



00149 / 19

Universidad Nacional de Lanús

Lanús, 14 AGO 2019

VISTO, el expediente N° 1535/19 correspondiente a la 6ª Reunión del Consejo Superior del año 2019, y;

CONSIDERANDO:

Que, por el expediente del Visto se tramita la propuesta de creación del "Programa de Formación Profesional en Panadería Artesanal", presentada por el Departamento de Desarrollo Productivo y Tecnológico;

Que, la propuesta fue aprobada por el Consejo Departamental conforme Acta de fecha 28 de agosto de 2018;

Que, el Panadero está capacitado, de acuerdo a las actividades que se desarrollan en el perfil profesional, para desarrollar, elaborar, costear, presentar y conservar toda clase de productos de la panadería, 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;

Que, este profesional tendrá capacidad para actuar como responsable una panadería artesanal o como responsable del área de una panadería o en el marco de un equipo de trabajo en el proceso de elaboración de alimentos;

Que, ha intervenido la Secretaría Académica sin encontrar objeciones; Que el proyecto incluye el plan de estudios, modalidad de cursada, condiciones de ingreso, alcance del perfil profesional, área ocupacional, contenidos;

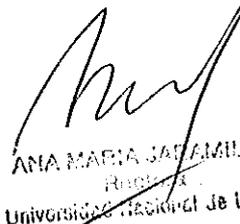
Que, el mismo responde a los lineamientos académicos de la Institución;

Que en su 6ª Reunión de 2019, este cuerpo ha tratado la mencionada propuesta y que la misma ha sido objeto de tratamiento específico en forma conjunta por la Comisión de Asuntos Académicos y de Asuntos Jurídicos y Política Institucional, y no han formulado objeciones;

Que es atributo del Consejo Superior resolver sobre el particular, conforme lo establecido el Artículo 31, inciso f) del Estatuto de la Universidad Nacional de Lanús;

Por ello;


Sr. Daniel López
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús


ANA MARIA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús

Daniel Rodríguez Bozzani
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús



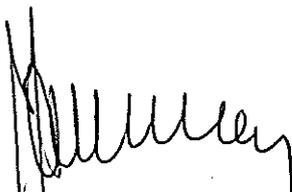
00149 / 19

Universidad Nacional de Lanús

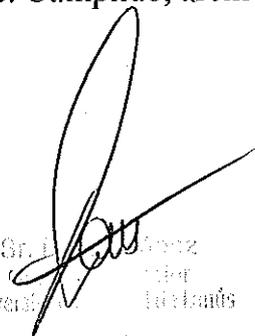
EL CONSEJO SUPERIOR
DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LANUS
RESUELVE:

ARTICULO 1º: Aprobar el "Programa de Formación Profesional en Panadería Artesanal", presentada por el Departamento de Desarrollo Productivo y Tecnológico, conforme se detalla en el Anexo de cinco (05) fojas que forma parte de la presente Resolución.

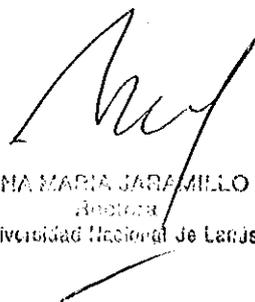
ARTICULO 2º: Regístrese, comuníquese. Cumplido, archívese.



Daniel Rodríguez Bozzani
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús



Sr. J. J. Bozzani
Universidad Nacional de Lanús



ANA MARIA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús



00149 / 19

Universidad Nacional de Lanús

ANEXO

**PROGRAMA DE FORMACION PROFESIONAL EN PANADERIA
ARTESANAL (UNLA - CALSA)**

PLAN DE ESTUDIOS

MODALIDAD: presencial, cursada de 2 veces por semana/3 veces por semana (con prácticas pre profesionales). Duración de cada encuentro: 4 horas. 39 semanas (desde 15 de marzo al 15 de diciembre. 1 semana de receso en julio)

DESTINATARIOS: Personas mayores de 18 años.

CONDICIONES DE INGRESO: secundario completo o las personas mayores a 25 años que no hayan terminado los estudios de nivel medio pueden inscribirse al Programa de Formación a través del artículo 7 de la Ley de Educación Superior, con los siguientes requisitos: Tener más de 25 años al momento de la inscripción, Acreditar un mínimo de 3 años de experiencia en el área que se quiere estudiar, aprobar la entrevista con la persona responsable del área.

