

2019

CCT DISEÑO CURRICULAR



GASTRONOMÍA

FORMACIÓN PROFESIONAL



| Dirección de Educación
| Técnica y Trabajo



MENDOZA
GOBIERNO

DISEÑO CURRICULAR PROVINCIAL

FORMACIÓN PROFESIONAL INICIAL

**ESPECIALIDAD
GASTRONOMÍA**

**DIRECCIÓN GENERAL DE ESCUELAS
DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN TÉCNICA Y TRABAJO
MENDOZA – 2019**

AUTORIDADES

Gobernador

Lic. Alfredo Cornejo

Director General de Escuelas

Lic. Jaime Correas

Jefatura de Gabinete

Lic. Graciela Orelogio

Subsecretaría de Educación

Lic. Gustavo Capone

Subsecretaría de Administración

Lic. Gabriel Sciola

Dirección de Planificación de la Calidad Educativa

Mgter. Maria Julia Amadeo

Director de Educación Técnica y Trabajo

Lic. Carlos Humberto Daparo

COORDINACIÓN GENERAL DE CCT

Prof. Verónica Alejandra Ruiz

Tec. Sup. Gladys Esther Lozano

DIRECCIÓN Y ASESORAMIENTO PEDAGÓGICO

Prof. Paulina Almaraz

Lic. Prof. Vanina Clementel

Prof. Leandro Rodríguez

PARTICIPANTES EN EL PROCESO DE CONSTRUCCIÓN CURRICULAR

INET

Dirección de Planeamiento

Dirección de Educación Superior

COPETyT

IDITS y empresas gastronómicas asociadas.

IPCL de la Provincia de Mendoza: IGA, ARRAYANES, Escuela de Hotelería y

Turismo “Islas Malvinas”

Supervisores, Directivos y Docentes de los Centros de Capacitación para el Trabajo

AGRADECIMIENTOS

Agradecemos la participación de Supervisores, directivos y docentes de los Centros de Capacitación para el Trabajo de la Provincia de Mendoza por su trabajo en la elaboración de aportes y sugerencias para el proceso de construcción curricular, por la participación en Jornadas de Intercambio socio productivas, fundamentales para avanzar en las estructuras curriculares existentes.

Lic. Alfredo Cornejo

Gobernador de la Provincia de Mendoza

Un nuevo Diseño Curricular de Formación Profesional para los Centros de Capacitación para el Trabajo es un legado que la gestión en la Provincia deja entre otros logros educativos de estos años, el nuevo diseño va a proyectarse en el tiempo, pensemos que estamos generando cambios para todos los mendocinos, y más aún para nuestras futuras generaciones. Toda la población puede a partir de hoy poder ver realizado este sueño, que por años se ha visto demorado, pensando que necesitamos más herramientas que nos ayude a prosperar, y brindar la igualdad de oportunidades para que nuestros adolescentes, hombres y mujeres puedan alcanzar un trabajo digno, y es por intermedio de la educación, el protagonismo que hoy la población mendocina nos está reclamando.

Me llena de orgullo dar inicio a esta tarea, la que ha sido realizada con la participación de diversos sectores educativos y empresas, lo cual responde a mi deseo de que nuestra provincia cuente con un nuevo estado que pueda dar mejores servicios a los ciudadanos.

Han intervenido, además de la Dirección General de Escuelas, INET, COPETyT, IDITS, empresas gastronómicas asociadas, institutos privados referidas a la especialidad gastronómica, escuelas de hotelería y turismo, supervisores, directivos y docentes de los Centros de Capacitación para el Trabajo, a todos ellos agradezco toda su colaboración y les pido que sigan apostando por la educación, que con ella sembraremos un futuro próspero y con muchos augurios.

Deseo que este nuevo Diseño Curricular, genere en los mendocinos un gran desafío para mejorar aún más nuestro futuro, por eso aludí a un legado, estas son las acciones que he planteado hacer desde mi gestión, la cual dejan cambios influyentes, y huellas, sin evitar los desafíos, advierto que estamos logrando hacer modificaciones en objetivos que se creían inalcanzables, que por muchos años no pudieron alcanzar. Estoy convencido que estas acciones son para mejorar, y ahora seguir animándonos a los desafíos que vienen.

Nosotros, los mendocinos, somos personas decididas, creativas y corajudas, estos nos hacen pensar en crecimiento a corto y largo plazo, tradición que nos honra y que han marcado a nuestra provincia

Lic. Jaime Correas

Director General de Escuelas de la provincia de Mendoza

Hemos comenzado con la conformación del Diseño Curricular de Formación Profesional, para que sea aplicado en los Centro de Capacitación para el Trabajo, en todo el territorio provincial, esta gestión ha mejorado aún más la educación mendocina, sobre las bases de evidencias. El desarrollo de este DCP es un capítulo prioritario en la mejora de la educación, y estamos convencido que los estudiantes descubrirán una nueva forma de capacitarse, con una visión más actualizada, que es lo que el mundo del trabajo nos viene reclamando.

Es de ponderar la elevada participación de distintos sectores desde los educativo y empresarial, lo que ha dado como fruto, la producción de documentos que enriquecieron todo este proceso, que hoy da muestra del trabajo que por años se ha visto postergado, haciendo realidad aquellos que en algún momento fuese imaginario, estamos en el mejor camino nuestra meta es generar mano de obra especializada, que pueda insertarse en los distintos campos laborales en relación de dependencia, o bien, en micro emprendimientos. Éste es el papel preponderante que imaginamos para nuestra educación en lo relacionado en temas laborales.

Este DCP a partir de hoy cobra vida, al poder entregar elementos que puedan colaborar con las inquietudes y necesidades de una población que necesita herramientas para alcanzar logros y gratificación, a través del trabajo que emana del hombre que lucha por capacitarse y aprender nuevas competencias y habilidades que mejoren su calidad de vida, ofreciendo un futuro mucho más cerca.

Creo que el futuro está en la educación y en la formación profesional, con un nuevo modelo formativo que alcance a la población otras alternativas, en este mundo laboral tan competitivo.-

Lic. Carlos Daparo

Director de Educación de Técnica de Trabajo

La Educación Técnico Profesional es un derecho de todo habitante de la Nación Argentina, que se hace efectivo a través de procesos educativos, sistemáticos y permanentes. Como servicio educativo profesionalizante, comprende la formación ética, ciudadana, humanístico general, científica y tecnológica. La Educación Técnico Profesional promueve en las personas el aprendizaje de capacidades, conocimientos, habilidades, destrezas, valores y actitudes relacionadas con desempeños profesionales y criterios de profesionalidad propios del contexto socio-productivo, que permitan conocer la realidad a partir de la reflexión sistemática sobre la práctica y la aplicación sistematizada de la teoría.

Las trayectorias formativas que este diseño curricular brinda una formación orientada a la apropiación por parte de los estudiantes de los conocimientos, habilidades, actitudes, valores culturales y éticos correspondientes a un perfil profesional, cuya trayectoria formativa integra los campos de la formación general, científico-tecnológica, técnica específica, así como el desarrollo de prácticas profesionalizantes y el dominio de técnicas apropiadas que permitan la inserción en un sector profesional específico los preparará para el desempeño en áreas ocupacionales determinadas que exigen un conjunto de capacidades y habilidades técnicas, así como el conocimiento relativo a los ambientes institucionales laborales en los que se enmarca dicho desempeño.

Los insto a caminar en este nuevo desafío con visión de proyección permanente para un Mendoza posicionada en el mundo.

Tabla de contenido

PARTICIPANTES EN EL PROCESO DE CONSTRUCCIÓN CURRICULAR	4
Marco Pedagógico Conceptual	11
Introducción:	11
Características socio-económicas actuales	11
FP y las trasformaciones en el mundo del trabajo.....	13
La importancia del Perfil Profesional en la formación técnica profesional	14
Formación Profesional y Capacitación Laboral	15
Acreditación de capacidades en Formación Técnico Profesional	16
Marco Normativo para la FP	18
La estructura modular.....	22
Las prácticas profesionalizantes	23
La evaluación de capacidades profesionales	23
Proceso de construcción curricular	25
Estructura curricular Modular y Certificaciones de NIVEL II.....	27
Certificación de Cocinero: FP Nivel II.....	28
ALCANCE DEL PERFIL PROFESIONAL	28
FUNCIONES	28
ÁREA OCUPACIONAL Y REFERENCIAL DEL PERFIL PROFESIONAL	29
REFERENCIAL DEL INGRESO	30
TRAYECTO FORMATIVO	30
CARGA HORARIA TOTAL DEL TRAYECTO FORMATIVO.....	30
TRAYECTO FORMATIVO MODULAR.....	31
ALCANCE DEL PERFIL PROFESIONAL	33
FUNCIONES	33
ÁREA OCUPACIONAL Y REFERENCIAL DEL PERFIL PROFESIONAL	35
REFERENCIAL DEL INGRESO	35
TRAYECTO FORMATIVO	35
CARGA HORARIA TOTAL.....	35
TRAYECTO FORMATIVO MODULAR.....	36
ALCANCE DEL PERFIL PROFESIONAL	38
FUNCIONES	38
ÁREA OCUPACIONAL Y REFERENCIAL DEL PERFIL PROFESIONAL	39

REFERENCIAL DEL INGRESO	40
TRAYECTO FORMATIVO	40
CARGA HORARIA TOTAL.....	40
TRAYECTO FORMATIVO MODULAR.....	41
Desarrollo de los Módulos del Trayecto Formativo.....	43
Implementación.....	84
Anexo I	87

Marco Pedagógico Conceptual

Introducción:

La Formación Profesional está en el foco del debate hace años, no sólo en Europa sino también en América Latina debido a las características actuales de los sistemas socio-productivos locales y globales que hacen necesaria la formación para un mundo del trabajo en constante cambio. Desde esta perspectiva la flexibilidad y la Formación general toman sustento para la generación de sistemas de empleabilidad que contribuyan al desarrollo productivo local y de los ciudadanos.

Los sistemas productivos y del trabajo demandan una revisión de las ofertas formativas que le permitan a la persona desarrollar el potencial que tiene, no solo para ser contratado por una empresa sino también para generar un medio que le permita satisfacer sus necesidades profesionales, económicas, de promoción y desarrollo a lo largo de su vida (empleabilidad).

La urgencia hoy es que las personas desarrollen capacidades amplias, que les permitan aprender, y desaprender, a lo largo de toda su vida para adecuarse a situaciones cambiantes. Cumplir con este objetivo requiere del establecimiento de procesos dinámicos de revisión y validación de las propuestas curriculares para que sean acordes con el presente y futuro social y laboral del territorio.

Por esto la Formación Técnica Profesional se posiciona como posibilidad para el desarrollo de capacidades para el trabajo a través de procesos que aseguren la adquisición de saberes científicos-tecnológicos y el dominio de las competencias básicas, profesionales y sociales propias de un campo ocupacional amplio. (Ley 26058).

Características socio-económicas actuales

La principal característica de la sociedad actual es su complejidad. Cambia rápidamente, es incierta, se transforma, plantea permanentes riesgos y desafíos.

Estos cambios generan transformaciones tanto en los sistemas de producción como en el trabajo:

- Respecto a las transformaciones en los sistemas de producción, se ha pasado de aquellos basados en la mecanización de los procesos de fabricación masiva y en serie,

a las tecnologías basadas en la informatización que facilitan procesos de producción diversificados y flexibles. A la vez, los avances científicos y tecnológicos se incorporan, casi en forma inmediata, a los procesos productivos; y en muchos casos son impulsados por éstos.

