



Universidad Nacional de Lanús
Resolución de Consejo Superior

RCS- 46 - 2025 - UATACS-SAJI #UNLa

14/05/2025

Remedios de Escalada

Convenio Específico con la Compañía Argentina de Levaduras S.A.I.C

VISTO, el EXP-1269-2025-AME-DDME-SAJI#UNLa, correspondiente a la 3ª Reunión del Consejo Superior del año 2025, el EXP-847-2024-AME-DDME-SAJI#UNLa de fecha 05 de abril de 2024, y;

CONSIDERANDO:

Que, el 08 de mayo de 2025, el Sr. Rector de esta Universidad ha suscripto un Convenio Específico con la Compañía Argentina de Levaduras S.A.I.C;

Que, el mismo tiene por objeto mediante el presente convenio dictar el “Programa de Formación en Panadero/a Artesanal Federal UNLa-CALSA” de forma semipresencial;

Que, en su 3ª Reunión del año 2025 el Consejo Superior ha analizado el convenio citado y que el mismo ha sido objeto de tratamiento específico por la Comisión de Cooperación y Servicio Público, sin encontrar objeciones;

Que, es atributo del Consejo Superior ratificar los convenios suscriptos o a suscribirse por el/la Rector/a con otras instituciones, conforme a lo establecido en el Artículo N° 34, inciso 16), del Estatuto de la Universidad Nacional de Lanús;

Por ello;

EL CONSEJO SUPERIOR
DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LANUS
RESUELVE:



2025 - Año del 150 natalicio del pensador latinoamericano Manuel Ugarte (1875-1951)



ARTICULO 1º: Ratificar el Convenio Específico, suscripto el 08 de mayo de 2025, entre la Compañía Argentina de Levaduras S.A.I.C; y la Universidad Nacional de Lanús, cuyo texto se adjunta en el Anexo, que forma parte de la presente resolución.

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



CONVENIO ESPECÍFICO

Entre la **UNIVERSIDAD NACIONAL DE LANUS**, con domicilio en 29 de septiembre 3901, de la Ciudad de Lanús, representada en este acto por su Rector, Mtro. Daniel Rodríguez Bozzani, DNI 13.685.144, 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 de Buenos Aires, representada en este acto por la Sra. María Laura Farrapeira, DNI N° 18.262.595, en su carácter de apoderada en adelante denominada "CALSA", por la otra parte:

PRIMERA: El presente instrumento encuentra su antecedente en el Convenio Marco suscripto con fecha 15 del mes de Mayo del año 2019, ratificado por Resolución del Consejo Superior de la UNLa N° 108/2019.

SEGUNDA: Las PARTES acuerdan, mediante el presente convenio dictar el "Programa de Formación en Panadero/a Artesanal Federal UNLa-CALSA" de forma semipresencial, cuyas características y contenidos se detallan en el ANEXO I, en adelante denominado el "PROGRAMA".

TERCERA: 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.

La UNLa tendrá a su cargo la elaboración del cronograma de los distintos módulos del PROGRAMA, así como la coordinación técnico-pedagógica del mismo. Los contenidos del PROGRAMA corresponden al "Programa de Formación Panadero/a Artesanal UNLa-CALSA" que se realiza en forma presencial en la UNLa desde el año 2019.

La UNLa determinará el personal (docentes, administrativo, técnico, técnico-tecnológico) que llevarán a cabo el PROGRAMA, con excepción del personal a cargo de los trabajos prácticos áulicos y/o las prácticas profesionalizantes a cargo de CALSA. También realizará la coordinación administrativa, que incluye entre otras tareas la contratación de los recursos humanos necesarios



para el dictado de las clases teóricas-prácticas virtuales en sede UNLa, la gestión del pago de honorarios para el personal en relación de dependencia de la UNLa, etc.

La inscripción y admisión de los Destinatarios (estudiantes) del PROGRAMA estará a cargo de la UNLa, según los criterios solicitados por CALSA. La inscripción se realizará a través de un formulario automatizado que dará como resultado final un listado de admitidos al PROGRAMA. La cantidad máxima de admitidos será de 120 (ciento veinte) Destinatarios entre todas las sedes definidas por CALSA. No obstante, si la cantidad de aspirantes pre-admitidos supera la cantidad de 120 (ciento veinte), se enviará un segundo formulario automatizado para limitar a 120 (ciento veinte) el número de ingresantes al PROGRAMA.