CERTIFICADOS: Diplomado Universitario en Panadería (consta de dos certificaciones: Certificado de Formación Profesional de Panadero y Certificado de Curso-Taller de Manipulador de Alimentos Oficial).

ALCANCE DEL PERFIL PROFESIONAL

El Panadero está capacitado, de acuerdo a las actividades que se desarrollan en el perfil profesional, para desarrollar, elaborar, costear, presentar y conservar toda clase de productos de la panadería, 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 una panadería artesanal o como responsable del área de una panadería o en el marco de un equipo de trabajo en el proceso de elaboración de alimentos.

ÁREA OCUPACIONAL

El Panadero se desempeña en el área de panadería, producción y pastelería de establecimientos de distinta envergadura, donde se produzca elaboración de alimentos, entre otros: panadería artesanal, confiterías/pastelerías; bares, patios de comidas, servicios de catering en general y en 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, etc.); panaderías, confiterías y pastelerías, etc.; mayoristas de productos alimenticios, industrias de panificación y productos alimenticios listos para consumir, enfriados y congelados entre otros.



00149 / 19

Universidad Nacional de Lanús

Total de horas: 360 HS totales, 250 hs de prácticas.

- **MODULOS TEÓRICO-PRÁCTICOS: (72 hs)**
 - 1.- INTRODUCCION AL MANEJO DE HERRAMIENTAS MATEMATICAS (12 hs)
 - 2.- BASES DE LA QUIMICA DE LOS ALIMENTOS (12 hs)
 - 3.- MICROBIOLOGIA DE LOS ALIMENTOS (4 hs)
 - 4.- TALLER DE BPM EN PANADERIA (16 hs)
 - 5.- LEGISLACION ALIMENTARIA (4 hs)
 - 6.- COSTOS Y COMERCIALIZACION (12 hs)
 - 7.- MARKETING DE LA PANADERIA (4 hs)
 - 8.- PLAN DE NEGOCIOS EN PANADERIA ARTESANAL (8 hs)
- **MODULOS TEORICO- PRACTICOS CON APLICACIÓN (162 hs)**
 - 1.- MATERIAS PRIMAS (12 hs)
 - 2.- TECNOLOGIA BASICA DE PANIFICACION (150 hs)
- **PRACTICAS PRE PROFESIONALES (126 hs)**

CONTENIDOS:

1.- INTRODUCCION AL MANEJO DE HERRAMIENTAS MATEMATICAS: (teórico- práctica: 12 hs)

Magnitudes, medidas y unidades. Equivalencias. Pasaje de unidades. Medidas matemáticas de elementos cotidianos. Volumetría-Densidad. Medición de peso, volumen y densidades en laboratorio. Regla de 3 simple. Índice Panadero. % panadero. % directo. Trabajos prácticos aplicados a la panadería.

2.- BASES DE LA QUIMICA DE LOS ALIMENTOS: (teórico- práctica: 12 hs)

Sistemas Materiales. Teoría cinético molecular. Temperatura, escalas de temperatura. Definición de solución, soluto y solvente. Concepto de solubilidad. Soluciones insaturadas, saturadas y sobresaturadas. Solubilidad-Dependencia de la naturaleza del soluto-solvente. Efecto de temperatura en la solubilidad. Expresión de concentraciones m/m y m/v. Aplicación en materias primas de panadería: Levadura, grasa, harina, margarina. Cálculos en recetas básicas con % totales, gramos, % panaderos.

3.- MATERIAS PRIMAS (teórico- práctica: 12 hs)

Características organolépticas de las materias primas, descripción y reconocimiento físico.

Procesos y técnicas de tratamiento de las materias primas para obtener diferentes cortes aprovechamiento de los mismos y conservación.

Introducción a la molienda. El grano de trigo. Productos de la industria de la molienda. Características y usos de Cereales, pseudocereales, harinas (tipos), almidones. Gluten (y otras proteínas). Alveograma.

Levaduras. Agentes de leudado químico. Comportamiento de cada componente del leudante. Funciones y temperaturas que influyen en el proceso (horneado, amasado).