- Respecto a las transformaciones en el trabajo, se puede decir que los sistemas de empleo correspondientes al paradigma de la producción industrial estandarizada que se fundamentaban en la división especializada de tareas son reemplazados por requerimientos de especialización más flexibles que permitan la realización de un conjunto de tareas y la aplicación de capacidades complejas. Se ha pasado de poner énfasis en la tarea concreta a focalizarse en los objetivos y resultados, abriendo margen de libertad y decisión en los procedimientos.

Siguiendo las ideas de Iacolutti, D. (2012) se puede decir que la rápida evolución del mercado de trabajo y la consecuente movilidad del trabajador en su actividad laboral, hace que el objetivo clave de la formación profesional sea el desarrollo de capacidades que permitan cubrir distintos roles dentro de un área laboral y de otras áreas.

Según la autora, para hacer referencia a esto se emplean términos como:

- Polivalencia: trabajar con distintos equipos o con diversos productos.
- Polifuncionalidad: cumplir diversas funciones (operación, mantenimiento, gestión, etc)

El acento no está dado en la adquisición de destrezas que hagan posible la ejecución de una tarea típica, sino en la preparación que debe tener un trabajador para desempeñarse en un sistema productivo cambiante.

En la actualidad se requiere que el trabajador pueda:

- Adaptarse y anticipar los cambios de su entorno.
- Comprometerse con su propio aprendizaje.
- Responder reflexivamente ante situaciones imprevistas y no sólo con rutinas.
- Ejecutar trabajos más complejos y de mayor dominio técnico.
- Intervenir en funciones de gestión.
- Participar en procesos de calidad.
- Interactuar y comunicarse con sus pares y con las líneas jerárquicas.
- Liderar equipos de trabajo.

- Contribuir con los procesos de mejora continua.
- Interpretar documentación técnica, de gestión y relativa a las demandas de clientes.

En síntesis, hay un cambio en el Perfil Profesional que se demanda a los trabajadores, requiriendo un sujeto competente para el rol.

(IACOLUTTI, D. 2012)¹

Profundizando en lo ya mencionado anteriormente, el advenimiento de la sociedad del conocimiento y la globalización hacen necesaria una revisión de los modelos educativos, buscando nuevas respuestas a los qué, cómo, cuándo y para qué enseñar y aprender en el marco de la Formación Técnica Profesional, y culminando en desarrollos curriculares versátiles de acuerdo a los desafíos de la sociedad del futuro

FP y las transformaciones en el mundo del trabajo

Como respuesta a la crisis del modelo organizacional fordista-taylorista, los procesos de innovación tecnológica y organizacional que atraviesan las actividades industriales y de servicios en las últimas décadas obligaron a las mismas empresas a desplegar dispositivos de aprendizaje que estructuraron el desarrollo de capacidades necesarias para ejercer diversas ocupaciones u oficio. En esta nueva realidad laboral se demanda a los trabajadores capacidad de enfrentar procesos de aprendizaje continuo.

Estas capacidades son altamente requeridas y constituyen dimensiones a desarrollar y a incentivar en las personas como capacidades de base que se activan en la resolución de problemas.

- Funciones de gestión: relacionadas con actividades laborales relacionadas con la capacidad para administrar y asignar recursos materiales, humanos, tecnológicos o económicos con el fin de ejercer un control más eficiente sobre su proceso de trabajo.
- Funciones relativas a la organización técnico-productiva de los procesos de trabajo: el ejercicio de determinado rol laboral demanda sólo de las capacidades relativas a la ejecución directa del trabajo. Requiere además, el desarrollo de capacidades

¹ IACOLUTTI, D. (2012). Formación de formadores en competencias laborales: herramientas para el diseño, implementación y evaluación de cursos de Formación Profesional. Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social: CABA. [p.9-11]

relacionadas con la organización y preparación de los procesos de trabajo en términos de acceder a determinada información (identificación de manuales de sistemas; identificación de recetas; identificación de software; lectura de órdenes de trabajo, de planos, de diagramas, de fórmulas, entre otras) y la revisión de las condiciones de funcionamiento y de regulación de los equipos o herramientas, la organización y disponibilidad de dispositivos de seguridad, de higiene y prevención; la preparación y disposición de materia prima, materiales e insumos; la distribución de responsabilidades en el equipo de trabajo.

- Funciones relativas a la innovación y creatividad: capacidad de crear situaciones nuevas, procesos nuevos, productos nuevos.
- Es de suma necesidad la actualización permanente y constante de las nuevas formas de producción y adquisición de saberes, se sugiere que en lapsos no mayores a tres años se revaliden los conocimientos y saberes según las demandas del sistema educativo y socio productivo.

La importancia del Perfil Profesional en la formación técnica profesional

Las exigencias de una formación amplia, significativa y de calidad vinculada con el mundo del trabajo, hacen imprescindible establecer una clara identificación del perfil profesional, ya que indica a los distintos actores del mundo del trabajo y la producción, cuáles son los desempeños competentes que se esperan de un determinado profesional, constituyendo un código de comunicación entre el sistema educativo y el productivo.

El Perfil Profesional puede describirse desde dos perspectivas:

- Como conjunto de rasgos identificadores de competencias de un sujeto que recién recibe su certificación (profesional básico). De este modo es un egresado calificado para desempeñarse en las competencias centrales de la profesión con un grado de eficiencia razonable que se traduce positivamente en el cumplimiento de tareas propias y típicas de la profesión y negativamente en la evitación de errores que pudieran perjudicar a las personas u organizaciones.
- Como caracterización de un sujeto que se ha desempeñado en la profesión durante un tiempo razonable (profesional experto).

Clarificar el Perfil Profesional es muy importante a la hora de definir referenciales de ingreso y de asumir procesos de diseño, evaluación y ajuste curricular. Su papel es orientar la construcción del currículum, sustentar las decisiones que se tomen y ser referente para el permanente diálogo entre los esfuerzos formadores institucionales, el mundo del trabajo y los practicantes de la profesión. De este diálogo surgirán orientaciones para el reajuste constante de planes de formación.

Es importante aclarar que el Perfil Profesional es una realidad dinámica y móvil que está en constante cambio y ajuste en relación al entorno (científico, tecnológico, sociológico, socio-productivo de una profesión) y sus variaciones.

El dinamismo de este concepto está asociado al modelo de competencia, el cual se aleja de entender la tarea como una “unidad específica” (modelo fordista-taylorista) y se acerca a considerarla como “dominio” de acción profesional.

Formación Profesional y Capacitación Laboral

La LETP N° 26 058 define a la Formación Profesional como “el conjunto de acciones cuyo propósito es la formación socio-laboral para y en el trabajo, dirigida tanto a la adquisición y mejora de las cualificaciones como a la recualificación de los trabajadores, y que permite compatibilizar la promoción social, profesional y personal con la productividad de la economía nacional, regional y local”. Según la Res 288/16 del CFE, la FP se caracteriza por otorgar una certificación referenciada a un perfil profesional existente en el campo socio-productivo, perteneciente a una familia profesional y que haya sido acordado en los ámbitos institucionales correspondientes.

Por otro lado, se entiende por Capacitación Laboral a las acciones formativas orientadas al desarrollo de las capacidades de las personas para que puedan adaptarse a las exigencias de un puesto de trabajo particular. Sin tener como condición un requerimiento particular de una calificación laboral previa.

Las acciones formativas de Capacitación laboral no se basan en perfiles profesionales ni en trayectorias educativas aprobadas por el Consejo Federal de Educación, por esta condición las certificaciones de Capacitación Laboral si bien son parte del ámbito de la de FP no requieren la identificación del nivel de certificación de la propuesta formativa.

El formato curricular de la Capacitación Laboral se organiza en torno a cursos orientados por el conocimiento práctico de dominio instrumental ligado a un puesto de trabajo específico. Las propuestas curriculares no podrán exceder la carga horaria de 100 hrs.

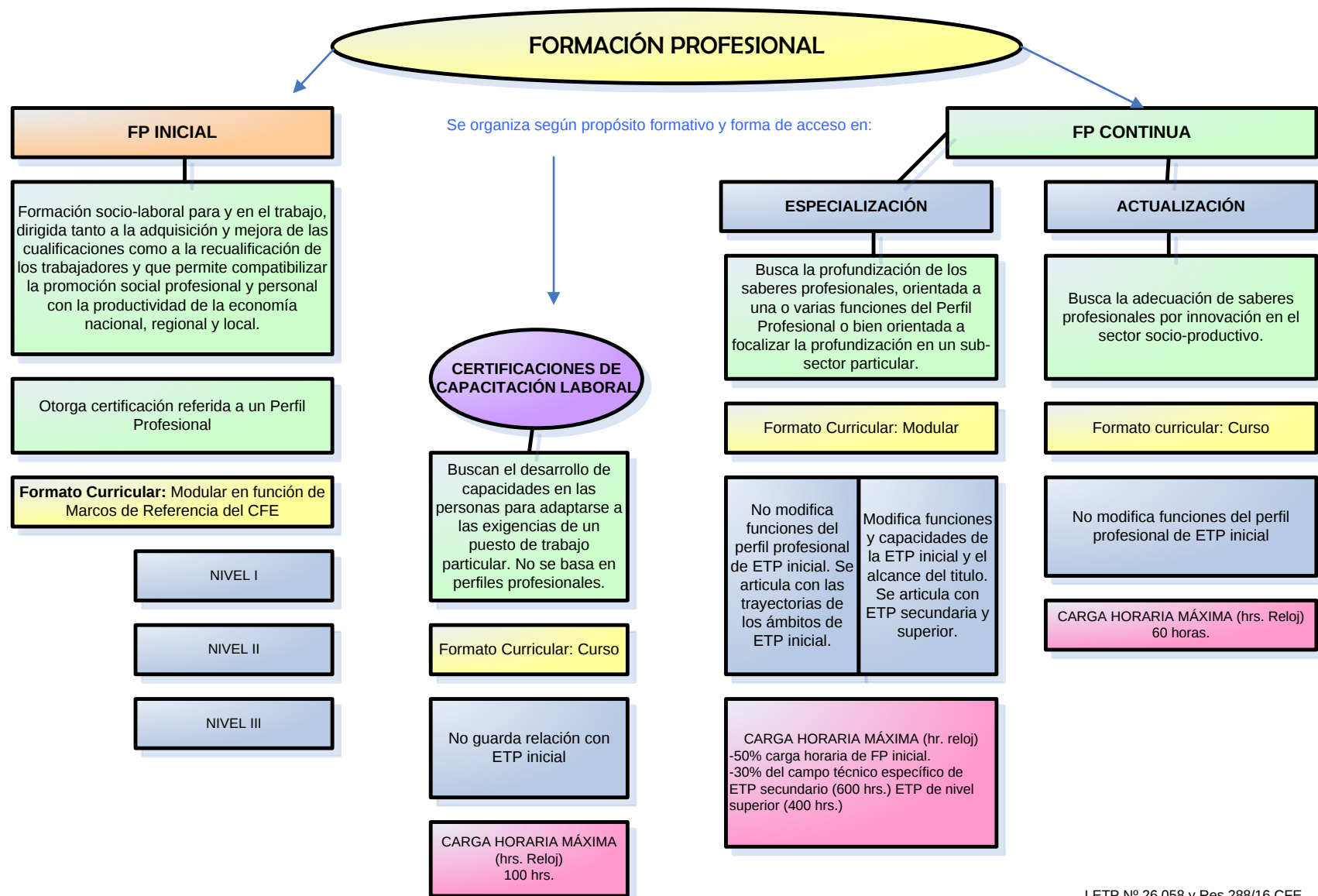
Las ofertas formativas de Capacitación laboral podrán ser acreditables en trayectos de formación profesional inicial, siempre y cuando exista afinidad formativa.

Acreditación de capacidades en Formación Técnico Profesional

Uno de los desafíos más importantes de la Formación Técnica Profesional tiene que ver con la acreditación de los saberes adquiridos en la experiencia socio-laboral de las personas.

Acreditación es un proceso pedagógico que da cuenta de lo que los sujetos saben para hacer lo que hacen, para luego poner en diálogo estos saberes con los que el propio sistema educativo transmite y certifica. Esto implica un avance en la construcción de una metodología que permita reconocer y validar en el sistema educativo los diferentes saberes adquiridos por la experiencia laboral. Esto no sólo es una oportunidad para estrechar el vínculo entre las instituciones de ETP con el sector socio-productivo; sino que además inciden en las posibilidades de inserción o de movilidad laboral.

Se trata de identificar, reconocer, validar y certificar oficialmente que una persona ha adquirido determinados aprendizajes dentro o fuera de los circuitos convencionales de formación, para hacerla acreedora de un certificado oficial de un saber general o de una parte del mismo por parte del sistema educativo.



Marco Normativo para la FP

- Ley de Educación Técnica Nacional 26. 058
- Res. CFE 261/06
- Res. CFE 13/07
- Res. CFE 115/10 Anexo I
- Res. CFE 283/16 Anexo I
- Res. CFE 287/16 Anexo I
- Res. CFE 288/16 Anexo I

Diseño Curricular Modular por competencias

“Esta separación entre la realidad del oficio y lo que se toma en cuenta en la formación, constituye el origen de muchas desilusiones...”

Perrenoud

Tomando ideas planteadas por Tobón (2006) La naturaleza de la construcción curricular es de camino y no de llegada, es un proceso eminentemente investigativo que requiere una continua problematización e interrogación frente a su pertinencia contextual, pedagógica y filosófica.

El Diseño Curricular es el término que se reserva para el proyecto que recoge tanto las intencionalidades o finalidades más generales como el plan de estudios, de modo que dicha representación opera como guía orientadora a la hora de llevar el currículum a la práctica.

El aprendizaje situado:

“El aprendizaje es experiencia, todo lo demás es información”

Albert Einstein

La idea de aprendizaje situado parte de la perspectiva constructivista y apunta al logro de aprendizajes significativos: social, lógica, cultural e individual. Esto implica que lo que se aprenda tenga un sentido lógico, relevancia social y cultural y que tenga sentido para el sujeto.

La perspectiva de la “cognición situada” destaca la importancia de la actividad y el contexto para el aprendizaje. Desde la misma el proceso de enseñanza debería orientarse a partir de prácticas auténticas, y de esta manera achicar distancias entre el sistema de educación y la realidad social y laboral.²

Pasar de trabajar a nivel simbólico libre de contexto a trabajar desde el contexto como generador del conflicto cognitivo y provocador de construcciones colectivas dinámicas relacionadas con capacidades complejas que puedan ser reinventadas por los sujetos en la autogestión de sus propios procesos de formación continua.

Competencias

Las competencias son procesos complejos que las personas ponen en acción-actuación-creación, para resolver problemas y realizar actividades (de la vida cotidiana y del contexto laboral-profesional), aportando a la construcción y transformación de la realidad, para lo cual integran el saber ser (automotivación, iniciativa y trabajo colaborativo con otros), el saber conocer (observar, explicar, comprender y analizar) y el saber hacer (desempeño basado en procedimientos y estrategias), teniendo en cuenta los requerimientos específicos del entorno, las necesidades personales y los procesos de incertidumbre, con autonomía intelectual, consciencia crítica, creatividad y espíritu de reto, asumiendo las consecuencias de los actos y buscando el bienestar humano. (Gallego, 1999)

Las competencias parten desde la autorrealización personal, buscando un diálogo y negociación con los requerimientos sociales y del sector productivo, con sentido crítico y flexibilidad.

Quizás la educación por competencias desde el enfoque complejo otorgue la versatilidad curricular necesaria para la educación y la sociedad del futuro.

Desde este postulado de Lizarraga (1998)³, la formación por competencias es abordada como un proceso recursivo y dialógico por medio del cual la sociedad forma a sus miembros para la autorrealización y, a su vez, es esta formación la que posibilita la permanencia y continua recreación de la sociedad.

Además, es fundamental, para la formación por competencias la contextualización en el marco de una comunidad determinada para que posea pertinencia y pertenencia, además de contar con una política de gestión de calidad que asegure realmente la formación de competencias acorde con el PEI y con los mecanismos de retroalimentación, control y mejora.⁴

² DÍAZ BARRIGA, Frida y HERNÁNDEZ ROJAS, Gerardo (2002) Estrategias docentes para un aprendizaje significativo: una interpretación constructivista. Ed. Mc Graw Hill.

³ TOBÓN, Sergio (2006) Formación basada en competencias: pensamiento complejo, diseño curricular y didáctica. ECOE Ediciones: Bogotá [28]

⁴ TOBÓN, Sergio (2006) Formación basada en competencias: pensamiento complejo, diseño curricular y didáctica. ECOE Ediciones: Bogotá [30-33]

“Las competencias tienen cinco características fundamentales: se basan en el contexto, se enfocan en la idoneidad, tienen como eje la actuación, buscan resolver problemas y abordan el desempeño en su integridad” (Tobón:2006:81)

Contexto

El enfoque por competencias promueve apartarse de la idea de valorar el desempeño de acuerdo con criterios predefinidos de carácter ideal, lo cual resulta ahistórico y abstracto. (Zubiría: 2002)⁵

“El contexto es una realidad compleja, atravesada por unos poderes, unos lenguajes, unas reglas, unos códigos, unos intereses, unas demarcaciones específicas” (Morin:2002:108)

En una perspectiva de la complejidad no se puede hablar de personas competentes o no competentes, sino como contextos competentes o no competentes ya que es el contexto el que significa, influye, implica, limita y motiva a las personas en su desempeño. En el contexto sociocultural y económico es donde se hallan las condiciones facilitadoras o limitadoras del desempeño.

“La competencia del sujeto depende de las exigencias de diverso orden (cognitivas, comunicativas, estéticas, axiológicas, etc.) del entorno cultural en el que se desenvuelve; asimismo, tal entorno actúa como posibilitador o inhibidor de dichas competencias” (Duarte y Cuchimaque, 1999 p.11)⁶

Esto implica entender que las competencias se forman en interacción con los contextos y partir de esto es fundamental para entender la función docente como “provocador” o “facilitador” de la interacción con los contextos. Esto sin olvidar que así como los contextos actúan sobre las personas, las personas también actúan sobre los contextos transformándolos.

Idoneidad

La idoneidad es central en el tema de competencias, pero no desde el enfoque reduccionista que sólo contempla las variables de tiempo y cantidad (por ejemplo: en una empresa se considera idóneo el que logra una cierta cantidad de producto en un tiempo determinado).

Desde el enfoque complejo las variables de tiempo y cantidad se integran con otras como calidad, empleo de recursos, oportunidad y contexto (Tobón:2006)

⁵ En Tobón (2006)

⁶ En Tobón (2006)

Actuación

La competencia implica un proceso de desempeño en el cual se realizan acciones con un determinado objetivo, de manera flexible y oportuna, en consideración del contexto. La actuación no sólo implica adaptarse y comprender el contexto, sino que apunta también a transformarlo.

“La actuación desde el enfoque complejo de las competencias se asume como un proceso integral donde se teje y entreteje el sentido de reto y la motivación por lograr un objetivo, con base en la confianza en las propias capacidades y el apoyo social (saber ser) con la conceptualización, la comprensión del contexto y la identificación clara de las actividades y problemas por resolver (saber conocer) para ejecutar un conjunto planeado de acciones mediadas por procedimientos, técnicas y estrategias, con auto evaluación y corrección constante (saber hacer) teniendo en cuenta las consecuencias de los actos” (Tobón: 2006: 84)

Resolución de problemas desde la complejidad

La resolución de problemas, desde una visión simplista, se definiría como la aplicación de un algoritmo lógico o realizar operaciones establecidas para alcanzar un resultado (por ejemplo: protocolo) Tampoco la resolución de problemas depende del grado de aprendizaje de las nociones de una disciplina, sino también de la forma como sean significadas, comprendidas y abordadas en un contexto.

En la resolución de problemas desde las competencias es preciso realizar las siguientes acciones:

- Comprender el problema en un contexto disciplinar, social y económico.
- Establecer varias estrategias de solución teniendo en cuenta lo imprevisto y la incertidumbre.
- Considerar las consecuencias del problema y los efectos de la solución dentro del conjunto del sistema.
- Aprender del problema para asumir y resolver problemas similares en el futuro.

Se pueden identificar dos tendencias en la resolución de problemas: una perspectiva consiste en enseñar a resolver problemas en un contexto específico, centrándose en la aplicación contextual de estrategias y procedimientos; la otra consiste en enseñar habilidades generales de resolución de problemas, aplicables a cualquier contexto.

Tobón (2006)

Integridad del desempeño

En toda actividad el ser humano debe ser visto como totalidad, como unidad tal que es imposible afectar una de sus dimensiones sin que se afecten las demás. Las competencias enfatizan en el desempeño integral del sujeto ante situaciones y problemas. El desempeño se asume como tejido eco lógico donde la persona, tanto en la relación consigo misma como con los demás, actúa en un marco de vínculos que se implican de forma recíproca.

Esta consideración resultaría fundamental para disminuir riesgos de caer en una propuesta formativa fragmentaria o en los extremos del instrumentalismo por un lado (privilegiando las estrategias y procesos) donde se niega el valor de los contenidos, ni el privilegio absoluto de los contenidos conceptuales y representacionales.

Tobón (2006)

La estructura modular

La estructura curricular basada en capacidades está compuesta por módulos, los cuales están estructurados en torno a situaciones problemáticas que permiten la selección de contenidos necesarios para desarrollar las capacidades que posibilitan su resolución. Durante este proceso de resolución de problemas el estudiante va adquiriendo un saber-hacer reflexivo.

Se pretende eliminar la fragmentación y apostar por un conocimiento integrado que, como sugiere Morin (2001), supere la super especialización y el reduccionismo que aísla y separa. Las competencias constituyen una clara apuesta en esta línea, proponiendo la movilización de conocimientos y su combinación pertinente para responder a situaciones en contextos diversos.

De acuerdo a lo que plantea Vargas Leiva (2008) un módulo es un bloque unitario de aprendizajes que abordan una o más áreas o unidades de competencia de manera globalizada, integrando conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes. Desde el punto de vista del diseño curricular, un módulo es la unidad que posibilita organizar los objetivos, los contenidos, las actividades referentes a un problema de la práctica profesional y de las cualidades que se pretenden desarrollar.

Características del módulo

- Cada módulo es independiente y susceptible de integrarse a un sistema complejo mayor lo que otorga flexibilidad al diseño curricular.
- Cada módulo es una unidad de aprendizaje y respuesta pedagógica pertinente a determinadas necesidades.
- Permite transferibilidad entre contextos y facilidad de realimentación
- Es coherente con una o varias asignaturas, con una denominación clara y un objetivo definido, que en un lapso flexible, permite alcanzar objetivos educacionales de capacidades, destrezas y actitudes que posibiliten al alumno/a desempeñar funciones profesionales.
- Los contenidos (conceptos, hechos, datos, procedimientos, valores, actitudes) son seleccionados en función de su aporte a la resolución del problema y a la construcción del saber hacer reflexivo.

- Se desarrolla a través de actividades formativas que integran formación teórica, conocimientos y saberes de las distintas materias, y formación práctica en función de las capacidades profesionales que se proponen como objetivos.
- El aprendizaje se entiende como un proceso de adquisición de significados que tiende a la permanente vinculación entre los contenidos de la formación y su aplicabilidad en los contextos productivos o sociales.
- Toma en cuenta el contexto de los procesos de enseñanza y de aprendizaje mediante la incorporación de las particularidades de los actores involucrados, de las condiciones de infraestructura y de los recursos existentes.
- Busca dotar al alumno de la capacidad de transformar el entorno.
- Cada módulo es evaluable y certificable independientemente.

Las prácticas profesionalizantes

“...La verdadera dimensión educativa se da en la interacción de la práctica con la teoría en un camino de ida y vuelta...” (Rojas, 2013)

Continuando con la idea de Juan Rojas (2013) en su libro “Prácticas profesionalizantes en la educación técnica” se puede decir que la complementación e interdependencia entre teoría y práctica es tal que muchas veces su limitación queda desdibujada, por lo cual no es sencillo distinguir entre momentos de acción y de conceptualización para que al fin el estudiante sepa el “cómo hacer” pero también el “por qué” y “para qué” de ese hacer.

La práctica es la condición necesaria para la habilitación profesional, porque tiene la propiedad de ser un medio, un instrumento de validación de saberes.

“La Práctica Profesionalizante es una actividad formativa que consiste en el ejercicio concreto e integrado de saberes, conocimientos y capacidades en un ambiente real o similar al del mundo del trabajo y la producción; por la cual los estudiantes asumen y se entrenan en actitudes, aptitudes, gestos y lenguajes propios de un profesional técnico” (Rojas, 2013: 20)

La evaluación de capacidades profesionales

La evaluación no es ni debe ser un apéndice de la enseñanza; ni del aprendizaje es parte de la enseñanza y del aprendizaje. En la medida que un sujeto aprende, simultáneamente evalúa, discrimina, valora, critica, opina, razona, fundamenta, decide, enjuicia, opta...entre lo que considera que tiene un valor en sí y aquello que carece de él. Esta

actitud evaluadora que se aprende, es parte del proceso educativo, que como tal, es continuamente formativo (Álvarez Méndez, 1996).

La evaluación es un proceso complejo y de carácter axiológico. Plantea la necesidad de considerar a la vez los aspectos éticos y los técnicos, ya que es, fundamentalmente, una operación de construcción y de comunicación de un juicio de valor.

Asimismo, para construir “un juicio de valor” y no dar meramente una opinión sobre la competencia de un estudiante, resulta imprescindible organizar la evaluación como un proceso continuo, sistemático, global y comprensivo.

Lo aquí expresado respecto de la evaluación, supone concebirla como:

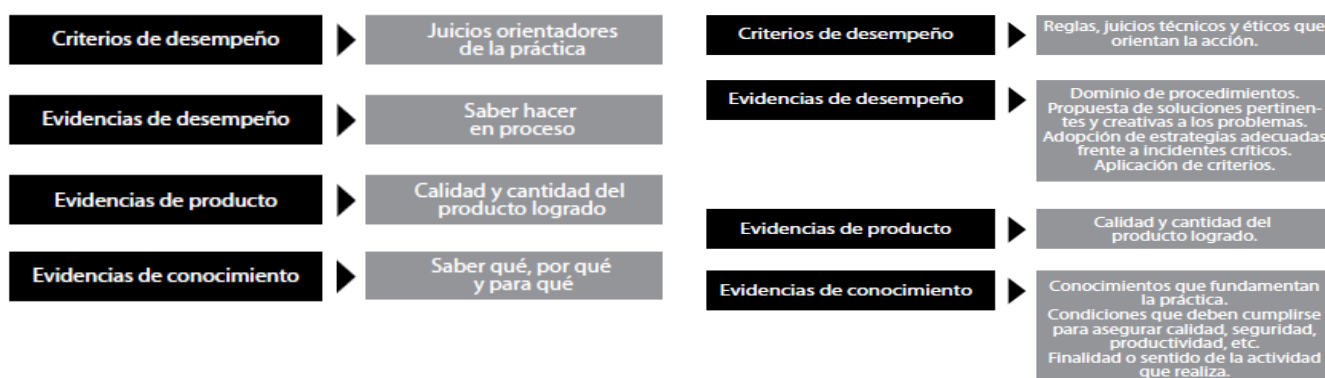
- Una actividad integrada al proceso de enseñanza y de aprendizaje que participa en todas sus fases y no una instancia única y final
- Parte de un proceso y no un producto o una acción aislada.
- Un medio y nunca un fin en sí misma.

La evaluación implica valorar los aprendizajes del estudiante en acción cuando resuelve situaciones problemáticas propias de su campo profesional y además demuestra ser capaz de conceptualizar acerca de qué hace, por qué, cómo lo hace y fundamenta las implicancias de ese accionar. Es decir, cuando estamos frente a un accionar reflexivo.

Por lo tanto, la evaluación de capacidades profesionales no se puede limitar a la mera demostración de conocimientos teóricos o a la acumulación de información, ni al exclusivo manejo de procedimientos o habilidades. Debe incluir el análisis y reflexión sobre la práctica.

Evaluar en el ámbito de la formación profesional supone valorar y emitir un juicio sobre el grado de adquisición de las capacidades profesionales en las que se pretendió formar. Asimismo, es preciso establecer cómo se va a evaluar.

La posibilidad de acceder, comprender y verificar el modo en que se ha logrado (o no) un aprendizaje, sólo es posible a través de lo que el sujeto exterioriza. Por tanto, evaluar la adquisición de capacidades profesionales implica obtener las evidencias necesarias que den cuenta de dicha adquisición.



Para poder obtener esas evidencias se deben establecer técnicas de recolección que pueden ser

- Observación directa.
- Situaciones organizadas al efecto de su observación.
 - Simulación de situaciones.
 - Resolución de problemas e incidentes.
 - Estudio de Casos.
 - Ensayos:
 - Destructivos
 - No destructivos
- Análisis de Productos
- Análisis de Documentación
- Entrevista

La mejor forma de evaluar competencias es poner al sujeto ante una tarea compleja, para ver cómo consigue comprenderla y conseguir resolverla movilizándolo conocimientos. Los instrumentos de evaluación empleados no pueden limitarse a pruebas para ver el grado de dominio de contenidos u objetivos sino proponer unas situaciones complejas, pertenecientes a la familia de situaciones definida por la competencia, que necesitará por parte del alumno, asimismo, una producción compleja para resolver la situación, puesto que necesita conocimiento, actitudes, pensamiento meta cognitivo y estratégico (Bolívar, 2008, 84).

Además, en Formación Profesional, es importante considerar los ámbitos en los que realizar los procesos de evaluación, ya que deben contar con los elementos necesarios (como instalaciones, maquinarias, herramientas, Tics) para que sea posible que los estudiantes evidencien las capacidades profesionales adquiridas.

Proceso de construcción curricular

El proceso de Diseño Curricular en la provincia fue enfocado desde la misma complejidad que exige la creación de trayectos formativos versátiles y adecuados a las características contextuales regionales, en pos de la evolución hacia la Formación Profesional y el refuerzo y enriquecimiento de las propuestas de Capacitación Laboral. Esto para propiciar la generación de espacios de empleabilidad y de vinculación dinámica entre el sector educativo y productivo regional.

En función del estado de situación de la Capacitación Laboral y de los CCT en la provincia, se evidenció principalmente la necesidad de iniciar el tránsito hacia propuestas curriculares de FP o CL más cercanas a las características del sector socio productivo local actual y a las demandas del mundo laboral, asegurando así lo que la Ley de Educación Técnica establece sobre la Formación Profesional. La revisión oportuna del material curricular,

permitirá entonces mejorar la oferta educativa, haciéndola más significativa para los jóvenes y adultos de la provincia.

Otro punto importante a destacar es la necesidad evidenciada de acercar las propuestas curriculares a los Marcos de Referencia establecidos a nivel nacional por el CFE, que son producto de un proceso consultivo federal construidos por referentes tanto del sector educativo como socio-productivo. Esto sienta las bases para la homologación de las certificaciones otorgadas.

Como punto de partida se desarrolla un análisis de la realidad de los CCT de la provincia y sus ofertas formativas, seguido de un trabajo de recuperación de todo el material curricular disponible en la jurisdicción, sometiéndolo a análisis de la evolución a través del tiempo y el estado de situación en cuanto a la construcción de trayectos formativos para la familia profesional.

También se recuperaron Marcos de Referencia Nacionales del CFE y las resoluciones que pudieran resultar orientativas del proceso, además de Diseños Curriculares homologados a nivel nacional.

Se propuso, a continuación, una jornada de Intercambio Intersectorial donde se propusieron mesas de discusión y diálogo entre representantes del sector socio-productivo de la provincia y docentes y directivos de los centros de capacitación para el trabajo de la provincia correspondientes al sector gastronómico. De la misma resultaron conclusiones interesantes respecto de las demandas mutuas y de las vertientes de articulación posibles. Se pudo contrastar la relación entre la realidad del sector productivo en la provincia y la formación, pudiendo construir caminos posibles de mejora en la oferta educativa. Es destacable el rol de compromiso e implicación que cumplieron los docentes en dicha jornada de trabajo.

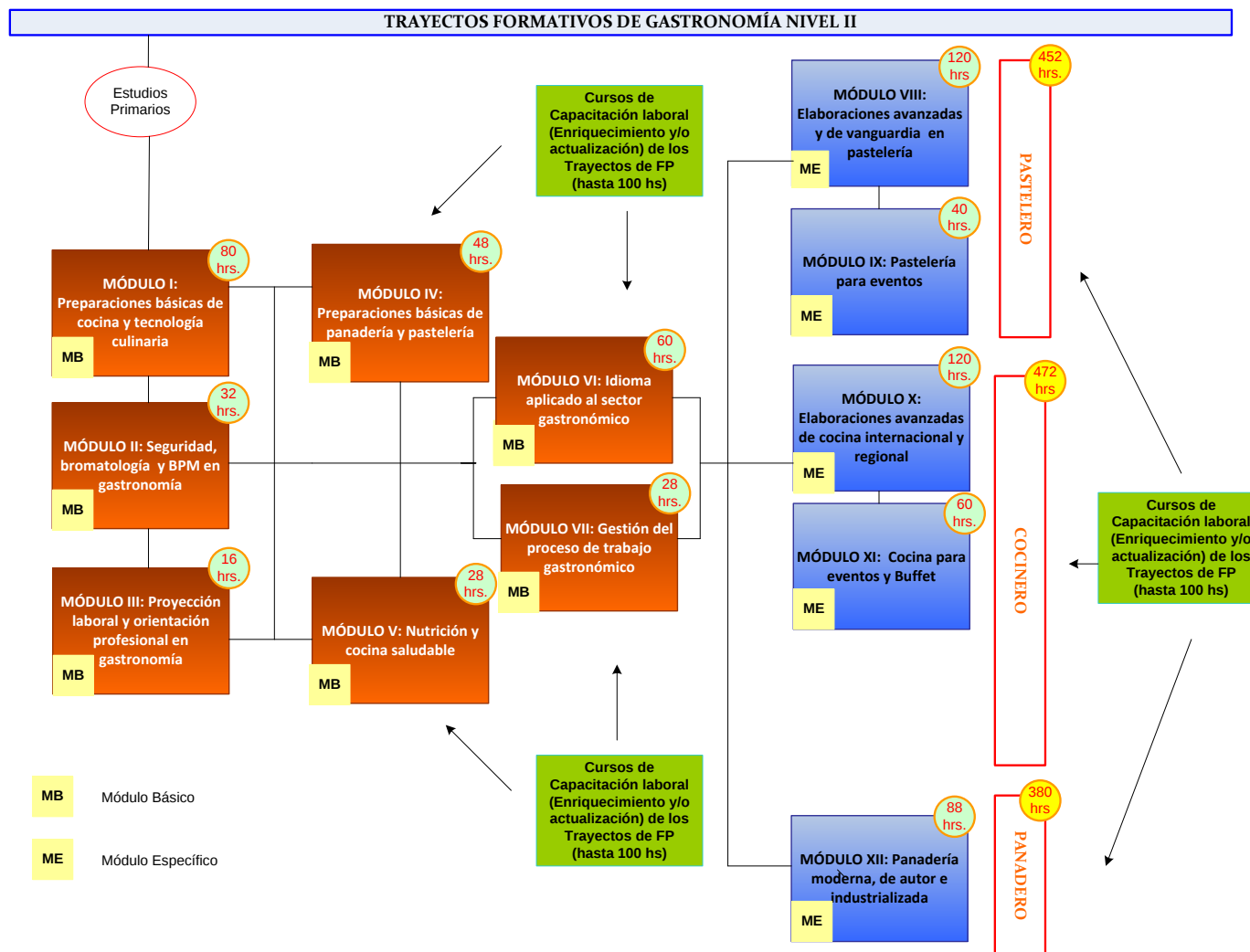
Más adelante, y con avances en el trayecto curricular, se realiza una jornada de trabajo y aporte en todos los CCT de la provincia de ofrecen formación en la familia gastronómico, cada uno envió sus producciones y aportes a la Dirección y los mismos se analizaron en una matriz que permitió obtener información muy relevante para reforzar o reorientar el camino de construcción curricular hacia formas más cercanas a la realidad de la provincia y sus necesidades.

En todo el proceso se contemplaron las orientaciones que el servicio de asesoría técnica del INET y la Dirección de Planeamiento de la Provincia prestaron para asegurar correspondencia con los Marcos de Referencia Nacionales de la Familia Profesional y los aportes de referentes empresariales del sector gastronómico.

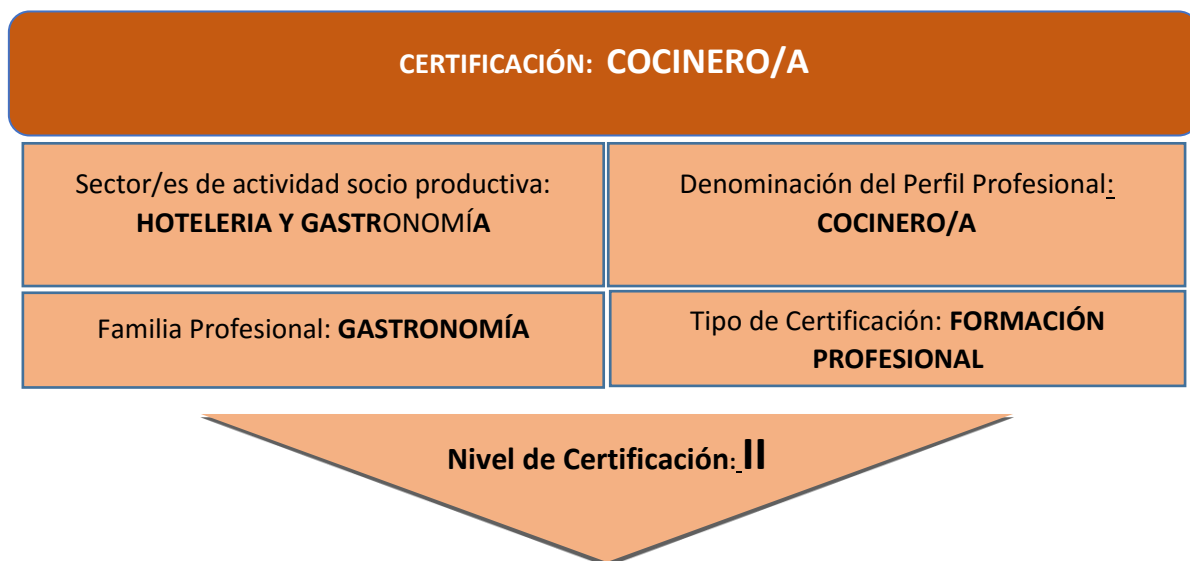
PERFIL DEL DOCENTE/INSTRUCTOR:

El docente instructor para cada módulo, deberá contar con formación de competencias y experiencia acreditable en el sector, lo que serán evaluados por las autoridades educativas, a fin de determinar los perfiles para el desarrollo de los módulos que componen cada certificación.

Estructura Curricular Modular y Certificaciones de NIVEL II



Certificación de Cocinero: FP Nivel II



ALCANCE DEL PERFIL PROFESIONAL

El Cocinero está capacitado, de acuerdo a las actividades que se desarrollan en el perfil profesional, para pre-elaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de alimentos, aplicando las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria. Así mismo estará en condiciones de participar en la definición de las ofertas gastronómicas. Este profesional tendrá capacidad para actuar como responsable del área de cocina o en el marco de un equipo de trabajo en el proceso de elaboración de alimentos.

FUNCIONES

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

- Participar en la elaboración de los menús y confeccionar el pedido de mercadería, en relación a las características de la organización gastronómica, considerando variables como: costos, equilibrio nutricional; aplicando las técnicas adecuadas asegurando que las mismas satisfagan las necesidades y exigencias pedidas, y adaptándolos a cada necesidad de acuerdo al segmento del mercado al cual apunta a condiciones sociales, culturales, religiosas y económicas.
- Planificar su proceso de producción en la cocina, interpretando los requerimientos técnicos y órdenes de producción; seleccionando los espacios y medios de trabajo; organizando, coordinando y distribuyendo las tareas del equipo de trabajo del espacio de cocina.

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

- Recibir y verificar materias primas y alimentos elaborados considerando las cantidades y calidades definidas en el pedido de productos, las fechas de vencimiento y características organolépticas de los productos, según normativas vigentes y las condiciones higiénicas sanitarias.
- Gestionar documentos, controlar el inventario y las formas de almacenaje, limpieza, acondicionamiento y conservación de las materias primas. El cocinero realizará la distribución y ubicación de las materias primas y productos, considerando la inocuidad de los alimentos y según procedimientos, normativas vigentes de buenas prácticas y condiciones higiénicas sanitarias.

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

- Mantener y verificar la higiene, las condiciones operativas y funcionalidad del equipamiento y utensilios de trabajo utilizados en el proceso de producción de la cocina, como también el control, la higiene, las condiciones ambientales y sanitarias del espacio de trabajo, y de las instalaciones de la cocina para realizar su tarea.
- Operar y utilizar correctamente la maquinaria, utensilios y elementos de uso de su área de trabajo, así como también evaluar el correcto funcionamiento de dichos elementos; comunicando o registrando posibles fallas e inconvenientes en equipamiento y en el espacio de trabajo de la cocina.

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

- Acondicionar y preparar las materias primas para el servicio (Mise en place) para que al momento de la elaboración, permitan concretar las propuestas culinarias del establecimiento en óptimas condiciones organolépticas y de tiempo.
- Elaborar, presentar y supervisar las preparaciones culinarias aplicando técnicas conformes a los productos que se elaborarán y despacharán, y al menú del establecimiento. Así mismo será capaz de confeccionar elaboraciones básicas (fondos, salsas, cortes, masas, rellenos, etc.) de múltiples aplicaciones que resulten aptas para su posterior utilización en las diversas elaboraciones, decoraciones y presentaciones de los productos.

ÁREA OCUPACIONAL Y REFERENCIAL DEL PERFIL PROFESIONAL

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

Plantas productoras de alimentos elaborados.

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

REFERENCIAL DEL INGRESO

Se requerirá del ingresante la formación Primaria o 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, cada 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).

TRAYECTO FORMATIVO

El diseño por módulos considera la articulación teoría y práctica, centrados en torno a situaciones problemáticas derivadas del contexto laboral y expresadas para su tratamiento en proyectos, simulaciones, análisis de casos, actividades de mejora continua o búsqueda de soluciones apropiadas, entre otras alternativas.

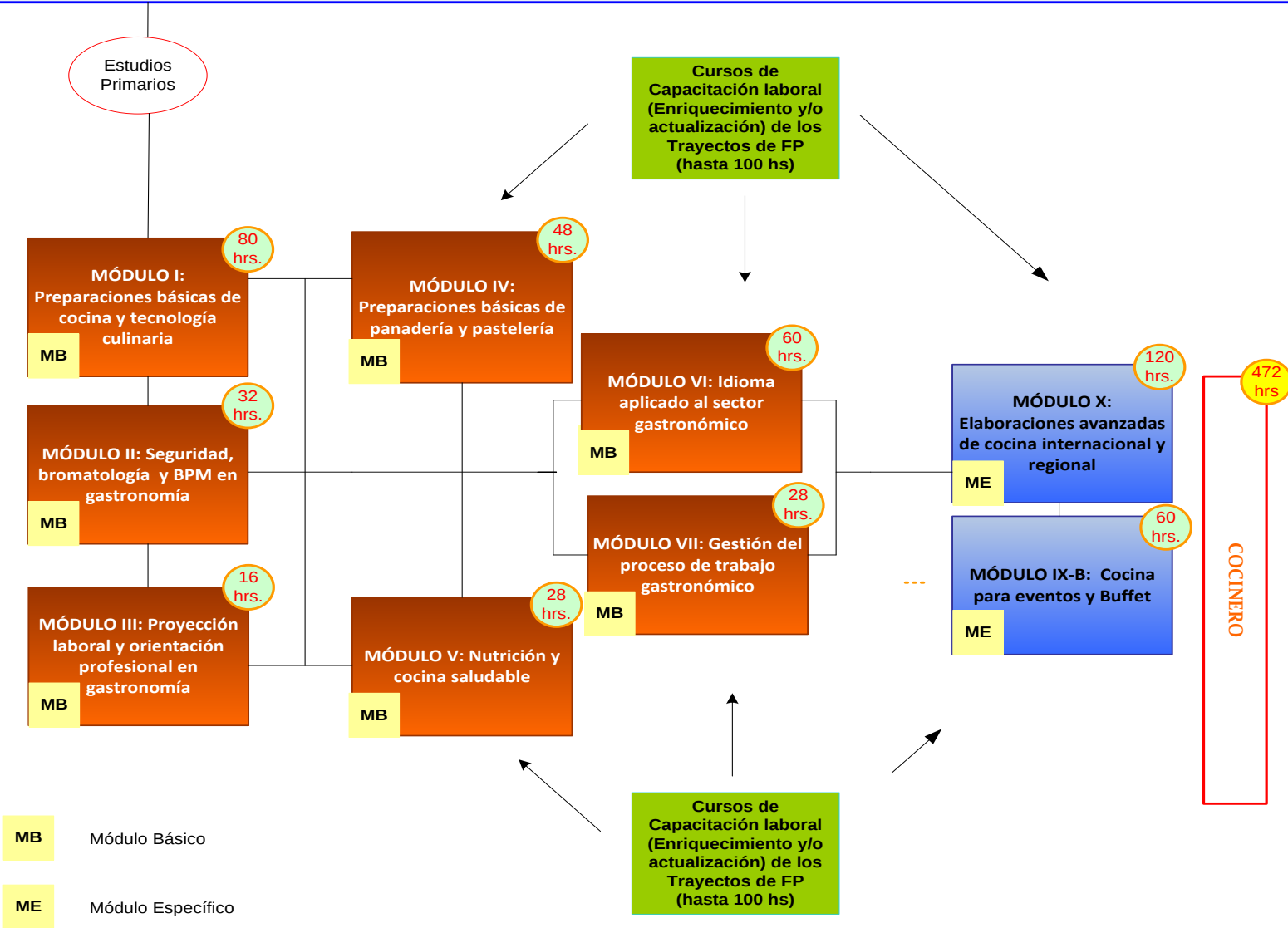
CARGA HORARIA TOTAL DEL TRAYECTO FORMATIVO

Horas reloj: 472

TRAYECTO FORMATIVO MODULAR

Módulos Comunes	Carga horaria
Módulo I: Preparaciones básicas de cocina y tecnología culinaria.	80 horas
Módulo II: Seguridad, bromatología y BPM en gastronomía	32 horas
Módulo III: Proyección laboral y orientación profesional en gastronomía.	16 horas
Módulo IV: Preparaciones básicas de panadería y pastelería.	48 horas
Módulo V: Nutrición y cocina saludable	28 horas
Módulo VI: Idioma aplicado al sector gastronómico	60 horas
Módulo VII: Gestión del proceso de trabajo gastronómico	28 horas
Módulos Específicos	Carga horaria
Módulo X: Elaboraciones avanzadas de cocina internacional y regional.	120 horas
Módulo XI: Cocina para eventos y buffet	60 horas
TOTAL DE HORAS DEL TRAYECTO	472 horas

TRAYECTO FORMATIVO COCINERO	
------------------------------------	--



CERTIFICACIÓN: PASTELERO/A

Sector/es de actividad socio productiva:
HOTELERIA Y GASTRONOMÍA

Denominación del Perfil Profesional:
PASTELERO/A

Familia Profesional: **GASTRONOMÍA**

Tipo de Certificación: **FORMACIÓN
PROFESIONAL**

Nivel de Certificación: II

ALCANCE DEL PERFIL PROFESIONAL

El Pastelero está capacitado para: Pre-elaborar, elaborar, terminar, decorar y conservar una amplia variedad de productos de pastelería, aplicando las técnicas correspondientes en base a objetivos económicos, utilizando durante todo el proceso de elaboración de productos de pastelería, protocolos y normas de seguridad laboral, ambiental, calidad y buenas prácticas de manipulación alimentaria vigentes. Así mismo estará en condiciones de participar en la definición de las ofertas gastronómicas. Este profesional tendrá capacidad para actuar en el marco de un equipo de trabajo en el proceso de determinación de necesidades y elaboración de productos de pastelería.

FUNCIONES

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

- Participar en la elaboración de propuestas de pastelería 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 y asegurando que las mismas satisfagan las necesidades y exigencias pedidas, y adaptándolas a cada necesidad de acuerdo al segmento del mercado al cual apunta a condiciones sociales, culturales, religiosas y económicas.

- Planificar su proceso de producción, interpretando los requerimientos técnicos y órdenes de producción; seleccionando los espacios y medios de trabajo; coordinando su trabajo al conjunto de profesionales / trabajadores de la cuadra y/ o pastelería.

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, considerando 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 pastelero realizará la distribución y ubicación de las materias primas y productos, considerando la inocuidad de los alimentos y según procedimientos, normativas vigentes de buenas prácticas y condiciones higiénicas sanitarias.

Preparar y poner a punto el espacio y los medios de trabajo utilizados en el área de pastelería, 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 del área de pastelería, como también el control, la higiene, las condiciones ambientales, 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.

Realizar los procesos de pre elaboración/pre producción; elaboración/producción, terminación y decoración de los productos de pastelería, en condiciones higiénicas de sanidad, de seguridad y calidad.

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

Elaborar, presentar y supervisar las preparaciones de pastelería aplicando técnicas conformes a los productos que se elaborarán y despacharán, y a la oferta del establecimiento. Así mismo será capaz de realizar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para su posterior utilización en las diversas elaboraciones, terminaciones y decoraciones de los productos de pastelería.

ÁREA OCUPACIONAL Y REFERENCIAL DEL PERFIL PROFESIONAL

El pastelero se desempeña en el área de producción / pastelería de establecimientos de distinta envergadura donde se produzca elaboración de alimentos, entre otros: restaurantes, confiterías, bares; áreas gastronómicas en servicios de alojamiento, instituciones educativas y de salud, patios de comidas, servicios de catering (transportes de pasajeros, eventos etc.), y comedores del ámbito público, privado y ONG. 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, confiterías y pastelerías, etc., mayoristas de productos alimenticios, frigoríficos, industrias de panificación y productos alimenticios listos para consumir, enfriados y congelados entre otros

REFERENCIAL DEL INGRESO

Se requerirá del ingresante la formación del nivel primario completo o equivalente, acreditable a través de certificaciones oficiales del Sistema Educativo Nacional (Ley N° 26.206). Para los casos en que los estudiantes carezcan de la certificación mencionada, se implementarán mecanismos de acreditación, que aseguren el dominio de los conocimientos previos necesarios para el aprendizaje específico de las capacidades profesionales definidas en el trayecto de pastelero. Se requerirá el dominio de las operaciones y reglas matemáticas básicas, unidades (longitud, superficie y volumen); proporciones (fracciones y porcentajes); la lectoescritura y la interpretación de textos y gráficos simples. Si estos saberes previos no han sido adquiridos por los/las cursantes en otras instancias de formación, la jurisdicción adoptará decisiones curriculares para salvar este déficit, sumando las horas necesarias para este fin a la carga horaria mínima establecida en este Marco de Referencia. Con el nivel Primario completo, dichos requisitos se consideran cumplimentados.

TRAYECTO FORMATIVO

El diseño por módulos considera la articulación teoría y práctica, centrados en torno a situaciones problemáticas derivadas del contexto laboral y expresadas para su tratamiento en proyectos, simulaciones, análisis de casos, actividades de mejora continua o búsqueda de soluciones apropiadas, entre otras alternativas.

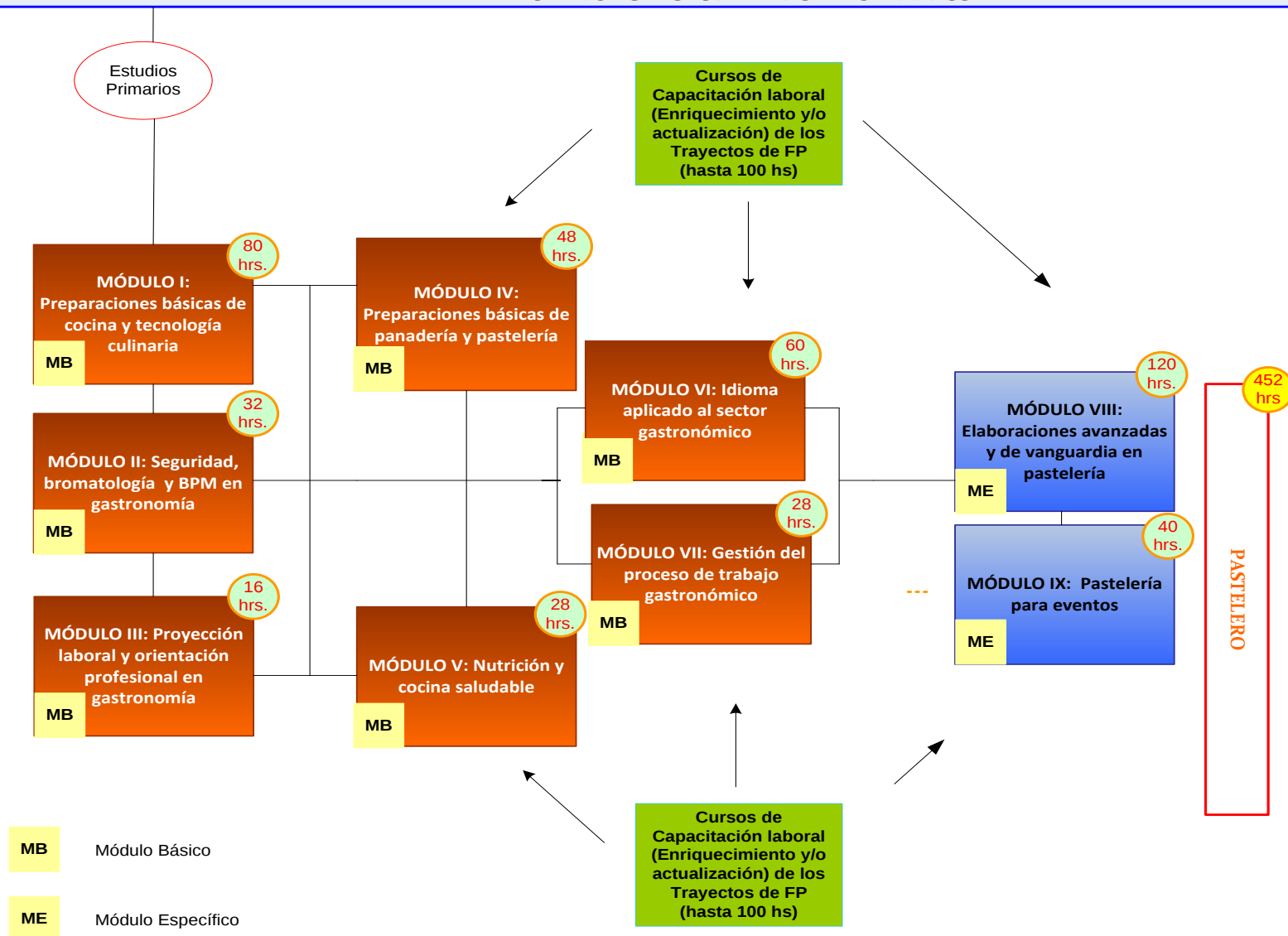
CARGA HORARIA TOTAL

Horas reloj: 452

TRAYECTO FORMATIVO MODULAR

Módulos Comunes	Carga horaria
Módulo I: Preparaciones básicas de cocina y tecnología culinaria.	80 horas
Módulo II: Seguridad, bromatología y BPM en gastronomía	32 horas
Módulo III: Proyección laboral y orientación profesional en gastronomía.	16 horas
Módulo IV: Preparaciones básicas de panadería y pastelería.	48 horas
Módulo V: Nutrición y cocina saludable	28 horas
Módulo VI: Idioma aplicado al sector gastronómico	60 horas
Módulo VII: Gestión del proceso de trabajo gastronómico	28 horas
Módulos Específicos	Carga Horaria
Módulo VIII: Elaboraciones de avanzada y de vanguardia en pastelería	120 horas
Módulo IX: Pastelería para eventos	40 horas
TOTAL DE HORAS DEL TRAYECTO	452 horas

TRAYECTO FORMATIVO PASTELERO





ALCANCE DEL PERFIL PROFESIONAL

El Panadero está capacitado para: “Pre-elaborar, 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.

FUNCIONES

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.

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 higiénico-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.

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.

Realizar los procesos de pre elaboración/pre producción; 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 semi-industrial, y se despacharán en base a los requerimientos del establecimiento.

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.

ÁREA OCUPACIONAL Y REFERENCIAL DEL PERFIL PROFESIONAL

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.

REFERENCIAL DEL 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).

TRAYECTO FORMATIVO

El diseño por módulos considera la articulación teoría y práctica, centrados en torno a situaciones problemáticas derivadas del contexto laboral y expresadas para su tratamiento en proyectos, simulaciones, análisis de casos, actividades de mejora continua o búsqueda de soluciones apropiadas, entre otras alternativas.

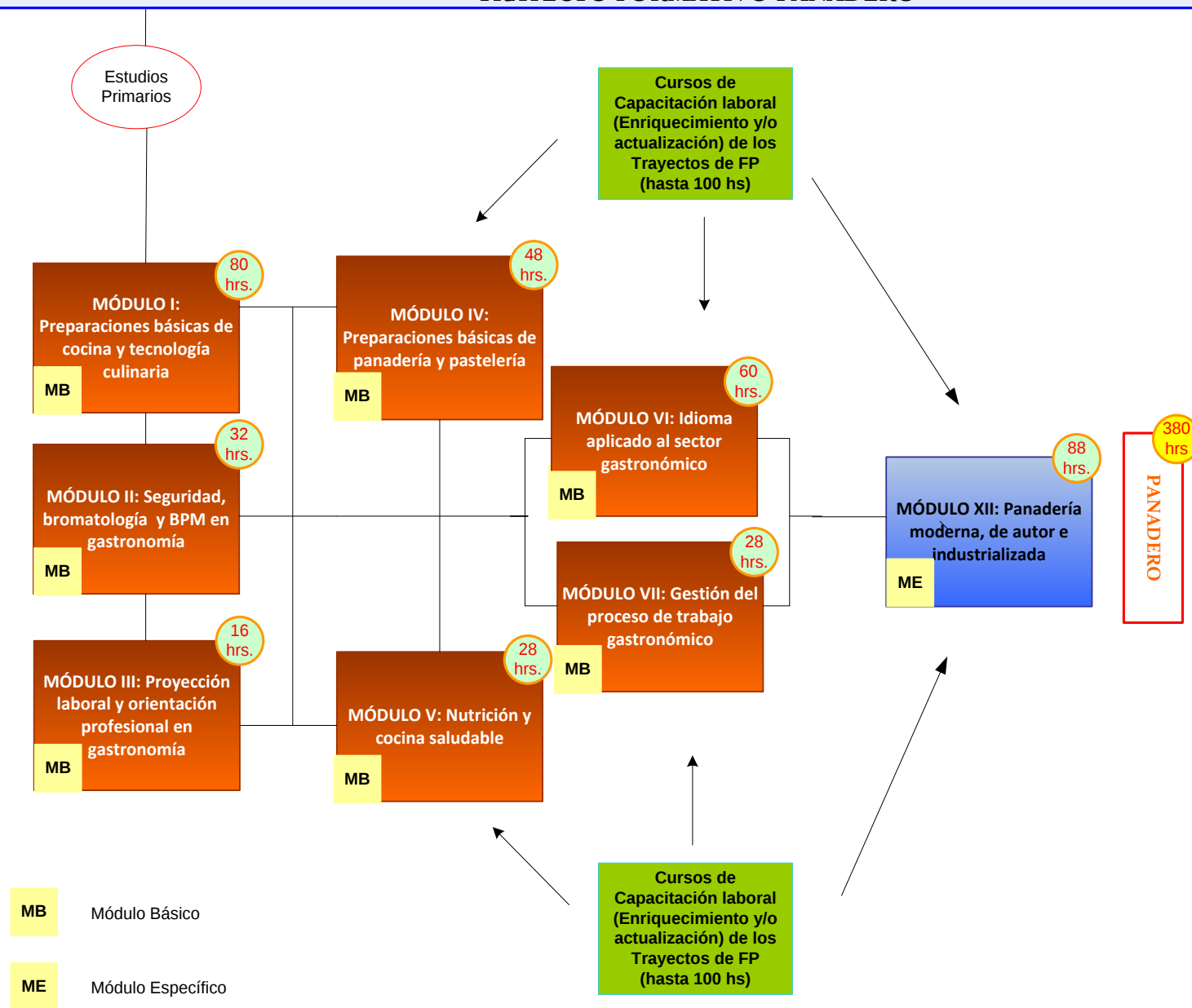
CARGA HORARIA TOTAL

Horas reloj: 380

TRAYECTO FORMATIVO MODULAR

Módulos Comunes	Carga horaria
Módulo I: Preparaciones básicas de cocina y tecnología culinaria.	80 horas
Módulo II: Seguridad, bromatología y BPM en gastronomía	32 horas
Módulo III: Proyección laboral y orientación profesional en gastronomía.	16 horas
Módulo IV: Preparaciones básicas de panadería y pastelería.	48 horas
Módulo V: Nutrición y cocina saludable	28 horas
Módulo VI: Idioma aplicado al sector gastronómico	60 horas
Módulos Específicos	Carga horaria
Módulo XII: Panadería moderna, de autor e industrializada.	88 horas
TOTAL DE HORAS DEL TRAYECTO	380 horas

TRAYECTO FORMATIVO PANADERO



Desarrollo de los Módulos del Trayecto Formativo

MÓDULO I: Preparaciones básicas de cocina y tecnología culinaria

TIPO DE MÓDULO: Común de Base para las Certificaciones de FP “Cocinero”, “Panadero”, “Pastelero”

CARGA HORARIA: 80 horas Reloj

CARGA HORARIA DE PRÁCTICAS FORMATIVAS: 60 horas Reloj

CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO:

El módulo “Preparaciones básicas de cocina y Tecnología culinaria”, tomando como eje las prácticas formativas en la preparación de recetas sencillas, intenta presentarse como introducción a la cocina, donde la intención clave es el acercamiento a la batería, utensilios y herramientas. Pero, especialmente se hará foco en el tratamiento de las diversas materias primas para el desarrollo de las técnicas básicas de corte, manipulación, cocción, limpieza y conservación de alimentos, que son la base para el desarrollo gastronómico.

CAPACIDADES A DESARROLLAR:

- Reconocer y seleccionar utensilios y herramientas de cocina, adecuadas a las características de la preparación y de la materia prima a utilizar.
- Organizar el espacio y los tiempos de trabajo en función de la preparación a realizar, de la brigada de cocina y de las normas de seguridad, higiene y calidad en el trabajo gastronómico.
- Elaborar recetas sencillas aplicando diversas técnicas de corte, manipulación y cocción de los alimentos y respetando las Normas de Seguridad, higiene y calidad en los procesos.

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

- En la elaboración de preparaciones gastronómicas sencillas, observando y analizando distintos fenómenos físico-químicos que se producen en los alimentos en los procesos de elaboración.
- Análisis de situaciones en el desarrollo de preparaciones gastronómicas simples, de incidentes críticos y resultados.

BLOQUES	CONTENIDOS	PRÁCTICAS FORMATIVAS
Bloque I: Introducción a la cocina	-Historia de la gastronomía: origen de la cocina clásica y moderna. -Equipos y utensilios: equipos de cocina, equipos de procesamiento, ollas sartenes y contenedores, cuchillos, utensilios de medición, utensilios pequeños. -Tecnología de los alimentos: transformaciones físicas, químicas y biológicas. Efecto del calor en los alimentos. -Introducción a las materias primas gastronómicas: frutas y hortalizas, harinas, carnes, etc. Huevo. -Frutas y hortalizas: reconocimiento, manipulación, corte y cocción. -Técnicas básicas de corte -Métodos de cocción: por concentración (asar, saltear, parrillar, blanquear, escaldar, ponchar, cocer al vapor, freír, hervir, gratinar, al vacío) por expansión (a la olla, brasear), mixto (estofar, guisar). -Vocabulario técnico e idioma aplicado.	Prácticas formativas: Realización de recetas aplicando las técnicas y métodos abordados con las diferentes materias primas en Simulación de Situaciones reales. Se tendrá en cuenta las fases del proceso de elaboración (organización, mise en place, manipulación y corte, cocción y presentación y emplatado) Análisis del proceso y los resultados, detectando el comportamiento de las materias primas. Análisis de incidentes críticos. Preparaciones sugeridas: cada Instructor o Centro de FP seleccionará el repertorio de recetas a realizar en función de los recursos disponibles y de las posibilidades para el desarrollo óptimo de las capacidades planteadas en el módulo. Se dará lugar también al ejercicio creativo de los cursantes a partir de la disponibilidad de materia prima o a partir de un pedido especial.
Bloque II: Bases, fondos, salsas y sopas	-Bases y fondos en cocina. Tipos de fondos. Técnicas para la elaboración de fondos. -Espesantes y ligamentos: Roux, ligadura a base de féculas, Gelatinas, Huevos. -Aromáticos: definición y acentuación del sabor. Sazonadores y especias. Mirepoix. Finas hierbas. Bouquet Garni. Marinados. -Mejoradores: crema, huevo, manteca, colorantes, etc. -Salsas: composición, clasificación: emulsionadas y no emulsionadas. -Sopas: tipos, guarnición y servicio.	

ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA:

El módulo se desarrollará con instancias de demostración, seguida de práctica cuidadosamente guiada y evolucionando hacia instancias de práctica autónoma en el laboratorio (cocina) en simulación de situaciones reales donde el cursante desarrollará su tarea contemplando y abordando las múltiples variables que intervienen en la realidad del sector gastronómico de la provincia. El enfoque del módulo contemplará, en todo momento, los trayectos formativos diferenciados a los que aspiran los estudiantes (Cocinero, Panadero o Pastelero) tanto en la fundamentación como en las propuestas prácticas.

EVALUACIÓN:

El formador evaluará a los estudiantes en función de las capacidades a las que apunta el módulo, construyendo indicadores observables del desarrollo de las capacidades y utilizando como método fundamental la rúbrica o escala de valoración.

Al finalizar el módulo el estudiante recibirá un certificado de aprobación que será fundamental para la acreditación de todo el trayecto de FP.

