



G O B I E R N O D E L A P R O V I N C I A D E B U E N O S A I R E S

Anexo

Número:

Referencia: DISEÑO COCINERO

TRAYECTO DE FORMACIÓN PROFESIONAL

CERTIFICACIÓN

COCINERO

I. Identificación de la certificación profesional: “Cocinero”

Sector de actividad socio productiva: **Hotelería y Gastronomía**

Denominación del Perfil profesional: **Cocinero**

Familia Profesional: **Gastronomía**

Nivel y ámbito de la trayectoria formativa: **Formación Profesional**

Tipo de certificación: **Certificado de Formación Profesional Inicial**

Nivel de certificación: **II**

Carga horaria: **360 hs reloj**

FUNDAMENTACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

En el sector Gastronómico, las actuales condiciones tanto del mercado interno como del mercado externo, imprimen la necesidad de la adecuación y/o creación de nuevos perfiles en las áreas de producción, administración y gestión de las organizaciones.

Es así que hoy en día se conjugan, por un lado, una reactivación del sector y, al mismo tiempo, una falta de mano de obra calificada capaz de contribuir a la mejora competitiva del sector.

Es por ello, que frente a las nuevas condiciones locales y regionales de esta industria, se impone la necesidad de considerar el acceso a la formación profesional continua de los trabajadores gastronómicos. En este sentido, y dentro de los procesos propios de la producción gastronómica, es el perfil del cocinero uno de los procesos centrales en la gran mayoría de las firmas del sector y por lo tanto una de las familias profesionales prioritarias al momento de hablar de formación profesional inicial, teniendo como objetivo principal formar trabajadores capaces de realizar los procesos de la obtención de productos gastronómicos, controlando los productos obtenidos, responsabilizándose del mantenimiento de primer nivel de las máquinas y equipos, con criterios de calidad, seguridad y respeto al medio ambiente. Asimismo, resulta prioritario que los trabajadores adquieran saberes vinculados a la internalización de normas de seguridad, salud y de consolidación de las condiciones de trabajo decente (OIT).

Esta certificación de formación profesional se enmarca en el Nivel II de la Formación Profesional Inicial¹, conforme a lo establecido por la Resolución N° 13/07 del CFE, en su anexo: “Títulos y Certificados de la Educación Técnico Profesional”.

I. Trayecto curricular de Cocinero

I. Identificación de la certificación profesional "Cocinero"

Sector/es de actividad socio productiva: Hotelería y Gastronomía.

Denominación del perfil profesional: Cocinero

Familia profesional: Gastronomía

Nivel y ámbito de la trayectoria formativa: Formación profesional.

Tipo de certificación: Certificado de formación profesional inicial.

Nivel de la certificación: II

I. Perfil Profesional del Cocinero.

El Cocinero está capacitado para: "Preelaborar, elaborar, presentar y conservar toda clase de productos de cocina, aplicando las técnicas correspondientes en base a objetivos económicos, utilizando durante todo el procesos de elaboración de productos de cocina, protocolos y normas de seguridad laboral, ambiental, calidad y buenas prácticas de manipulación alimentaria vigentes. Así mismo estará en condiciones de participar en la definición de las ofertas gastronómicas. Este profesional tendrá capacidad para actuar en el marco de un equipo de trabajo en el proceso de determinación de necesidades y elaboración de productos de cocina.

II. Funciones que ejerce el profesional

1) Determinar las necesidades para la producción en la cocina, según la demanda del establecimiento gastronómico y a las normas y condiciones ambientales, sanitarias, higiénicas y de seguridad.

Participar en la elaboración de los menús y confeccionar el pedido de mercadería, en relación a las características de la organización gastronómica, considerando variables como: costos, equilibrio nutricional; aplicando las técnicas adecuadas asegurando que las mismas satisfagan las necesidades y exigencias pedidas, y adaptándolos a cada necesidad de acuerdo al segmento del mercado al cual apunta a condiciones sociales, culturales, religiosas y económicas.

Planificar su proceso de producción en la cocina, interpretando los requerimientos técnicos y órdenes de producción; seleccionando los espacios y medios de trabajo; organizando, coordinando y

distribuyendo las tareas del equipo de trabajo del espacio de cocina.

2) Recepcionar, controlar y almacenar materias primas según normas vigentes y condiciones higiénicas y sanitarias.

Recibir y verificar materias primas y alimentos elaborados considerando las cantidades y calidades definidas en el pedido de productos, las fechas de vencimiento y características organolépticas de los productos, según normativas vigentes y las condiciones higiénicas sanitarias.

Gestionar documentos, controlar el inventario y las formas de almacenaje, limpieza, acondicionamiento y conservación de las materias primas. El cocinero realizará la distribución y ubicación de las materias primas y productos, considerando la inocuidad de los alimentos y según procedimientos, normativas vigentes de buenas prácticas y condiciones higiénicas sanitarias.

3) Preparar y poner a punto el espacio y los medios de trabajo utilizados en la cocina, en condiciones ambientales y de seguridad, siguiendo normas de higiene y sanitarias

Mantener y verificar la higiene, las condiciones operativas y funcionalidad del equipamiento y utensilios de trabajo utilizados en el proceso de producción de la cocina, como también el control, la higiene, las condiciones ambientales y sanitarias del espacio de trabajo, y de las instalaciones de la cocina para realizar su tarea.

Operar y utilizar correctamente la maquinaria, utensilios y elementos de uso de su área de trabajo, así como también evaluar el correcto funcionamiento de dichos elementos; comunicando o registrando posibles fallas e inconvenientes en equipamiento y en el espacio de trabajo de la cocina.

4) Realizar los procesos de preelaboración / preproducción; elaboración / producción, montaje y despacho de los productos de cocina, en condiciones higiénicas de sanidad, de seguridad y calidad.

Acondicionar y preparar las materias primas para el servicio (Mise en place) para que al momento de la elaboración, permitan concretar las propuestas culinarias del establecimiento en óptimas condiciones organolépticas y de tiempo.

Elaborar, presentar y supervisar las preparaciones culinarias aplicando técnicas conformes a los productos que se elaborarán y despacharán, y al menú del establecimiento. Así mismo será capaz de confeccionar elaboraciones básicas (fondos, salsas, cortes, masas, rellenos, etc.) de múltiples aplicaciones que resulten aptas para su posterior utilización en las diversas elaboraciones, decoraciones y presentaciones de los productos.

III. Referencia del sector profesional, del área ocupacional y ámbito de desempeño

El *Cocinero* se desempeña en el área de producción / cocina de establecimientos gastronómicos de distinto tamaño donde se produzca elaboración de alimentos, entre otros: restaurantes, confiterías, bares; áreas gastronómicas en servicios de alojamiento, instituciones educativas y de salud, patios de comidas, servicios de catering (transportes de pasajeros, eventos, fiestas, etc.), y comedores del ámbito público, privado y Ong's. Plantas productoras de alimentos elaborados.

Así mismo en las áreas de recepción de productos alimenticios en comercios gastronómicos minoristas, mayoristas y grandes cadenas; lugares donde se presten servicios alimenticios, confiterías y pastelerías, etc., mayoristas de productos alimenticios, frigoríficos, industrias de panificación y productos alimenticios listos para consumir, enfriados y congelados entre otros.

IV. Estructura modular del trayecto curricular de la figura profesional cocinero

La estructura modular del trayecto curricular de esta figura profesional se organiza en base a una serie de módulos comunes, de base y gestionales que guardan correspondencia con el campo científico-tecnológico y módulos específicos que corresponden al campo de formación técnico específico y de las prácticas profesionalizantes. A saber:

Módulos de Base	Horas reloj
Tecnología de los alimentos	30hs
Seguridad y BPM	20hs

Gestión del proceso de trabajo gastronómico	20hs
Relaciones de trabajo y orientación profesional	24hs

Módulos Específicos	Horas reloj
Preparaciones básicas en panadería	46hs
Preparaciones básicas en pastelería	50hs
Elaboraciones de cocina	100hs
Buffet	70hs

Total Horas Prácticas Profesionalizantes	215
Total Horas del trayecto curricular	360hs

V. Régimen pedagógico de cursado del trayecto curricular de la figura profesional cocinero

A continuación se presenta el régimen pedagógico de cursado del trayecto curricular de la figura profesional del cocinero. El mismo se organiza como una estructura de tres tramos con el objeto de clarificar el esquema posible de composición, secuencia y organización curricular de los módulos del trayecto, tanto a nivel de las correlatividades como de las opciones organizacionales posibles por parte de los CFP que ofertan este trayecto.

Primer tramo	Segundo tramo	Tercer tramo
Tecnología de los alimentos		Gestión del proceso de trabajo gastronómico
Seguridad y BPM	Elaboraciones de cocina; y/o Preparaciones básicas de panadería;	
Un módulo entre: -Relaciones de trabajo y	y/o Preparaciones básicas de pastelería;	

orientación profesional;		Buffet
-Elaboraciones de cocina;	y/o	
-Preparaciones básicas de panadería	Relaciones laborales y orientación profesional	
- Preparaciones básicas de pastelería		

Descripción y síntesis del Régimen pedagógico de cursado:

La trayectoria se inicia con el cursado obligatorio de los módulos comunes “Tecnología de alimentos” y “Seguridad y BPM”.

La secuencia puede complementarse con un módulo específico a elección del CFP entre:

“Preparaciones básicas de panadería”,

“Preparaciones básicas de pastelería”,

“Elaboraciones de cocina”

“Relaciones laborales y orientación profesional”.

Los módulos específicos presentan la siguiente secuencia de cursado obligatorio:

El módulo de “Elaboraciones de cocina” precede en la secuencia de cursado y acreditación al Módulo específico de “Buffet”.

Los módulos específicos de “Preparaciones básicas en panadería” y “Preparaciones básicas en pastelería” se cursaran y acreditaran en cualquier momento de la trayectoria en simultáneo o posteriormente a los módulos comunes de “Tecnología de alimentos” y “Seguridad y BPM”.

El modulo común de “Relaciones laborales y orientación profesional” puede organizarse en la secuencia de dos formas posibles: al inicio con los demás módulos comunes de “Tecnología de alimentos” y “Seguridad y BPM”, o bien con los módulos técnicos específicos en el segundo tramo del trayecto

El módulo común de “Gestión de los procesos de trabajo en gastronomía” se cursa al final del trayecto en simultáneo con un módulo específico.

VI. Prácticas formativas profesionalizantes:

Uno de los ejes de la propuesta didáctica es situar al participante en los ámbitos reales de la producción en la cocina de diferentes formatos de negocios.

Son situaciones de aprendizaje gestionadas según diferentes modalidades por la institución educativa, referenciadas en desempeños, criterios y entornos significativos del ejercicio de un rol profesional 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, microemprendimiento o

formación en el centro de trabajo.

Su objeto fundamental es poner en práctica saberes profesionales significativos sobre procesos de servicios gastronómicos, que tengan afinidad con el futuro entorno de trabajo. Asimismo, pretenden familiarizar e introducir a los estudiantes en los procesos y el ejercicio profesional vigentes para lo cual utilizan un variado tipo de estrategias didácticas ligadas a la dinámica profesional caracterizada por la incertidumbre, la singularidad y el conflicto de valores. Serán organizadas, implementadas y evaluadas por

el centro de formación y estarán bajo el control de la propia institución y de la respectiva autoridad jurisdiccional.

Estas prácticas pueden asumir diferentes formatos, siempre y cuando mantengan con claridad los fines formativos y criterios que se persiguen con su realización, entre otros: pasantías en empresas, organismos estatales o privados o en organizaciones no gubernamentales, proyectos productivos articulados entre las unidades educativas y otras instituciones o entidades, proyectos didácticos / productivos institucionales orientados a satisfacer demandas específicas o destinados a satisfacer necesidades de la propia unidad educativa, emprendimientos a cargo de los alumnos, 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 curso.²

Perfil docente

Profesional del área Gastronómica que posea formación específica en los contenidos enunciados en este diseño, con formación pedagógica, que califique su ingreso y promoción en la carrera docente

VII. Trayecto Curricular: Definición de módulos

Denominación de Módulo: Tecnología de los alimentos

Tipo de Módulo: Común de Base

Carga Horaria: 30 horas Reloj

Carga Horaria de Prácticas formativas de carácter profesionalizante: 10 horas Reloj

Presentación:

El módulo de Tecnología de los alimentos es un módulo de base, correspondiente al trayecto de cocinero. Tiene como propósito general integrar contenidos y desarrollar prácticas formativas vinculadas al tratamiento de los fundamentos generales nutricionales y tecnológicos de los alimentos utilizados en el proceso de elaboración gastronómica. Un segundo aspecto que recorta este módulo se relaciona con las características de las materias primas de uso difundido en el proceso de elaboración, en cuanto a sus propiedades funcionales, al modo de conservación y las alteraciones más comunes que sufren dichas materias primas, y los modos de prevenirlas y/o retardarlas. En conjunto ambos recortes se articulan con los problemas característicos de intervención y resolución técnica del cocinero, en particular con la función que ejerce el profesional en relación al/las:

Recepcionar, controlar y almacenar materias primas según normas vigentes y condiciones higiénicas y sanitarias.

Realizar los procesos de preelaboración/preproducción; elaboración/producción, terminación y decoración de los productos de la cocina, en condiciones higiénicas de sanidad, de seguridad y calidad.

El presente modulo será de cursado obligatorio para los estudiantes de los diferentes módulos específicos de los trayectos relacionados con el sector profesional de gastronomía (Panadero y Pastelero).

Este módulo se orienta al desarrollo de algunas dimensiones de las siguientes capacidades profesionales, estando estas articuladas con las funciones que se describen en el alcance del perfil profesional:

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

Aplicar criterios de requisición y abastecimiento de las materias primas y su mejor aprovechamiento basado en las normas de calidad y seguridad alimentaria.

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 el procesamiento de alimentos.

Para el presente módulo, y desde el punto de vista del contenido de la formación, se define para el agrupamiento, la selección y el tratamiento de los contenidos los siguientes bloques:

Fundamentos nutricionales y tecnológicos de los alimentos.

Materias primas y alimentos.

