



00109 / 19

Universidad Nacional de Lanús

Lanús, 12 JUN 2019

VISTO, el expediente N° 918/19 correspondiente a la 4° Reunión del año 2019 del Consejo Superior, el expediente N° 506/19 de fecha 05 de abril de 2019, y;

CONSIDERANDO:

Que, el 15 de mayo de 2019, la Sra. Rectora de esta Universidad ha suscripto un Convenio Específico con la Compañía Argentina de Levaduras S.A.I.C.;

Que, el convenio citado tiene como objeto de generar y participar en actividades académicas con el fin de profesionalizar el oficio de panadero, a través de la capacitación teórico-práctica brindada a lo largo de un "Programa de Formación Profesional en Panadería Artesanal", de modo de contribuir a la construcción genuina del empleo de calidad para la comunidad de la región y darle sustentabilidad al oficio de panadero actual;

Que, este cuerpo, en su 4ª Reunión del año 2019, ha analizado sin encontrar objeciones al convenio citado;

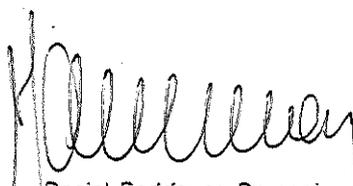
Que, es atributo del Consejo Superior normar sobre el particular, conforme a lo establecido en el Artículo N° 31, inciso ñ), del Estatuto de la Universidad Nacional de Lanús;

Por ello,

EL CONSEJO SUPERIOR
DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LANUS
RESUELVE:

ARTICULO 1º: Ratificar el Convenio Específico suscripto el 15 de mayo de 2019; entre la Compañía Argentina de Levaduras S.A.I.C. y la Universidad Nacional de Lanús, cuyo texto se adjunta en un Anexo de trece (13) fojas que forma parte de la presente Resolución.

ARTICULO 2º: Regístrese, comuníquese y notifíquese en los términos del Artículo 40 del Reglamento de la Ley Nacional de Procedimientos Administrativos, aprobado por el Decreto N° 1759/72 (t.o. 1991). Cumplido, archívese.


Daniel Rodríguez Bozzani
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús


ARITZ RECALDE
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús


ANA MARIA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús



00109 / 19

Universidad Nacional de Lanús



Universidad Nacional de Lanús

CONVENIO ESPECÍFICO

Entre la UNIVERSIDAD NACIONAL DE LANÚS, con domicilio en 29 de Septiembre 3901, de la Ciudad de Lanús, representada en este acto por su Rectora, Dra. Ana María Jaramillo, DNI Nº 6.032.421, en adelante denominada "UNLa.", por una parte; y COMPAÑÍA ARGENTINA DE LEVADURAS S.A.I.C., con domicilio en Mariscal Antonio José de Sucre 632, Piso 2º, de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, representada en este acto por la Sra. María Laura Farrapeira, DNI Nº 18.262.595, en su carácter de apoderada en adelante denominada "CALSA", por la otra parte:

CONSIDERANDO:

1. Que UNLa es una universidad nacional cuya misión primaria es contribuir a través de la producción y distribución de conocimiento y de innovaciones científico-tecnológicas, al desarrollo económico, social y cultural de la región, a fin de mejorar su calidad de vida y fortalecer los valores democráticos en el conjunto de la sociedad, articulando el conocimiento universal con los saberes producidos por nuestra comunidad;
2. Que CALSA es una sociedad constituida bajo las leyes de la República Argentina, dedicada, entre otras actividades, a la elaboración y comercialización de levaduras, premezclas y complementos, margarinas, grasas y aceites, para y/o vinculados a la panificación, bajo distintas marcas, nombres y denominaciones comerciales, de gran prestigio nacional e internacional. CALSA cuenta asimismo con amplia experiencia en materia de técnica y de desarrollo de los productos antes mencionados, y en enseñanza y pedagogía de panificados;
3. Que las "PARTES" desean generar y participar en actividades académicas con el fin de profesionalizar el oficio de panadero, a través de la capacitación teórico-

Handwritten mark resembling a stylized '9' or '5' with a checkmark.

Handwritten checkmark.

Handwritten signature of Daniel Rodríguez Bozzani.

Daniel Rodríguez Bozzani
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús

Handwritten signature of Aritz Recalde.

ARITZ RECALDE
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús

Handwritten signature of Ana María Jaramillo.

Handwritten signature of Ana María Jaramillo.

ANA MARIA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús



00109 / 19

Universidad Nacional de Lanús



Universidad Nacional de Lanús

práctica brindada a lo largo de un "Programa de Formación Profesional en Panadería Artesanal", de modo de contribuir a la construcción genuina del empleo de calidad para la comunidad de la región y darle sustentabilidad al oficio de panadero actual;

4. Que teniendo presente los considerandos expuestos precedentemente y las declaraciones que se contienen más adelante en el presente instrumento, las "PARTES" han convenido celebrar este CONVENIO ESPECIFICO, cuyas cláusulas y condiciones se expresan a continuación.

PRIMERA: La UNLa acuerda, mediante el presente convenio, realizar a su costo todos los actos y procedimientos necesarios para dictar durante el período lectivo 2019 un "Programa de Formación Profesional en Panadería Artesanal", cuyos contenidos se adjuntan en el ANEXO I, en adelante denominado el "Programa".

SEGUNDA: El Programa estará dirigido principalmente a personas mayores de 18 años, con estudios secundarios completos, o mayores de 25 años que acrediten experiencia en el área de elaboración de productos de panadería, en adelante denominados "Destinatarios" (Ver Destinatarios del ANEXO I).

TERCERA: El Programa tendrá una duración de un (1) año lectivo (marzo-diciembre), y otorgará dos certificaciones, que serán: "Certificado de Formación Profesional de Panadero – CALSA- UNLa" y "Certificado Oficial de Curso-Taller de Manipulador de Alimentos".

CUARTA: OBLIGACIONES DE UNLa:

La UNLa tendrá a su cargo la gestión y obtención de todas las acreditaciones, autorizaciones y permisos requeridos para el dictado del Programa, y el otorgamiento de las certificaciones.

9

Daniel Rodríguez Bozzani
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús

J. ARITZ RECALDE
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús

ANA MARIA PARAMILLO
Elector
Universidad Nacional de Lanús



00109 / 19

Universidad Nacional de Lanús



Universidad Nacional de Lanús

La UNLa tendrá a su costo y cargo la coordinación técnico – pedagógica y administrativa, lo que incluye la selección de los recursos humanos necesarios, la elaboración de la propuesta (en forma conjunta con CALSA), la admisión, el seguimiento y monitoreo de los Destinatarios, y la coordinación general de las acciones. La relación con los Destinatarios estará a exclusivo cargo y responsabilidad de la UNLa.

El dictado del Programa será ejecutado por profesores designados para tal fin por la UNLa. Sin perjuicio de ello, CALSA -a requerimiento de UNLa- capacitará a dichos profesores en aspectos puntuales del oficio panadero que puedan ser de conocimiento práctico de CALSA a fin de que puedan cumplir mejor las actividades docentes en el Programa.

La UNLa tomará a su cargo, y será responsable de, la manipulación, el cuidado y almacenamiento en forma correcta de todas las materias primas, debiendo notificar en forma inmediata y fehaciente a CALSA cualquier irregularidad al respecto.

El 100% de los módulos teórico-prácticos y de los módulos teórico-prácticos con aplicación, serán dictados en la escuela de Oficios "Felipe Vallese" de la UNLa, siendo coordinados y supervisados por la Carrera de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Como también quedarán bajo la supervisión y tutela de la Carrera de Ciencia y Tecnología de los Alimentos el uso, control y disposición del equipamiento, insumos y materias primas utilizadas en el Programa. Las prácticas pre-profesionales serán realizadas en diferentes establecimientos convenidos a través de la Cámara de Panaderos de Lanús, siendo supervisadas por un docente de la UNLa designado para tal fin, y un representante del establecimiento donde se realicen las mismas, bajo las normativas de la propuesta pedagógica de la UNLa.

9

Daniel Rodríguez Bozzani
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús

ENZO RECALDE
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús

ANA MARIA MARASCHIO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús



00109 / 19

Universidad Nacional de Lanús



Universidad Nacional de Lanús

QUINTA: COMUNICACIÓN Y DIFUSIÓN:

La comunicación y difusión del Programa estará a cargo de la UNLa, de CALSA, y de otras entidades participantes previamente acordadas por las PARTES.

SEXTA: DERECHOS Y OBLIGACIONES DE CALSA:

CALSA se obliga a asistir y brindar asesoramiento a UNLa para el dictado del Programa conforme lo estipulado en el presente Convenio Específico, lo que implica la provisión de materiales didácticos para las clases teóricas y prácticas; la provisión de materias primas de su portafolio actual que sean pertinentes para el dictado de las clases prácticas, siendo el resto (harinas, etc) aportadas por la UNLa. De la misma forma, CALSA aportará material teórico para el plan de estudios y la actualización de los contenidos anualmente. Asimismo, CALSA donará a la UNLa máquinas, equipos y/u hornos para la elaboración de panificados (en adelante denominados en su conjunto "la Planta Piloto").

CALSA tendrá derecho a colocar en exclusividad en las instalaciones de UNLa en las que se dicte el Programa publicidad razonable de sus productos, incluyendo folletería, recetas y/o banners.

CALSA se reserva el derecho de colaborar con UNLa en la selección del cuerpo docente del Programa y auditar las clases dictadas por dichos profesores.

SÉPTIMA: NO EXCLUSIVIDAD:

Las "PARTES" reconocen que este convenio no es exclusivo, y por lo tanto CALSA tendrá derecho a celebrar convenios con otras entidades educativas para ofrecer el dictado de programas de formación profesional en panadería artesanal con contenidos idénticos a los del Programa.

Daniel Rodríguez Bozzani
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús

FRITZ ESCALDE
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús

ANA MARIA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús



00109 / 19

Universidad Nacional de Lanús



Universidad Nacional de Lanús

OCTAVA: PROPIEDAD INTELECTUAL Y MARCAS.

Este Convenio Específico no conferirá a la UNLa derecho alguno sobre las marcas, registradas o no, utilizadas por CALSA, ni tampoco sobre los nombres comerciales, etiquetas, logotipos, isotipos, denominaciones, patentes, modelos de utilidad, envases, designación y enseñas, de propiedad o utilizados por CALSA, en adelante denominadas en forma conjunta como Marcas.

Las Marcas sólo podrán ser utilizadas por la UNLa durante la vigencia de la relación con CALSA en el marco del presente Convenio Específico, y en estricta relación con el Programa.

Durante la vigencia de este Convenio Específico, CALSA se reserva el derecho de controlar a través de la asistencia de un representante el mantenimiento de todas aquellas identificaciones de las Marcas en la Planta Piloto.

Desde el momento de la finalización del presente Convenio Específico, por cualquier causa, quedará extinguido el derecho a usar las Marcas, debiendo la UNLa devolver cualquier soporte de las mismas (incluyendo – sin que implique limitación – materiales, materia prima, vestimenta, presentaciones, etcétera) en forma inmediata a CALSA, dejándose aclarado que la UNLa deberá retirar inmediatamente de las maquinarias y hornos que integran la Planta Piloto todas aquellas identificaciones de las Marcas (logos en etiquetas, adhesivos, pinturas, etc.). CALSA tendrá derecho a auditar el efectivo cumplimiento de la remoción de dichas Marcas.

Las "PARTES acuerdan que los contenidos del plan de estudios del Programa y todo material que haya sido creado durante y/o como consecuencia del dictado del Programa, es de propiedad intelectual exclusiva de CALSA. Aun cuando UNLa haya participado de los contenidos o creación de material u obra, los mismos serán de

Handwritten mark consisting of a vertical line with a hook at the top and a checkmark-like shape at the bottom.

Daniel Rodríguez Bozzani
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús

ANÍBAL RECALDE
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús

ANA MARIA ZABAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús



00109 / 19

Universidad Nacional de Lanús



Universidad Nacional de Lanús

propiedad exclusiva de CALSA. Sin perjuicio de lo anterior, se deja aclarado que la propiedad intelectual de los contenidos del Taller de Manipulador de Alimentos estará en cabeza de UNLa.

CALSA y/o sus cesionarios podrán con carácter exclusivo hacer las modificaciones, alteraciones, supresiones, adiciones y cualquier otro cambio en los contenidos o material que surja como resultado del Programa dictada de conformidad con lo acordado en este Convenio Específico.

Todos y cada uno de los derechos intelectuales que se desarrollen y puedan corresponder a la UNLa como consecuencia de la colaboración que las "PARTES" se prestan según lo dispone el presente Convenio respecto del "Certificado de Formación Profesional de Panadero - CALSA- UNLa", se consideran cedidos y/o renunciados a favor de CALSA, a sus licenciarios o cesionarios y/o a compañías relacionadas con CALSA por cualquier vínculo, por lo que dichos sujetos no requerirán ninguna autorización de la UNLa ni de sus representantes o entidades representativas, ni pago alguno, para ejercer los derechos otorgados conforme al presente Convenio Específico.

g

NOVENA: Este Convenio Específico tendrá vigencia desde la firma del mismo hasta la finalización total de las acciones, prevista para el 15 de diciembre de 2019 ("la Fecha de Finalización"). A partir de la Fecha de Finalización, las Partes convienen mantener reuniones para evaluar la conveniencia del dictado del Programa durante el ciclo lectivo del año 2020.

DECIMA: Las PARTES se someten expresamente para interpretación y ejecución a la jurisdicción y competencia en la Justicia Nacional en lo Contencioso Administrativo Federal de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y constituyen

[Firma]

Daniel Rodríguez Bozzani
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús

[Firma]

MARTÍN ZECALDE
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús

[Firma]

ANA MARIA ZAFAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús



00109 / 19

Universidad Nacional de Lanús



Universidad Nacional de Lanús

domicilio legal en los mencionados en el encabezamiento, donde se tendrán por válidas todas las comunicaciones que se cursen.

DECIMO PRIMERA: El presente Convenio Específico será suscripto ad referendum del Consejo Superior de la Universidad Nacional de Lanús. En caso que el Consejo Superior de la Universidad Nacional de Lanús no se expidiera en un plazo de 120 días contado a partir de la fecha, el presente Convenio Específico quedará rescindido en forma automática sin que ello genere ningún derecho de indemnización a favor de ninguna de las PARTES.

19

En prueba de conformidad, las PARTES firman el presente Convenio Específico, que se extiende en dos (2) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto, en Lanús, a los 15 del mes de mayo del año 2019.

CA. ARGENTINA DE LEVADURAS SAC
MARIA LAURA FARRAPEIRA
Apoderada

ANA MARIA JARAMILLO
Universidad Nacional de Lanús

Daniel Rodríguez Bozzani
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús

MARIA CECILIA
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús

ANA MARIA JARAMILLO
Rectora
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LANUS



00109 / 19

Universidad Nacional de Lanús

ANEXO I

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LANÚS
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO PRODUCTIVO Y TECNOLÓGICO
CAMPO: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
ESCUELA DE OFICIOS FELIPE VALLESE

PROGRAMA DE FORMACION PROFESIONAL EN PANADERIA ARTESANAL (UNLA – CALSA)

PLAN DE FORMACIÓN

MODALIDAD:

Presencial, cursada de 2/3 veces por semana (con prácticas pre profesionales). Duración de cada encuentro: 4 horas, de marzo a diciembre, con una 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:

- Certificado de Formación Profesional de Panadero Artesanal.
- Certificado de Curso-Taller de Manipulador de Alimentos.

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.

Daniel Rodríguez Bozzani
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús

ANITA RECALDE
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús

ANA MARIA JARAMILLO
Rectora

ANA MARIA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús



00109 / 19

Universidad Nacional de Lanús

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, enfiados y congelados entre otros.

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.- INTRODUCCIÓN AL MANEJO DE HERRAMIENTAS MATEMÁTICAS: (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.

Daniel Rodríguez Bozzani
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús

JARITZ REGALDE
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús

ANA MARIA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús

ANA MARIA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús



00109 / 19

Universidad Nacional de Lanús

2.- BASES DE LA QUÍMICA 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. 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.- TECNOLOGÍA BÁSICA DE PANIFICACIÓN: (teoría: 26 hs, prácticas: 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 (máquinas, 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.

Daniel Rodríguez Bozzani
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús

ANTH RECALDE
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús

ANA MARIA JARAMILLO
Rectora

ANA MARIA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús



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 PRÁCTICOS:

- 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 hojaldré francés y brasilerero (aplicación en cañoncitos, palmeritas, persianas de manzana). (2 ENCUENTROS)
- 10.- TP Medialunas y facturería: facturas de grasa y manteca (2 ENCUENTROS)
- 11.- TP Panes festivos a escala: Pan dulce tradicional. Panes dulces especiales. Rosca de Reyes/Pascua. (3 ENCUENTROS)
- 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 ENCUENTROS).

9

Daniel Rodríguez Bozzani
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús

Daniel Recalde
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús

ANA MARÍA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús

ANA MARÍA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús



00109 / 19

Universidad Nacional de Lanús

- 13.- TP Alfajores: Alfajores de maicena. Alfajores marplatenses. (2 ENCUENTROS)
- 14.- TP Masas batidas: Muffins, budines, cookies, brownies. (2 ENCUENTROS)
- 15.- TP Masas de manga: masas finas, masas secas, pionono.
- 16.- TP Uso de Pre mezclas: Muffins, budines. Comparativa contra receta tradicional.

5.- MICROBIOLOGÍA 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 óptima 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.- LEGISLACIÓN 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

Daniel Rodríguez Bozzani
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús

JANTZ RECALDE
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús

ANA MARIA JARAMILLO
Rectora

ANA MARIA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús



00109 / 19

Universidad Nacional de Lanús

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 2° cuatrimestre.

ANA MARIA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús

Daniel Rodríguez Bozzani
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús

MARTIN RECALDE
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús

ANA MARIA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús