



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 PANADERO

TRAYECTO DE FORMACIÓN PROFESIONAL

CERTIFICACIÓN

PANADERO

I. Identificación de la certificación profesional “Panadero”

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

Denominación del perfil profesional: **Panadero**

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**

Carga horaria: **360 hs**

I. Identificación de la certificación profesional “Panadero”

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

Denominación del perfil profesional: Panadero

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

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 panadero uno de los procesos centrales en la gran mayoría de la 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".

II. Perfil Profesional del Panadero.

El Panadero está capacitado para: "Prelaborar, elaborar, terminar, decorar y conservar toda clase de productos de panadería, aplicando las técnicas correspondientes en base a objetivos económicos, utilizando durante todo el procesos de elaboración de productos de panadería, 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 de productos de panadería. 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 panadería.

III. Funciones que ejerce el profesional

El Panadero está capacitado para:

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

Participar en la elaboración de las recetas 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 panadería, 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 en la cuadra.

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 panadero realizara 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 el área de panadería, 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 panadería, como también el control, la higiene, las condiciones ambientales y sanitarias del espacio de trabajo y de las instalaciones 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.

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

Acondicionar y preparar las materias primas (Mise en place) para que al momento del servicio, permita elaborar las propuestas de panadería del establecimiento en óptimas condiciones organolépticas y de tiempo de servicio.

Elaborar, presentar y supervisar las preparaciones en panadería aplicando técnicas conforme a los productos que se elaborarán en forma artesanal y/o semindustrial, y se despacharán en base a los requerimientos del establecimiento. Así mismo será capaz de confeccionar elaboraciones básicas de

múltiples aplicaciones que resulten aptas para su posterior utilización en las diversas elaboraciones, terminaciones y decoraciones de los productos de panadería.

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

El panadero se desempeña en el área de panadería, producción y pastelería de establecimiento de distinta envergadura, donde se produzca elaboración de alimentos, entre otros: restaurantes, confiterías / panadería; bares, áreas gastronómicas en servicios de alojamiento, buques, escuelas, hospitales, cárceles, patios de comida, servicios de catering (aéreos, terrestres o marítimos) industrias, fábricas y en plantas productoras de alimentos elaborados.

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

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

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. En cada uno de estos módulos se desarrollan prácticas formativas de carácter profesionalizantes.

Módulos de Base	Horas reloj
Tecnología de los alimentos	30hs
Seguridad y BPM	20hs
Gestión del proceso de producción gastronómico	20hs
Relaciones de trabajo y orientación profesional	24hs

Módulos Específicos	Horas reloj
---------------------	-------------

Preparaciones básicas en panadería	46hs
Preparaciones básicas en pastelería	50hs
Elaboración en Panadería	90hs
Elaboración de facturas	80hs

Total horas del Trayecto curricular	360hs
Total Horas de Prácticas formativas profesionalizantes	209hs

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

A continuación se presenta el régimen pedagógico de cursado del trayecto curricular de la figura profesional del panadero. 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	Preparaciones básicas de panadería; y/o Relaciones laborales y orientación profesional y/o Elaboraciones básica en pastelería.	Gestión del proceso de producción gastronómico
Seguridad y BPM	Elaboración en panadería, o Elaboración de Facturas	Elaboración de facturas, o Elaboración en panadería
Relaciones de trabajo y orientación profesional; o Preparaciones básicas de panadería.		

Descripción y síntesis del Régimen pedagógico de cursado:

La trayectoria se inicia en el primer tramo 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”; o bien con el módulo de “Relaciones laborales y orientación profesional”.

Los módulos específicos presentan la siguiente secuencia de cursado obligatorio: El módulo de “Preparaciones básicas en panadería” se cursará y acreditará previamente en la secuencia, al módulo de “Elaboración en panadería”.

Para poder cursar el módulo “Elaboración de facturas”, se deberá cursar y acreditar previamente los módulos de “Preparaciones básicas en panadería” y “Preparaciones básicas en pastelería”

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 producción en gastronomía” se cursa al final del trayecto, en el tercer tramo, en simultáneo con un módulo específico.

VI. Prácticas formativas profesionalizantes:

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.

