



00268 / 19

Universidad Nacional de Lanús

Lanús, 18 DIC 2019

VISTO, el expediente 2276/19 correspondiente a la 10ª Reunión del Consejo Superior del año 2019, y;

CONSIDERANDO:

Que, a través de lo actuado en el expediente indicado en el Visto, se tramita la propuesta de creación del Curso de Formación Profesional de “Panadero/a” presentado por la Secretaría de Ciencia y Técnica a través de la Escuela de Artes y Oficios “Felipe Vallese”;

Que el presente curso, en virtud de lo que establece la Resolución del Ministerio de Educación N° 4390-E/2017, fue diseñado de acuerdo con el marco de referencia correspondiente al trayecto de formación profesional aprobado por el Consejo Federal de Educación;

Que la Formación Profesional tiene como propósito “preparar, actualizar y desarrollar 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 más amplio, con inserción en el ámbito económico-productivo” (Ley de Educación Técnico Profesional N° 26.058);

Que la Secretaría Académica, tras analizar la propuesta mencionada considera que la misma responde a los lineamientos académicos de la Institución;

Que en su 10ª Reunión de 2019, el Consejo Superior ha tratado la mencionada propuesta y la misma ha sido objeto de tratamiento específico por parte de la Comisión de Asuntos Académicos y no se 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;

EL CONSEJO SUPERIOR
DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LANÚS
RESUELVE:

ARTICULO 1º: Aprobar el Curso de Formación Profesional de “Panadero/a” presentado por la Secretaría de Ciencia y Técnica a través de la Escuela de Artes y Oficios “Felipe Vallese”, según se detalla en el Anexo de treinta y cuatro (34) fojas que forma parte de la presente Resolución.

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

Dr. FRANCISCO RESTANHA
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús

Daniel Rodríguez Bozzani
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús

ANA MARIA JAFAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús



00268 / 19

Universidad Nacional de Lanús



Escuela de Artes y Oficios

“Felipe Vallese”

Formación profesional

Curso: Panadero/a



Daniel Rodríguez Bozzani
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús

Dr. FRANCISCO PESTANHA
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús



ANA MARÍA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús



00268 / 19

Universidad Nacional de Lanús

Curso: Panadero/a

- 1. Identificación del curso**
 - 1.1. Sector/es de actividad socio productiva:** Hotelería y Gastronomía.
 - 1.2. Denominación del perfil profesional:** Panadero/a.
 - 1.3. Familia profesional:** Gastronomía.
 - 1.4. Denominación de la certificación de referencia:** Panadero/a.
 - 1.5. Tipo de certificación:** Formación Profesional Inicial.
 - 1.6. Nivel de certificación:** Nivel II.
 - 1.7. Nivel y ámbito de la trayectoria formativa:** Formación Profesional.
 - 1.8. Carga Horaria:** 360 horas (Reloj)
 - 1.9. Referencia de Ingreso:**

Podrán ingresar jóvenes y adulta/os de 18 años o más.

Se requerirá de las y los ingresantes la Formación Primaria o equivalente acreditable a través de certificaciones oficiales del Sistema Educativo Nacional (Ley N° 26.206)

Para quienes no posean certificación de educación primaria o equivalente acreditable a través de certificaciones oficiales del Sistema Educativo Nacional (Ley N° 26.206), la Universidad implementará mecanismos de acreditación, que aseguren el dominio de conocimientos previos necesarios para el aprendizaje específico de las capacidades profesionales del Marco de Referencia (Art. 18 Ley N° 26.058- Puntos 32, 33 y 34 Resolución CFE N° 13/07)

- 1.10. Marcos de referencia:** Res. CFE N° 149/11 Anexo XIV Panadera/o.

Daniel Rodríguez Bozzani
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús

Dr. FRANCISCO PESTANHA
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús


ANA MARÍA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús



00268 / 19

Universidad Nacional de Lanús

2. Fundamentación:

2.1. Institucional:

La Escuela de Artes y Oficios Felipe Vallese depende de la Secretaría de Ciencia y Técnica de la Universidad Nacional de Lanús. La UNLa establece en el Art. 2 de su Estatuto la misión primaria de contribuir a través de la producción y distribución del conocimiento y de innovaciones científico tecnológicas, al desarrollo económico social y cultural de la región. Asimismo, en el Art. 5 se expresa con claridad que la formación profesional, la actualización, la especialización y la formación continua son objetivos permanentes de la Universidad.

Desde la Escuela de Artes y Oficios Felipe Vallese entendemos que es preciso y urgente avanzar en la construcción de una sociedad más justa y en sistemas educativos más equitativos e inclusivos. Para hacerlo es imprescindible combinar el compromiso ético, el conocimiento científico, la voluntad política y la participación social.

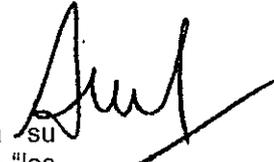
La Escuela propone generar un espacio educativo destinado a fomentar la adquisición de competencias laborales, favoreciendo la inserción de las personas en el mundo del trabajo digno y la integración social, económica y cultural.

Además, ofrecer una capacitación de calidad en oficios para el fortalecimiento de la comunidad, a partir de una alternativa de formación profesional para la mejora en sus trayectorias laborales y de vida.

2.2. Del sector de actividad

En la actualidad, el rubro gastronómico en general demanda ciertos perfiles de competencias laborales¹ que estén asociados a la

¹El término "competencia", según la Organización Internacional del Trabajo en su recomendación 195 sobre el desarrollo de los recursos humanos y la formación, abarca "los


ANA MARÍA JARAMILLO
Rectora

Universidad Nacional de Lanús



00268 / 19

Universidad Nacional de Lanús

elaboración y la comercialización de productos que puedan acompañar tanto el desarrollo del mercado artesanal como las exigencias del turismo y la industria hotelera. En este sentido, el Marco de Referencia del Panadero² hace hincapié en aspectos como la calidad del producto, el uso de la tecnología aplicada, la planificación de los procesos, y la seguridad y la higiene, entre otros. Por su parte, la Norma de Competencia Laboral del Maestro Pastelero³ establece que el/la profesional del sector debe poseer aptitudes, competencias y conocimientos referidos al uso de las tecnologías en el rubro, recepción y manipulación de las materias primas y los alimentos, presentación y distribución de los productos para su comercialización conforme a las normas de seguridad, higiene y protección ambiental, y competencias sociales, personales y comunicacionales en lo referido a la atención al público.

En los últimos años, la dinámica del sector de panificados permitió el desarrollo de distintos modelos de producción y de comercialización⁴,

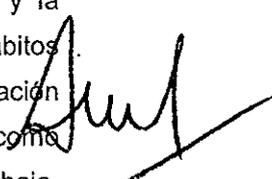
conocimientos, las aptitudes profesionales y los conocimientos técnicos especializados que se aplican y dominan en un contexto específico". (Organización Internacional del Trabajo, 2004).

²Elaborado por el Instituto Nacional de Educación Técnica, en el anexo 14 de la resolución del Consejo Federal de Educación número 149/11.

³ Elaborada por el Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad de la Nación, con el número de registro 2178046, y establecida en forma conjunta por La Federación de Trabajadores Pasteleros, Servicios Rápidos, Confiteros, Heladeros, Pizzeros y Alfajoreros y por la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Confiterías y Cafés.

⁴ En la última década, la rama artesanal manifiesta transformaciones de importancia, pero sin alterar su configuración básica, diferenciándose de la fabricación industrial. Así, la aparición de nuevos productores en el mercado, más allá de las panaderías de base refrigerada y la elaboración propia de las grandes cadenas de supermercados, acompaña los nuevos hábitos de consumo, modificando el alcance de la profesionalidad tradicional. A su vez, esta situación moviliza ciertos saberes productivos que requieren de capacidades técnicas tales como destrezas y habilidades para producir, y una gestión sincronizada de los flujos de trabajo.

Dr. FRANCISCO PESTANHA
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús


ANA MARÍA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús

Daniel Rodríguez Bozzani
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús



00268 / 19

Universidad Nacional de Lanús

por lo que el/la profesional panadero/a y pastelero/a puede llevar adelante sus actividades en las pequeñas y grandes empresas del rubro o bien desarrollar su propio emprendimiento. A su vez, el sector de la economía social también demanda una mano de obra calificada, permitiendo así modelos individuales y colectivos de producción y pudiendo, de esta manera, hacer frente a una rápida salida laboral de los y las egresadas. En este sentido, los acuerdos entre el Municipio y la Universidad de Lanús podrán propiciar acciones y actividades de difusión de la producción local artesanal, tales como ferias y eventos, para la comercialización de los productos gastronómicos del rubro panadero y pastelero.

3. Poblaciones destinatarias:

Los cursos de oficios están orientados a personas que cuenten con la mayoría de edad (18 años) y que deseen calificarse en el ámbito de la Formación Profesional o en su defecto recalificarse laboralmente.

4. Alcance del perfil profesional⁵:

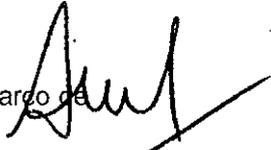
El/la Panadero/a está capacitado/a, de acuerdo a las actividades que se desarrollan en el perfil profesional, para pre-elaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de productos de la panadería, aplicando las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria. También tiene una base de conocimientos que le permite realizar la elaboración de productos básicos de la chocolatería, panadería y heladería. Asimismo, estará en condiciones de participar en la definición de las ofertas

producción y circulación comercial. (Diseño curricular en Pastelería Profesional, Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad de la Nación).

5 Cf. Para el desarrollo del "Alcance del Perfil Profesional" se tomó como referencia: Marco de Referencia Res. CFE Nro. 149/11 Anexo XIV

Daniel Rodríguez Bozzani
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús

Dr. FRANCISCO PESTANHA
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús


ANA MARÍA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús



00268 / 19

Universidad Nacional de Lanús

gastronómicas. Este/esta profesional tendrá capacidad para actuar como responsable del área de panadería o en el marco de un equipo de trabajo en el proceso de elaboración de alimentos.

4.1 Funciones que ejerce el/la profesional⁶

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

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

2. *Participar en la elaboración de la propuesta de productos de la panadería y confeccionar el pedido de mercadería y/o requisitoria.*

El/la Panadero/a está capacitado para la elaboración de productos y ofertas de productos elaborados de panadería, acorde a las necesidades del establecimiento y considerando variables como ser, costos, perfil de negocio, impronta del establecimiento, aplicando las técnicas adecuadas, asegurando que las mismas satisfagan las necesidades y exigencias pedidas, manteniéndose dentro de las posibilidades económicas de la empresa y adaptándolos a cada necesidad de acuerdo al segmento del mercado al cual apunta, a condiciones sociales, culturales, religiosas y económicas.

Daniel Rodríguez Bozzani
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús

⁶ Cf. Para el desarrollo de "Funciones que ejerce el Profesional" se tomó como referencia Idem

Dr. FRANCISCO PESTANHA
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús


ANA MARIA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús



00268 / 19

Universidad Nacional de Lanús

3. *Recibir, controlar, verificar y almacenar materias prima según conformidad.*

El/la Panadero/a está capacitado para recepcionar materias primas y alimentos elaborados, considerando las cantidades y calidades incluidas en el pedido de mercaderías, según normativas vigentes y las condiciones higiénico - sanitarias. 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 procedimientos establecimiento y las normativas vigentes. En el cumplimiento de esta función el/la cocinero/a 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 y equipamiento de trabajo, considerando las condiciones higiénico - sanitarias y de funcionalidad.

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

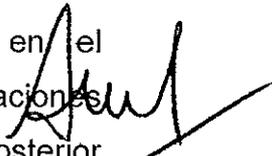
Es función del/de la Panadero/a planificar y distribuir el trabajo de las preparaciones básicas de su área (mise en place) para que al momento del servicio o de la producción, permitan presentar las propuestas de panificación del establecimiento en óptimas condiciones organolépticas y de tiempo de servicio.

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

El/la Panadero/a está capacitado/a para elaborar y/o supervisar la elaboración de productos afines a la panadería aplicando técnicas conformes a los productos a elaborar y a despachar en el establecimiento. Asimismo, será capaz de confeccionar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para su posterior

Daniel Rodríguez Bozzani
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús

Dr. FRANCISCO PESTANHA
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús


ANA MARIA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús



00268 / 19

Universidad Nacional de Lanús

utilización en las diversas elaboraciones, decoraciones y presentaciones de los productos.

4.2 Área ocupacional⁷:

El/la Panadero/a se desempeña en el área de panadería, producción y pastelería de establecimientos de distinta envergadura, donde se produzca elaboración de alimentos, entre otros: restaurantes, confiterías/panaderías; bares; áreas gastronómicas en servicios de alojamiento, buques, escuelas, hospitales, cárceles, patios de comidas, servicios de catering (aéreos, terrestres o marítimos) industriales, fábricas (comedores industriales) y en plantas productoras de alimentos elaborados. Asimismo, 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.

5. Organización del trayecto Formativo⁸:

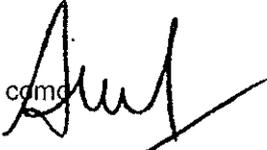
5.1. Capacidades profesionales/competencias:

- Interpretar información técnica, escrita o verbal, relacionada con productos, procesos y/o tecnología aplicable a trabajos en la pastelería, identificando códigos y simbología propios de la actividad, verificando su pertinencia y alcance para realizar una acción requerida.

⁷ Cf. Para el desarrollo de "Área Ocupacional" se tomó como referencia: Idem

⁸ Cf. Para el desarrollo de "Capacidades Profesionales - Competencias" se tomó como referencia: Marco de Referencia Res. CFE Nro. 149/11 Anexo XIV.

Dr. FRANCISCO PESTANHA
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús


ANA MARÍA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús



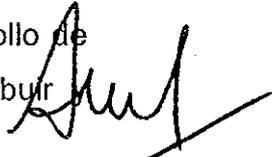
00268 / 19

Universidad Nacional de Lanús

- Transferir la información de los procesos de producción, relacionada con productos o procesos en la panadería, 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 de la mise en place con el fin de asegurar la disponibilidad de las preparaciones al momento del servicio o producción.
- 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 cumpla con los estándares de seguridad laboral, bromatológicas y optimizar las características organolépticas durante los procesos de procesamiento de alimentos.
- Aplicar las normas de seguridad específicas, tanto en las tareas propias como en el contexto general de la panadería, en cuanto a su seguridad personal y de terceros, manteniendo las condiciones de orden e higiene del ambiente de trabajo.
- 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.
- Transmitir información técnica de manera verbal, sobre el desarrollo de las actividades que le fueron encomendadas para poder distribuir y organizar el trabajo.

Daniel Rodríguez Bozzani
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús

Dr. FRANCISCO PESTANHA
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús


ANA MARÍA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús



00268 / 19

Universidad Nacional de Lanús

- Aplicar la selección de la materia prima y la elección de la técnica adecuada para la producción de los productos de panadería 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.

5.2. Estructura curricular

Tal como establece la Resolución CFE N° 287/16, el trayecto formativo se organiza por módulos comunes y específicos.

Módulos comunes: son espacios curriculares en los que se integran los contenidos y prácticas formativas, que sustentan capacidades comunes a un número amplio de figuras formativas correspondientes a un mismo sector profesional.

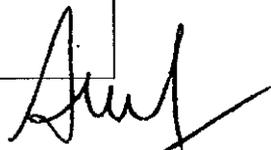
Módulos específicos: son espacios curriculares que incluyen saberes relacionados con capacidades profesionales propias de una figura formativa.

Los contenidos del curso para el desarrollo de las capacidades establecidas en el punto 5.1, se agrupan en cuatro Módulos con las cargas horarias que se indican en la Tabla:

Tipo de Módulo	Denominación	Carga horaria total (en horas reloj)	Carga horaria de prácticas profesionalizantes
Módulo I (Común)	Introducción a la Gastronomía – Orientación Panadero/a	36	22

Daniel Rodríguez Bozzani
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús

Dr. FRANCISCO PESTANHA
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús


ANA MARÍA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús



00268 / 19

Universidad Nacional de Lanús

Módulo II (Común)	Manipulación de Materias Primas, Seguridad e Higiene en el Ámbito de la Panadería	24	15
Módulo III (Específico)	Tecnología Básica de Panificación	276	165
Módulo IV (Común)	Comercialización de la Producción – Costos, Marketing y Plan de Negocios	24	15
Carga horaria total del trayecto		360	217

5.3 Organización y contenidos de cada Módulo:

Los contenidos de cada módulo que integra el trayecto se organizan por bloques temáticos. A continuación se presenta cada uno de los módulos, sus propósitos formativos, sus bloques temáticos, las estrategias didácticas sugeridas y las prácticas profesionalizantes que los integran.

Módulo I: Introducción a la gastronomía – orientación Panadera/o

Descripción del módulo:

El módulo denominado INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA es un módulo común a la familia profesional. El mismo tiene la finalidad de introducir a las y los participantes al rubro gastronómico orientado específicamente al sector de panadería. En este módulo se desarrollan contenidos y prácticas formativas que contribuyen al desarrollo de las capacidades referidas a conocer y reconocer las materias primas y sus propiedades, a la interpretación de información técnica del sector, y al uso de herramientas básicas en matemática aplicadas a la panadería.



00268 / 19

Universidad Nacional de Lanús

El módulo se organiza en tres Bloques.

Referencia al Perfil Profesional:

En función al perfil profesional, el respectivo módulo hace referencia a los distintos ámbitos en los que puede desempeñarse el perfil profesional según el "Área Ocupacional".

Capacidades Profesionales:

Interpretar información técnica, escrita o verbal, relacionada con productos, procesos y/o tecnología aplicable a trabajos en la pastelería, identificando códigos y simbología propios de la actividad, verificando su pertinencia y alcance para realizar una acción requerida.

Contenidos de la Enseñanza:

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

A continuación se presentan los contenidos de los bloques:

Bloque 1: INTRODUCCION AL MANEJO DE HERRAMIENTAS MATEMATICAS

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.

Bloque 2: BASES DE LA QUIMICA DE LOS ALIMENTOS

Sistemas Materiales. Nociones sobre la 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-



00268 / 19

Universidad Nacional de Lanús

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.

Bloque 3: MATERIAS PRIMAS

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).

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.

ANA MARIA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús

Dr. FRANCISCO PESTANHA
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús

Aniel Rodríguez Bozzani
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús



00268 / 19

Universidad Nacional de Lanús

Estrategias didácticas:

Se sugiere para el módulo la implementación de las siguientes estrategias didácticas: la resolución de problemas y las simulaciones.

Se sugiere al equipo docente y al equipo responsable en la institución remitirse al punto 6.2 con el fin de fortalecer, seleccionar y/o adecuar las estrategias didácticas al entorno formativo, la población inscripta en el curso y las demandas del sector productivo sobre las funciones que ejerce el perfil profesional.

Prácticas profesionalizantes:

Las prácticas consistirán en la realización de pruebas de laboratorio sobre las materias primas del sector, prácticas sobre la aplicación de fórmulas matemáticas en el sector de panificados, uso de medidas y pesos aplicados a los procesos productivos.

Entorno formativo:

El entorno formativo y los materiales didácticos para la implementación del respectivo módulo se encuentran descriptos en el punto 6.3 y 6.4 del presente documento.

Módulo II: Manipulación de Materias Primas, Seguridad e Higiene en el Ámbito de la Panadería

Descripción del módulo:

Este módulo se propone lograr el desarrollo competente en la manipulación de las materias primas y el mantenimiento de la higiene en el ámbito laboral aplicando las normas de seguridad vigentes en la práctica profesional. El módulo se desarrolla a través de tres bloques.