El dictado de clases teóricas-prácticas virtuales del PROGRAMA será ejecutado por docentes designados para tal fin por la UNLa. Sin perjuicio de ello, CALSA -a requerimiento de UNLa- capacitará a dichos docentes 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.

El seguimiento y monitoreo de los Destinatarios en las clases teóricas-prácticas virtuales estará a cargo de UNLa exclusivamente, mientras que la coordinación general de todas las actividades del presente convenio será monitoreada por UNLa y CALSA.

La UNLa tendrá a cargo el dictado y seguimiento de las clases teóricas-prácticas virtuales, las evaluaciones de los trabajos prácticos, la toma de asistencia vinculadas a las actividades virtuales que se desarrolla en la sede UNLa, además de la coordinación y supervisión del 100% de los módulos teóricos y prácticos.

La UNLa, en coordinación con CALSA, determinará el desarrollo y evaluaciones de los trabajos prácticos áulicos a cargo de CALSA.

La UNLa será responsable de la emisión del "Certificado de Formación en Panadero/a Artesanal UNLa-CALSA", una vez cumplidos todos los requisitos de aprobación como consta en ANEXO I.



La UNLa, a través de la Dirección del Campus Virtual, brindará el servicio de campus virtual para el dictado de las clases teóricas-prácticas, y será responsable del seguimiento y correcto funcionamiento del servicio. El servicio incluirá una capacitación inicial en el uso del campus a través de videos tutoriales para navegación en el Campus Virtual UNLa, apoyo técnico- tecnológico, y tutoriales online durante la duración del PROGRAMA. Se creará 1 (un) aula virtual para el dictado del PROGRAMA (comunicación sincrónica) con una capacidad máxima para 120 (ciento veinte) estudiantes, a través del cual se habilitarán foros de consulta, se cargarán los listados de estudiantes, se entregarán las notas, se subirá material de estudios, se dictarán las clases virtuales sincrónicas con link de enlace a la plataforma virtual implementada (Zoom u otra similar), y se realizará la evaluación final de cada Destinatario para certificar la aprobación de todos los contenidos del PROGRAMA.

La UNLa, en coordinación con CALSA, realizará la evaluación final de cada Destinatario, teniendo en cuenta la aprobación de todos los módulos teórico-prácticos y las prácticas del PROGRAMA así como la verificación de la asistencia mínima a todas las clases (80%). Luego certificarán conjuntamente, otorgando el "Certificado de Formación en Panadero/a Artesanal UNLa-CALSA".

La UNLa asumirá la responsabilidad sobre los seguros de vida, enfermedad, accidentes de viajes u otros seguros que pudieran ser necesarios o convenientes para su personal en relación de dependencia que participe del PROGRAMA, no tomando ninguna responsabilidad laboral por el personal contratado o en relación de dependencia de CALSA, ni con los Destinatarios (estudiantes) que asistan a las clases prácticas en las distintas sedes/dependencias que defina CALSA.

CUARTA: COMUNICACIÓN Y DIFUSION:

La comunicación y difusión del PROGRAMA estará a cargo de CALSA, distribuidores, centros panaderos, y la UNLa,

QUINTA: 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 material práctico para las clases teóricas-prácticas, y el aporte de material teórico para el plan de

M



formación. Asimismo, y según lo estipulado en el "Programa de Formación en Panadero/a Artesanal UNLa-CALSA", CALSA donará a la UNLa las materias primas necesarias para las clases teóricas-prácticas virtuales.

CALSA se reserva el derecho de colaborar con UNLa en la selección del cuerpo docente para las clases teóricas-prácticas del PROGRAMA y auditar las clases dictadas por dichos docentes.

CALSA será responsable de la realización y evaluación de los trabajos prácticos áulicos, que serán dictados en los Centros de Panadería asociados a la empresa y/o en las Escuelas de Panadería de CALSA (situadas entre otras, en las ciudades de Córdoba, Mendoza, Rosario, Santa Fé, Tucumán y Ciudad Autónoma de Buenos Aires).

El seguimiento y monitoreo de los Destinatarios en los trabajos prácticos áulicos estará a cargo de CALSA. La coordinación y gestión administrativa de los trabajos prácticos áulicos estará a cargo de la UNLa.

CALSA aportará las materias primas y los utensilios de su portafolio actual que sean pertinentes tanto para el dictado de los trabajos prácticos áulicos como para las clases teóricas-prácticas virtuales, así como el resto de las materias primas e insumos necesarios para el desarrollo de los mismos (harinas, materias primas frescas-huevos, dulce de leche, etc-). Para los trabajos prácticos áulicos, CALSA brindará a los Destinatarios delantales y cofias al inicio de la primera clase práctica en cada sede.

CALSA determinará el lugar donde se llevará a cabo los trabajos prácticos áulicos, organizando y coordinando las distintas acciones para llevarlos a cabo en tiempo y forma, procurando que las instalaciones cuenten con el equipamiento y utensilios necesarios para la elaboración de panificados, así como la existencia de elementos necesarios (cofias, delantales, zapatos cerrados, etc.).

CALSA seleccionará, para el dictado de los trabajos prácticos áulicos, a representantes técnicos comerciales de su empresa, quienes estarán avalados para el dictado de dichos trabajos prácticos, estando a cargo y bajo relación de dependencia de CALSA. La empresa gestionará y



abonará los gastos necesarios (pasajes y viáticos) para el traslado de sus técnicos a los distintos lugares de dictado de los trabajos prácticos áulicos.

CALSA abonará a la UNLa, a través de transferencia bancaria, un monto total de \$ 4.100.000 (pesos cuatro millones cien mil) al inicio del PROGRAMA, para el pago de honorarios docentes, administrativos, técnico, técnicos-tecnológicos (Campus Virtual UNLa), la contratación de la plataforma Zoom o similar, gastos de papelería y la emisión de certificados. El monto total será actualizado a los 6 (seis) meses de firmado el convenio específico entre las PARTES, debido a la actualización de los costos totales del PROGRAMA.

SEXTA: 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 en panadero/a artesanal con contenidos idénticos a los del PROGRAMA.

SÉPTIMA: 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.

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 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 formación 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 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" pertenecen a la 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 en Panadero/a Artesanal UNLa- CALSA", 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.

OCTAVA: Este Convenio Específico tendrá un período de vigencia de 3 (tres) años a partir de la fecha de la suscripción del presente, prorrogable automáticamente por iguales períodos de tiempo, teniendo en cuenta que en el transcurso de un año se dictará un Ciclo Electivo completo (dictado de la totalidad de los módulos) más un mes de cierre de notas y emisión de certificados. No obstante, las "PARTES" se reservan el derecho de denunciarlo unilateralmente sin que ello origine responsabilidad alguna debiendo hacerlo en forma fehaciente con una antelación de 60 (sesenta) días. Tal denuncia no suspenderá los trabajos en ejecución los que deberán en su caso, ser concluidos por las "PARTES", salvo que las mismas acuerden expresamente lo contrario.

A handwritten signature in black ink is located at the bottom left of the page. It consists of a vertical line on the left and a series of loops and strokes on the right, forming a stylized name.



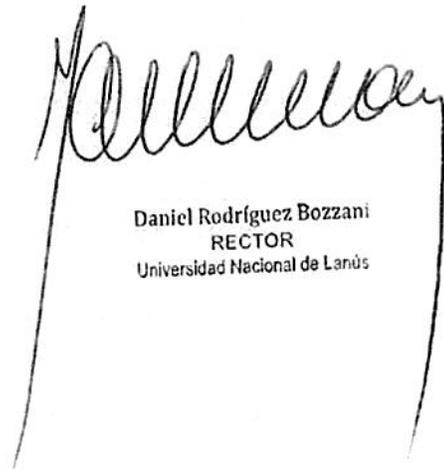
NOVENA: Las "PARTES" se someten expresamente para interpretación y ejecución a la jurisdicción y competencia en la Justicia Nacional en lo Contencioso Administrativo Federal de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y constituyen domicilio legal en los mencionados en el exordio, donde se tendrán por válidas todas las comunicaciones que se cursen.

DÉCIMA: El presente **CONVENIO ESPECÍFICO** será suscripto ad referendum del Consejo Superior de la UNLa.

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 8 días del mes de Mayo del año 2025.



CA. ARGENTINA DE LEVADURAS SAC
MARIA LAURA FARRAPEIRA
Apoderada



Daniel Rodríguez Bozzani
RECTOR
Universidad Nacional de Lanús



ANEXO I

PROGRAMA DE FORMACION EN PANADERO/A ARTESANAL FEDERAL UNLA-CALSA

PLAN DE FORMACIÓN

MODALIDAD: semipresencial, cursada de 3 veces por semana (1 clase de teoría y 2 clases de prácticas)

Las clases teóricas-prácticas virtuales serán dictadas a través del Campus Virtual UNLa y mediante la plataforma Zoom o similar.

Los trabajos prácticos áulicos serán dictados en las Escuelas de Panadería de CALSA y/o en los Centros de Panadería asociados a CALSA

DURACIÓN: 1 Año

DESTINATARIOS: Personas mayores de 18 años.

CONDICIONES DE INGRESO: Secundario completo. Aquellas personas que no cumplan con el requisito de secundario completo deberán acreditar experiencia en el rubro de al menos 5 años.

CANTIDAD MÁXIMA DE DESTINATARIOS: 120

ASISTENCIA MÍNIMA: 80% (del total de Horas del Programa)

CONDICIONES DE APROBACIÓN:

Aprobación de los Módulos: Al finalizar cada módulo se tomará una instancia evaluativa a cada Destinatario del PROGRAMA sobre los contenidos teóricos y las habilidades prácticas adquiridas dentro de cada módulo. El resultado de la instancia evaluativa será Aprobado o Desaprobado, con la posibilidad de uno o más recuperatorios.

CERTIFICACIÓN: El PROGRAMA otorga el "Certificado de Formación en Panadero/a Artesanal UNLa-CALSA".



PERFIL DEL PANADERO/A ARTESANAL

El Panadero/a Artesanal está capacitado 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. Asimismo, estará en condiciones de participar en la definición de las ofertas gastronómicas.

El Panadero/a Artesanal 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/a Artesanal 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.

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.

TRAYECTO FORMATIVO

MÓDULOS TEÓRICOS-PRÁCTICOS	HORAS DE TEORÍA (horas reloj)	HORAS DE PRÁCTICA (horas reloj)	HORAS TOTALES (horas reloj)
1. Introducción al manejo de herramientas del Campus Virtual UNLa	3	1	4
2. Introducción al manejo de herramientas matemáticas	8	8	16
3. Bases de la Química de los Alimentos	10	10	20
4. Microbiología de los Alimentos	8	8	16
5. Taller de BPM en panadería	10	10	20
6. Legislación Alimentaria	8	2	10
7. Costos	10	10	20
8. Marketing y Comercialización de la panadería	8	3	11
9. Plan de Negocios en panadería	8	7	15
	73	59	132



MÓDULOS TEÓRICOS-PRÁCTICOS CON APLICACIÓN DE OFICIO	HORAS DE TEORÍA (horas reloj)	HORAS DE PRÁCTICA (horas reloj)	HORAS TOTALES (horas reloj)
1. Materias primas	5	13	18
2. Tecnología básica de panificación *	26	64	90
	31	77	108

MÓDULOS PRÁCTICOS FORMATIVOS DE OFICIO*	HORAS DE TEORÍA (horas reloj)	HORAS DE PRÁCTICA (horas reloj)	HORAS TOTALES (horas reloj)
Pan francés. Figacitas de manteca / Pan árabe. Panes saborizados. Pan para chips / Pan para panchos. Pan de molde blanco / blanco con salvado y semillas. Pan de molde con distintos cereales / pseudocereales: pan de arvejas / pan de legumbres. Pan con premezclas AKTIVO y EKILIBRIUM. Grisines. Focaccia. Prepizzas. Hojaldre -margarina repostera-. Elaboración de bastones. Bizcochitos de grasa. Cremonas, libritos, criollitos, palmeritas, cañoncitos, fosforitos. Masas medio hojaldre- Elaboración de bastones. Medialunas, sacramentos, nuditos, piernitas, vigilantes, molinos, lengüitas. Medialunas de grasa. Masas quebradas. Pastafrola, coco y dulce de leche, ricota, pepas. Batidos livianos: Bizcochuelo - pionono. Tortas, arrollados, pañuelitos. Masas de manga. Masas de corte. Alfajores de maicena. Alfajores marplatenses. Rosca de Pascuas / Reyes. Pan dulce.	0	120	120
	0	120	120

*Los módulos de prácticas formativas se realizarán a través de proyectos productivos, proyectos didácticos/productivos institucionales, orientados a satisfacer demandas específicas o destinados a satisfacer necesidades de la propia unidad educativa, emprendimientos y/o proyectos de apoyo en tareas demandas por la comunidad, entre otros.

CARGA HORARIA TOTAL:	360 HORAS RELOJ
CARGA HORARIA TEORÍA:	104 HORAS RELOJ
CARGA HORARIA PRACTICA:	72 HORAS RELOJ
CARGA HORARIA PRACTICA CON APLICACIÓN DE OFICIO Y FORMATIVOS DE OFICIO:	184 HORAS RELOJ



CONTENIDOS TEÓRICOS - PRÁCTICOS:

1. INTRODUCCIÓN AL MANEJO DE HERRAMIENTAS DEL CAMPUS VIRTUAL UNLA

Navegación y utilización de las diversas herramientas del Campus Virtual UNLa.

2. INTRODUCCIÓN AL MANEJO DE HERRAMIENTAS MATEMÁTICAS

Magnitudes, medidas y unidades. Equivalencias. Pasaje de unidades. Regla de 3 simple. Índice Panadero. % panadero. % directo. Trabajos prácticos aplicados a la panadería.

3. BASES DE LA QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS

Sistemas Materiales. 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.

4. MICROBIOLOGÍA 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.

5. TALLER DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN PANADERÍA

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. NO incluye examen.

6. LEGISLACIÓN 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.



7. 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

8. 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.

9. PLAN DE NEGOCIOS EN PANADERÍA

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.

MÓDULOS TEÓRICOS-PRÁCTICOS CON APLICACIÓN DE OFICIO:

1. 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.

2. TECNOLOGÍA BÁSICA DE PANIFICACIÓN

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.

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.

MÓDULOS PRÁCTICOS FORMATIVOS EN OFICIO:

Los módulos de prácticas formativas se realizarán a través de proyectos productivos, proyectos didácticos/productivos institucionales, orientados a satisfacer demandas específicas o destinados a satisfacer necesidades de la propia unidad educativa, emprendimientos y/o proyectos de apoyo en tareas demandas por la comunidad.



Asimismo, las prácticas formativas profesionalizantes, desarrollarán como mínimo contenidos y habilidades prácticas en los siguientes procesos/productos: Pan francés. Figacitas de manteca / Pan árabe. Panes saborizados. Pan para chips / Pan para panchos. Pan de molde blanco / blanco con salvado y semillas. Pan de molde con distintos cereales / pseudocereales: pan de arvejas / pan de legumbres. Pan con premezclas AKTIVO y EKILIBRIUM. Grisines. Focaccia. Prepizzas. Hojaldre -margarina repostera-. Elaboración de bastones. Bizcochitos de grasa. Cremonas, libritos, criollitos, palmeritas, cañoncitos, fosforitos. Masas medio hojaldre- Elaboración de bastones. Medialunas, sacramentos, nuditos, piñitas, vigilantes, molinos, lengüitas. Medialunas de grasa. Masas quebradas. Pastafrola, coco y dulce de leche, ricota, pepas. Batidos livianos: Bizcochuelo - pionono. Tortas, arrollados, pañuelitos. Masas de manga. Masas de corte. Alfajores de maicena. Alfajores marplatenses. Rosca de Pascuas / Reyes. Pan dulce.

CA ARGENTINA DE LEVADURAS S.A.C
MARIA LAURA FARRAPEIRA
Apoderada

Daniel Rodríguez Bozzani
RECTOR
Universidad Nacional de Lanús

Hoja de firmas