el pedido de mercadería.
- Recibirán, controlarán y almacenarán la materia prima.
- Acondicionarán y prepararán la materia prima para el servicio.
- Elaborar el servicio solicitado de manera colaborativa, fundamentando el paso a paso.

Actividades vinculadas a la elaboración, presentación y supervisión de las preparaciones culinarias.

Se sugiere a los instructores proponer a los cursantes actividades vinculadas al desarrollo de prácticas para adquirir las técnicas y procedimientos básicos de la panadería dulce y salada que hacen a la elaboración, presentación y supervisión del servicio. Para ello se presentará al cursante una actividad inicial donde deberá identificar a partir de un servicio todo el proceso de elaboración, presentación y supervisión del mismo. También, deberá planificar todo el proceso para lograr un servicio de panadería dulce y salada solicitado.

En una segunda instancia, se presentará un servicio a los estudiantes y se solicitará su elaboración, presentación y supervisión. Se sugiere visualizar junto a los participantes las diferencias en el proceso de elaboración de la panadería 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. Entonces deberán confeccionar la orden de pedido, el acondicionamiento y la preparación de las materias primas requeridas. Luego, elaborarán, presentarán y supervisarán

///.-

Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

///43.-

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

Actividades vinculadas a Operar en la comercialización del producto

Se sugiere a los instructores proponer a los cursantes actividades a partir de cartas de menús donde ellos puedan realizar presupuestos y buscar información sobre los costos de los materiales utilizados. Aplicar sistemas de promoción de los servicios de panadería dulce y salada, respetando normas legales vigentes. Investigar las normativas que regulan el trabajo. Elaborar y actualizar sus bases de datos relacionados con proveedores. Investigar el sistema de etiquetados y presentaciones comerciales vigentes.

Estas prácticas implicarán 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.

Con los desarrollos de esta estrategia se espera que los estudiantes puedan:

- Analizar la factibilidad económica de las empresas analizadas.
- Buscar la información técnica necesaria.
- Planificar las etapas un servicio a realizar, definiendo costos y actividades.
- La selección del equipamiento para diversos servicios de panadería dulce y salada.
- Búsqueda de presupuestos y cálculos de costos para diversos servicios.
- Definición de las medidas de prevención asociadas a la seguridad personal y salubridad en el lugar de trabajo, como así también sobre manipulación de alimentos.
- Establecer comunicación asertiva con clientes.
- Comprender las diversas particulares de los pedidos recibidos de panadería dulce y salada.
- Presentación de un servicio de panadería dulce y salada.
- Transmitir información en forma eficaz.
- Elaborar presupuestos, fundamentándolos.
- Comunicar los presupuestos a los clientes y las alternativas de forma de pago.
- Seleccionar materiales, insumos y cálculo de horas de trabajo.
- Desarrollar y cerrar el servicio con el cliente.

MÓDULO 8

Elaboración de postres, tortas y facturas

1. Introducción al módulo

"Elaboración de postres, tortas y facturas" un módulo específico en el trayecto de Pastelero de la familia de Gastronomía. Con el mismo se pretende ofrecer los conocimientos concretos que intervienen para el ejercicio del rol

///.-

Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

///44.-

profesional del Pastelero.

Se espera que con el módulo puedan profundizarse los contenidos transversales transitados en los módulos de base para lograr que los estudiantes avancen en el desarrollo de las prácticas profesionalizantes vinculadas a las variables que intervienen en la planificación, producción y comercialización del proceso de producción de postres, tortas y facturas. Abordando la determinación de los costos de los productos elaborados y, también, las formas de almacenaje, traslado, gestión y venta de los productos.

En síntesis, con éste módulo se profundiza el abordaje de los problemas característicos del rol del Pastelero. Se 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, gestión y comercialización del servicio gastronómico.

2. Referencia al Perfil Profesional

El módulo "Elaboración de postres, tortas y facturas" desarrolla capacidades básicas que aportan a las siguientes funciones del perfil profesional:

- **Acondicionar y preparar las materias primas para el servicio (*mise en place*).**
- **Elaborar, presentar y supervisar las preparaciones culinarias.**
- **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 primas según conformidad.**

3.- Capacidades profesionales

Las capacidades en este módulo son:

- **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**

///.-

Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

///45.-

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 y aplicar la normativa pertinente a los derechos laborales y 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, bromatológicas y optimizar 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.

4. Contenidos de la enseñanza

Los contenidos mínimos para el presente Módulo son:

- Conocimiento de enología, características de las diferentes sepas. Maridajes. Técnicas aplicables.
- Desarrollo de la destreza para el correcto y seguro tratamiento de las materias primas.
- Hierbas y los condimentos. Reconocimiento y aplicaciones.
- 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.
- Masas, tipos y descripción. Técnicas de elaboración de productos de panificación salada y dulce.
- 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.