00268 / 19

Universidad Nacional de Lanús

Referencia al Perfil Profesional:

En función al perfil profesional, el respectivo módulo hace referencia a las funciones que ejerce el/la profesional referidas a "Mantener y verificar que estén limpios, desinfectados y operativos el equipamiento, maquinarias, utensilios y elementos de uso en pastelería y del área de trabajo".

Capacidades Profesionales:

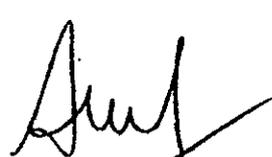
- Aplicar las normas de seguridad específicas, tanto en las tareas propias como en el contexto general de la panadería, en cuanto a su seguridad personal y de terceros, manteniendo las condiciones de orden e higiene del ambiente de trabajo.
- Aplicar criterios de requisición y abastecimiento de las materias primas y su mejor aprovechamiento basado en las normas de calidad y seguridad alimentaria.

Contenidos de la Enseñanza:

- Seguridad e higiene en la gastronomía. Reconocimiento de las causas y consecuencias que producen las malas prácticas en el área.
- Tratamiento seguro de las materias primas. Técnicas para la correcta manipulación.
- 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 alimentos.

Daniel Rodríguez Bozzani
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús

Dr. FRANCISCO PESTANHA
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús


ANA MARÍA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús



00268 / 19

Universidad Nacional de Lanús

A continuación se presentan los contenidos de cada bloque:

Bloque 1: MICROBIOLOGIA DE LOS ALIMENTOS:

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 óptima de crecimiento.

Bloque 2: TALLER DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

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.

Bloque 3: LEGISLACION ALIMENTARIA

Código Alimentario Argentino. Condiciones generales de establecimientos y comercios de alimentos. Aprobación y rotulación de alimentos envasados.

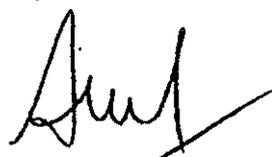
Capacitación y libreta sanitaria. Materiales en contacto con los alimentos. Seguridad e higiene en la gastronomía. Reconocimiento de las causas y consecuencias que producen las malas prácticas en el área

Estrategias didácticas:

Se sugiere para el módulo la implementación de las siguientes estrategias didácticas: la resolución de problemas, las simulaciones y las experiencias estructuradas.

Daniel Rodríguez Bozzani
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús

Dr. FRANCISCO PESTANHA
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús


ANA MARÍA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús



00268 / 19

Universidad Nacional de Lanús

Se sugiere al equipo docente y al equipo responsable en la institución remitirse al punto 6.2 con el fin de fortalecer, seleccionar y/o adecuar las estrategias didácticas al entorno formativo, la población inscripta en el curso y las demandas del sector productivo sobre las funciones que ejerce el perfil profesional.

Prácticas profesionalizantes:

Las prácticas consistirán en aplicar los métodos de seguridad e higiene en los procesos productivos, prácticas en la manipulación de las materias primas a partir de verificar y realizar los procesos de higiene y mantenimiento de las herramientas maquinarias y otros elementos aplicados en el sector gastronómico. También, al desarrollo de buenas prácticas para la clasificación, distribución, almacenamiento, conservación y manipulación de las materias primas y/o alimentos.

Entorno formativo:

El entorno formativo y los materiales didácticos para la implementación del respectivo módulo se encuentran descriptos en el punto 6.3 y 6.4 del presente documento.

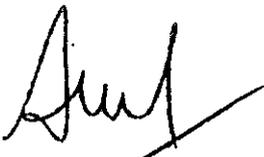
Módulo III: Tecnología Básica de Panificación

Descripción del Módulo:

Este módulo se propone introducir a las y los participantes a los métodos y técnicas para el tratamiento de materias primas para la producción gastronómica del sector. Además se propone abordar aspectos referidos al uso de tecnologías aplicadas, los procedimientos para la realización de las diferentes masas y productos, aplicando los métodos de conservación y exhibición. El módulo se desarrolla en un bloque.

Daniel Rodríguez Bozzani
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús

Dr. FRANCISCO PESTANHA
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús


ANA MARÍA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús



00268 / 19

Universidad Nacional de Lanús

Referencia al Perfil Profesional:

En función al perfil profesional, el respectivo módulo hace referencia a aspectos referidos a:

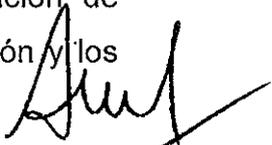
- Participar en la elaboración de la propuesta de productos de la panadería y confeccionar el pedido de mercadería y/o requisitoria
- Acondicionar y preparar las materias primas para el servicio (Mise en place)
- Elaborar, presentar y supervisar las preparaciones culinarias.

Capacidades Profesionales:

- 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 o producción.
- Transferir la información de los procesos de producción, relacionada con productos o procesos en la panadería, verificando su pertinencia y alcance para realizar una acción requerida.
- 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.
- Transmitir información técnica de manera verbal, sobre el desarrollo de las actividades que le fueron encomendadas para poder distribuir y organizar el trabajo.
- Integrar las técnicas de trabajo, la información, la utilización de insumos y equipamiento, los criterios de calidad y de producción y los

Daniel Rodríguez Bozzani
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús

Dr. FRANCISCO PESTANHA
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús


ANA MARÍA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús



00268 / 19

Universidad Nacional de Lanús

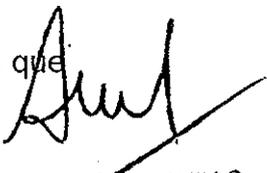
aspectos de seguridad e higiene en las actividades de la elaboración de preparaciones culinarias.

Contenidos de la enseñanza:

- Procesos y técnicas de tratamiento de las materias primas para obtener diferentes cortes, aprovechamientos de los mismos y conservación.
- Cortes y tratamientos de vegetales y frutas. Reconocimientos y técnicas de elaboración.
- 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, conservación.
- Preparaciones más emblemáticas de la panadería nacional e internacional con sus técnicas de elaboración. Reconocimiento y elaboración.
- Carnes, aves, pescados y mariscos. Técnicas de tratamiento, cortes y limpieza de las piezas. Métodos de cocción aplicados para elaborar productos inherentes a la panadería salada.
- Frutas y vegetales. Técnicas de corte y tratamiento. Métodos de cocción aplicados a la elaboración de productos de la panadería.
- Especias, hierbas y los condimentos. Características y reconocimiento. Aplicaciones.
- 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.