Materia Grasa: Tipos de grasas (manteca, cremas, margarinas, oleomargarinas, aceites, grasas animales.



00149 / 19

Universidad Nacional de Lanús

Leche y derivados, huevo (composición química, propiedades y funciones en el proceso de panificación). Agua. Sal. Azúcares (características)

Mejoradores. Aditivos para panificación: conservantes, potenciadores de sabor, agentes humectantes, agentes emulsionantes: MEG, SSL, DATEM, etc. Blanqueadores, agentes modificantes de las condiciones panarias de la harina). Funciones específicas, porcentajes de uso, tablas, medidas.

4.- TECNOLOGIA BASICA DE PANIFICACION: (teoría: 26 hs, practicas: 124 hs)

Introducción al manejo de máquinas y equipos. Amasado-Descanso-Alveolado. Función de aditivos.

Formado de piezas-Cambios de la masa durante la fermentación-Cocción. Estructura panaria. Interacciones entre materias primas y aditivos panarios.

Tipos de panes. Equipamiento específico para establecimientos elaboradores de pan (maquinas, equipos e instalaciones en general: tipos y usos)

Diferentes masas y técnicas de elaboración de productos de la panadería salada y dulce.

Las masas de la panadería en la cocina y en la pastelería salada y dulce. Aplicación en preparaciones, producción y conservación.

Preparaciones más emblemáticas de la panadería nacional e internacional con sus técnicas de Elaboración. Reconocimiento y elaboración.

Preparaciones de panificación. Técnicas de presentación sobre diferentes tamaños, materiales y formatos de bandejas.

Masas, cremas y productos de panadería. Características. Técnicas de elaboración de productos de la pastelería y panadería dulce y salada. Elaboración y armado de las diferentes masas y panes. Técnicas que se aplican.

TRABAJOS PRACTICOS:

1.- TP Pan Francés: Elaboración. Sistema directo, semi-tablas y tablas. Modelado de piezas. Corte y horneado.

2.- TP Pan Francés: Sistema directo, semi-tablas y tablas. Modelado de piezas. Corte y horneado.

3.- TP Pan Francés: Amasado con y sin mejoradores

3.- TP Panes con Alta Hidratación: Incorporación de agua y límite de absorción. Características de las masas con alta hidratación. Tipo de amasado. Comportamiento reológico. Introducción al uso de premezclas.

4.- TP Panes con Alta Hidratación: Elaboración de ciabatta. Elaboración de focaccia. Elaboración de pan rústico.

5.- TP Panes Especiales: Introducción a panes saludables. Características del amasado con inclusión de semillas. Introducción a los panes internacionales, historia y características por región.

6.- TP Panes Especiales: Elaboración de diferentes panes con semillas. Pan reducido en sodio. Pan de salvado. Pan de centeno. Pan lactal.



7.- TP Panes con grasa + laminados: Proceso de amasado en masas con inclusión de materia grasa. Características de volumen, textura y frescura en masas con inclusión de materia grasa. Elaboración de figacitas de manteca. Elaboración de bizcochos de grasa, cuernitos, criollo cordobés, pan con chicharrón. Elaboración de cremona simple y hojaldrada.

8.- TP Panes con grasa + laminados: Masas laminadas con y sin fermentación: Armado de medialunas, vigilantes, sacramentos

9.- TP Panes con grasa + laminados: Elaboración de hojaldre francés y brasilero (aplicación en cañoncitos, palmeritas, persianas de manzana). (2 ENCUESTROS)

10.- TP Medialunas y facturería: facturas de grasa y manteca (2 ENCUESTROS)

11.- TP Panes festivos a escala: Pan dulce tradicional. Panes dulces especiales. Rosca de Reyes/Pascua. (3 ENCUESTROS)

12.- TP Introducción a Pastelería: Comportamiento y uso de los ingredientes más comúnmente usados en pastelería. Manejo de tiempos y temperaturas. Diseño de productos. Maridaje de sabores, contraste de colores y texturas. Utensilios, moldes y herramientas esenciales. Elaboración de masas quebradas: Elaboración de pastafrola, tarta de ricotta, lemon pie, tarta toffee, tarta salada tricolor, tarta de cebolla de verdeo y queso Gruyere, tarta de espinaca y queso azul. (2 ENCUESTROS)

13.- TP Alfajores: Alfajores de maicena. Alfajores marplatenses. (2 ENCUESTROS)

14.- TP Masas batidas: Muffins, budines, cookies, brownies. (2 ENCUESTROS)

15.- TP Masas de manga: masas finas, masas secas, pionono.