Agentes leudantes, gelificantes y aditivos alimentarios

El bloque Fundamentos nutricionales y tecnológicos de los alimentos, recorta los saberes y conocimiento relacionados con las características, propiedades nutricionales y funcionales básicas de los alimentos en general, sus modos de clasificación y las alteraciones más comunes en las materias primas. El abordaje de estos contenidos se realiza desde el desarrollo del conocimiento teórico/informativo y práctico, resolviendo cálculos sencillos de valor calórico de preparaciones e interpretando rotulaciones de la composición nutricional de distintos tipos de alimentos y materias primas.

El caso de Materias primas y alimentos es un bloque que recorta un conjunto de saberes, y habilidades para el tratamiento – incluyendo conservación, corte, cocción y limpieza - e identificación de las materias primas y alimentos de origen animal y vegetal, su composición nutricional, y las propiedades funcionales de sus componentes. Se desarrollan también en este bloque prácticas relacionadas con la elaboración de preparaciones sencillas de productos gastronómicos, con el propósito de observar y analizar los fenómenos y procesos que se producen en la elaboración gastronómica.

Por último, el bloque de Agentes leudantes, gelificantes y aditivos alimentarios, se centra en la presentación y abordaje de tipos de materias primas que cumplen funciones determinadas y pasibles de controlar en el proceso de elaboración gastronómica. En este bloque se desarrollan la composición nutricional, los modos de clasificación, las propiedades funcionales y las formas de utilización en los productos gastronómicos de los agentes leudantes, aditivos alimentarios y gelificantes.

En relación a las prácticas formativas de carácter profesionalizante, se definen como unos de los ejes estratégicos de la propuesta pedagógica para el ámbito de la FP, el situar al participante en los ámbitos reales de trabajo con las problemáticas características que efectivamente surgen en la actividad formativa del cocinero que se organiza a nivel de cada módulo formativo.

En el cursado del módulo los estudiantes realizarán prácticas formativas:

En la interpretación de la información y composición nutricional de los alimentos y materias primas, evaluando y comparando los distintos tipos de alimentos y materias primas.

Centradas en el análisis de caso de los tipos de alteraciones de alimentos, los problemas que implican en el producto o proceso de elaboración gastronómica y las posibles variantes de solución.

En la elaboración de preparaciones gastronómicas sencillas, observando y analizando distintos fenómenos físico-químico que se producen en los alimentos en los procesos de elaboración.

En la utilización de estrategias de búsqueda de información actualizada en diversas fuentes: Internet; fabricantes, proveedores, entes reguladores, entre otros.

Los objetivos de aprendizajes a tener en cuenta para la evaluación al finalizar el cursado del módulo de Tecnología de los alimentos serán:

Identificar características generales y composición nutricional de los alimentos utilizados en los procesos de elaboración gastronómica.

Analizar los aportes nutricionales de los productos elaborados y la información brindada por los rótulos de los alimentos.

Aplicar y diferenciar propiedades funcionales de las materias primas en los productos a elaborar.

Identificar las alteraciones más comunes que se producen en los alimentos y los métodos de prevención o retardamiento de las mismas.

Bloques de contenidos	Prácticas formativas
<p>Bloque: Fundamentos nutricionales y tecnológicos de los alimentos</p> <p>Definición de nutrientes. Definición de alimento y producto alimenticio.</p> <p>Macronutrientes: carbohidratos, proteínas y lípidos. Micronutrientes: vitaminas, minerales. Agua.</p> <p>Clasificación. Nociones estructurales, funciones biológicas y nutricionales. Fuentes de obtención. Estabilidad y conservación. Código Alimentario Argentino.</p> <p>Valor calórico total. Definición de alimento light y diet.</p>	<p>Análisis de lectura e interpretación de la composición nutricional de distintos productos alimenticios y su comparación entre sí.</p> <p>Análisis, interpretación y comparación de rótulos de alimentos versión original, diet y Light.</p> <p>Elaborar cálculos sencillos de valor calórico de preparaciones. Por ejemplo pan molde, bizcochuelo y ensalada con vegetales y huevo.</p>

<p>Alteraciones más comunes de los alimentos: Factores intrínsecos y extrínsecos para la conservación de los alimentos. Intrínsecos: actividad acuosa (aw); pH; nutrientes. Extrínsecos: humedad, temperatura, tiempo y formas de conservación.</p> <p>Alteraciones comunes en carnes, lípidos, frutas, vegetales, lácteos. Rancidez de lípidos. Pardeamiento enzimático y no enzimático (Reacción de Maillard, caramelización). Características y formas de prevención de cada una de las alteraciones.</p>	<p>Realizar cortes de vegetales y frutas aplicando los factores intrínsecos y extrínsecos para la conservación de los alimentos.</p> <p>Análisis de casos de alteración de alimentos en una cocina. Estableciendo posibles causas y soluciones.</p> <p>Realizar procesos de cocción de vegetales para visualizar el proceso de caramelización.</p>
<p>Bloque: Materias primas y alimentos</p> <p>Materias primas y alimentos de origen animal:</p>	<p>Elaborar preparación de manteca, ricota, leche condensada, analizando la relación entre las propiedades de los productos lácteos y los tratamientos térmicos y mecánicos para obtenerlos.</p> <p>Elaborar</p>

<p>Leche, carnes y huevos. Definición según el CAA. Composición nutricional. Propiedades funcionales de sus componentes.</p>	<p>preparaciones de carnes sometidas a diferentes tipos de cocción. Comparación de peso, textura, reacción de Maillard.</p>
<p>Tratamientos térmicos y mecánicos aplicados a la leche cruda. Pasteurización y homogenización. Productos lácteos.</p>	
<p>Carnes: variedades de carnes. Estructura de las carnes (tejidos conectivo, muscular y adiposo). Propiedades de las carnes: color, sabor, jugosidad y consistencia. Alteraciones en las carnes frescas y procesadas (color, terneza, olor, textura, etc.). Procesamiento general de las carnes (estrés, descanso, matanza, rigor mortis, maduración, conservación). Clasificación de chacinados: embutidos y no embutidos. Aspectos nutricionales.</p>	
<p>Modificación de las propiedades de las carnes por cocción. Huevo. Funciones: ligar, estabilizar, airear y clarificar. Clasificación según SENASA. Conservación y control de calidad. Ovoproductos. Características, ventajas y desventajas de su uso.</p>	<p>Elaborar preparaciones a base de huevo como medio de incorporación de aire (soufflé) y como agente gelificante (flan). Otros ejemplos: merengue francés, mayonesa.</p>
<p>Materias primas y alimentos de origen vegetal: Cereales y aceites. Definición según CAA. Ejemplos de cereales. Trigo y maíz: Clasificación, composición nutricional, estructura del grano. Harina. Elaboración. Propiedades. Tipificación. Alteraciones y adulteraciones. Harinas compuestas. Aptitud panadera. Gluten, definición, características y funciones. Aceites. Auto oxidación. Tipos de aceites, estabilidad, diferencias nutricionales y usos. Puntos de humeo, ignición y fuego.</p>	<p>Desarrollo de prácticas de reconstitución de huevo en polvo.</p> <p>Elaboración de panes con diferentes tipos de harinas, realizando comparaciones a partir de la evaluación sensorial.</p>
<p>Legumbres, semillas, hortalizas, verduras y frutas. Definición según CAA. Clasificación. Composición nutricional. Propiedades funcionales. Deterioros, maduración y conservación.</p>	
<p>Azúcares y alimentos azucarados. Definición según CAA. Clasificación. Composición</p>	<p>Preparación de distintos tipos de masas observando y comparando: textura,</p>

<p>nutricional. Propiedades funcionales. Subproductos: caramelo, jarabes, azúcares invertidos, miel.</p>	<p>consistencia, desarrollo del gluten, etc. Por ejemplo: masa de pan, batido liviano y masa sableé.</p> <p>Elaborar preparaciones de mermelada y jalea. Comparando y evaluando sensorialmente.</p>
<p>Bloque:Agentes leudantes, gelificantes y aditivos alimentarios</p> <p>Agentes leudantes y gelificantes: Definición de CAA. Características generales. Composición nutricional. Clasificación. Propiedades funcionales. Usos.</p> <p>Leudantes biológicos, físicos y químicos.</p> <p>Gelatinas. Geles. Almidones. Gomas. Alginatos. Agar agar.</p> <p>Aditivos Alimentarios: Definición y nomenclatura de acuerdo al CAA. Implicancias toxicológicas. IDA (Ingesta Diaria Admisible). Límites permitidos. Clasificación: conservantes, conservantes naturales: sal, vinagre, aceite, azúcar, antioxidantes, colorantes, saborizantes, leudantes, edulcorantes, espesantes y viscosantes. Mejoradores químicos que se utilizan en elaboración de panes.</p>	<p>Lectura y análisis de rótulos de alimentos para identificación de aditivos utilizados; haciendo una clara diferenciación entre los más industrializados (mayor contenido de aditivos) y otros similares más naturales o artesanales.</p> <p>Elaboración de mermeladas con y sin agregado de pectinas. Comparando y Evaluando el producto sensorialmente.</p>

Denominación de Módulo: Seguridad y BPM

Tipo de Módulo: Común de Base

Carga Horaria: 20 horas Reloj

Carga Horaria de Práctica formativas de carácter profesionalizante: 10 horas Reloj

Presentación:

El módulo de Seguridad y BPM es un módulo de base, correspondiente al trayecto de cocinero. Tiene como propósito general integrar contenidos y desarrollar prácticas formativas vinculadas al abordaje de las formas típicas de contaminación de alimentos y su inocuidad, y las técnicas de higiene y sanidad alimentaria para la manipulación de alimentos, que tienen como finalidad impedir su contaminación y prevenir posibles alteraciones alimentarias en el proceso de elaboración gastronómica. En este sentido, es de suma importancia la toma de conciencia sobre la responsabilidad que frente a estas cuestiones tienen los trabajadores del sector gastronómico.

Un segundo aspecto que recorta este módulo se relaciona con las dimensiones centrales de los procedimientos de gestión de las BPM, como así también la elaboración de la documentación que se utiliza para su implementación y seguimiento en las organizaciones y procesos de elaboración gastronómica. En conjunto estos recortes se articulan con los problemas característicos de intervención y resolución técnica del cocinero, en particular con la función que ejerce el profesional en relación al/las:

Recepcionar, controlar y almacenar materias primas según normas vigentes y condiciones higiénicas y sanitarias.

Preparar y poner a punto el espacio y los medios de trabajo utilizados en el área de la cocina, en condiciones ambientales y de seguridad, siguiendo normas de higiene y sanitarias

Realizar los procesos de preelaboración/preproducción; elaboración/producción, terminación y despacho de los de la cocina, en condiciones higiénicas de sanidad, de seguridad y calidad.

El presente módulo será de cursado obligatorio para los estudiantes de los diferentes módulos específicos de los trayectos relacionados con el sector profesional de gastronomía (Panadero y Pastelero).

Este módulo se orienta al desarrollo de algunas dimensiones de las siguientes capacidades profesionales, estando estas articuladas con las funciones que se describen en el alcance del perfil profesional:

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

Aplicar las normas de seguridad específicas, tanto en las tareas propias como en el contexto general de la cocina, en cuanto a su seguridad personal y de terceros, manteniendo las condiciones de orden e higiene del ambiente de trabajo.

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.

Aplicar criterios de requisición y abastecimiento de las materias primas y su mejor aprovechamiento basado en las normas de calidad y seguridad alimentaria.

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.

Para el presente módulo, y desde el punto de vista del contenido de la formación, se define para el agrupamiento, la selección y el tratamiento de los contenidos los siguientes bloques:

Seguridad personal y ambiental

Inocuidad y contaminación de alimentos.

Gestión de las BPM

El bloque Seguridad personal y ambiental, recorta los saberes y conocimiento relacionados con los conceptos y procedimientos de higiene y de buenas prácticas de manufactura (BPM) personales, ambientales y Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC). El abordaje de estos contenidos se realiza desde el desarrollo del conocimiento teórico/informativo y práctico, aplicando los procedimientos de higiene y BPM en procesos básicos de elaboración gastronómica y en los medios de trabajo.

El caso de Inocuidad y contaminación de alimentos es un bloque que recorta un conjunto de saberes, y habilidades para el abordaje de los conceptos de microbiología y los riesgos de contaminación, y el control en su relación en el proceso de elaboración gastronómica. Se desarrollan también en este bloque prácticas relacionadas con el control, como así también diferentes métodos de conservación de materias primas y alimentos.

Por último, el bloque de Gestión de las BPM, se centra en el abordaje y tratamiento sistemático de los procedimientos de limpieza y desinfección (POES) y de los procedimientos de gestión y administración de la documentación de las BPM. En este bloque se desarrollan prácticas centradas en la trazabilidad de productos gastronómicos, en la confección e implementación de POES y en la identificación de puntos críticos de control y formas de prevención típicas en el proceso de elaboración gastronómica.

En relación a las prácticas formativas de carácter profesionalizante, se definen como unos

de los ejes estratégicos de la propuesta pedagógica para el ámbito de la FP, el situar al participante en los ámbitos reales de trabajo con las problemáticas características que efectivamente surgen en la actividad formativa del cocinero que se organiza a nivel de cada módulo formativo.

En el cursado del módulo los estudiantes realizarán prácticas formativas:

En el análisis y observación de casos tipos de :

- implementación de las BPM en la elaboración de productos alimenticios en gastronomía.
- enfermedades transmitidas por los alimentos, la problemática de las ETAS y la importancia de la prevención.
- contaminación e inocuidad de alimentos en el sector gastronómico

En la confección e Implementación de POES, en la higiene de equipos y utensilios de uso en el sector gastronómico.

Realizando la implementación de prácticas de higiene personal y ambiental (BPM) al inicio, durante y al finalizar el proceso de elaboración gastronómica.

Implementando el control de alimentos y materias primas gastronómicas, realizando la evaluación sensorial, medición de pH con cinta reactiva, medición de temperatura.

En elaboraciones gastronómicas sencillas, realizando diagramas de flujo de identificación de puntos críticos de control y formas de prevención, como también la trazabilidad del producto.

Los objetivos de aprendizajes a tener en cuenta para la evaluación al finalizar el cursado del módulo de Seguridad y BPM serán:

Reconocer e identificar las enfermedades transmitidas por alimentos contaminados y/o mal procesados (ETAs).

Reconocer y prevenir los peligros potenciales que conlleva la contaminación de los alimentos y las causas más comunes que provocan intoxicaciones alimentarias.

Realizar los procedimientos de limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones.

Realizar los procedimientos adecuados de aseo e higiene personal requeridos en la actividad profesional.

Utilizar conocimientos básicos de los Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y las Guías de Prácticas Concretas de Higiene (POES).

Aplicar la legislación sanitaria vigente para la manipulación de alimentos.

Aplicar y controlar la aplicación de normas y prácticas sanitarias, ambientales y de seguridad e higiene laboral para prevenir focos de contaminación durante el proceso productivo y/o disminuir los riesgos propios de la ocupación, cuidando la salud propia y la de terceros.

Bloques de contenidos	Prácticas formativas
<p data-bbox="191 1541 808 1612">Bloque: Seguridad personal y ambiental</p> <p data-bbox="191 1709 815 1877">Concepto de higiene y de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Código Alimentario Argentino. Puntos Críticos de Control (PCC). Incidencia de las malas prácticas en los costos.</p>	<p data-bbox="824 1381 1172 1591">Análisis y observación de casos tipo de implementación de las BPM en la elaboración de productos alimenticios en gastronomía.</p> <p data-bbox="824 1751 1172 1997">Realizar la implementación de prácticas de higiene de manos y de mesada al inicio, durante y al finalizar el proceso de elaboración</p>

<p>BPM personales. Requisitos de higiene personal. Indumentaria reglamentaria, buenos hábitos y libreta sanitaria.</p> <p>BPM ambientales. Características constructivas de las instalaciones. Distribución de ambientes según normativa vigente. Sectorización de tareas. Recaudos para la elaboración de productos destinados a personas con celiaquía. Circulación en el espacio de trabajo. Afluentes: agua fría y caliente, electricidad y gas. Efluentes: residuos y otros efluentes.</p> <p>Abastecimiento de agua. Agua potable: definición, controles y análisis. Limpieza y desinfección de tanques.</p> <p>Maquinarias, equipos y utensilios. Características de construcción. Integridad, funcionamiento y mantenimiento, higiene y aspectos de seguridad.</p>	<p>gastronómica.</p> <p>Recorrido y observación de la cuadra/cocina observando, registrando y analizando las características constructivas, equipamiento y control de capacidad de frío, desde el marco conceptual y procedimental de las BPM ambientales</p> <p>Análisis de riesgos y procedimientos de implementación medida de seguridad, mediante la observación y análisis de características de equipos de elaboración, cocción y conservación.</p>
	<p>Análisis de casos/ tipos de contaminación e inocuidad de alimentos en el sector gastronómico, realizando:</p> <p>Desarrollo de análisis grupales sobre la problemática de la contaminación y la</p>

	<p>importancia de la prevención.</p> <p>Observación de casos de contaminación recurrente en el sector profesional.</p> <p>Experiencias con cajas Petri y observación de microorganismos en microscopio.</p>
<p>Bloque: Inocuidad y contaminación de alimentos.</p>	
<p>Control de materias primas frescas y secas. Secos: recepción –transporte, habilitación SENASA, conductor, buenas prácticas de carga y descarga; integridad e higiene del envase; rótulos con información según normativa vigente. Frescos: recepción – transporte, camión con equipo de frío, habilitación SENASA, conductor, buenas prácticas de carga y descarga; rótulos con información según normativa vigente.</p>	<p>Implementar el control de alimentos y materias primas gastronómicas, realizando :</p>
<p>Control organoléptico de materias primas: color, sabor, olor y textura. En frescos control de temperatura y pH.</p>	<p>evaluación sensorial</p> <p>medición de pH con cinta reactiva</p>
<p>Almacenamiento de materias primas. Rotación. PEPS.</p>	<p>medición de temperatura.</p>
<p>Microbiología de alimentos. Tipos de microorganismos -beneficiosos, alterantes, patógenos. Bacterias, hongos, levaduras, virus y parásitos.</p>	<p>Análisis de casos/ tipos de enfermedades transmitidas por los alimentos, realizando el desarrollo de análisis grupales sobre la problemática de las ETAS y la importancia de la prevención.</p>
<p>Microorganismos que producen enfermedades a través de los alimentos (Salmonella, E. coli, ST. Aureus, Clostridium perfringens, Clostridium botulinum).</p> <p>Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAS): Botulismo, cólera, S. Urémico Hemolítico, Hepatitis. Concepto de infección</p>	

<p>alimentaria e intoxicación alimentaria.</p> <p>Crecimiento de microorganismos: factores que favorecen el desarrollo bacteriano (pH, agua, temperatura).</p> <p>Métodos de conservación. Métodos físicos y químicos. Escaldado (blanqueo). Pasteurización y esterilización. Refrigeración y congelamiento. Secado y liofilización. Agregado de sustancias químicas que modifican el pH, alcalinización o acidificación. Uso de antibióticos y conservantes químicos. Conceptos generales y procedimientos.</p>	<p>Realizar la implementación de diferentes métodos de conservación, a saber :</p> <p>Pasteurización de crema pastelera</p> <p>Cocción de carnes con control de temperatura interna</p> <p>Alcalinización con sal</p>
<p>Bloque: Gestión de las BPM</p>	
<p>Programa de limpieza y desinfección. Procedimientos de limpieza y desinfección (POES). Agentes de limpieza más comunes. Agentes de desinfección más comunes. Formas físicas y modos de uso.</p> <p>Manejo de residuos y efluentes.</p>	
<p>Control de plagas. Agentes de control más comunes. Formas de prevención, rotación de principios activos y manejo integral de plagas –MIP-.</p>	
<p>Envases y material de embalaje. Etiquetado.</p>	<p>Confección e implementación de POES, en la higiene de equipos y utensilios, por ejemplo horno, heladera, laminadora, sobadora, batidora.</p>
<p>Procedimiento de auto inspección. Estándares de calidad sanitaria.</p>	
<p>Gestión de documentación: Administración y gestión de documentación. Manual de procedimientos: manual de BPM, receta integrada, manual de POES, MIP, manejo de residuos, plan de mantenimiento y diagrama de flujo. Interpretación y aplicación de</p>	

instructivos y procedimientos. Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC/HACCP).

Rotulado de productos alimenticios: materias primas, productos intermedios, productos terminados. Confección de rótulos con información necesaria. Trazabilidad de alimentos.

Regulaciones y normativa: Código Alimentario Argentino (CAA). Aspectos relevantes para la actividad en el sector de gastronomía. Normativas Provinciales y Municipales relevantes. Requisitos especiales para actividades determinadas del sector profesional de gastronomía (buffet, heladerías, fábrica de pastas). Libreta sanitaria. Interpretación de normativa.

Elaboración de al menos un diagrama de flujo en un producto de producción gastronómica sencilla, identificando puntos críticos de control y formas de prevención. Por ejemplo: masa batida, plato con carne y pan.

Desarrollar la trazabilidad de un plato elaborado a base de carnes y o vegetales, por ejemplo suprema.

Elaboración de un listado de normativas a cumplimentar y certificados necesarios a considerar en establecimiento gastronómico.

Análisis de protocolos bacteriológicos y físico químicos de agua potable. Práctica de toma de muestra de agua para su análisis.

Denominación de Módulo: Gestión del proceso de producción gastronómico

Tipo de Módulo: Común de Gestión

Carga Horaria: 20 horas Reloj

Carga Horaria de Práctica formativas de carácter profesionalizante: 10 horas Reloj

Presentación:

El módulo de Gestión del proceso de producción gastronómico es un módulo de gestión, correspondiente al trayecto de cocinero. Tiene como propósito general integrar contenidos y desarrollar prácticas formativas vinculadas a las variables que intervienen en la gestión y planificación del proceso de producción gastronómica. Un segundo aspecto que recorta este módulo se relaciona con las características de la gestión de los recursos materiales, abordando recortes centrados en la determinación de los costos de los productos elaborados, y también, las formas de almacenaje y gestión de stock. En conjunto ambos recortes se articulan con los problemas característicos de intervención y resolución técnica del cocinero y la organización del equipo de trabajo, en particular con la función que ejerce el profesional en relación al/las:

Determinar las necesidades para la producción en la cocina, según las demandas del establecimiento y las normas y condiciones ambientales, sanitarias, higiénicas y de seguridad.

Recepcionar, controlar y almacenar materias primas según normas vigentes y condiciones higiénicas y sanitarias.

El presente módulo será de cursado obligatorio para los estudiantes de los diferentes módulos específicos de los trayectos relacionados con el sector profesional de gastronomía (Panadero y Pastelero).

Este módulo se orienta al desarrollo de algunas dimensiones de las siguientes capacidades profesionales, estando estas articuladas con las funciones que se describen en el alcance del perfil profesional:

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

Aplicar criterios de requisición y abastecimiento de las materias primas y su mejor aprovechamiento basado en las normas de calidad y seguridad alimentaria.

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.

Para el presente módulo, y desde el punto de vista del contenido de la formación, se define para el agrupamiento, la selección y el tratamiento de los contenidos los siguientes bloques:

Procesos de gestión

Gestión de recursos materiales

El bloque Procesos de gestión, recorta los saberes y conocimiento relacionados con los conceptos de planificación, gestión, organización y control. El abordaje de estos contenidos se realiza desde el desarrollo del conocimiento teórico/informativo y práctico, realizando la planificación de elaboración de productos gastronómicos, definiendo el conjunto de variables intervinientes en el proceso de planificación y gestión.

El caso de Gestión de recursos materiales es un bloque que recorta un conjunto de saberes, y habilidades para el tratamiento y cálculo de costos relativos al proceso de producción de productos gastronómicos. Se desarrollan también en este bloque prácticas relacionadas con la recepción, control y verificación de materias primas y la gestión del control de stock y almacenaje de materias primas y alimentos elaborados, en condiciones de seguridad e higiene, BPM y demás regulaciones vigentes aplicadas a la elaboración gastronómica.

En relación a las prácticas formativas de carácter profesionalizante, se definen como unos de los ejes estratégicos de la propuesta pedagógica para el ámbito de la FP, el situar al participante en los ámbitos reales de trabajo con las problemáticas características que efectivamente surgen en la actividad formativa del cocinero que se organiza a nivel de cada módulo formativo.

En el cursado del módulo los estudiantes realizarán prácticas formativas:

Al planificar un proceso de producción en base a la elaboración de una orden de producción gastronómica.

Elaborando un presupuesto/tipo de un producto gastronómico, estimando cantidad requerida y calculando los costos relativos.

Realizando la simulación de un proceso de recepción y control de materias primas.

Realizando la simulación de un proceso de control de stock y almacenaje de un emprendimiento gastronómico.

Los objetivos de aprendizajes a tener en cuenta para la evaluación al finalizar el cursado del módulo de proceso de producción en gastronomía serán:

Identificar características generales de los conceptos de planificación, gestión organización y control en el proceso de producción en gastronomía.

Realizar la recepción, control y verificación de materias primas para el proceso de elaboración de productos gastronómicos.

Aplicar técnicas de control de stock y almacenamientos de materias primas y alimentos elaborados.

Identificar los componentes de costos en el proceso de elaboración de productos gastronómicos, realizando cálculos de costos de baja complejidad en la elaboración de productos.

Bloques de contenidos	Prácticas formativas
<p>Bloque: Procesos de gestión</p> <p>Conceptos de gestión, planificación, organización y control.</p> <p>Calidad. Proveedor. Cliente interno.</p> <p>Organización de recursos disponibles.</p> <p>Liderazgo y delegación de tareas en el equipo de trabajo. Comunicación como estrategia de la gestión.</p> <p>Características de una comunicación efectiva. Factores que obstaculizan la comunicación.</p>	<p>Planificar un proceso de producción en base a la elaboración de una orden de producción gastronómica considerando la:</p> <p>Determinación de necesidades de materias primas e insumos requeridos.</p> <p>Definición del tiempo de elaboración del producto, en cada una de sus fases.</p>

<p>Incidentes críticos. Planes de contingencia. Decisiones planificadas y emergentes.</p> <p>Evaluación del trabajo en la cuadra/cocina.</p>	<p>Selección y preparación de equipos y medios de trabajo utilizados para el proceso de preparación y elaboración del producto gastronómico.</p> <p>Distribución de tareas al equipo de trabajo.</p> <p>Evaluación de la calidad del producto y del proceso en función a la planificación establecida.</p>
<p>Bloque: Gestión de recursos materiales</p> <p>Costos. Concepto. Tipos. Costeo de recetas estándar.</p> <p>Almacenaje. Stock y flujo físico. Período de consumo. Rotación.</p> <p>Control de registro de cuadra. Mantenimiento de equipos.</p> <p>Control de stocks. Inventario de</p>	<p>Elaboración de un presupuesto/tipo de un producto gastronómico, estimando cantidad requerida y calculando los costos relativos a:</p> <p>Tiempo de trabajo,</p> <p>Materias primas e insumos,</p> <p>Energía y demás servicios auxiliares,</p> <p>Realizar la simulación de un proceso de recepción y control de materias primas, tomando en cuenta:</p> <p>La recepción de materias primas y alimentos elaborados.</p> <p>El control de conformidad según las cantidades incluidas en el pedido de mercaderías.</p> <p>El control de calidad según parámetros normativos vigentes y condiciones higiénico sanitarias y evaluación sensorial</p>

<p>mercadería. Control de materias prima (ordenamiento, deterioro, rotura, vencimientos, etc.). Recepción de materias primas: control, espacio, equipos y almacenamiento.</p>	<p>Realizar la simulación de un proceso de control de stock y almacenaje de un emprendimiento gastronómico, realizando:</p> <p>El control del inventario y la organización del almacenaje: de almacenes secos para retiros de materia primas y alimentos elaborados en almacenes fríos y congelados.</p> <p>Considerando la distribución y ubicación de productos, clasificándolos y rotulando, según procedimientos y normas vigentes de BPM seguridad e higiene.</p>
---	--

Denominación del Módulo: Relaciones de Trabajo y Orientación Profesional

Tipo de Módulo: Común de Gestión

Carga Horaria: 24horas Reloj

Carga Horaria de Práctica formativa de carácter profesionalizante: 3 horas Reloj

Presentación:

El módulo común Relaciones de Trabajo y Orientación profesional tiene, como propósito general, contribuir a la formación de los estudiantes del ámbito de la Formación Profesional inicial en tanto trabajadores, es decir sujetos que se inscriben en un sistema de relaciones laborales que les confiere un conjunto de derechos individuales y colectivos directamente relacionados con la actividad laboral.

La propuesta curricular selecciona un conjunto de conocimientos que combinan temáticas generales del derecho y las relaciones de trabajo, con otros que intentan brindar, a los/as estudiantes, información relevante del sector de actividad profesional que es referencia del trayecto formativo específico, aportando a la orientación profesional y formativa de los trabajadores.

Este módulo se orienta al desarrollo de las siguientes capacidades profesionales, estando estas articuladas con las funciones que se describen en el alcance del perfil profesional:

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.

El presente modulo será de cursado obligatorio para los estudiantes de los diferentes módulos específicos de los trayectos relacionados con el sector profesional de gastronomía (Panadero y Pastelero).

Para el presente módulo, y desde el punto de vista del contenido de la formación, se define para el agrupamiento, la selección y el tratamiento de los contenidos los siguientes bloques

Derecho del Trabajo y Relaciones Laborales

Orientación Profesional y Formativa

El bloque Derecho del Trabajo y Relaciones Laborales tiene, como núcleos centrales, el contrato de trabajo y la negociación colectiva. A partir de ellos, se abordan conocimientos referidos a la dimensión legal del contrato de trabajo, los derechos que se derivan de la relación salarial y aquellos que se niegan mediante formas precarias de vínculo contractual; a la vez que las dimensiones que hacen al contrato de trabajo un hecho colectivo, que se constituye a través de instancias de representación, conflicto y acuerdo colectivo. Se brinda especial atención al conocimiento de los convenios colectivos sectoriales, que rigen en cada actividad.

El bloque Orientación Profesional y Formativa tiene, como referencia central, el sector de actividad profesional y económica que corresponde a la figura profesional asociada al trayecto formativo específico. Se aborda una caracterización sectorial en términos económicos, tecnológicos, de producción y empleo, que permita a los estudiantes conocer los ámbitos de inserción potenciales, los posibles recorridos formativos y profesionales dentro del sector, con el propósito de orientación.

En relación a las prácticas formativas de carácter profesionalizante, se definen como unos de los ejes estratégicos de la propuesta pedagógica para el ámbito de la FP, el situar al participante en los ámbitos reales de trabajo con las problemáticas características de desempeño ocupacional/profesional.

Las prácticas formativas que se proponen para este módulo se organizan en torno a la presentación de casos característicos y situaciones problemáticas del sector profesional, con el fin de proponer un acercamiento integral al campo profesional del sector gastronómico, los actores involucrados, las problemáticas más comunes, etc. Se espera que el trabajo con este tipo de prácticas permitan el análisis y acercamiento a la complejidad de las temáticas propuestas, evitando de esta manera un abordaje netamente expositivo.

Los objetivos de aprendizajes a tener en cuenta para la evaluación al finalizar el cursado del módulo de "Relaciones de trabajo y orientación profesional" serán:

Reconocer las normativas de aplicación en el establecimiento de contratos de trabajo en el sector, los componentes salariales del contrato y los derechos asociados al mismo.

Reconocer y analizar las instancias de representación y negociación colectiva existentes en el sector, y los derechos individuales y colectivos involucrados en dichas instancias.

Reconocer y analizar las regulaciones específicas de la actividad profesional en el sector, en aquellos casos en que existan tales regulaciones.

Relacionar posibles trayectorias profesionales, con las opciones de formación profesional inicial y

continua en el sector de actividad.

Bloques de contenidos	Prácticas formativas
<p>Bloque: Derecho del trabajo y relaciones laborales</p> <p>Representación y negociación colectiva: Sindicatos: características organizativas. Representación y organización sindical. El convenio colectivo como ámbito de las relaciones laborales. Concepto de paritarias. El papel de la formación profesional inicial y continua en las relaciones laborales.</p> <p>Contrato de trabajo: Relación salarial, Trabajo registrado y no registrado. Modos de contratación. Flexibilización laboral y precarización. Seguridad social. Riesgos del trabajo y las ocupaciones. La formación profesional inicial y continua como derecho de los trabajadores. La formación profesional como dimensión de la negociación colectiva y las relaciones laborales.</p> <p>Bloque: Orientación profesional y formativa</p> <p>Sectores y subsectores de actividad principales que componen el sector profesional. Empresas: Tipos y características. Rasgo central de las</p>	<p>Análisis de casos y situaciones problemáticas de las relaciones laborales en el sector profesional.</p> <p>Algunas temáticas sugeridas que deberán estar presente en el o los casos y/o la situación problemática:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conflicto salarial y/o condiciones de trabajo - Trabajo registrado / Trabajo no registrado - Flexibilización y precarización laboral - Condiciones y medio ambiente del trabajo - Ejercicio profesional y responsabilidades que se desprenden de las regulaciones de la actividad - Roles y trayectorias ocupacionales, y el papel de la FP inicial y continua en el sector profesional <p>Las fuentes recomendadas para el tratamiento de las temáticas sugeridas y la selección de casos y/o</p>

<p>relaciones de empleo en el sector: Ocupaciones y puestos de trabajo en el sector profesional: características cuantitativa y cualitativas. Mapa ocupacional. Trayectorias típicas y relaciones funcionales. Mapa formativo de la FP inicial y continua en el sector profesional y su correspondencia con los roles ocupacionales de referencia. Regulaciones sobre el ejercicio profesional: habilitación profesional e incumbencia.</p>	<p>situaciones problemáticas, podrían ser: material periodístico, estatutos sindicales, actas paritarias, convenio colectivo de trabajo, información estadística laboral y económica, documentos históricos, documentos normativos, entre otros.</p> <p>Elaboración de carpetas de antecedentes profesionales.</p> <p>Realizar actividades de archivo y organización de la información obtenida para una buena presentación de los servicios a ofrecer.</p>
---	---

Denominación del Módulo: Preparaciones básicas en pastelería

Tipo de Módulo: Común

Carga Horaria: 50 horas Reloj

Carga Horaria de Práctica formativa de carácter profesionalizante: 32 horas Reloj

Presentación:

El módulo de Preparaciones básicas en pastelería se organiza como un módulo común, correspondiente al trayecto de cocinero. Tiene como propósito general integrar contenidos y desarrollar prácticas formativas vinculadas a los procesos de pre-elaboración y elaboración de productos básicos de pastelería, recortando en aquellas técnicas y productos que se derivan de los batidos pesados, livianos semilíquidos y cremas, así como derivados de las masas quebradas y hojaldradas. El módulo aborda, en segundo término, los saberes, conocimiento y habilidades propias del proceso de pre-elaboración (mise en place) y elaboración de productos, profundizando así mismo, sobre los aspectos relativos al conocimiento de las materias primas y sus propiedades, la interpretación de recetas y cálculo de materias primas en base a los productos a realizar, la evaluación sensorial de los mismos, como también las condiciones de seguridad, higiene y buenas prácticas de manufactura personales y ambientales en el proceso de preparación y elaboración.

En conjunto ambos recortes se articulan con los problemas característicos de intervención y resolución técnica del cocinero, en particular con la función que ejerce el profesional en relación al/las:

Determinar las necesidades para la producción en la cocina, según las demandas del establecimiento y las normas y condiciones ambientales, sanitarias, higiénicas y de seguridad

Recepcionar, controlar y almacenar materias primas según normas vigentes y condiciones higiénicas y sanitarias.

Preparar y poner a punto el espacio y los medios de trabajo utilizados en el área de la cocina, en condiciones ambientales y de seguridad, siguiendo normas de higiene y sanitarias

Realizar los procesos de preelaboración/preproducción; elaboración/producción, terminación y despacho de los productos de la cocina, en condiciones higiénicas de sanidad, seguridad y calidad.

El presente modulo será de cursado obligatorio para los estudiantes de los diferentes módulos específicos de los trayectos relacionados con el sector profesional de gastronomía (Panadero y Pastelero).

Este módulo se orienta al desarrollo de algunas dimensiones de las siguientes capacidades profesionales, estando estas articuladas con las funciones que se describen en el alcance del perfil profesional:

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

Aplicar criterios de requisición y abastecimiento de las materias primas y su mejor aprovechamiento basado en las normas de calidad y seguridad alimentaria.

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

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

Aplicar las normas de seguridad específicas, tanto en las tareas propias como en el contexto general de la cocina, en cuanto a su seguridad personal y de terceros, manteniendo las condiciones de orden e

higiene del ambiente de trabajo.

Integrar las técnicas de trabajo, la información, la utilización de insumos y equipamiento, los criterios de calidad y de producción y los aspectos de seguridad e higiene en las actividades de la elaboración de preparaciones culinarias.

Seleccionar máquinas, herramientas e insumos, elementos de protección personal y técnicas de trabajo para asegurar que se cumplan con los estándares de seguridad laboral, bromatológicas y optimizar las características organolépticas durante los procesos de procesamiento de alimentos.

Para el presente módulo, y desde el punto de vista del contenido de la formación, se define para el agrupamiento, la selección y el tratamiento de los contenidos los siguientes bloques:

Preparación previa a la elaboración

Elaboración de masas batidas.

Elaboración de masas quebradas

Elaboración de masas hojaldradas

El bloque Preparación previa a la elaboración, recorta los saberes, conocimientos y técnicas relacionadas con la etapa de preparación de materias primas, equipos y utensilios para la elaboración de productos de pastelería básica. El abordaje de estos contenidos se realiza desde el desarrollo del conocimiento teórico/informativo y práctico, resolviendo cálculos de cantidades de materias primas en función del volumen de productos a elaborar e interpretación de recetas.

El bloque de Elaboración de masa batidas, es un bloque que recorta un conjunto de saberes, conocimiento y habilidades para la elaboración de productos derivados de masas batidas livianas y pesadas, abordando integralmente el tratamiento e identificación, selección y control de las materias primas, equipos, y utensilios hasta las técnicas de elaboración de productos de pastelería básicos y la posterior evaluación sensorial y la resolución de incidentes críticos en el proceso de elaboración de los productos de pastelería.

El bloque de Elaboración de masa quebrada, al igual que el bloque anterior, recorta un conjunto de saberes, conocimiento y habilidades para la elaboración de productos derivados de masas quebradas, abordando integralmente el tratamiento e identificación, selección y control de las materias primas, equipos, y utensilios hasta las técnicas de elaboración de productos de pastelería básicos y la posterior evaluación sensorial y la resolución de incidentes críticos en el proceso de elaboración de los productos de pastelería.

El caso de Elaboración de masa hojaldradas, es un bloque que recorta un conjunto de saberes, conocimiento y habilidades para la elaboración de productos derivados de masas hojaldradas, abordando integralmente el tratamiento e identificación, selección y control de las materias primas, equipos, y utensilios hasta las técnicas de elaboración de productos de pastelería básicos y la posterior evaluación sensorial y la resolución de incidentes críticos en el proceso de elaboración de los productos de pastelería.

En relación a las prácticas formativas de carácter profesionalizante, se definen como unos de los ejes estratégicos de la propuesta pedagógica para el ámbito de la FP, el situar al participante en los ámbitos reales de trabajo con las problemáticas características que efectivamente surgen en la actividad formativa del cocinero que se organiza a nivel de cada módulo formativo.

En el cursado del módulo los estudiantes realizarán prácticas formativas:

En la preparación de materias primas, equipos y utensilios para la elaboración batidos livianos, semilíquidos, batidos pesados y cremas, masas quebradas y masas hojaldradas.

Elaborando productos derivados de batidos livianos, semilíquidos, batidos pesados y cremas, por ejemplo: bizcochuelos, budines y merengues; de masa quebrada, a saber: tartas dulces y scones; de masas hojaldradas como ser: mil hojas, cañones, palmeritas.

En la resolución de posibles situaciones críticas ocurridas durante la elaboración de productos de batidos livianos, semilíquidos, batidos pesados y cremas, masas quebradas y masas hojaldradas.

En las prácticas de evaluación sensorial de las materias primas y la producción como también la degustación de los productos elaborados.

Los objetivos de aprendizajes a tener en cuenta para la evaluación al finalizar el cursado del módulo de Preparaciones básicas en pastelería serán:

Interpretar recetas y realizar el cálculo de cantidades de materias primas en función del tipo y escala de producción de productos básicos de pastelería.

Preparar las materias primas, equipos y utensilios para la elaboración de productos de pastelería de batidos livianos, semilíquidos, pesados y cremas, masas quebradas y hojaldradas.

Realizar los procesos de pre elaboración, elaboración y terminación de productos básicos de pastelería con batidos livianos y pesados, masas quebradas y hojaldradas.

Reconocer las características y propiedades de los productos elaborados a partir de la evaluación sensorial y degustación de la producción.

Resolver situaciones críticas ocurridas durante la elaboración de productos de pastelería básica.

Implementar las condiciones de higiene y seguridad del ámbito de trabajo y la aplicación de buenas prácticas de manufacturas personal y ambiental.

Bloques de contenidos	Prácticas formativas
<p>Bloque: Preparación previa a la elaboración</p> <p>Equipos y mobiliario de la cuadra. Equipos de elaboración, de cocción, de fermentación y de conservación. Herramientas y utensilios. Características y funciones. Cuidado preventivo de equipos. Uso adecuado.</p> <p>Concepto de preparación previa:</p> <p>Acondicionamiento del espacio de trabajo, control de equipos, herramientas, materias primas y preparaciones.</p> <p>Buenas prácticas de manufactura aplicadas a la mise en place</p> <p>Características de la organización y circulación en el espacio de trabajo.</p> <p>Las materias primas. Características generales. Clasificación. Características de su almacenamiento, y acondicionamiento.</p>	<p>Preparación de materias primas, equipos y utensilios para la elaboración de batidos livianos y pesados, masas quebradas y masas hojaldradas, teniendo en cuenta:</p> <p>Controles previos de equipos, utensilios y herramientas y su puesta en funcionamiento.</p> <p>Higiene de mobiliario, equipos y utensilios antes, durante y después de las preparaciones según corresponda.</p> <p>Interpretación de recetas y cálculo de cantidades de materias primas.</p> <p>Cálculo de rendimiento.</p>

<p>Cálculo de materias primas. Rindes. Proporcionalidad y regla de tres simple. Sistemas de medición</p> <p>Técnicas específicas (pesar, medir, cortar).</p> <p>Interpretación de recetas e indicaciones verbales o escritas.</p>	<p>Prácticas de evaluación sensorial de las materias primas a utilizar</p>
<p>Bloque: Elaboración de batidos:</p> <p>Batidos livianos y pesados. Masas líquidas y semilíquidas. Definición. Características principales.</p> <p>Técnicas y métodos. De cascado, de calentamiento de huevos y azúcar, baño María, de tamizado, de incorporación en forma de lluvia, de batido, revestimiento, cocción. Técnica de pasteurización.</p> <p>Manejo de la manga pastelera. Escudillado. Técnica de la espátula. Técnicas incorporar y mezclar. Método de incorporación de la manteca en el batido. Método de incorporación de huevos a la manteca.</p> <p>El gesto profesional en la aplicación</p>	<p>Elaboración de productos derivados de batidos livianos, semilíquidos, batidos pesados y cremas, resguardando:</p> <p>El uso adecuado de utensilios y maquinarias</p> <p>La correcta ejecución de la técnica y su gesto profesional</p> <p>La correcta utilización y cálculo de las materias primas.</p> <p>Los productos a elaborar, serán como mínimo: Cremas: crema pastelera crema de chocolate y chantilly. Batido livianos: Bizcochuelo vainilla y chocolate, pionono, merengues. Batidos pesados: Budín de limón y 4/4</p>

<p>de técnicas.</p> <p>Características organolépticas de los productos con masa batidas. Pautas para su evaluación sensorial.</p> <p>Cuidados a tener en cuenta durante la mise en place, la elaboración y la cocción.</p> <p>Incidentes críticos durante la elaboración. Posibles Soluciones.</p> <p>Propiedades funcionales de las materias primas utilizadas para la elaboración de batidos (huevo, harina, manteca, azúcar, leche y derivados, agentes leudantes y espesantes).</p> <p>Buenas prácticas de manufactura en la elaboración de masas batidas.</p>	<p>budín marmolado, pasta choux y Semilíquidos: waffles, panqueques</p> <p>Resolución de posibles situaciones críticas ocurridas durante la elaboración de productos de masas batidas.</p> <p>Prácticas de evaluación sensorial de la producción y degustación de los productos elaborados.</p>
<p>Bloque: Elaboración de masas quebradas</p> <p>Masas quebradas. Definición. Características. Método arenado y cremado.</p> <p>Técnicas y métodos. Laminado. Método palote. Técnica de revestimiento. Método fondear. Técnica pelar manzanas. Método manual. Técnica de cocción en blanco. Escudillado. Técnicas de decoración de masas secas. Técnica de corte.</p> <p>Características organolépticas de los productos con masa quebrada. Pautas para su evaluación sensorial</p> <p>Cuidados a tener en cuenta durante la mise en place, la elaboración y la cocción.</p>	<p>Elaboración de productos derivados de masas quebradas, resguardando:</p> <p>La selección, preparación y operación adecuada de utensilios y maquinarias.</p> <p>La correcta utilización y cálculo de las materias primas.</p> <p>La ejecución de la técnica y procedimientos para la obtención del producto.</p> <p>Los productos de masas quebradas a elaborar, serán como mínimo: Tartas dulces, scones.</p>

<p>Incidentes críticos durante la elaboración. Posibles soluciones.</p> <p>Análisis de la producción.</p> <p>Propiedades funcionales de las materias primas utilizadas para la elaboración de masas quebradas (materias grasas, azúcar impalpable).</p> <p>Buenas prácticas de manufactura en la elaboración de masas quebradas.</p>	<p>Resolución de posibles situaciones críticas ocurridas durante la elaboración de productos de masas quebradas.</p> <p>Prácticas de evaluación sensorial de la producción y degustación de los productos elaborados.</p>
<p>Bloque; Elaboración de masas hojaldradas</p> <p>Masas hojaldradas. Definición. Características de las masas hojaldradas cocidas. Consistencia, pliegues. Tipos de hojaldrado: invertido, clásico y rápido. Desarrollo del hojaldrado.</p> <p>Utilización de sobadora. Manipulación segura.</p> <p>Agente de levantamiento físico: el vapor</p> <p>Técnicas y métodos. Conservación, amasado, empaste, laminado,</p>	<p>Elaboración de productos derivados de Masas hojaldradas, teniendo en cuenta :</p> <p>La selección, preparación y operación adecuada de utensilios y maquinarias.</p> <p>La correcta utilización y cálculo de las materias primas.</p> <p>La ejecución de la técnica y procedimientos para la obtención del producto.</p> <p>Los productos de masas hojaldradas a elaborar, serán como mínimo: Mil hojas, cañones, palmeritas.</p> <p>Resolución de posibles situaciones críticas ocurridas durante la elaboración de productos.</p>

<p>pliegue, cocción, corte, terminación y conservación.</p>	<p>Prácticas de evaluación sensorial de la producción y degustación de los productos elaborados.</p>
<p>Estados de la masa. Tiempos de reposo y temperatura de la masa. Espesor y rendimiento.</p>	
<p>Técnicas de uso de fondant industrializado.</p>	<p>Las diferentes actividades del módulo deben llevarse a cabo en forma individual o grupal tomando decisiones acerca de:</p>
<p>Características organolépticas de los productos con masa hojaldrada. Pautas para su evaluación sensorial.</p>	<p>Criterios de calidad.</p>
<p>Incidentes críticos durante la elaboración. Posibles Soluciones.</p>	<p>La administración de los diferentes recursos tanto materiales como humanos.</p>
<p>Cuidados a tener en cuenta durante la mise en place, la elaboración y la cocción.</p>	<p>El mantenimiento de los diferentes equipos y herramientas necesarias.</p>
<p>Propiedades funcionales de las materias primas utilizadas para la elaboración de masas hojaldradas (sal, agua, vinagre y materias grasas). Buenas prácticas de manufactura en la elaboración de masas batidas.</p>	<p>La implementación de las condiciones de higiene y seguridad del ámbito de trabajo y la aplicación de buenas prácticas de manufacturas personal y ambiental.</p>
	<p>En todos los casos las actividades propuestas deben ser realizadas utilizando el vocabulario técnico adecuado, transmitiendo la información técnica y realizando la correcta ejecución de la técnica y su gesto profesional.</p>
	<p>La creciente autonomía en la toma de decisiones que luego se realizarán en el ejercicio profesional</p>

Denominación del Módulo: Preparaciones básicas en panadería

Tipo de Módulo: Común

Carga Horaria: 46 horas Reloj

Carga Horaria de Práctica formativa de carácter profesionalizante: 28 horas Reloj

Presentación:

El módulo de Preparaciones básicas de panadería es un módulo común, correspondiente al trayecto de cocinero. Tiene como propósito general integrar contenidos y desarrollar prácticas formativas vinculadas a los procesos de pre elaboración y elaboración de productos básicos de panadería, recortando en aquellas técnicas y productos que se derivan de las masas fermentadas y de las masas quebradas saladas. El módulo aborda, en segundo término, los saberes, conocimiento y habilidades propias del proceso de pre-elaboración (mise en place) y elaboración de productos, profundizando así mismo, sobre los aspectos relativos a las características y propiedades de las materias primas, la interpretación de recetas y cálculos de materias primas en base a los productos a realizar, la evaluación sensorial de los mismos, como también las condiciones de seguridad, higiene y buenas prácticas de manufactura personales y ambientales en el proceso de preparación y elaboración.

En conjunto ambos recortes se articulan con los problemas característicos de intervención y resolución técnica del cocinero, en particular con la función que ejerce el profesional en relación al/las:

Determinar las necesidades para la producción en la cocina, según las demandas del establecimiento y las normas y condiciones ambientales, sanitarias, higiénicas y de seguridad.

Recepcionar, controlar y almacenar materias primas según normas vigentes y condiciones higiénicas y sanitarias.

Preparar y poner a punto el espacio y los medios de trabajo utilizados en el área de la cocina, en condiciones ambientales y de seguridad, siguiendo normas de higiene y sanitarias

Realizar los procesos de preelaboración/preproducción; elaboración/producción, terminación y despacho de los productos de cocina, en condiciones higiénicas de sanidad, seguridad y calidad.

El presente módulo será de cursado obligatorio para los estudiantes de los diferentes módulos específicos de los trayectos relacionados con el sector profesional de gastronomía (Panadero y Pastelero).

Este módulo se orienta al desarrollo de algunas dimensiones de las siguientes capacidades profesionales, estando estas articuladas con las funciones que se describen en el alcance del perfil profesional:

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

Aplicar criterios de requisición y abastecimiento de las materias primas y su mejor aprovechamiento basado en las normas de calidad y seguridad alimentaria.

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

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

Aplicar las normas de seguridad específicas, tanto en las tareas propias como en el contexto general de la cocina, en cuanto a su seguridad personal y de terceros, manteniendo las condiciones de orden e higiene del ambiente de trabajo.

Integrar las técnicas de trabajo, la información, la utilización de insumos y equipamiento, los criterios de calidad y de producción y los aspectos de seguridad e higiene en las actividades de la elaboración de preparaciones culinarias.

Seleccionar máquinas, herramientas e insumos, elementos de protección personal y técnicas de trabajo para asegurar que se cumplan con los estándares de seguridad laboral, bromatológicas y optimizar las características organolépticas durante los procesos de procesamiento de alimentos.

Para el presente módulo, y desde el punto de vista del contenido de la formación, se define para el agrupamiento, la selección y el tratamiento de los contenidos los siguientes bloques:

Preparación previa a la elaboración

Elaboración de productos básicos con masa fermentada

Elaboración de productos básicos con masa quebrada salada

El bloque Preparación previa a la elaboración, recorta los saberes, conocimientos y técnicas relacionadas con la etapa de preparación de materias primas, equipos y utensilios para la elaboración de productos de panadería. El abordaje de estos contenidos se realiza desde el desarrollo del conocimiento teórico/informativo y práctico, resolviendo cálculos de cantidades y de materias primas en función del volumen de productos a elaborar e Interpretación de recetas.

El caso de Elaboración de productos básicos con masa fermentada, es un bloque que recorta un conjunto de saberes, conocimientos y habilidades para la elaboración de productos derivados de masas fermentadas, abordando integralmente el tratamiento e identificación, selección y control de las materias primas, equipos, y utensilios hasta las técnicas de elaboración de productos de panadería básicos; la posterior evaluación sensorial y la resolución de incidentes críticos en el proceso de elaboración de los productos de panadería.

Por último, el bloque de Elaboración de productos básicos con masa quebrada salada, al igual que el bloque anterior, recorta un conjunto de saberes, conocimiento y habilidades para la elaboración de productos derivados de masas quebradas, abordando integralmente el tratamiento e identificación, selección y control de las materias primas, equipos, y utensilios hasta las técnicas de elaboración de productos de panadería básicos y la posterior evaluación sensorial y la resolución de incidentes críticos en el proceso de elaboración de los productos de panadería.

En relación a las prácticas formativas de carácter profesionalizante, se definen como unos de los ejes estratégicos de la propuesta pedagógica para el ámbito de la FP, el situar al participante en los ámbitos reales de trabajo con las problemáticas características que efectivamente surgen en la actividad formativa del cocinero que se organiza a nivel de cada módulo formativo.

En el cursado del módulo los estudiantes realizarán prácticas formativas:

En la preparación de materias primas, equipos y utensilios para la elaboración masas fermentadas y masas quebradas saladas.

Elaborando productos derivados de masas fermentadas como ser: figazas, panes, pizza, pre pizzas y grisines; y de masa quebrada salada, a saber tartas saladas y sus variantes.

En la resolución de posibles situaciones críticas ocurridas durante la elaboración de productos de masas fermentadas y masa quebrada salada.

En la realización de prácticas de evaluación sensorial de las materias primas y degustación de los productos elaborados.

Los objetivos de aprendizajes a tener en cuenta para la evaluación al finalizar el cursado del módulo de Preparaciones básica de panadería serán:

Interpretar recetas y realizar el cálculo de cantidades de materias primas en función del tipo y escala de producción de productos básicos de panadería.

Preparar materias primas, equipos y utensilios para la elaboración de productos de panadería de masas fermentadas y quebradas saladas.

Realizar los procesos de pre elaboración, elaboración y terminación de productos básicos de panadería con masas fermentadas y quebradas saladas.

Reconocer las características y propiedades de los productos elaborados a partir de la evaluación sensorial y degustación de la producción.

Resolver situaciones críticas ocurridas durante la elaboración de productos de panadería básica.

Implementar las condiciones de higiene y seguridad del ámbito de trabajo y la aplicación de buenas prácticas de manufacturas personal y ambiental.