Daniel Rodríguez Bozzani
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús

Dr. FRANCISCO PESTANHA
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús


ANA MARÍA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús



00268 / 19

Universidad Nacional de Lanús

- Técnicas y métodos de producción artesanales y mecánicos.
- Equipos, maquinarias, herramientas y utensilios para la producción y la elaboración de preparaciones culinarias. Descripción y utilización.
- Preparaciones de panificación. Técnicas de presentación sobre diferentes tamaños, materiales y formatos de bandejas.
- La mise en place y las características de los diferentes puestos de trabajo y especializaciones en la profesión.
- Funciones que cumple cada puesto en la cuadra u obrador de la panadería. Organización del trabajo.

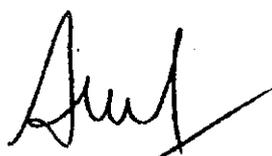
A continuación se desarrolla el contenido del bloque:

Bloque 1: TECNOLOGIA BASICA DE PANIFICACION:

- 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.

Daniel Rodríguez Bozzani
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús

Dr. FRANCISCO PESTANHA
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús


ANA MARÍA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús



00268 / 19

Universidad Nacional de Lanús

- 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.

Estrategias didácticas:

Se sugiere para el módulo la implementación de las siguientes estrategias didácticas: la resolución de problemas, las experiencias estructuradas y el estudio de casos

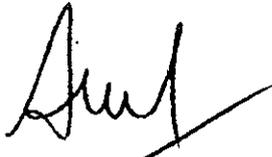
Se sugiere al equipo docente y al equipo responsable en la Escuela Vallese remitirse al punto 6.2 con el fin de fortalecer, seleccionar y/o adecuar las estrategias didácticas al entorno formativo, la población inscripta en el curso y las demandas del sector productivo sobre las funciones que ejerce el perfil profesional.

Prácticas profesionalizantes:

Las prácticas consistirán en la realización de los procesos de amasado, preparación y producción artesanal de productos panificados. Se realizarán prácticas en la elaboración y cocción de masas variadas utilizando los equipos, maquinarias, herramientas y utensilios acordes. Se realizarán prácticas para aplicar técnicas de manipulación, corte, cocción, regeneración y conservación de las materias primas e insumos. Se realizarán prácticas en interpretar recetas.


Daniel Rodríguez Bozzani
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús

Dr. FRANCISCO PESTANHA
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús


ANA MARÍA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús



00268 / 19

Universidad Nacional de Lanús

Entorno formativo:

El entorno formativo y los materiales didácticos para la implementación del respectivo módulo se encuentran descriptos en el punto 6.3 y 6.4 del presente documento.

Módulo IV: Comercialización de la Producción - Costos, Marketing y Plan de Negocios

Descripción del Módulo:

Este módulo se propone introducir a las y los participantes en aspectos referidos a la comercialización en el sector gastronómico orientado al sector de la panadería y la pastelería en general. En el mismo se abordarán aspectos referidos a la presentación de los productos, el marketing en general, al uso del vocabulario específico y contenidos referidos a la evaluación de los costos y procedimientos administrativos para su comercialización. Este módulo se desarrolla en tres bloques.

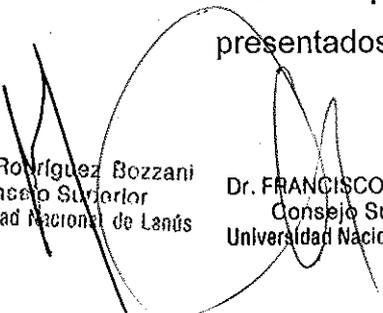
Referencia al Perfil Profesional:

En función al perfil profesional, el respectivo módulo hace hincapié en el desarrollo de competencias que se traducen en capacidades referidas a:

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

Capacidades Profesionales:

Aplicar la selección de la materia prima y la elección de la técnica adecuada para la elaboración de los productos de la panadería a ser presentados en el servicio.


Daniel Rodríguez Bozzani
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús

Dr. FRANCISCO PESTANHA
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús


ANA MARÍA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús



00268 / 19

Universidad Nacional de Lanús

Contenidos de la Enseñanza:

- Vocabulario gastronómico en la panadería como herramienta de comunicación y desarrollo en la actividad.
- Costeo de las elaboraciones. Criterios para su realización, costos, rendimientos y fijación de precios.

A continuación se desarrolla el contenido de los bloques:

Bloque 1: COSTOS

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

Bloque 2: MARKETING Y COMERCIALIZACIÓN DE LA PANADERIA

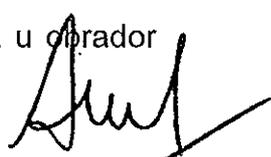
Definición, análisis y estrategias de las tres M (Marketing - Mercado - Marca), desarrollo conceptual, promociones y publicidad; metodología para el estudio de mercado y herramientas para el análisis del mismo. Formas actuales de comercialización.

Bloque 3: PLAN DE NEGOCIOS EN PANADERIA ARTESANAL

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.

Daniel Rodríguez Bozzani
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús

Dr. FRANCISCO PESTANHA
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús


ANA MARIA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús



00268 / 19

Universidad Nacional de Lanús

Estrategias didácticas:

Se sugiere para el módulo la implementación de las siguientes estrategias didácticas: la resolución de problemas, las experiencias estructuradas, el estudio de casos, las simulaciones.

Se sugiere al equipo docente y al equipo responsable en la institución remitirse al punto 6.2 con el fin de fortalecer, seleccionar y/o adecuar las estrategias didácticas al entorno formativo, la población inscripta en el curso y las demandas del sector productivo sobre las funciones que ejerce el perfil profesional.

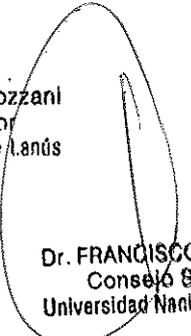
Prácticas profesionalizantes:

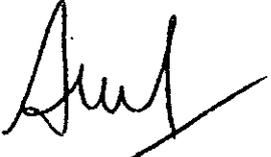
Las prácticas consistirán en la presentación de los productos panificados para la comercialización y atención en eventos. A tal fin, las prácticas se desarrollarán dentro de la institución participando en distintos eventos institucionales. Se desarrollarán simulaciones en el aula – taller con el respectivo mobiliario. Respecto a las prácticas sobre el desarrollo de un plan de negocios, las y los participantes realizarán actividades prácticas simuladas a partir de formular proyectos de planificación con su respectiva presentación escrita.

Entorno formativo:

El entorno formativo y los materiales didácticos para la implementación del respectivo módulo se encuentran descriptos en el punto 6.3 y 6.4 del presente documento.


Daniel Rodríguez Bozzani
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús


Dr. FRANCISCO PESTANHA
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús


ANA MARÍA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús

**6. Estrategias de enseñanza⁹:**

El presente diseño curricular se enmarca en el **enfoque de formación basado en competencias laborales**, que se propone articular una formación de calidad con las necesidades de los individuos y del sector productivo.

El enfoque de formación basado en competencias promueve el **aprendizaje práctico – activo**, que busca como resultado que la persona que se forma logre desarrollar capacidades para actuar en diferentes ámbitos de desempeño laboral de manera flexible. En este sentido, se propone que el sujeto logre desarrollar capacidades vinculadas al desempeño crítico, autónomo y responsable en su rol profesional.

Respecto al aspecto metodológico, la formación basada en competencias busca generar aprendizaje a partir de la experiencia – propia y de otros, incluso previa- recreando situaciones vinculadas con la realidad del trabajo y la resolución de problemas del sector laboral. También, se propone el aprendizaje basado en problemas que promueve el desarrollo del **saber hacer reflexivo, es decir, el pensamiento crítico y reflexivo**, implica lograr mediante la indagación la resolución de preguntas sobre situaciones complejas, recabar información para procesarla, aplicarla y resolver situaciones complejas integrando los contenidos.

A partir de lo enunciado con anterioridad es que podemos decir que las **competencias** son el conjunto de capacidades –entendidas estas como

⁹ - Cf. Avolio de Cols, S.; Iacolutti, M.D. (2006). Enseñar y evaluar en formación por competencias laborales. Conceptos y orientaciones metodológicas.

- Cf. Catalano, A.; Avolio de Cols, S., Sladogna M. (2004). Diseño curricular basado en el enfoque de competencias laborales.



00268 / 19

Universidad Nacional de Lanús

conocimientos, actitudes, habilidades y valores– que permiten las prácticas y desempeños efectivos en situaciones reales de trabajo. A partir de lo enunciado con anterioridad, este diseño curricular pretende articular las prácticas concretas –saber hacer- con el desarrollo del pensamiento crítico en el marco de la formación profesional por competencias.

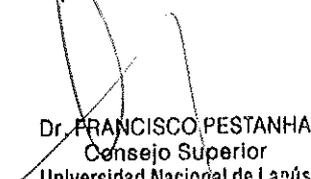
Para la estructura curricular se propone una organización a partir del diseño de módulos que permitan integrar habilidades, destrezas, conocimientos y actitudes. Cada módulo se propone como un trayecto formativo autónomo con sentido propio, que se articula con los distintos módulos que integrados conforman la estructura curricular. Estos módulos tienen el propósito de integrar la teoría y la práctica, a partir del abordaje de situaciones problemáticas haciendo énfasis en el desarrollo de las capacidades del futuro profesional.

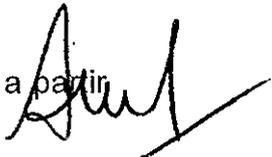
Las situaciones problemáticas se plantean a partir de la resolución de los problemas propios del perfil profesional, las estrategias didácticas que se proponen son la simulación de situaciones, la observación de campo y el análisis de casos. Este proceso formativo nos permite que los participantes reflexionen sobre la propia práctica.

En función de la organización de las clases, las prácticas sobre **situaciones problemáticas** pueden ser de carácter individual o grupal. Las actividades individuales nos permiten que los participantes desarrollen las competencias en profundidad, que puedan pensar su propia práctica permitiendo reconocer sus avances en el trayecto formativo. Mientras que, las actividades grupales nos permiten desarrollar las competencias socio-laborales referidas al trabajo en equipo generar situaciones didácticas a partir de la experiencia grupal en el abordaje de los contenidos.

Respecto a las actividades formativas, las mismas se organizan a partir


Daniel Rodríguez Bozzani
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús


Dr. FRANCISCO PESTANHA
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús


ANA MARÍA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús



00268 / 19

Universidad Nacional de Lanús

de una secuencia didáctica de inicio, de desarrollo y de cierre.

Las **actividades de inicio** sirven para presentar los contenidos del módulo, y explorar los saberes previos de los participantes. Además, en estas actividades se debe explicitar los objetivos y la metodología de trabajo del respectivo módulo. Entre las actividades de inicio se sugiere realizar una evaluación diagnóstica con el fin de conocer la situación de partida de los sujetos respecto a sus saberes y capacidades. A partir de los saberes y experiencias previas de los participantes, se puede promover la construcción del aprendizaje significativo y mejorar las actividades de desempeño que realiza el futuro profesional. En este aspecto, se propone entre las actividades de inicio plantear un objetivo práctico o formular una pregunta que constituya el eje articulador para la realización de las actividades del módulo.

Las **actividades de desarrollo** se establecen a partir de las capacidades que se pretenden desarrollar. La finalidad de estas actividades es que las/los participantes aprendan los contenidos y desarrollen las capacidades necesarias, en este aspecto se propone utilizar la información diagnóstica para fortalecer los saberes y experiencia previa. Las actividades de desarrollo permiten el aprendizaje significativo mediante los cuales el participante relaciona sus saberes y la experiencia previa con los contenidos abordados sobre la práctica concreta. En estas acciones resulta pertinente relacionar las actividades prácticas con aquellas del orden del pensamiento crítico y reflexivo; las mismas se pueden abordar a partir de las explicaciones demostrativas, ejemplificaciones, la contrastación y la discusión, promoviendo que los participantes puedan verbalizar y realizar acciones fundamentadas.

Las **actividades de cierre** deben relacionarse con las de todo el módulo. Las mismas pretenden integrar y dar cuenta de la aplicación del aprendizaje. En este aspecto, se propone que las actividades del

Daniel Rodríguez Bozzani
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús

Dr. FRANCISCO PESTANHA
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús

ANA MARÍA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús



00268 / 19

Universidad Nacional de Lanús

módulo se piensen de modo integral desde el inicio, constituyendo la actividad de cierre como aquella que logre responder a la pregunta inicial o dé cuenta del proceso de aprendizaje realizado a partir de lograr el objetivo planificado.

El rol del tutor y el docente es central durante todo el proceso de enseñanza y aprendizaje. En este aspecto, el rol del docente es de orientador y facilitador de los procesos de aprendizaje a partir de fortalecer y permitir el desarrollo del el saber hacer reflexivo. Por otro lado, el equipo docente debe trabajar a partir de la heterogeneidad del grupo, de la interacción grupal, y el constante acompañamiento para mejorar los procesos de apropiación de los contenidos comenzando con detectar situaciones que obstaculicen la trayectoria formativa.