16.- TP Uso de Pre mezclas: Muffins, budines. Comparativa contra receta tradicional.

5.- MICROBIOLOGIA DE LOS ALIMENTOS: (teórica: 4 hs)

Microorganismos: Criterios de clasificación. Importancia en alimentos. Fuentes de los microorganismos. Control del crecimiento bacteriano. Factores que determinan el crecimiento. Clasificación de microorganismos según su temperatura optima de crecimiento.

6.- TALLER DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (teórico-práctica: 16 hs).

Calidad. Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs). . Nociones generales de Bromatología. Manipulador de alimentos: conceptos básicos. Manejo Integrado de Plagas (MIP). Sistema Estandarizado de Higiene y Saneamiento. (POES) (POE). Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC). Aplicación de BPM en la elaboración de panificados.

7.- LEGISLACION ALIMENTARIA (teórica: 4 hs)

Código Alimentario Argentino. Condiciones generales de establecimientos y comercios de alimentos. Aprobación y rotulación de alimentos envasados. Capacitación y libreta sanitaria. Materiales en contacto con los alimentos. Seguridad e higiene en la gastronomía. Reconocimiento de las causas y consecuencias que producen las malas prácticas en el área

8.- COSTOS (teórica: 8 hs)

Definición y aplicación gastronómica de los costos fijos y variables, Costeo de Recetas, Definición y aplicación de mermas por limpieza, cocción y conservación, Fijación de precios, Análisis de Sensibilidad, Definición y cálculo de Rentabilidad e índices útiles para el análisis de proyectos, desarrollo y aplicación del Punto de Equilibrio



9.- MARKETING Y COMERCIALIZACIÓN DE LA PANADERIA (teórica: 8 HS)

Definición, análisis y estrategias de las tres M (Marketing - Mercado - Marca), desarrollo conceptual, promociones y publicidad; metodología para el estudio de mercado y herramientas para el análisis del mismo. Formas actuales de comercialización.

10.- PLAN DE NEGOCIOS EN PANADERIA ARTESANAL (Teórica: 8 HS)

Planteo de modelos de desarrollo de un proyecto (desde el concepto, desde la necesidad emergente, desde el lugar o público). Desarrollo Práctico de un Proyecto de Negocio con aplicación de conceptos de Planificación estratégica, mercado, marketing, producto seleccionado y costos (Trabajo Integrador Grupal). Vocabulario gastronómico en la panadería como herramienta de comunicación y desarrollo en la actividad. Funciones que cumplen cada puesto en la cuadra u obrador de la panadería. Organización del trabajo.

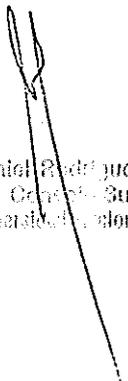
11.- PRACTICAS PROFESIONALES (126 HS)

Consisten en situaciones de aprendizaje en entornos significativos del ejercicio de un rol profesional, con la finalidad de poner en práctica saberes significativos sobre procesos de servicios gastronómicos afines al futuro entorno de trabajo.

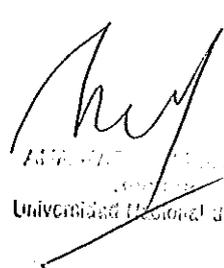
Intentan familiarizar e introducir a los estudiantes en el ejercicio profesional del trabajo, caracterizado por la incertidumbre, la singularidad y el conflicto de valores.

Estas prácticas se realizarán en forma de pasantías en organismos específicos, articulados con la Universidad.

La carga horaria destinada a la realización de las prácticas profesionalizantes, será de cuatro horas por día, 2 veces por semana, durante el 2º cuatrimestre.


Daniel Rodríguez Bozzani
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús


Sr. Daniel López
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús


ASISTENTE
Universidad Nacional de Lanús