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 Práctica formativas de carácter profesionalizante: 10 horas Reloj

Presentación:

El módulo de Tecnología de los alimentos es un módulo de base, correspondiente al trayecto de panadero. 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 su 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 panadero, 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 panadería, 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 (Pastelero y Cocinero).

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 panadería, 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 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:

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 q 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 pasible de controlar en el proceso de elaboración gastronómica. En este bloque se desarrollan el concepto de composición nutricional, los modos de clasificación, las propiedades funcionales y sus formas de utilización en las elaboraciones gastronómicas 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 panadero que se organiza a nivel de cada módulo formativo.

En el cursado del módulo los estudiantes realizaran 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
Bloque: Fundamentos nutricionales y tecnológicos de los alimentos	Análisis de lectura e interpretación de la composición nutricional de distintos productos alimenticios y su comparación entre sí.

<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>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>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>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>

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.

Bloque: Materias primas y alimentos

Materias primas y alimentos de origen animal: Leche, carnes y huevos. Definición según el CAA. Composición nutricional. Propiedades funcionales de sus componentes.

Tratamientos térmicos y mecánicos aplicados a la leche cruda. Pasteurización y homogenización.

Productos lácteos.

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.

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.

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. .

Elaborar preparaciones de carnes sometidas a diferentes tipos de cocción. Comparación de peso, textura, reacción de Maillard.

Elaborar preparaciones a base de huevo como medio de incorporación de aire (soufflé) y como agente gelante (flan). Otros ejemplos: merengue francés, mayonesa.

<p>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>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 nutricional. Propiedades funcionales. Subproductos: caramelo, jarabes, azúcares invertidos, miel.</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>Preparación de distintos tipos de masas comparando y observando: textura, 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.</p>	<p>Lectura y análisis de rótulos de alimentos para identificación de aditivos utilizados; haciendo una clara diferenciación entre los más industrializados (mayor</p>

<p>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>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 panadero. 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 panadero, 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 panadería, en condiciones ambientales y de seguridad, siguiendo normas de higiene y sanitarias.

Realizar los procesos de preelaboración/preproducción; elaboración/producción, terminación y decoración de los productos de panadería, 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 (Pastelero y Cocinero).

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 panadería, 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 panadería, 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 panadero 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>Bloque: Seguridad personal y ambiental</p>	<p>Análisis y observación de casos tipos de implementación de las BPM en la elaboración de productos alimenticios en gastronomía.</p>
<p>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>Realizar la implementación de prácticas de higiene de manos y de mesada al inicio, durante y al finalizar el proceso de elaboración gastronómica.</p>
<p>BPM personales. Requisitos de higiene personal. Indumentaria reglamentaria, buenos hábitos y libreta sanitaria.</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>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>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>Abastecimiento de agua. Agua potable: definición, controles y análisis. Limpieza y desinfección de tanques.</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>Maquinarias, equipos y utensilios. Características de construcción. Integridad, funcionamiento y mantenimiento, higiene y aspectos de seguridad.</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>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>Control organoléptico de materias primas: color, sabor, olor y textura. En frescos control de temperatura y pH.</p> <p>Almacenamiento de materias primas. Rotación. PEPS.</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 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>Implementar el control de alimentos y materias primas gastronómicas, realizando :</p> <p>evaluación sensorial</p> <p>medición de pH con cinta reactiva</p> <p>medición de</p>
---	--

Microbiología de alimentos. Tipos de microorganismos -beneficiosos, alterantes, patógenos. Bacterias, hongos, levaduras, virus y parásitos.

Microorganismos que producen enfermedades a través de los alimentos (Salmonella, E. coli, ST. Aureus, Clostridium perfringens, Clostridium botulinum).

Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAS): Botulismo, cólera, S. Urémico Hemolítico, Hepatitis. Concepto de infección alimentaria e intoxicación alimentaria.

Crecimiento de microorganismos: factores que favorecen el desarrollo bacteriano (pH, agua, temperatura).

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.

Bloque: Gestión de las **BPM**

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.

Manejo de residuos y efluentes.

Control de plagas. Agentes de control más comunes. Formas de prevención, rotación de principios activos y manejo integral de plagas -MIP-.

Envases y material de embalaje. Etiquetado.

temperatura.

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.