6.1. Estrategias didácticas:

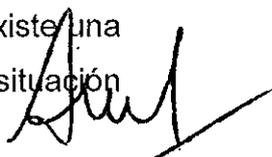
Tal como establece la Resolución CFE N° 287/16 Anexo I La formación Profesional posee características particulares que demandan la selección y organización de estrategias didácticas que propicien el logro de los aprendizajes y de las funciones que ejerce el profesional. En este aspecto, la selección de estrategias didácticas en función de los entornos formativos, y los contenidos del módulo, nos remiten al ejercicio del perfil profesional en ambientes laborales plenos y permiten el desarrollo de prácticas formativas específicas.

La Resolución CFE N° 287/16 Anexo I sugiere:

- La resolución de problemas, como estrategia didáctica busca aprovechar la potencialidad de los problemas para generar aprendizajes significativos y duraderos.
- Las simulaciones, procuran construir un modelo de la realidad a fin de conformarlo como una actividad formativa a partir de él. No existe una correspondencia absoluta entre la simulación y una única situación

Daniel Rodríguez Bozzani
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús

Dr. FRANCISCO PESTANHA
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús


ANA MARÍA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús



00268 / 19

Universidad Nacional de Lanús

real. Por esta razón, la misma simulación puede ser utilizada de diversas maneras y para diversos fines.

- Las experiencias estructuradas, son actividades generalmente lúdicas, diseñadas para posibilitar que una persona que se ha comprometido en una actividad mire hacia atrás críticamente, recupere elementos valiosos del análisis y utilice los resultados para resolver situaciones.
- Referencias al contexto de trabajo real¹⁰, tanto en las cuestiones vinculadas a lo tecnológico y a lo técnico como a las relaciones sociales y gestión del propio trabajo.
- El estudio de casos, tiene por finalidad la consideración de un cierto problema por medio del debate de una circunstancia previamente relevada y escrita.

6.2 Prácticas profesionalizantes¹¹:

Son situaciones de aprendizaje gestionadas según diferentes modalidades por la Escuela de Artes y Oficios "Felipe Vallese", referenciadas en desempeños, criterios y entornos significativos del ejercicio de un rol profesional e incentivan la práctica reflexiva mediante la puesta en juego de esquemas de pensamiento, de percepción, evaluación y acción, integrando capacidades, conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes en la trayectoria de formación. Podrán asumir diferentes formas ya sea de proyecto, micro emprendimiento o

¹⁰ Las referencias al contexto real de trabajo pueden realizarse oralmente con ejemplos por parte del profesor, con filmografías, presentaciones de imágenes o videos. Su fundamentación es remitir al contexto de trabajo.

¹¹Cf. Para el desarrollo del "Prácticas profesionalizantes" se tomó como referencia: Marco de Referencia Res. CFE Nro. 149/11 Anexo XIV



00268 / 19

Universidad Nacional de Lanús

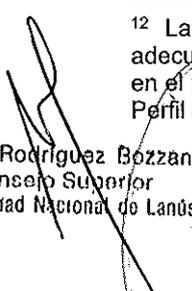
formación en el centro de trabajo. Su objeto fundamental es poner en práctica saberes profesionales significativos sobre procesos de servicios gastronómicos, que tengan afinidad con el futuro entorno de trabajo. Asimismo, pretenden familiarizar e introducir a los estudiantes en los procesos y el ejercicio 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 la escuela de oficios y estarán bajo el control de la propia institución. Estas prácticas pueden asumir diferentes formatos, siempre y cuando mantengan con claridad los fines formativos y criterios que se persiguen con su realización, entre otros: pasantías en empresas, organismos estatales o privados o en organizaciones no gubernamentales, proyectos productivos articulados entre las unidades educativas y otras instituciones o entidades, proyectos didácticos / productivos institucionales orientados a satisfacer demandas específicas o destinados a satisfacer necesidades de la propia unidad educativa, emprendimientos a cargo de las y los estudiantes, organización y desarrollo de actividades y/o proyectos de apoyo en tareas demandadas por la comunidad, entre otros.

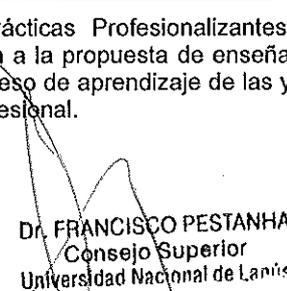
La carga horaria destinada a la realización de las prácticas profesionalizantes, debe ser como mínimo del 60% del total del curso¹².

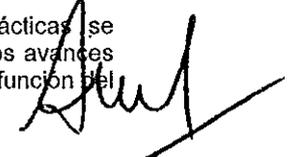
6.3 Entorno Formativo.

El desarrollo de este curso contará con el entorno formativo adecuado a las necesidades de formación tanto es los aspectos técnicos, tecnológicos, gestionales, etc.

¹² Las prácticas Profesionalizantes deben distribuirse sobre todos los módulos. Las prácticas se adecuarán a la propuesta de enseñanza de los docentes en función del entorno formativo, los avances en el proceso de aprendizaje de las y los estudiantes, y la orientación específica del curso en función del Perfil Profesional.


Daniel Rodríguez Bozzani
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús


Dr. FRANCISCO PESTANHA
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús


ANA MARIA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús



00268 / 19

Universidad Nacional de Lanús

La escuela Vallese cuenta con las instalaciones, el equipamiento, los insumos y los recursos de enseñanza necesarios para las capacidades profesionales que se pretenden desarrollar. La escuela Vallese cuenta con un aula taller para la realización de las prácticas de la familia profesional gastronómica con orientación al sector de panificados / panadero, y se cuenta con aulas para el desarrollo de clases teóricas. Además, la UNLa cuenta con el "Laboratorio Oscar Varsavsky"¹³ para el desarrollo de cursadas teórico – prácticas para el análisis matemático y químico aplicado al sector panificado.

En función del desarrollo de prácticas por fuera de la institución, las mismas se realizarán bajo los requisitos que se establezcan en los posibles convenios a tal fin, atendiendo a las necesidades y posibilidades que se enuncian en el respectivo diseño curricular.

6.4. Materiales didácticos:

6.4.1. Máquinas y equipos: Amasadora con regulador de velocidad – Batidora – Sobadora - Cámara de fermentación – Horno - Cámara de conservación – Frezzer - Cocina.

6.4.2. Herramientas manuales: - Instrumental de medición - Herramientas de trabajo - Moldes soportes - Otros: bandejas, artículos de embalaje.

6.4.3. Accesorios: Elementos de limpieza

¹³ El Laboratorio Oscar Varsavky ha sido creado con el propósito de contribuir a la formación de profesionales del área de alimentos, al área de investigación y de asistencia a la comunidad, todas actividades que se sustentan en un espíritu de compromiso con el desarrollo, control y producción de alimentos inocuos, genuinos y de valor nutricional apropiados para la región.