Bloques de contenidos	Prácticas formativas
<p>Bloque: Preparación previa a la elaboración</p> <p>Características y funciones de los equipos y mobiliario de trabajo.</p> <p>Equipos de elaboración, de fermentación y de conservación.</p> <p>Equipo de cocción: Hornos. Tipos: por conversión, refractarios, eléctricos, a gasoil, rotativos.</p> <p>Herramientas y utensilios.</p> <p>Cuidado preventivo de equipos y usos adecuados.</p>	

<p>Concepto de preparación previa.</p> <p>Buenas prácticas de manufactura aplicadas a la mise en place.</p> <p>Acondicionamiento del espacio de trabajo, control de equipos, herramientas, materias primas y preparaciones.</p> <p>Características de la organización y circulación en el espacio de trabajo.</p> <p>Las materias primas en las preparaciones básicas de panadería. Características generales. Clasificación. Características de su almacenamiento, y acondicionamiento.</p> <p>Cálculo de materias primas. Rindes. Proporcionalidad y regla de tres simple. Sistemas de medición. Técnicas específicas (pesar, medir, cortar).</p> <p>Interpretación de recetas.</p>	<p>Preparación de materias primas, equipos y utensilios para la elaboración masas fermentadas, teniendo en cuenta los/la:</p> <p>Controles previos de equipos, utensilios y herramientas y su puesta en funcionamiento.</p> <p>Higiene de mobiliario, equipos y utensilios antes, durante y después de las preparaciones según corresponda.</p> <p>Interpretación de recetas y cálculo de cantidades de materias primas.</p> <p>Cálculos de rendimiento.</p> <p>Prácticas de evaluación sensorial de las materias primas a utilizar.</p>
<p>Bloque: Elaboración de productos básicos con masa fermentada</p> <p>Características de la masa</p>	<p>Elaboración de productos derivados de masas fermentadas,</p>

<p>fermentada. Clasificación. Masas Madres. Tipos y características.</p> <p>Características del proceso de elaboración: fases activas y fases pasivas.</p>	<p>en particular: figazas árabes, de manteca y comunes, panes saborizados, casero, de salvado, de pizza, pre pizzas, grisines; resguardando:</p>
<p>Descripción de las propiedades y funciones de cada materia prima dentro de las elaboraciones con masa fermentada.</p>	<p>La selección, preparación y operación adecuada de utensilios y maquinarias.</p> <p>La correcta utilización y cálculo de las materias primas.</p>
<p>Harina de trigo (000 y 0000). Harina de salvado.</p>	<p>La ejecución de la técnica y procedimientos para la obtención del producto.</p>
<p>Levaduras secas y frescas. Otros leudantes (harinas con leudante, polvo para hornear, bicarbonato de sodio.)</p>	<p>Resolución de posibles situaciones críticas ocurridas durante la elaboración de productos de masas fermentadas.</p>
<p>Materias grasas: manteca, margarina, grasa, aceite, oleomargarina.</p>	<p>Realización de evaluación sensorial de la producción y degustación de los productos elaborados.</p>
<p>La sal. El huevo. Líquidos. Azúcares.</p>	<p>Las diferentes actividades del módulo deben llevarse a cabo en forma individual o grupal tomando decisiones acerca de:</p>
<p>Mejoradores: Aditivos. Maltarina: extracto de malta. Cantidades y proporciones de las materias primas según el producto a elaborar.</p>	<p>Criterios de calidad.</p>
<p>Técnicas y Métodos: específicos en elaboraciones con masa fermentada:</p> <p>Técnica de amasado o mezclado: a mano y en forma mecánica.</p>	<p>La administración de los diferentes recursos tanto materiales como humanos.</p>
<p>Características y tiempos de descanso o Fermentación en masas fermentadas. Punto de leudado.</p>	<p>El mantenimiento de los diferentes equipos y herramientas necesarias.</p>
<p>Técnicas de Formación de piezas.</p>	<p>La implementación de las condiciones de higiene y seguridad del ámbito de trabajo y</p>

<p>Técnica / Método de Estibado.</p> <p>Cocción: Tiempos de horneado y temperaturas.</p> <p>Técnicas de Terminación.</p> <p>Cuidados a tener en cuenta durante la mise en place, la elaboración y la cocción.</p> <p>Incidentes críticos durante la elaboración con masas fermentadas. Posibles Soluciones</p>	<p>la aplicación de buenas prácticas de manufacturas personal y ambiental.</p> <p>En todos los casos las actividades propuestas deben ser realizadas utilizando el vocabulario técnico adecuado, transmitiendo la información técnica y realizando la correcta ejecución de la técnica y su gesto profesional.</p> <p>La creciente autonomía en la toma de decisiones que luego se realizarán en el ejercicio profesional</p>
<p>Bloque: Elaboración de productos básicos con masa quebrada salada.</p> <p>Característica de la masa quebrada.</p> <p>Propiedades funcionales de cada materia prima dentro de las elaboraciones con masa quebrada.</p> <p>(Harina de trigo (000 y 0000).</p> <p>Materias grasas: manteca, margarina, grasa, aceite. La sal. El huevo. Líquidos. Azucares.</p> <p>Cantidades y proporciones de las materias primas según el producto a elaborar.</p>	<p>Elaboración de productos derivados de masa quebrada salada, en particular: tartas saladas y tartaletas resguardando:</p> <p>La selección, preparación y operación adecuada de utensilios y maquinarias.</p> <p>La correcta utilización y cálculo de las materias primas.</p> <p>La ejecución de la técnica y procedimientos para la obtención del producto.</p> <p>Realización de evaluación sensorial de la producción y degustación de los productos elaborados.</p> <p>Resolución de posibles situaciones críticas ocurridas durante la elaboración de productos de masas fermentadas.</p>

Técnicas y Métodos específicos:	Las diferentes actividades del módulo deben llevarse a cabo en forma individual o grupal tomando decisiones acerca de:
Mezclado (arenado):	Criterios de calidad.
Descanso en fríos.	
Estirado y Fondeado	Las condiciones de higiene y seguridad del ámbito de trabajo y las buenas prácticas de manufactura personal y ambiental.
Técnica de corte.	
Pre cocción y Cocción.	
Terminación. Decoración	Administración de los diferentes recursos tanto materiales como humanos.
Cuidados a tener en cuenta durante la mise en place, la elaboración y la cocción de productos con masa quebrada	El mantenimiento de los diferentes equipos y herramientas necesarias.
Incidentes críticos durante la elaboración. Posibles Soluciones.	En todos los casos las actividades propuestas deben ser realizadas utilizando el vocabulario técnico adecuado, transmitiendo la información técnica y realizando la correcta ejecución de la técnica y su gesto profesional.
Buenas prácticas de manufactura aplicadas en la elaboración de masas quebradas saladas.	La creciente autonomía en la toma de decisiones que luego se realizarán en el ejercicio profesional

Denominación del Módulo: Elaboraciones de cocina

Tipo de Módulo: Específico

Carga Horaria: 100 horas Reloj

Carga Horaria de Práctica formativa de carácter profesionalizante: 70 horas Reloj

Presentación:

El módulo de Elaboraciones de cocina es un módulo específico, correspondiente al trayecto de cocinero. Tiene como propósito general integrar contenidos y desarrollar prácticas formativas vinculadas a los procesos de pre elaboración, elaboración, y terminación y despacho de diversos platos gastronómicos, utilizando una amplia variedad materias primas, técnicas de corte y métodos de

cocción.

El módulo aborda, en segundo término, la profundización, sobre los aspectos relativos a las características y propiedades de las materias primas, la interpretación de recetas y cálculos de materias primas en base a los productos a realizar, la evaluación sensorial de los mismos, como también las condiciones de seguridad, higiene y buenas prácticas de manufactura personales y ambientales en el proceso de preparación y elaboración. Asimismo se focaliza el trabajo en el uso óptimo de los recursos a utilizar y en el aprovechamiento de la materia prima y sus remanentes.

En conjunto ambos recortes se articulan con los problemas característicos de intervención y resolución técnica del cocinero, en particular con la función que ejerce el profesional en relación a/al:

Determinar las necesidades para la producción en la cocina, según las demandas del establecimiento y las normas y condiciones ambientales, sanitarias, higiénicas y de seguridad.

Recepcionar, controlar y almacenar materias primas según normas vigentes y condiciones higiénicas y sanitarias.

Preparar y poner a punto el espacio y los medios de trabajo utilizados en el área de la cocina, en condiciones ambientales y de seguridad, siguiendo normas de higiene y sanitarias

Realizar los procesos de preelaboración/preproducción; elaboración/producción, terminación y despacho de los productos de cocina, en condiciones higiénicas de sanidad, seguridad y calidad.

Este módulo se orienta al desarrollo de algunas dimensiones de las siguientes capacidades profesionales, estando estas articuladas con las funciones que se describen en el alcance del perfil profesional:

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

Transferir la información de los procesos de producción, relacionada con productos o procesos en la cocina, verificando su pertinencia y alcance para realizar una acción requerida.

Comprender e identificar en la carta las preparaciones a realizar para planificar y organizar la confección de la mise en place con el fin de asegurar la disponibilidad de las preparaciones al momento del servicio o la producción.

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

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

Aplicar las normas de seguridad específicas, tanto en las tareas propias como en el contexto general de la cocina, en cuanto a su seguridad personal y de terceros, manteniendo las condiciones de orden e higiene del ambiente de trabajo.

Integrar las técnicas de trabajo, la información, la utilización de insumos y equipamiento, los criterios de calidad y de producción y los aspectos de seguridad e higiene en las actividades de la elaboración de preparaciones culinarias.

Seleccionar máquinas, herramientas e insumos, elementos de protección personal y técnicas de trabajo para asegurar que se cumplan con los estándares de seguridad laboral, bromatológicas y optimizar las características organolépticas durante los procesos de procesamiento de alimentos.

Para el presente módulo, y desde el punto de vista del contenido de la formación, se define para el agrupamiento, la selección y el tratamiento de los contenidos los siguientes bloques:

Elaboraciones con hortalizas y frutas

Elaboración de pastas, arroces y salsas.

Elaboraciones con carnes

Postres de restaurante

El bloque Elaboraciones con hortalizas y frutas, recorta los saberes, conocimientos y técnicas relacionadas con la pre elaboración, elaboración y terminación de preparaciones culinarias a base de verduras y frutas, abordando y profundizando el trabajo con las diversas técnicas de corte, así como también los métodos de cocción propios de algunos platos básicos que incluyen sopas, soufflé, rellenos y guarniciones. Se incluye en este bloque la profundización de los conocimientos y técnicas de elaboraciones con huevo.

Para bloque de Elaboración de, pastas, arroces y salsas se recorta un conjunto de saberes, conocimiento y habilidades para la preparación de pastas –simples y rellenas- y sus salsas, y elaboraciones gastronómicas con arroces, abordando en su tratamiento tanto la caracterización y propiedades de las materias primas, como las técnicas y procesos para su elaboración. Se incluye el abordaje de los cereales y legumbres y la elaboración de algunos platos característicos.

En el bloque de Elaboraciones con carne, se trabajan los conocimientos, habilidades y procedimientos para la elaboración de una amplia variedad de platos con carnes (vacuna) rojas, pollo, pescado y mariscos. Se aborda la caracterización general de los tipos de carnes, sus cortes, propiedades y cuidados, así como también diversas técnicas de corte, deshuesado y métodos de cocción. Asimismo, se aborda en este módulo saberes significativos en relación a las características y usos de los vinos en las elaboraciones. Se propician prácticas en las cuales prime el aprovechamiento de toda la materia prima; y se realizan sugerencias relacionadas con elaboraciones emblemáticas nacionales e internacionales.

Por último, el bloque de Postres de restaurante aborda los conocimientos y habilidades propias del proceso de elaboración de diversos postres clásicos de restaurante, las características de su elaboración, terminación y emplatado. Se aborda también el uso de vinos y licores para la elaboración. Se trabaja sobre criterios estéticos para la terminación y el despacho.

En cada uno de los bloques se aborda de manera integral el tratamiento e identificación, selección y control de las materias primas, equipos, y utensilios hasta las técnicas de elaboración de productos de la cocina y la posterior evaluación sensorial y la resolución de puntos críticos en el proceso de su elaboración.

En relación a las prácticas formativas de carácter profesionalizante, se definen como unos de los ejes estratégicos de la propuesta pedagógica para el ámbito de la FP, el situar al participante en los ámbitos reales de trabajo con las problemáticas características que efectivamente surgen en la actividad formativa del cocinero que se organiza a nivel de cada módulo formativo. Para este módulo de carácter específico las prácticas formativas requieren de la toma de un conjunto de decisiones propias del quehacer profesional necesarias para la elaboración de diversos pedidos.

En el cursado del módulo los estudiantes realizarán prácticas formativas:

En las prácticas integrales y sistemáticas de producción de diversos platos gastronómicos, según las características del pedido de producción y la carta.

Elaborando diversas clases de producciones , teniendo en cuenta las decisiones a tomar en las diferentes etapas de la producción

En la resolución de posibles situaciones críticas ocurridas durante la elaboración de platos gastronómicos.

En la realización de prácticas de evaluación sensorial de las materias primas, las elaboraciones y degustación de los productos elaborados

Los objetivos de aprendizajes a tener en cuenta para la evaluación al finalizar el cursado del módulo de Elaboraciones de cocina serán:

Interpretar recetas y realizar el cálculo de cantidades de materias primas en función del tipo y escala de producción de elaboraciones de cocina.

Establecer criterios y tomar decisiones para la preparación de materias primas, equipos y utensilios necesarios en las elaboraciones gastronómicas.

Adquirir un dominio especializado de las técnicas específicas y procedimientos para la producción de platos gastronómicos con diversas materias primas

Reconocer las características y propiedades de los productos elaborados a partir de la evaluación sensorial y degustación, identificando de ser necesario si hubo algún error en las diferentes etapas de producción.

Resolver situaciones críticas ocurridas durante las elaboraciones de cocina.

Implementar las condiciones de higiene y seguridad del ámbito de trabajo y la aplicación de buenas prácticas de manufacturas personal y ambiental.

Bloques de contenidos	Prácticas formativas
	<p>Elaboración de platos con hortalizas y frutas, resguardando</p> <p>La selección, preparación y operación adecuada de utensilios y maquinarias.</p> <p>La correcta utilización y cálculo de las materias primas.</p>

	<p>La utilización óptima de los recursos en todo el proceso de elaboración.</p> <p>Los criterios estéticos para el despacho de platos.</p> <p>La ejecución de la técnica y procedimientos para la obtención del producto.</p>
<p>Bloque: Elaboraciones con hortalizas y frutas.</p>	<p>Platos sugeridos:</p> <p>Sopas, soufflé, rellenos y guarniciones. Ensaladas: Ensaladas: waldorf, cesar, alemana. Flanes salados.</p>
<p>Elementos y Herramientas de trabajo. Características, funciones. Cuidados.</p> <p>(Utensilios: cuchillos, ollas, chino y maquinaria básica.). Verduras y Frutas. Clasificación. Características y propiedades. Desinfección. Técnicas de corte. Características generales y principios básicos para la realización de cortes. Tipos de corte: denominación, características generales, usos y formas de aplicación. Los cortes clásicos de las hortalizas. Las frutas en las elaboraciones saladas.</p>	<p>Huevo duro, huevo pasado por agua y huevo poche.</p>
<p>Métodos de cocción (seco, salteado, frito y húmedo) Características generales y funciones de la cocción. Clasificación y particularidades de cada uno. Características de los platos con verdura.</p>	<p>Resolución de posibles situaciones críticas ocurridas durante la elaboración de platos con hortalizas y frutas.</p>
<p>Huevos: características y propiedades funcionales del huevo y de sus partes. Aplicaciones básicas en diferentes elaboraciones. Métodos de cocción. La mise en place. Emplatado. BPM. La contaminación cruzada.</p>	<p>Prácticas de evaluación sensorial de la producción y degustación de los platos elaborados</p> <p>Criterios de calidad.</p>

<p>Criterios estéticos para el montaje de los platos.</p> <p>Términos gastronómicos. Interpretación de recetas.</p> <p>Pautas de evaluación sensorial. Incidentes críticos.</p>	<p>La administración de los diferentes recursos tanto materiales como humanos.</p> <p>El mantenimiento de los diferentes equipos y herramientas necesarias.</p> <p>La implementación de las condiciones de higiene y seguridad del ámbito de trabajo y la aplicación de buenas prácticas de manufacturas personal y ambiental.</p> <p>En todos los casos las actividades propuestas deben ser realizadas utilizando el vocabulario técnico adecuado, transmitiendo la información técnica y realizando la correcta ejecución de la técnica y su gesto profesional.</p> <p>La creciente autonomía en la toma de decisiones que luego se realizarán en el ejercicio profesional</p>
	<p>Elaboración de arroces, pastas y salsas resguardando,</p>

La selección, preparación y operación adecuada de utensilios y maquinarias.

La correcta utilización y cálculo de las materias primas.

La ejecución de la técnica y procedimientos para la obtención del producto

La utilización óptima de los recursos en todo el proceso de elaboración.

Los criterios estéticos para el despacho de platos.

Platos sugeridos:

Pastas y salsas

Tallarines con salsa Mornay.

Ñoquis con salsa Bolognesa.

Sorrentinos con salsa bechamel

Pasta de morrón / espinaca/ azafrán/ tinta de calamar.

Arroces:Creole, Pilaf, Risotto.

Guiso de lentejas.

Bloque: Elaboración de pastas arroces y salsas.

Salsas:Definición. Clasificación. Usos. Ingredientes. Las salsas clásicas en la cocina. Características de las salsas para pastas. Características de la mise en place y la elaboración. BPM. Las especias. Características y usos. Las especias en las salsas. Hierbas aromáticas

Pastas: Definición. Clasificación. Pastas simples y pastas rellenas. Pastas de color. Relación color-sabor. Características de su elaboración. Técnicas de corte manual y con máquina. Tipos de moldes. Métodos de cocción.

Las Harinas. Distintos tipos de masa para pastas. Pastas simples-salsas complejas

Pastas rellenas-salsas simples. Características de la mise en place y la elaboración. BPM. Emplatado

Los cereales y las legumbres en las preparaciones culinarias. Características de los arroces. Variedades. Grano corto y grano largo. Técnicas de elaboración. Preparaciones secas y preparaciones húmedas.

Criterios estéticos para el montaje de platos.

Términos gastronómicos. Interpretación de recetas.

Pautas de evaluación sensorial. Incidentes críticos

Resolución de posibles situaciones críticas ocurridas durante la elaboración de los platos

Prácticas de evaluación sensorial de la producción y degustación de los platos elaborados

Criterios de calidad.

La administración de los diferentes recursos tanto materiales como humanos.

El mantenimiento de los diferentes equipos y herramientas necesarias.

La implementación de las condiciones de higiene y seguridad del ámbito de trabajo y la aplicación de buenas prácticas de manufacturas personal y ambiental.

En todos los casos las actividades propuestas deben ser realizadas utilizando el vocabulario técnico adecuado, transmitiendo la información técnica y realizando la correcta

	<p>ejecución de la técnica y su gesto profesional.</p> <p>La creciente autonomía en la toma de decisiones que luego se realizarán en el ejercicio profesional</p>
<p>Bloque: Elaboraciones con carnes</p> <p>Características y clasificación de las carnes. Recepción y almacenamiento. Cuidados en la manipulación. La contaminación cruzada. La cocción en las carnes. Salsas madres. Salsas y fondos. Características de la elaboración. Aplicación en las elaboraciones</p>	<p>Elaboración de carnes resguardando,</p> <p>La selección, preparación y operación adecuada de utensilios y maquinarias.</p> <p>La correcta utilización y cálculo de las materias primas.</p> <p>La ejecución de la técnica y procedimientos para la obtención del producto.</p> <p>La utilización óptima de los recursos en todo el proceso de elaboración.</p> <p>Los criterios estéticos para el despacho de platos.</p> <p>Platos sugeridos con pollo</p> <p>Fondo de ave</p> <p>Milanesa de pollo</p> <p>Pollo relleno</p>

<p>Pollo: Las aves en la preparaciones culinarias. Tipos y características. Propiedades. Recepción por cajones. Características de la desinfección. La mise en place. Técnicas de deshuesado y trozado. Métodos de cocción (parrilla, grillado, frito, al horno, hervido, guisado/estofado, braseado, etc.). Características, y función de cada método. Evaluación sensorial del pollo en el proceso de recepción, en la elaboración y terminación. Emplatado.</p>	<p>Platos sugeridos con carne roja</p> <p>Goulage (guiso hindú)</p> <p>Milanesa de carne</p> <p>Medallón de lomo.</p> <p>Lomo Strogonoff.</p> <p>Elaboración de fondos</p>
<p>Carnes rojas: Variedad de cortes vacunos. Cordero. Carne de cerdo. Tipos y características de los cortes. Cortes de 1° y corte de 2°. Relación entre corte y método de cocción, Propiedades. Limpieza de cortes. Desgrasado. La mise en place. Técnicas de corte. Métodos de cocción (plancha, grillado, parrilla, cacerola, salteado,) Características, y función de cada una. Puntos de cocción</p>	<p>Platos sugeridos con pescado</p> <p>Mousseline</p> <p>Papillote</p>
<p>Evaluación sensorial de las carnes rojas en el proceso de recepción, elaboración y terminación. Emplatado.</p>	<p>Resolución de posibles situaciones críticas ocurridas durante la elaboración de platos con carne.</p>
<p>Pescados y mariscos: Variedades y sus características para elaboraciones culinarias. La limpieza de los pescados más comunes. La mise en place. Técnicas de corte. Métodos de cocción (plancha, grillado, parrilla, cacerola, sellado,), Características, y función de cada una.</p>	<p>Prácticas de evaluación sensorial de la producción y degustación de los platos elaborados</p>
<p>Evaluación sensorial de los pescados en el proceso de recepción, elaboración y terminación. Emplatado</p>	<p>Criterios de calidad.</p>
<p>Criterios estéticos para el montaje de platos.</p>	<p>La administración de los diferentes recursos tanto materiales como humanos.</p>
<p>Términos gastronómicos. Interpretación de recetas.</p>	<p>El mantenimiento de</p>

<p>Pautas de evaluación sensorial. Incidentes críticos</p> <p>Los vinos como insumos de las preparaciones. Características de las diferentes cepas. Maridaje. Técnicas aplicadas.</p>	<p>los diferentes equipos y herramientas necesarias.</p> <p>La implementación de las condiciones de higiene y seguridad del ámbito de trabajo y la aplicación de buenas prácticas de manufacturas personal y ambiental.</p> <p>En todos los casos las actividades propuestas deben ser realizadas utilizando el vocabulario técnico adecuado, transmitiendo la información técnica y realizando la correcta ejecución de la técnica y su gesto profesional.</p> <p>La creciente autonomía en la toma de decisiones que luego se realizarán en el ejercicio profesional</p>
	<p>Elaboración de postres de restaurante resguardando,</p> <p>La selección, preparación y operación adecuada de utensilios y maquinarias.</p> <p>La correcta utilización y cálculo de las materias primas.</p>

	<p>La ejecución de la técnica y procedimientos para la obtención del producto</p> <p>La utilización óptima de los recursos.</p> <p>Los criterios estéticos para el despacho de platos</p>
	<p>Postres sugeridos para elaborar:</p> <p>Flan</p> <p>Tarantela</p> <p>Budín de pan</p> <p>Crepes flambeado de manzana y banana.</p> <p>Peras al Borgoña.</p> <p>Mousse</p>
Bloque: Postres de restaurante	<p>Elaboración de licores y mermeladas.</p>
Características de los postres de restaurante. Fases del proceso de elaboración. Las masas en los postres.	<p>Resolución de posibles situaciones críticas ocurridas durante la elaboración de postres.</p>
Las cremas. Vinos y Licores para postres.	
Frutas para elaboraciones dulces.	
Emplatado y despacho.	
Criterios estéticos para el montaje de platos.	<p>Prácticas de evaluación sensorial de la producción y degustación de los</p>
Términos gastronómicos. Interpretación de recetas.	

Pautas de evaluación sensorial. Incidentes críticos.

platos elaborados

Criterios de calidad.

La administración de los diferentes recursos tanto materiales como humanos.

El mantenimiento de los diferentes equipos y herramientas necesarias.

La implementación de las condiciones de higiene y seguridad del ámbito de trabajo y la aplicación de buenas prácticas de manufacturas personal y ambiental.

En todos los casos las actividades propuestas deben ser realizadas utilizando el vocabulario técnico adecuado, transmitiendo la información técnica y realizando la correcta ejecución de la técnica y su gesto profesional.

La creciente autonomía en la toma de decisiones que luego se realizarán en el ejercicio profesional

Denominación del Módulo: Buffet.

Tipo de Módulo: Específico

Carga Horaria: 70 horas Reloj

Carga Horaria de Práctica formativa de carácter profesionalizante: 52 horas Reloj

Presentación:

El módulo de Buffet es un módulo específico, correspondiente al trayecto de cocinero. Tiene como propósito general integrar contenidos y desarrollar prácticas formativas vinculadas a los procesos de pre elaboración, elaboración y terminación de las producciones que forman parte de los diversos tipos de buffet, ya sean frías o calientes, utilizando una amplia variedad materias primas, técnicas de corte, terminación y emplatado,

El modulo profundiza en segundo término, los aspectos relativos a las características y propiedades de las materias primas, la interpretación de recetas y cálculos de materias primas en base a los productos a realizar, la evaluación sensorial de los mismos, como también las condiciones de seguridad, higiene y buenas prácticas de manufactura personales y ambientales en el proceso de preparación y elaboración.

En conjunto ambos recortes se articulan con los problemas característicos de intervención y resolución técnica del cocinero, en particular con la función que ejerce el profesional en relación a/al:

Determinar las necesidades para la producción en la cocina, según las demandas del establecimiento y las normas y condiciones ambientales, sanitarias, higiénicas y de seguridad.

Recepcionar, controlar y almacenar materias primas según normas vigentes y condiciones higiénicas y sanitarias.

Preparar y poner a punto el espacio y los medios de trabajo utilizados en el área de la cocina, en condiciones ambientales y de seguridad, siguiendo normas de higiene y sanitarias

Realizar los procesos de preelaboración/preproducción; elaboración/producción, terminación y despacho de los productos de cocina, en condiciones higiénicas de sanidad, seguridad y calidad.

Este módulo se orienta al desarrollo de algunas dimensiones de las siguientes capacidades profesionales, estando estas articuladas con las funciones que se describen en el alcance del perfil profesional:

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

Transferir la información de los procesos de producción, relacionada con productos o procesos en la cocina, verificando su pertinencia y alcance para realizar una acción requerida.

Comprender e identificar en la carta las preparaciones a realizar para planificar y organizar la confección de la mise en place con el fin de asegurar la disponibilidad de las preparaciones al momento del servicio o la producción.

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

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

Aplicar las normas de seguridad específicas, tanto en las tareas propias como en el contexto general de la cocina, en cuanto a su seguridad personal y de terceros, manteniendo las condiciones de orden e higiene del ambiente de trabajo.

Integrar las técnicas de trabajo, la información, la utilización de insumos y equipamiento, los criterios de calidad y de producción y los aspectos de seguridad e higiene en las actividades de la elaboración de preparaciones culinarias.

Seleccionar máquinas, herramientas e insumos, elementos de protección personal y técnicas de trabajo para asegurar que se cumplan con los estándares de seguridad laboral, bromatológicas y optimizar las características organolépticas durante los procesos de procesamiento de alimentos.

Para el presente módulo, y desde el punto de vista del contenido de la formación, se define para el agrupamiento, la selección y el tratamiento de los contenidos los siguientes bloques:

Bocaditos y Canapés

Presentación de bandejas.

Elaboraciones con carnes rojas y blancas

En el bloque de Bocaditos y Canapés se recorta un conjunto de saberes y habilidades para la preparación de canapés y bocaditos, atendiendo a la gran variedad de bases e ingredientes para su realización, incluyendo la elaboración de todo tipo de salsas y aderezos. Se retoman los contenidos trabajados en módulos anteriores, y se profundiza en las técnicas propias de elaboración y presentación de este tipo de productos para todo tipo de buffet.

Para el bloque de Presentación de bandejas se recorta un conjunto de saberes, conocimiento y habilidades para la preparación de todo tipo de bandejas, tablas y mesas de fiambres, quesos, frutas, etc., profundizando el trabajo en las técnicas de armado, presentación y emplatado, incorporando vajillas con todo tipo de materiales y formatos. Se aborda también las habilidades para el tallado y armado de figuras con diversos materiales.

En el bloque de Elaboraciones con carnes rojas y blancas, se retoman y profundizan contenidos abordados en el módulo de “elaboraciones de cocina” para las preparaciones con carnes, y al mismo tiempo se abordan técnicas de preparación, armado, presentación y emplatado de elaboraciones propias del buffet.

En todo el proceso de elaboración se propician prácticas en las cuales prime el aprovechamiento de toda la materia prima.

En cada uno de los bloques se aborda de manera integral el tratamiento e identificación, selección y control de las materias primas, equipos, y utensilios hasta las técnicas de elaboración de productos de la cocina y la posterior evaluación sensorial y la resolución de puntos críticos en el proceso de su elaboración. Se focaliza también en los criterios estéticos para el montaje de platos y bandejas.

En relación a las prácticas formativas de carácter profesionalizante, se definen como unos de los ejes estratégicos de la propuesta pedagógica para el ámbito de la FP, el situar al participante en los ámbitos reales de trabajo con las problemáticas características que efectivamente surgen en la actividad formativa del cocinero que se organiza a nivel de cada módulo formativo. Para este módulo de carácter específico las prácticas formativas requieren de la toma de un conjunto de decisiones propias de las actividades profesionales necesarias para la elaboración de diversos pedidos de producción.

En el cursado del módulo los estudiantes realizarán prácticas formativas:

En las prácticas integrales y sistemáticas de producción de diversos platos gastronómicos, según las características del pedido de producción y el tipo de buffet.

Elaborando diversas clases de producciones , teniendo en cuenta las decisiones a tomar en las diferentes etapas de la producción

Realizando diversas presentaciones de bandejas y platos en función del tipo de buffet a realizar.

En la resolución de posibles situaciones críticas ocurridas durante las elaboraciones de buffet.

En la realización de prácticas de evaluación sensorial de las materias primas, las elaboraciones y la degustación de los productos elaborados

Los objetivos de aprendizajes a tener en cuenta para la evaluación al finalizar el cursado del módulo Buffet serán:

Interpretar recetas y realizar el cálculo de cantidades de materias primas en función del tipo y escala de producción de elaboraciones de buffet.

Establecer criterios y tomar decisiones para la preparación de materias primas, equipos y utensilios necesarios en las elaboraciones de buffet.

Adquirir un dominio especializado de las técnicas específicas y procedimientos para la producción de elaboraciones de buffet, especialmente las referidas a las de tallado, presentación y emplatado.

Reconocer las características y propiedades de los productos elaborados a partir de la evaluación sensorial y degustación, identificando de ser necesario si hubo algún error en las diferentes etapas de producción.

Resolver situaciones críticas ocurridas durante las elaboraciones de buffet.

Implementar las condiciones de higiene y seguridad del ámbito de trabajo y la aplicación de buenas prácticas de manufacturas personal y ambiental.

Bloques de contenidos	Prácticas formativas
	Elaboración de canapés y bocaditos resguardando La selección, preparación y operación adecuada de utensilios

	<p>y maquinarias.</p> <p>La correcta utilización y cálculo de las materias primas.</p> <p>La utilización óptima de los recursos en cada etapa del proceso de elaboración.</p> <p>Los criterios estéticos para el despacho de platos</p> <p>La ejecución de la técnica y procedimientos para la obtención del producto</p>
Bloque: Bocaditos y Canapés	
<p>Buffet. Buffet formal e informal. Distintos tipos de buffet (coktail, cofee break, Brunch, Recepciones, vino de honor, etc.) Características de cada uno. Duración. Tipo de preparaciones. Cantidades y organización general.</p> <p>Canapés. Características y variantes. Canapés con panes y con masas quebrada brisé. Los panes característicos de los canapés. Bocaditos fríos y calientes. Sandwichería. Armado de sándwich de miga. Bollería. Masas tradicionales para buffet.</p> <p>Salsas. Características. Salsas emulsionantes. Salas frías y calientes. Aplicaciones. Aderezos. Vinagretas. Aderezos base de frutas. Procedimientos de preparación y propiedades funcionales de las materias primas.</p> <p>Criterios estéticos para el montaje de platos.</p> <p>Términos gastronómicos. Interpretación de recetas.</p>	<p>Elaboraciones sugeridas:</p> <p>Base de canapés: de papa, de miga, masa quebrada</p> <p>Bocaditos a base de: queso crema, mayonesa, tomate seco, etc</p> <p>Arrolladitos de masa philo</p> <p>Resolución de posibles situaciones críticas ocurridas durante las elaboraciones.</p> <p>Prácticas de evaluación sensorial de la producción y degustación de los platos elaborados</p> <p>Criterios de calidad.</p> <p>La administración de los diferentes recursos tanto materiales como humanos.</p> <p>El mantenimiento de los diferentes equipos y herramientas necesarias.</p> <p>La implementación de las</p>

<p>Incidentes críticos en las elaboraciones. Pautas de evaluación sensorial.</p>	<p>condiciones de higiene y seguridad del ámbito de trabajo y la aplicación de buenas prácticas de manufacturas personal y ambiental.</p> <p>En todos los casos las actividades propuestas deben ser realizadas utilizando el vocabulario técnico adecuado, transmitiendo la información técnica y realizando la correcta ejecución de la técnica y su gesto profesional.</p> <p>La creciente autonomía en la toma de decisiones que luego se realizarán en el ejercicio profesional</p>
<p>Bloque: Preparación de bandejas.</p> <p>Quesos y fiambres. Variedades.</p> <p>Técnicas de corte. Técnicas de armado de bandejas.</p> <p>Técnicas de decoración. Tallado de frutas y hortalizas. Proceso de elaboración de Masa muerta. Armado de figuras.</p>	<p>Prácticas de tallado y armado de figuras</p> <p>Prácticas de presentación de diferentes bandejas, platos y mesas, combinando variables como color, forma, sabor.</p> <p>Resolución de posibles situaciones críticas ocurridas durante la preparación de bandejas</p> <p>Criterios de calidad.</p> <p>La administración de los diferentes recursos tanto materiales como humanos.</p> <p>El mantenimiento de los</p>

<p>Técnicas de presentación sobre diferentes materiales y formatos de vajilla.</p> <p>Criterios estéticos para el montaje de bandejas y platos.</p> <p>Término gastronómicos</p> <p>Incidentes críticos en las elaboraciones. Pautas de evaluación sensorial.</p>	<p>diferentes equipos y herramientas necesarias.</p> <p>La implementación de las condiciones de higiene y seguridad del ámbito de trabajo y la aplicación de buenas prácticas de manufacturas personal y ambiental.</p> <p>En todos los casos las actividades propuestas deben ser realizadas utilizando el vocabulario técnico adecuado, transmitiendo la información técnica y realizando la correcta ejecución de la técnica y su gesto profesional.</p> <p>La creciente autonomía en la toma de decisiones que luego se realizarán en el ejercicio profesional.</p>
	<p>Elaboración con carnes rojas y blancas, resguardando</p> <p>La selección, preparación y operación adecuada de utensilios y maquinarias.</p> <p>La correcta utilización y cálculo de las materias primas.</p> <p>La ejecución de la técnica y procedimientos para la obtención del producto</p> <p>La utilización óptima de los recursos en cada etapa del proceso de elaboración.</p> <p>Los criterios estéticos para el despacho de platos</p>

<p>Bloque: Elaboraciones con carnes rojas y carnes blancas</p>	<p>Elaboraciones sugeridas:</p>
<p>Pates. Métodos de cocción. Pate de pollo, y de hígado. Características de la elaboración. Posibilidades de usos.</p>	<p>Variedad de pates Vitel Toné Matambre relleno</p>
<p>Preparaciones con peceto. Matambres. Métodos de cocción y Técnica de armado. Matambre de carne y Arrollado de ave.</p>	<p>Terrinas Cazuelas Couliviak de salmón Copa de camarones.</p>
<p>Terrinas calientes y terrinas frías. Características funcionales de las materias primas. Uso de la gelatina. Preparaciones con pescado. Cazuelas. Características y variaciones. Cazuela de carne, pollo y molleja.</p>	<p>Resolución de posibles situaciones críticas ocurridas durante la elaboración de platos con carne roja y carnes blancas Prácticas de evaluación sensorial de la producción y degustación de los platos elaborados</p>
<p>Presentación de piezas grandes. Pavita, Lechón. Técnica de armado. Alturas.</p>	<p>Criterios de calidad.</p>
<p>Criterios estéticos para el montaje de platos y bandejas.</p>	<p>La administración de los diferentes recursos tanto materiales como humanos.</p>
<p>Término gastronómicos. Interpretación de recetas.</p>	<p>El mantenimiento de los diferentes equipos y herramientas necesarias.</p>
<p>Incidentes críticos en las elaboraciones. Pautas de evaluación sensorial.</p>	<p>La implementación de las condiciones de higiene y seguridad del ámbito de trabajo y la aplicación de buenas prácticas de manufacturas personal y ambiental.</p>

En todos los casos las actividades propuestas deben ser realizadas utilizando el vocabulario técnico adecuado, transmitiendo la información técnica y realizando la correcta ejecución de la técnica y su gesto profesional.

La creciente autonomía en la toma de decisiones que luego se realizarán en el ejercicio profesional

VIII.Evaluación

La evaluación es una de las tareas centrales en los procesos de enseñanza y aprendizaje que se da durante los cursos de Formación profesional. La evaluación consiste en el registro, análisis, e interpretación de información sobre el aprendizaje, y el uso de esa información para emitir juicios de valor y tomar decisiones pedagógicas adecuadas. Su función esencial es la de retroalimentación, tanto del aprendizaje, como de la enseñanza. Por lo tanto, acompaña a ambos procesos en cada etapa del desarrollo de un módulo: al inicio, durante, al final.

Al iniciar un nuevo proceso de enseñanza (ya sea al comenzar un módulo o de uno de sus temas), los docentes evaluarán las capacidades y saberes con que ya cuentan los alumnos, como también, las expectativas de logro, la síntesis explicativa y los contenidos de cada módulo. Esta evaluación inicial permitirá conocer el punto de partida de los alumnos y favorecerá la organización de los contenidos y la elaboración de las secuencias de actividades con las que se orientarán los aprendizajes.

Es indispensable que los docentes informen y compartan con los alumnos las expectativas de logro a alcanzar durante el desarrollo del módulo, los avances que se esperan en cada etapa de aprendizaje, de igual forma, a través de qué indicadores se los evaluará, y qué criterios guiarán la emisión de juicios de valor. Durante el proceso de enseñanza, los docentes realizarán un seguimiento respecto de cómo los alumnos aprenden a hacer haciendo y reflexionando sobre ese hacer, de modo de comprobar si las estrategias didácticas propuestas facilitan la integración del “saber” y el “saber hacer” por parte de los alumnos. Como parte de la evaluación formativa, los docentes identificarán los avances y las dificultades evidenciadas en los procesos de aprendizaje, mientras los alumnos intentan desarrollar las capacidades previstas en las expectativas de logro.

Una de las técnicas más utilizada para esta etapa de evaluación de proceso o evaluación formativa suele ser la observación directa. Para darle más confiabilidad a la observación, se sugiere la elaboración de indicadores y de instrumentos de registro, que permitan sistematizar la información sobre los cambios en las capacidades de los alumnos. Esto posibilitará al docente ir informando (retroalimentando) al alumno sobre los ajustes que necesita realizar en el proceso de aprendizaje, y a sí mismo sobre las estrategias didácticas implementadas durante el proceso de enseñanza, de modo de ir aproximándose al logro de las expectativas planteadas.

Al final del proceso de abordaje de un tema o del módulo, los docentes deben contrastar los

aprendizajes alcanzados con las expectativas de logro formuladas, sin dejar de tener presente los diversos puntos de partida de los alumnos. Para ello, podrán recurrir a diferentes técnicas (observación directa, evaluaciones escritas, presentación de proyectos, presentación de las producciones elaboradas). Las conclusiones de la evaluación final sirven como base para la toma de decisiones de acreditación y para ratificar o rectificar las decisiones didácticas con las que los docentes guiaron su enseñanza. Es importante que en cada etapa se evalúe el desempeño global de los alumnos, tomando como referencia las capacidades enunciadas en el perfil profesional, a partir de indicadores sobre: su saber hacer (procedimientos) sus conocimientos, su “saber ser”, y sus actitudes respecto de las actividades de aprendizaje propuestas, como en la relación con sus pares y docentes.

Además, es preciso proponer diferentes modalidades de evaluación con las que complementar la heteroevaluación (evaluación realizada por el docente), con instancias de coevaluación (evaluación realizada entre pares) y de autoevaluación (evaluación realizada por el alumno sobre el propio desempeño) Estas modalidades de evaluación permitirán a los alumnos ir asumiendo mayor protagonismo y compromiso con su propio aprendizaje y harán posible la adopción de actitudes transferibles a sus futuras capacidades profesionales.

IX. Entorno Formativo

Las instituciones de Formación Profesional que implementen el presente curso, deberán contar con los espacios físicos necesarios para el acceso, movilidad y desarrollo de los diferentes módulos, ya sean aulas, talleres, laboratorios o cualquier otro. Estos estarán equipados con los materiales didácticos, informáticos, instrumentos de medición, insumos y equipamientos técnicos apropiados para poder realizar las actividades educativas que son necesarias para el abordaje de los contenidos y el logro de las expectativas.

Los espacios y equipamiento didáctico deberán ser ajustados en función de la cantidad de personas que utilicen las instalaciones y todos deben contar con el equipamiento de seguridad en cuanto a la utilización de energía eléctrica, ventilación, evacuación en caso de incendio y demás que indique la normativa legal vigente para este tipo de establecimientos.

X. Referencial de Ingreso:

Se requerirá del ingresante la formación del nivel primario completo o equivalente, acreditable a través de certificaciones oficiales del Sistema Educativo Nacional (Ley N° 26.206). Para los casos en que los estudiantes carezcan de la certificación mencionada, se implementarán mecanismos de acreditación, que aseguren el dominio de los conocimientos previos necesarios para el aprendizaje específico de las capacidades profesionales definidas en el trayecto de cocinero.

Se requerirá el dominio de las operaciones y reglas matemáticas básicas, unidades (longitud, superficie y volumen); proporciones (fracciones y porcentajes); la lectoescritura y la interpretación de textos y gráficos simples. Si estos saberes previos no han sido adquiridos por los/las estudiantes en otras instancias de formación, la jurisdicción diseñará e implementará propuestas curriculares focalizadas para desarrollar las capacidades de los estudiantes, sumando las horas necesarias para este fin a la carga horaria mínima establecida en este Marco de Referencia. Con el nivel Primario completo, dichos requisitos se consideran cumplimentados.

¹ *Diseño Curricular conforme marco de referencia 149/11 anexo IX “Corresponde a Certificados de Formación Profesional Inicial que acreditan el dominio de conocimientos y saberes operativos de carácter técnico, y con alcance restringido, algunos saberes operativos de carácter gestional que se movilizan en determinadas ocupaciones, y que permiten a una persona desempeñarse de modo competente en un rango moderado de actividades, seleccionando con solvencia los procedimientos apropiados para la*

resolución de problemas rutinarios. Quienes obtienen esta certificación deberán ser capaces de asumir un grado importante de responsabilidad sobre los resultados del propio trabajo y sobre los resultados del propio proceso de aprendizaje". (Resolución N° 13/07 del CFE. Anexo: "Títulos y Certificados de la Educación Técnico Profesional", Punto 6.1, Párrafo 30) El aspirante deberá haber completado la Educación Primaria acreditable a través de certificaciones oficiales del Sistema Educativo Nacional.

2 "Las prácticas profesionalizantes son una instancia más de aprendizaje y constituyen una actividad formativa a ser cumplida por todos los estudiantes con supervisión docente, y la escuela debe garantizarla durante la trayectoria formativa. (...) pueden asumir distintos formatos y organizarse a través de variados tipos de actividades que se relacionen con su futura profesionalidad. Estos formatos podrán ser, entre otros: Proyectos productivos externos: se realizan en empresas, organismos estatales o privados o en organismos no gubernamentales. Proyectos tecnológicos orientados a la investigación, experimentación y desarrollo de procedimientos, bienes o servicios relevantes desde el punto de vista social y que introduzcan alguna mejora dentro de los existentes. Proyectos de extensión diseñados y organizados en la institución educativa, para satisfacer necesidades comunitarias". Resolución N° 112/13