Realizar la implementación de diferentes métodos de conservación, a saber :

Pasteurización de crema pastelera

Cocción de carnes con control de temperatura interna

Alcalinización con sal

Confección e implementación de POES, en la higiene de equipos y utensilios, por

Procedimiento de auto inspección. Estándares de calidad sanitaria.

ejemplo horno, heladera, laminadora, sobadora, batidora.

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 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

	<p>establecimiento gastronómico.</p> <p>Análisis de protocolos bacteriológicos y físico químicos de agua potable. Práctica de toma de muestra de agua para su análisis.</p>
--	---

Denominación de Módulo: Gestión del proceso de producción gastronómico

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 Gestión del proceso de producción gastronómico es un módulo de base, correspondiente al trayecto de panadero. 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 panadero 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 panadería, según las demandas del establecimiento y las normas y condiciones ambientales, sanitarias, higiénicas y de seguridad; Planificar el proceso de producción en panadería, 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 en la cuadra.

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 (Pastelero y Cocinero).

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 panadería, 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, diseñando procesos de 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 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 panadero que se organiza a nivel de cada módulo formativo.

En el cursado del módulo los estudiantes realizarán prácticas formativas:

Al planificar un proceso de gestión de producción en base a la elaboración de un producto gastronómico.

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 materia 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
Bloque: Procesos de gestión	

<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. Características de una comunicación efectiva. Factores que obstaculizan la comunicación.</p> <p>Incidentes críticos. Planes de contingencia. Decisiones planificadas y emergentes.</p> <p>Evaluación del trabajo en la cuadra/cocina.</p>	<p>Planificar un proceso de gestión de producción en base a la elaboración de un producto gastronómico, 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>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>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>Amortización de equipos y utensilios.</p> <p>Realizar la simulación de un proceso de recepción y control de materia primas, realizando:</p>

<p>Almacenaje. Stock y flujo físico. Período de consumo. Rotación.</p>	<p>La recepción de materias primas y alimentos elaborados</p>
<p>Control de registro de cuadra. Mantenimiento de equipos.</p>	<p>El control de conformidad según las cantidades incluidas en el pedido de mercaderías.</p>
<p>Control de stocks. Inventario de mercadería. Control de materias prima (ordenamiento, deterioro, rotura, vencimientos, etc.). Recepción de materias primas: control, espacio, equipos y almacenamiento.</p>	<p>El control de calidad según parámetros normativos vigentes y condiciones higiénico sanitarias y evaluación sensorial</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 frios 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 Laboral

Tipo de Módulo: Común

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.

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>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>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 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>Las fuentes recomendadas para el tratamiento de las temáticas sugeridas y la selección de casos y/o 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 panadero. 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 las masas hojaldradas y de las masas quebradas, los batidos pesados, livianos, semilíquidos y cremas. El módulo aborda, en segundo término, los saberes, conocimiento y habilidades propias del procesos 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 cálculos de rendimientos 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 panadero, en particular con la función que ejerce el profesional en relación al/las:

Determinar las necesidades para la producción en panadería, 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 panadería, en condiciones ambientales y de seguridad, siguiendo normas de higiene y sanitarias

Realizar los procesos de preelaboración/preproducción; elaboración/producción, terminación y decoración de los productos de panadería, 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 (Pastelero y Cocinero).

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 panadería, 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 panadería a ser presentados en el servicio.

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

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 rendimiento de materias primas en función del volumen de productos a elaborar e Interpretación de recetas. En este bloque también se aborda la enseñanza de productos derivados de batidos pesados, livianos, semilíquidos y cremas, utilizados en la pastelería básica.

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 puntos 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 puntos críticos en el proceso de elaboración de los productos de pastelería.

Por último, 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 puntos 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 panadero 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 hojaldradas y masas quebradas.

Elaborando productos derivados de batidos livianos, semilíquidos, batidos pesados y cremas. Demasas hojaldradas como ser: Mil hojas, Cañones, Palmeritas; y de masa quebrada, a saber: tartas dulces y scones.

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

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 hojaldradas y quebradas.

Realizar los procesos de pre elaboración, elaboración y terminación de productos básicos de pastelería con 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>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>Las materias primas. 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</p> <p>Técnicas específicas (pesar, medir, cortar).</p> <p>Interpretación de recetas e indicaciones verbales o escritas.</p>	<p>Interpretación de recetas y cálculo de cantidades de materias primas.</p> <p>Cálculo de rendimiento.</p> <p>Prácticas de evaluación sensorial de las materias primas a utilizar</p>
<p>Bloque:</p> <p>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.</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>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 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>Los productos a elaborar, serán como mínimo: Cremas: crema pastelera crema chantilly. Batido livianos: Bizcochuelo vainilla y chocolate, pionono, merengues. Batidos pesados: Budín de limón y 4/4 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 forrar. Método fondear. Técnica pelar manzanas. Método manual. Técnica de cocción en blanco. Escudillado. Técnicas de decoración de masas secas.</p> <p>Características organolépticas de los productos con masa quebrada. Pautas para su evaluación sensorial</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,</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>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>scons.</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>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</p>

<p>Técnicas y métodos. Conservación, amasado, laminado, empaste, pliegue, cocción, corte, terminación.</p>	<p>productos.</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>Las diferentes actividades del módulo deben llevarse a cabo en forma individual o grupal tomando decisiones acerca de:</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 panadero. 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 modulo aborda, en segundo término, los saberes, conocimiento y habilidades propias del procesos 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 rendimientos 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 panadero, en particular con la función que ejerce el profesional en relación al/las:

Determinar las necesidades para la producción en panadería, 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 panadería, en condiciones ambientales y de seguridad, siguiendo normas de higiene y sanitarias

Realizar los procesos de preelaboración/preproducción; elaboración/producción, terminación y decoración de los productos de panadería, 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 (Pastelero y Cocinero).

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 panadería, 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 panadería a ser presentados en el servicio.

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

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 rendimiento 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, conocimiento 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 puntos 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 puntos 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 panadero 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 masa para empanadas.

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>Elaboración de productos</p>

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

<p>piezas.</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>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: 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. Azúcares.</p> <p>Cantidades y proporciones</p>	<p>Elaboración de productos derivados de masa quebrada salada, en particular: tartas saladas y tarteletas y masa para empanadas, 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>

de las materias primas según el producto a elaborar.	Las diferentes actividades del módulo deben llevarse a cabo en forma individual o grupal tomando decisiones acerca de:
Técnicas y Métodos específicos:	
Mezclado (arenado):	Criterios de calidad.
Descanso en fríos.	
Estirado y Fonsado.	Las condiciones de higiene y seguridad del ámbito de trabajo y las buenas prácticas de manufactura personal y ambiental.
Pre cocción y Cocción.	
Terminación. Decoración	
Cuidados a tener en cuenta durante la mise en place, la elaboración y la cocción de productos con masa quebrada	Administración de los diferentes recursos tanto materiales como humanos. 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: Elaboración en panadería

Tipo de Módulo: Específico

Carga Horaria: 90 horas Reloj

Carga Horaria de Práctica formativa de carácter profesionalizante: 60 horas Reloj

Presentación:

El módulo de Elaboraciones de panadería es un módulo específico, correspondiente al trayecto de panadero. Tiene como propósito general integrar contenidos y desarrollar prácticas formativas

vinculadas a los procesos de pre elaboración, elaboración y terminación de productos propios y característicos de panadería, de diversa complejidad.

Este módulo retoma los conocimientos y habilidades abordados en el módulo de panadería básica, profundiza y complejiza en conocimientos y técnicas para la elaboración de diferentes tipos de panes, galletas, masa de pizza y empanadas; haciendo hincapié en el dominio específico de las técnicas que se ponen en juego durante el proceso de producción.

En segundo término, profundiza, sobre los aspectos relativos a las características y propiedades de las materias primas, la interpretación de recetas y cálculos de rendimientos 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 pre elaboración, elaboración y terminación.

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

Determinar las necesidades para la producción en panadería, 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 panadería, en condiciones ambientales y de seguridad, siguiendo normas de higiene y sanitarias

Realizar los procesos de preelaboración/preproducción; elaboración/producción, terminación y decoración de los productos de panadería, 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 panadería, 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 panadería, verificando su pertinencia y alcance para realizar una acción requerida.

Comprender e identificar en la carta las preparaciones a realizar para planificar y organizar la

confección de la mise en place con el fin de asegurar la disponibilidad de las preparaciones al momento del servicio o 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 panadería a ser presentados en el servicio.

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

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:

Panes básicos de panadería

Panes emblemáticos y de autor

Galletas básicas dulces y saladas

Elaboración de pizzas y empanadas.

El bloque Panes básicos de panadería, recorta los saberes, conocimientos y técnicas relacionadas con la preelaboración, elaboración y terminación de aquellos panes que son propios y que se encuentran generalizados en las panaderías, requiriendo para su realización del dominio especializado y la ejecución en tiempo y forma de las técnicas específicas que forman parte del proceso de producción. Se desarrollan prácticas continuas y sistemáticas de elaboración de pan francés, pan casero, y masas hojaldradas con grasa y panes de sandwichería. Se realiza un abordaje

integral incorporando los conocimientos y saberes propios del trabajo en la cuadra, su organización y mantenimiento.

El caso de Panes emblemáticos y de autor, es un bloque que recorta un conjunto de saberes, conocimiento y habilidades para la elaboración de panes festivos e internacionales y la elaboración de panes de autor. Se trabaja en la realización de masas tradicionales y posibles variantes, así como también en el trabajo específico de creación y modificación de recetas base.

El bloque de Galletas básicas dulces y saladas, aborda específicamente los conocimientos y habilidades para la elaboración de productos con masa crocante, identificando las particularidades del proceso de producción, haciendo hincapié en las características de las técnicas de cocción y conservación.

Para el caso del bloqueElaboración de pizzas y empanadas, se recortan conocimientos, saberes y habilidades para la elaboración de diferentes masas para empanadas , masas de pastelitos y diferentes formatos de pizzas.

Para cada uno de los bloques, se realiza un abordaje integral en el tratamiento, identificación, selección y control de las materias primas, equipos, y utensilios hasta las técnicas de elaboración de los productos; la posterior evaluación sensorial y la resolución de puntos críticos en el proceso de 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 panadero 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 de producción

En el cursado del módulo los estudiantes realizaran prácticas formativas:

En las prácticas integrales y sistemáticas de producción de los panes básicos de la panadería, según las características del pedido de producción.

Elaborando diversos productos de panadería, 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 productos de panadería.

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 Elaboración en panadería serán:

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

Modificar una receta base según diversos requerimientos,

Establecer criterios y tomar decisiones para la preparación de materias primas, equipos y utensilios necesarios en la elaboración de productos de panadería.

Adquirir un dominio especializado de las técnicas y procedimientos para la producción de las elaboraciones de panadería

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 la elaboración de productos de panadería.

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
Bloque: Panes básicos de panadería: Características y organización del trabajo en la cuadra. Acondicionamiento del espacio de trabajo, control de equipos, herramientas, materias primas y preparaciones.	Prácticas reiteradas y sistemáticas durante todo el módulo de elaboración de cada uno de los panes,

Características de la mise en place. Utilización de vocabulario y documentación técnica. BPM. Resguardo de las condiciones de seguridad e higiene	<p>teniendo en cuenta:</p> <ul style="list-style-type: none"> -la preparación del espacio de trabajo -la selección, preparación y operación adecuada de utensilios y maquinarias.
Elaboración de Pan francés:	-la correcta utilización y cálculo de las materias primas
Miñones- Baguetes-Flautitas-Milonguitas	-la creciente especialización en las técnicas de elaboración.
Pan francés sin sal.	
Características y particularidades del pan francés. Pautas para su evaluación sensorial. La masa del pan francés: propiedades funcionales de las materias primas. Proporciones y medidas. Utilización de instrumentos de medición	Resolución de posibles situaciones críticas ocurridas durante la elaboración de productos de masas fermentadas.
Técnicas de: amasado, armado, cocción con vapor y terminación (corte y pintado). Incidentes críticos.	Realización de evaluación sensorial de la producción y degustación de los productos elaborados.
Elaboración de Pan Casero:	
Miñones - Casero con chicharrón alto Y plano - Criollitos.	Las diferentes actividades del módulo deben llevarse a cabo en forma individual o grupal tomando decisiones acerca de:
Características y particularidades del pan casero. Pautas para su evaluación sensorial. La masa del pan casero: propiedades funcionales de las materias primas. Proporciones y medidas.	Criterios de calidad.
Técnicas de: amasado, armado, cocción y terminación. Incidentes críticos.	La administración de los diferentes recursos tanto materiales como humanos.
Elaboración de masas de hojaldre con grasa:	El mantenimiento de los diferentes equipos y herramientas necesarias.
Cremonas-Bizcochitos-Libritos-Cuernitos	
Características y particularidades de las masa de hojaldre con grasa. Pautas para su evaluación sensorial.	La implementación de las condiciones de higiene y