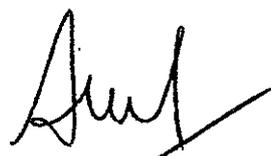
Desde su inicio, presta servicios a terceros, fortaleciendo de esta manera, el vínculo con la industria. Los principales mercados asesorados son: industrias lácteas, cerealeras, farináceas, frigoríficas, oleícola, aditivos alimenticios y alimentos procesados (elaborados y semi-elaborados).

El Laboratorio Oscar Varsavky cuenta con tres áreas específicas:

- Área de Microbiología
- Área de Físico-Química
- Área de Fermentaciones Industriales y desarrollo de productos

Daniel Rodríguez Bozzani
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús

Dr. FRANCISCO PESTANHA
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús


ANA MARÍA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús



00268 / 19

Universidad Nacional de Lanús

6.4.4. Materiales e Insumos: - Harinas y derivados - Azúcares y derivados, otros endulzantes - Leche y derivados lácteos – Huevos - Grasas de origen animal y vegetal - Levaduras naturales y artificiales - Ligantes, gelificantes y espesantes - Frutas con cáscara, secas y confituras - Fruta fresca y conservada - Cacao y derivados - Saborizantes y aromatizantes líquidos y secos – Semielaborados - Masas bases conservadas - Fondos cocidos - Rellenos y cobertura

6.4.5. Elementos de protección personal: delantales – botas de seguridad – guantes de cocina -

6.4.6. Material didáctico: Pizarrón y/o rotafolio - papel afiche o de rotafolio - fibrones y/o marcadores - equipo multimedia con sonido y cañón - material audiovisual - cuadernillos del curso.

7. Requisitos para la acreditación:

Para obtener la acreditación del curso, se contempla una evaluación a partir del enfoque por competencias¹⁴. En el respectivo trayecto formativo se propone la instrumentación de mecanismos de evaluación que determinen la adquisición de los contenidos mínimos, y el desempeño competente en las funciones que desarrolla el futuro profesional.

Se requiere del/la estudiante:

- Completar con un mínimo de asistencia del 80% de las clases.

¹⁴ Cf. La evaluación a partir del enfoque de competencias debe dar cuenta del desarrollo de las capacidades y de la apropiación de los contenidos que el futuro profesional va a desempeñar. En este aspecto, el proceso de evaluación se realiza de forma continua e independiente en cada uno de los módulos. Por otro lado, uno de los aspectos fundamentales en la evaluación es lograr que el sujeto pueda desarrollar capacidades de autoevaluación, que le permitan el aprendizaje autónomo y autoreflexivo sobre la propia práctica. Se proponen tres tipos de evaluaciones: evaluación diagnóstica, evaluación del proceso, evaluación final. Avolio de Cols, S.; Lacolutti, M.D. (2006) Enseñar y Evaluar en Formación por competencias laborales. Conceptos y orientaciones metodológicas.



00268 / 19

Universidad Nacional de Lanús

- Haber desarrollado las competencias mínimas necesarias del perfil profesional.

8. Bibliografía:

8.1. Bibliografía citada

- Norma de Competencia Maestro Pastelero. Certificación de competencia N° de registro 2178046. MTEySS. S/f

http://www.trabajo.gob.ar/downloads/formacioncontinua/NCL_PAST_Maest_pa st.pdf

- Marco de Referencia, Panadero. Res. CFE N° 149/11 Anexo XIV. 2011. Disponible en: http://www.inet.edu.ar/wp-content/uploads/2013/05/149-11_14.pdf

- Ley de Educación Nacional N° 26.206. Boletín oficial de la República Argentina,

2006. Disponible en:

<http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/120000-124999/123542/norma.htm>

- Ley de Educación Técnico Profesional N° 26.058. Boletín oficial de la República Argentina, 2005. Disponible en:

<http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/105000-109999/109525/norma.htm>

- Ley de Educación Superior N° 24.521. Boletín oficial de la República Argentina; 1995. Disponible en:

<http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/25000-29999/25394/texact.htm>

8.2. Bibliografía de consulta:

- Avolio de Cols, S.; Lacolutti, M.D. (2006). Enseñar y evaluar en formación por competencias laborales. Conceptos y orientaciones metodológicas. Buenos Aires. CINTERFOR/OIT.

<http://www.trabajo.gob.ar/downloads/formacioncontinua/ENSENARYEVALUAR.pdf>

pdf

Daniel Rodríguez Bozzani
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús

Dr. FRANCISCO RESTANHA
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús

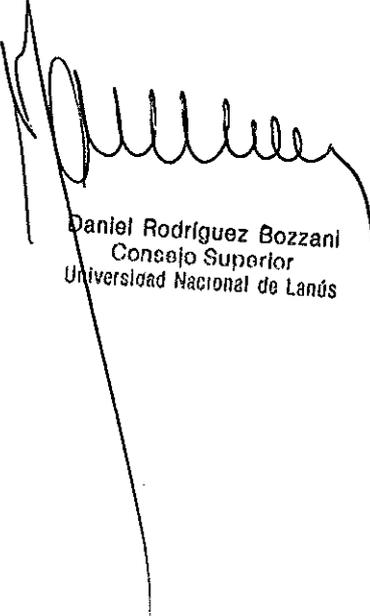
ANA MARÍA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús



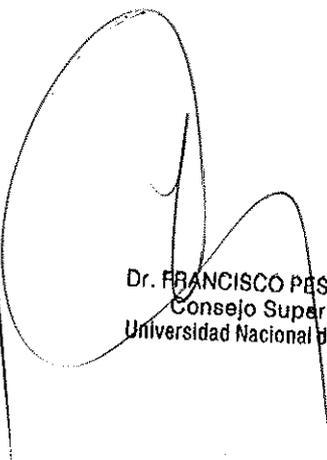
00268 / 19

Universidad Nacional de Lanús

- Catalano, A.; Avolio de Cols, S., Sladogna M. (2004). Diseño curricular basado en el enfoque de competencias laborales. – Buenos Aires. Buenos Aires. Cinterfor/OIT
- <http://www.trabajo.gob.ar/downloads/formacioncontinua/DISENOCURRICULAR.pdf>
- Consejo Federal de Educación (2016) Orientaciones y criterios para la elaboración de diseños Curriculares Jurisdiccionales. Resolución CFE N° 287/16 Anexo I de FP. Disponible en: http://www.inet.edu.ar/wp-content/uploads/2012/10/287-16_01.pdf



Daniel Rodríguez Bozzani
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús



Dr. FRANCISCO PESTANHA
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús



ANA MARÍA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús