

PROVINCIA DE BUENOS AIRES DIRECCION GENERAL DE CULTURA Y EDUCACION	DIRECCION DE EDUCACION DE ADULTOS Y FORMACION PROFESIONAL	FORMACION PROFESIONAL
---	--	--

Curso:

ELABORADOR DE

ALFAJORES REGIONALES

Año 1999.-

<p>Pcia.de Bs.As. – Dcción Gral. deCultura y Educación - Dcción de Educación de Adultos y F.P.</p>	<p>MONOGRAFIA PROFESIONAL</p>	<p>DEA Y F.P. Folio: 2 / 24 Año: 1999</p>
--	-------------------------------	---

1. DENOMINACIÓN DE LA OCUPACIÓN

1.1 ADOPTADA PARA EL CURSO
- Elaboración de Alfajores Regionales.

1.2 CERTIFICACIÓN
- Elaborador de Alfajores Regionales

2- PERFIL OPERATIVO

2.1 - TAREAS

- Elabora distintos tipos de masas para alfajores.

- Rellena y cubre.

2.2- OPERACIONES

2.2.1 PRINCIPALES

- Calcula, mide, pesa, bate, mezcla, amasa, corta, hornea, arma, cubre.

2.2.2 SECUNDARIAS

- Enmanteca , enharina, forra con papel.

- Mantenimiento en forma parcial de los medios de trabajo.

- Compra materiales, presupuesta y vende.

<p>Pcia.de Bs.As. – Dcción.Gral. de Cultura y Educación - Dcción de Educaión de Adultos y F.P.</p>	<p>MONOGRAFIA PROFESIONAL</p>	<p>DEA Y F.P. Folio: 3 / 24 Año: 1999</p>
--	-------------------------------	---

2.3.- MEDIOS DE TRABAJO

2.3.1 HERRAMIENTAS MANUALES

- Cucharas, tenedores, cuchillas, rallador, batidores, bols, cernidor, jarras, ollas, rodillos, cortantes, espátulas, placas, bandejas, rejillas metálicas.

2.3.2 MAQUINAS HERRAMIENTAS

- Batidora, horno, heladera.

2.3.3 INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN Y CONTROL

- Balanza, jarra medidora, termómetro.

2.3.4- MATERIALES

- Papel manteca, azúcar, harina, manteca, grasa, huevos, sal, fécula, polvo leudante, levadura, bicarbonato, esencias, leche, alcohol, licor, dulce de leche, mermeladas, chocolates, etc.

2.4. CONOCIMIENTOS RELACIONADOS

2.4.1- TECNOLÓGICOS

- Referidos a misión, nomenclatura, tipos, constitución, características, mantenimiento y condiciones de uso de los medios de trabajo.

<p>Pcia.de Bs.As. – Dcción.Gral. de Cultura y Educación - Dcción de Educaión de Adultos y F.P.</p>	<p>MONOGRAFIA PROFESIONAL</p>	<p>DEA Y F.P. Folio: 4 / 24 Año: 1999</p>
--	-------------------------------	---

2.4.2- COMPLEMENTARIOS

- Higiene y seguridad: normas generales aplicables al desempeño de la ocupación.
- Matemáticas: operaciones fundamentales con números enteros y decimales.
- Merceología: materias primas, procesos de fabricación de materiales empleados.
- Generalidades sobre: compra, venta, presupuestos, relaciones humanas.

3- REQUISITOS PARA SU OCUPACIÓN

3.1.- DEPENDENCIA LABORAL

- Puede desarrollar la ocupación por su cuenta o en relación de dependencia.

3.2.- CONTROL

3.2.1.- DADO

- Puede delegar su trabajo en otros operarios de menor jerarquía, mediante ordenes verbales y control estrecho o general.

3.2.2. RECIBIDA

- Trabajando en relación de dependencia recibirá control general.

3.3.- RESPONSABILIDAD

- El trabajador es responsable de la calidad, cantidad, y costo de lo que produce y de sus medios de trabajo.
- Su trabajo depende totalmente de su iniciativa y sus errores ocasionarán pérdida de materiales y mano de obra e inconvenientes para la salud.

3.4.- INTEGRACIÓN GRUPAL

- Trabaja solo y/o en proximidad de otros.

Pcia.de Bs.As. – Dcción.Gral. de Cultura y Educación - Dcción de Educaión de Adultos y F.P.	MONOGRAFIA PROFESIONAL	DEA Y F.P. Folio: 5 / 24 Año: 1999
--	-------------------------------	---

4.- CONDICIONES DE TRABAJO

4.1.- FÍSICO - SENSORIALES

4.1.1. MOVILIDAD

- Es medianamente dinámico.

4.1.2.- POSICIONES

- Trabaja de pie o sentado.

4.1.3. FUERZA

-Muy liviana: debe levantar hasta 5 kg., transportar, empujar y/o traer 10 kg. como máximo.

4.1.4.- USO DE MIEMBROS

- Trabaja usando ambas manos y percibiendo al tacto textura, espesor de materiales y acabado de superficies.

4.1.5.- CONVERSACIÓN

- Normal.

4.1.6.- AUDICIÓN

- Normal.

<p>Pcia.de Bs.As. – Dcción.Gral. de Cultura y Educación - Dcción de Educaión de Adultos y F.P.</p>	<p>MONOGRAFIA PROFESIONAL</p>	<p>DEA Y F.P. Folio: 6 / 24 Año: 1999</p>
---	--------------------------------------	--

4.1.7.- VISIÓN

- Agudeza cercana: necesita claridad de visión hasta 30 cm..
- Puede usar lentes.
- Percepción normal de colores

4.2.- AMBIENTALES

4.2.1. LUGAR

- Trabaja en interiores.

4.2.2. TEMPERATURA

- Ambiental y caliente.

4.2.3.- HUMEDAD

- Ambiental .

4.2.4.- RUIDOS

- Normales.

4.2.5.- CONDICIONES CIRCUNDANTES

- Normales

4.2.6.- ILUMINACIÓN

- Intensidad: suficiente
- Fuente: natural o artificial

4.3 – RIESGOS

- Mecánicos: está expuesto ocasionalmente a sufrir lesiones corporales por el uso de herramientas de corte o quemaduras de menor grado.

5.- POLIVALENCIA OCUPACIONAL

- Teniendo en cuenta su capacidad operativa, el egresado podrá cambiar de ocupación en forma:

Pcia.de Bs.As. – Dcción.Gral. de Cultura y Educación - Dcción de Educaión de Adultos y F.P.	MONOGRAFIA PROFESIONAL	DEA Y F.P. Folio: 7 / 24 Año: 1999
--	-------------------------------	---

MAYOR: A través de cursos Complementarios podrá desempeñarse como Confitero.

6.- NIVEL DE INGRESO

Certificado de 7° grado o E.G.B. completo.

7.- DURACIÓN DEL CURSO

100 hs.

NOTA: Este programa ha sido elaborado por la Comisión Regional de Trabajo en el área de Gastronomía y Hotelería, atendiendo las propuestas recibidas de otras regiones.

Firman al pié el Coordinador y los integrantes que se hallan presentes.