<p>Propiedades funcionales de las materias primas. Proporciones y medidas. Utilización de instrumentos de medición.</p> <p>Técnicas de: amasado, armado y cocción. Incidentes críticos.</p> <p>Panes para sándwiches:</p> <p>Características y particularidades de los panes para sándwiches. Propiedades funcionales de las materias primas. La pre-mezcla. Técnicas de amasado, armado y cocción. Uso de aditivos</p> <p>Pan lacteado:</p> <p>Armado de Sándwiches de miga</p> <p>Pan de Viena:</p> <p>Pancho –Hamburguesa-Pebetes-Chips</p>	<p>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 autonomía en la toma de decisiones que luego se realizarán en el ejercicio profesional</p>
	<p>Elaboración de panes emblemáticos y de autor; 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>Bloque: Panes emblemáticos y de autor</p>	<p>Panes internacionales sugeridos: Chipà –Pletzalej -Brioche</p>
<p>Propiedades funcionales de las materias primas. Pautas sensoriales para su evaluación. Incidentes críticos. Técnicas de amasado, armado, cocción y terminación.</p>	<p>Práctica de modificación /creación de recetas base a partir del trabajo con:</p> <p>Formas</p>
<p>Características de la elaboración de panes con semillas:</p>	<p>Enriquecimiento de masa</p> <p>Ingredientes</p>
<p>Característica de la elaboración de panes con diferentes harinas.</p>	<p>Presentación</p>
<p>Características de la elaboración de panes con masa enriquecida</p>	
<p>Elaboración de panes festivos: Roscas de pascuas y de reyes Pan Dulce tradicional</p>	<p>Resolución de posibles situaciones críticas ocurridas durante la elaboración de productos de masas fermentadas.</p>
<p>Características y tipos de masa madre.</p>	<p>Realización de evaluación sensorial de la producción y degustación de los productos elaborados.</p>
<p>Elaboración de Panes internacionales:</p>	
<p>Elaboración de panes de autor y sus variantes: Creación y Modificación de recetas.</p>	<p>Las diferentes actividades del módulo deben llevarse a cabo en forma individual o grupal tomando decisiones acerca de:</p>
<p>Modelado de masas decorativas para objetos y exposición.</p>	<p>Criterios de calidad.</p>
	<p>La administración de los diferentes recursos tanto materiales como humanos.</p>
	<p>El mantenimiento de los</p>

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

Elaboración de galletas básicas dulces y saldas, resguardando:

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.

Realización de evaluación sensorial de la producción y degustación de los productos elaborados.

Bloque: Galletas básicas dulces y saladas

Elaboración de productos de masa crocante. Particularidades de la conservación. Propiedades funcionales de las materias primas. Técnicas de amasado, armado, cocción por secado. Características y cuidados de la temperatura. Técnicas de terminación.

Elaboración de Galletas

Marineras-Sémola-Saborizados-Palitas- Grisines-Galletas dulces. (Polvorones – Scons –Palitos de Anis)

Resolución de posibles situaciones críticas ocurridas durante la elaboración de productos de masas fermentadas.

Las diferentes actividades del módulo deben llevarse a cabo en forma individual o grupal tomando decisiones acerca de:

Criterios de calidad.

Las condiciones de higiene y seguridad del ámbito de trabajo y las buenas prácticas de manufactura personal y ambiental.

Administración de los diferentes recursos tanto materiales como humanos.

El mantenimiento de los diferentes equipos y herramientas necesarias.

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

<p>Bloque: Elaboración de Pizzas y Empanadas</p> <p>Elaboración masas de Pizzas y Empanadas</p> <p>Características de las masas. Masa Criolla –Masa Hojaldrada</p> <p>Propiedades funcionales de las materias primas. Técnicas de amasado, armado y cocción. Pautas sensoriales para su evaluación. Incidentes críticos.</p> <p><u>Pizza-Cebolla</u>Focaccia- Calzones / Arrollado</p> <p>Elaboración de masa de pastelitos</p>	<p>Elaboración de masas de empanadas, pizzas y pan de viena, 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> <p>Las diferentes actividades del módulo deben llevarse a cabo en forma individual o grupal tomando decisiones acerca de:</p> <p>Criterios de calidad.</p> <p>Las condiciones de higiene y seguridad del ámbito de trabajo y las buenas prácticas de manufactura personal y ambiental.</p>

Administración de los diferentes recursos tanto materiales como humanos.

El mantenimiento de los diferentes equipos y herramientas necesarias.

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: Elaboración de facturas

Tipo de Módulo: Específico

Carga Horaria: 80 horas Reloj

Carga Horaria de Práctica formativa de carácter profesionalizante: 56 horas Reloj

Presentación:

El módulo de Elaboración de facturas es un módulo específico, correspondiente al trayecto de panadero. Tiene como propósito general integrar contenidos y desarrollar prácticas formativas vinculadas a los procesos de pre elaboración, elaboración y terminación de productos de facturería, utilizando diferentes tipos de masa y técnicas de cocción. Se propone por un lado el trabajo sistemático con aquellos productos clásicos de la facturería como así también el abordaje de la amplia variedad facturas especiales que existen en el mercado.

El módulo aborda, en segundo término, los saberes, conocimiento y habilidades propias del proceso de pre-elaboración (mise en place), elaboración y terminación de productos, incorporando conocimientos y habilidades propias para el rellenado y la decoración – uso de chocolates y cremas -, y profundizando así mismo, sobre los aspectos relativos a las características y propiedades de las materias primas, la interpretación de recetas y cálculos de rendimientos 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 panadero, en particular con la función que ejerce el profesional en relación al/las:

Determinar las necesidades para la producción en panadería, 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 panadería, en condiciones ambientales y de seguridad, siguiendo normas de higiene y sanitarias

Realizar los procesos de preelaboración/preproducción; elaboración/producción, terminación y decoración de los productos de panadería, 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 panadería, 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 panadería, verificando su pertinencia y alcance para realizar una acción requerida.

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

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

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:

Facturas clásicas surtidas: manteca-grasa y fritas

Facturas de hojaldre

Facturas especiales

El bloque Facturas clásicas surtidas, recorta los saberes, conocimientos y técnicas relacionadas con la etapa de elaboración de medialunas, vigilantes y sus variantes con masa a base de manteca y de grasa. También aborda la elaboración de facturas clásicas fritas. Se desarrollan prácticas continuas y sistemáticas de elaboración para la adquisición de técnicas y procedimientos específicos. Se realiza también un abordaje integral incorporando los conocimientos y saberes propios del trabajo en la cuadra, su organización y mantenimiento.

El bloque de Facturas de hojaldre recorta un conjunto de saberes, conocimiento y habilidades para la elaboración de facturas con masa de hojaldre en sus variedades, abordando para su tratamiento la diversidad de productos existentes.

Por último, en el bloque de Facturas especiales, se trabajan los conocimientos y habilidades para la elaboración de una amplia variedad de facturas que involucra una diversidad de variantes en la utilización y composición de ingredientes, así como también en los procedimientos para el relleno, baño y terminación.

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 facturería 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 panadero 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 de producción.

En el cursado del módulo los estudiantes realizarán prácticas formativas:

En las prácticas integrales y sistemáticas de producción de facturas clásicas surtidas, según las características del pedido de producción.

Elaborando diversas clases de facturas, 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 facturas.

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 Elaboración de facturas serán:

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

Establecer criterios y tomar decisiones para la preparación de materias primas, equipos y utensilios necesarios en la elaboración de productos de facturería.

Adquirir un dominio especializado de las técnicas específicas y procedimientos para la producción de facturas.

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 la elaboración de productos de panadería.