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 completarán parcialmente

///.-

Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

///46.-

las prácticas profesionalizantes que estuvieron transitando con los módulos de base de la formación profesional. Por eso, se sugiere proponerles actividades centradas en las funciones profesionales antes mencionadas que surjan de situaciones reales visibilizadas por la institución y de las experiencias de los estudiantes.

Actividades vinculadas a mantener y verificar que estén limpios, desinfectados y operativos los 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 utilizar correctamente el entorno formativo para el servicio de elaboración de postres, tortas y facturas. Realizarán actividades donde puedan aplicar todos los conocimientos pertinentes.

Actividades vinculadas a 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 de elaboración de postres, tortas y facturas 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.

Ejemplo: Partiendo de un caso, se propondrá:

- 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.
- 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.

Actividades vinculadas al acondicionamiento y preparación de materias primas (*Mise en place*):

Se sugiere al instructor que plantee, mediante diversos casos, solicitudes de clientes de servicios de Elaboración de postres, tortas y facturas para que los

///.-

Provincia de La Pampa Ministerio de Educación

III47.-

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 del servicio a realizar, definiendo las etapas y actividades.
- La selección del equipamiento, maquinaria, utensilios y elementos de uso culinario.
- Cómo recepcionar 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 y venta del servicio.

Actividades vinculadas a la elaboración de los menús y confeccionar el pedido de mercadería y/o requisitoria.

Se presentarán diversos pedidos de servicio elaboración de postres, tortas y facturas preparados por el docente y los que surjan de las experiencias de los participantes, para que, sobre la base de los saberes técnicos, 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 podrán:

- Planificarán el servicio a realizar, definiendo las etapas y actividades.
- Seleccionarán materiales, insumos y cálculo de horas de trabajo
- Elaborar el pedido de mercadería.
- Recibirán, controlarán y almacenarán la materia prima.
- Acondicionarán y prepararán la materia prima para el servicio.
- Elaborar el servicio solicitado de manera colaborativa, fundamentando el paso a paso.

Actividades vinculadas a la elaboración, presentación y supervisión de las preparaciones culinarias.

Se sugiere a los instructores proponer a los cursantes actividades vinculadas al desarrollo de prácticas para adquirir las técnicas y procedimientos básicos de elaboración de postres, tortas y facturas que hacen a la producción, presentación y supervisión del servicio. Para ello se presentará al cursante una actividad inicial donde deberá identificar a partir de un servicio todo el proceso de elaboración, presentación y supervisión del mismo. También, deberá planificar todo el proceso para lograr un servicio de elaboración de postres, tortas y facturas solicitado.

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

Provincia de La Pampa Ministerio de Educación

///48.-

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. Entonces deberán confeccionar la orden de pedido, el acondicionamiento y la preparación de las materias primas requeridas. 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 de la cantidad de cursantes, se sugiere programar tareas paralelas para alternar el uso de recursos y evitar tiempos inertes.

Actividades vinculadas a Operar en la comercialización del producto

Se sugiere a los instructores proponer a los cursantes actividades a partir de cartas de menús donde ellos puedan realizar presupuestos y buscar información sobre los costos de los materiales utilizados. Aplicar sistemas de promoción de los servicios de elaboración de postres, tortas y facturas, respetando normas legales vigentes. Investigar las normativas que regulan el trabajo. Elaborar y actualizar sus bases de datos relacionados con proveedores. Investigar el sistema de etiquetados y presentaciones comerciales vigentes.

Estas prácticas implicarán 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.

Con los desarrollos de esta estrategia se espera que los estudiantes puedan:

- Analizar la factibilidad económica de las empresas analizadas.
- Buscar la información técnica necesaria.
- Planificar las etapas un servicio a realizar, definiendo costos y actividades.
- La selección del equipamiento para diversos servicios de elaboración de postres, tortas y facturas.
- Búsqueda de presupuestos y cálculos de costos para diversos servicios.
- Definición de las medidas de prevención asociadas a la seguridad personal y salubridad en el lugar de trabajo, como así también sobre manipulación de alimentos.
- Establecer comunicación asertiva con clientes.
- Comprender las diversas particulares de los pedidos recibidos de postres, tortas y facturas.
- Presentación de un servicio de elaboración de postres, tortas y facturas.
- Transmitir información en forma eficaz.
- Elaborar presupuestos, fundamentándolos.
- Comunicar los presupuestos a los clientes y las alternativas de forma de pago.
- Seleccionar materiales, insumos y cálculo de horas de trabajo.
- Desarrollar y cerrar el servicio con el cliente.

ANEXO DE RESOLUCIÓN N° 1277/18
SETP/FP/SPA/AF/cnv/fhp



Prof. María Cristina Garelli
MINISTRA DE EDUCACION