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>Características y organización del trabajo en la cuadra para la producción de facturas. Acondicionamiento del espacio de trabajo, control de equipos, herramientas, materias primas y preparaciones</p> <p>Características de la mise en place.</p> <p>Utilización de vocabulario y documentación técnica, Buenas prácticas aplicadas al proceso de producción. Resguardo de las condiciones de seguridad e higiene</p> <p>Bloque: Facturas clásicas surtidas.</p>	<p>Prácticas reiteradas y sistemáticas durante todo el módulo de elaboración de cada tipo de facturas, teniendo en cuenta:</p> <ul style="list-style-type: none"> -la preparación del espacio de trabajo -la selección, preparación y operación adecuada de utensilios y maquinarias. -la correcta utilización y cálculo de las materias primas -la creciente especialización en las técnicas de elaboración.

<p>Características y particularidades de las facturas de manteca, de grasa y fritas Pautas para su evaluación sensorial. Propiedades funcionales de las materias primas en cada caso. Técnicas de: amasado, armado. Técnicas de cocción y técnicas de terminación.</p>	<p>Resolución de posibles situaciones críticas ocurridas durante la elaboración de productos de masas fermentadas.</p>
<p>Incidentes críticos.</p>	<p>Realización de evaluación sensorial de la producción y degustación de los productos elaborados.</p>
<p>Proporciones y medidas. Utilización de instrumentos de medición</p>	
<p>La elaboración de Facturas de manteca:</p>	<p>Las diferentes actividades del módulo deben llevarse a cabo en forma individual o grupal tomando decisiones acerca de:</p>
<p> Medialunas</p>	
<p> Vigilantes</p>	
<p> Variantes</p>	<p>Criterios de calidad.</p>
<p> Rellenas</p>	
<p>La Elaboración de Facturas de grasa:</p>	<p>La administración de los diferentes recursos tanto materiales como humanos.</p>
<p> Medialunas</p>	
<p> Vigilantes</p>	
<p> Variantes</p>	<p>El mantenimiento de los diferentes equipos y herramientas necesarias.</p>
<p> Rellenas</p>	
<p>La elaboración de Facturas fritas:</p>	
<p> Berlinesas</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> Churros</p>	
<p>La elaboración de facturas de masa fermentada:</p>	
<p> Tortitas negras</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> Pan de leche y miguelitos</p>	
<p> Facturas rápidas</p>	

	<p>La autonomía en la toma de decisiones que luego se realizarán en el ejercicio profesional</p>
<p>Bloque: Facturas de hojaldre:</p> <p>Características y particularidades de las facturas de hojaldre Pautas para su evaluación sensorial. Propiedades funcionales de las materias primas.</p> <p>Masa de hojaldre francés.</p> <p>Técnicas de: amasado, armado, cocción y terminación.</p> <p>Incidentes críticos.</p> <p>Proporciones y medidas.</p>	<p>Elaboración de facturas de hojaldre, 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 sugeridos a elaborar:</p> <p>Palmeritas, cañoncitos, triangulitos.</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>
	<p>Elaboración de facturas especiales, 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>
<p>Bloque: Facturas especiales:</p> <p>Particularidades de cada tipo de facturas. Propiedades funcionales de las materias primas. Características del proceso de elaboración. Rellenos. Baños y Decorados.</p> <p>(glaseados, crocante, baños con chocolate, fondant)</p> <p>Facturas de viena</p> <p>Facturas alemana</p> <p>Minifactorías</p>	<p>Las diferentes actividades del módulo deben llevarse a cabo en forma individual o grupal tomando decisiones acerca de:</p> <p>Criterios de calidad.</p> <p>Las condiciones de higiene y seguridad del ámbito de trabajo y las buenas prácticas de manufactura personal y ambiental.</p> <p>Administración de los diferentes recursos tanto materiales como humanos.</p> <p>El mantenimiento de los diferentes equipos y herramientas necesarias.</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 Primaria equivalente, acreditable a través de certificaciones oficiales del Sistema Educativo Nacional (Ley N° 26.206).

Para los casos en que los aspirantes carezcan de la certificación mencionada, la Jurisdicción implementará mecanismos de acreditación, que aseguren el dominio de los conocimientos previos necesarios para el aprendizaje específico de las capacidades profesionales del Marco de Referencia (Art 18 Ley N° 26.058 - Puntos 32, 33 y 34 Resolución CFE N° 13/07).

1 *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