LUGAR DEL MÓDULO EN EL TRAYECTO FORMATIVO:

Si bien la estructura modular admite el cursado de cada uno de los módulos como unidad en sí misma para quienes, sin intención de realizar todo el trayecto quieran introducirse al mundo gastronómico (módulos básicos comunes) o bien para actualizarse o enriquecer su desempeño profesional en el sector (módulos específicos); los centros de formación deben organizar los trayectos formativos teniendo en cuenta las siguientes sugerencias:

El módulo “Cocina básica y tecnología culinaria” es de carácter básico para la Certificaciones de Nivel II “Cocinero”, “Pastelero”, “Panadero” y es recomendable que el cursado se desarrolle en simultáneo con los módulos “Seguridad y BPM en la cocina” y con “Proyección laboral y orientación profesional” , para asegurar el desarrollo de capacidades integradas y complejas a partir de la práctica en la cocina.

MÓDULO II: Seguridad, bromatología y BPM en gastronomía

TIPO DE MÓDULO: Común de Base para las Certificaciones de FP “Cocinero”, “Panadero”, “Pastelero”

CARGA HORARIA: 32 horas reloj

CARGA HORARIA DE PRÁCTICAS FORMATIVAS: 15 horas Reloj

CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO:

El módulo “Seguridad y BPM en la cocina” toma como eje a aquellas prácticas formativas que permitan integrar contenidos vinculados 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.

CAPACIDADES A DESARROLLAR:

- Reconocer y prevenir los peligros potenciales que conlleva la contaminación de los alimentos y las causas más comunes que provocan intoxicaciones alimentarias o enfermedades.
- Manipular alimentos y elaborar preparaciones gastronómicas cumpliendo con las Normas de Seguridad e higiene personales y del entorno de trabajo, para asegurarse BPM.
- Controlar y aplicar normas 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.

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

realizaran prácticas formativas integradas a las prácticas del módulo I, aprovechando las prácticas de cocina como espacio para el análisis de situaciones y la implementación de las BPM.

Las prácticas formativas del módulo se desarrollarán integradas a las prácticas del Módulo I, aprovechando todas las intervenciones en la cocina para:

- Implementación de BPM en la elaboración de productos alimenticios, apuntando a la prevención de situaciones de riesgo de contaminación.
- Implementación de POES, en la higiene de equipos y utensilios de uso en el sector gastronómico.
- Control y almacenamiento de materias primas gastronómicas.
- Elaboración de preparaciones gastronómicas sencillas realizando diagrama de flujo para la identificación de puntos críticos de control y trazabilidad del producto.

BLOQUES	CONTENIDOS	PRÁCTICAS FORMATIVAS
Bloque I: Seguridad personal y ambiental	-Higiene y cuidado personal del cocinero: importancia del cocinero en la vida familiar, social y económica. -Higiene ambiental -Prevención, protección y previsión: en el trabajo en la cocina. -Sistemas de Calidad: Código Alimentario Argentino, Puntos Críticos de Control (PCC), -Características del espacio seguro del trabajo en gastronomía: Características constructivas. Distribución de ambientes, disposición de matafuegos, circulación, agua potable. -Limpieza y desinfección: de tanques, maquinarias, equipos y utensilios. -Primeros auxilios en la cocina.	Prácticas formativas: -Análisis y valoración de prácticas gastronómicas respecto a la implementación de las BPM. -Implementación de prácticas de higiene de manos y de mesada al inicio, durante y al finalizar el proceso de elaboración gastronómica. -Recorrido y observación de la cuadra/cocina observando, registrando y analizando las características constructivas, equipamiento. -Análisis de riesgos y procedimientos de implementación de medidas de seguridad, mediante la observación de características de equipos de elaboración, cocción y conservación. -Análisis de casos respecto de accidentes en la cocina y procedimiento.
Bloque II: Bromatología: Inocuidad y contaminación de alimentos	-Contaminación de los alimentos: biológica, química, física. Patógenos: bacterias, virus, parásitos, hongos. -Control de materias primas frescas y secas en la recepción. Control organoléptico de materias primas. -Almacenamiento de materias primas.	Análisis y valoración de prácticas gastronómicas reales en función de: - Contaminación de alimentos. Prácticas cotidianas de control de alimentos y materias primas gastronómicas en función de: - Características sensoriales.

	-Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAS): Botulismo, cólera, S. Urémico Hemolítico, Hepatitis. Concepto de infección alimentaria e intoxicación alimentaria. -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.	- PH - 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. Cocina con implementación de diferentes métodos de conservación: • Pasteurización de crema pastelera • Cocción de carnes con control de temperatura interna • Alcalinización con sal.
Bloque III: Gestión de las BPM	Programa de limpieza y desinfección: procedimientos de limpieza y desinfección (POES). Agentes de limpieza y 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.	Análisis y valoración del entorno de trabajo gastronómico en cuanto a la Higiene y detección de puntos críticos; y estableciendo líneas de prevención. Análisis y valoración de procesos de elaboración, estableciendo la trazabilidad de platos. Cocina con implementación de Normas de higiene en la limpieza de equipos y utensilios.

ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA:

El módulo se desarrollará tomando como eje la práctica de análisis de situaciones de prácticas reales de cocina para promover el análisis contante en la vinculación práctica-teoría-práctica, y tratando de contemplar las variables que intervienen en la realidad laboral del sector gastronómico en la provincia.

EVALUACIÓN:

El formador evaluará a los estudiantes en función de las capacidades a las que apunta el módulo, construyendo indicadores observables del desarrollo de las capacidades y utilizando como método fundamental la rúbrica o escala de valoración. En este módulo también se contemplará el desarrollo de un trabajo grupal de integración presentado como “portfolio”.

Al finalizar el módulo el estudiante recibirá un certificado de aprobación que será fundamental para la acreditación de todo el trayecto de FP.

LUGAR DEL MÓDULO EN EL TRAYECTO FORMATIVO:

Si bien la estructura modular admite el cursado de cada uno de los módulos como unidad en sí misma para quienes, sin intención de realizar todo el trayecto quieran introducirse al mundo gastronómico (módulos básicos comunes) o bien para actualizarse o enriquecer su desempeño profesional en el sector (módulos específicos); los centros de formación deben organizar los trayectos formativos teniendo en cuenta las siguientes sugerencias:

El módulo es de carácter básico para las Certificaciones de Nivel II “Cocinero”, Pastelero, Panadero y es recomendable que el cursado se desarrolle en simultáneo con los módulos “Cocina básica y tecnología culinaria” y con “Proyección laboral y orientación profesional”, para asegurar el desarrollo de capacidades integradas y complejas a partir de la práctica en la cocina.

MÓDULO III: Proyección laboral y orientación profesional en gastronomía

TIPO DE MÓDULO: Común de Base para las Certificaciones de FP “Cocinero”, “Panadero”, “Pastelero”

CARGA HORARIA: 16 horas reloj

CARGA HORARIA DE PRÁCTICAS FORMATIVAS: 8 horas Reloj

CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO:

El módulo “Proyección laboral y orientación profesional” está pensado para contribuir a la formación de los estudiantes del ámbito de la Formación Profesional inicial en tanto trabajadores en el contexto particular de la gastronomía local, 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, así como también de responsabilidades de acuerdo al rol y la ocupación. 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 gastronómico, las formas de organización de la cocina, los roles y modos de funcionamiento, aportando a la orientación profesional y al desempeño laboral.

CAPACIDADES A DESARROLLAR:

- Conocer los modos de organización de una cocina de acuerdo a variables de magnitud de la operación, menú y equipamiento del establecimiento gastronómico.
- Comprender las funciones y responsabilidades de cada rol en la Brigada de Cocina, adecuadas a las características del contexto.
- Reconocer marcos normativos y legales para el contrato laboral en el sector gastronómico y para la negociación de los derechos individuales y colectivos.

Las **prácticas formativas** que se proponen para este módulo se organizan en torno al análisis de casos reales, en complemento con una visita programada a un establecimiento gastronómico de la región en carácter de observadores; con el fin de propiciar un espacio de acercamiento al campo profesional del sector gastronómico, los actores involucrados, las problemáticas más comunes, etc. Este modo de acercamiento permitirá un abordaje más complejo e integral de las temáticas desde la realidad del sector y sus actores.

También las prácticas formativas se desarrollarán en estrecha relación con las prácticas del módulo I, permitiendo experimentar el proceso de organización de la cocina en función de las características de la operación gastronómica y los modos de funcionamiento de los diversos roles dentro de la brigada.

BLOQUES	CONTENIDOS	PRÁCTICAS FORMATIVAS
Bloque I: Orientación al trabajo en el sector socio- productivo- laboral local	-Sector y subsectores principales de actividad que componen el ámbito profesional: Empresas: tipos y características. -Relaciones de empleo y empleabilidad en el sector. -Ocupaciones y puestos de trabajo: Mapa ocupacional. Trayectorias típicas y relaciones funcionales. -Organización de la cocina: menú, magnitud de la operación y equipamiento. Brigada de cocina -Regulaciones sobre el ejercicio profesional: habilitación profesional e incumbencias.	Prácticas formativas: Análisis de casos y situaciones a través de material periodístico, actas paritarias, estatutos sindicales, estadísticas laborales y económicas regionales. Visita programada a establecimiento gastronómico regional para entrevistar a los actores respecto al modo de organización de la cocina, roles de la brigada y formas de funcionamiento óptimo. Elaboración de preparaciones gastronómicas en un sistema de organización específico y con un rol en la brigada de cocina.
Bloque II: Contrataciones y relaciones laborales	-Representación y negociación colectiva: sindicatos, características organizativas. Representación y organización sindical. -El convenio colectivo como ámbito de las relaciones laborales. Paritarias. -Papel de la formación profesional inicial y continua en las relaciones laborales. -Contrato de trabajo: relación salarial. Trabajo registrado y no registrado. Modos de contratación. Flexibilización laboral y precarización.	Análisis de casos y situaciones problemáticas de las relaciones laborales en el sector profesional. Temáticas sugeridas que deberán estar presentes en las situaciones o casos: -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.

ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA:

El módulo se desarrollará tomando como eje la práctica de análisis de situaciones de prácticas reales de cocina para promover el análisis contante en la vinculación práctica-teoría-práctica, y tratando de contemplar las variables que intervienen en la realidad laboral del sector gastronómico en la provincia.

EVALUACIÓN:

El formador evaluará a los estudiantes en función de las capacidades a las que apunta el módulo, construyendo indicadores observables del desarrollo de las capacidades y utilizando como método fundamental la rúbrica o escala de valoración.

Al finalizar el módulo el estudiante recibirá un certificado de aprobación que será fundamental para la acreditación de todo el trayecto de FP.

LUGAR DEL MÓDULO EN EL TRAYECTO FORMATIVO:

Si bien la estructura modular admite el cursado de cada uno de los módulos como unidad en sí misma para quienes, sin intención de realizar todo el trayecto quieran introducirse al mundo gastronómico (módulos básicos comunes) o bien para actualizarse o enriquecer su desempeño profesional en el sector (módulos específicos); los centros de formación deben organizar los trayectos formativos teniendo en cuenta las siguientes sugerencias:

El módulo es de carácter básico para las Certificaciones de Nivel II “Cocinero”, Pastelero, Panadero y es recomendable que el cursado se desarrolle en simultáneo con los módulos “Cocina básica y tecnología culinaria” y con “Seguridad y BPM en la cocina”, para asegurar el desarrollo de capacidades integradas y complejas a partir de la práctica en la cocina.

MÓDULO IV: Preparaciones básicas de panadería y pastelería

TIPO DE MÓDULO: Común de Base para las Certificaciones de FP “Cocinero”, “Panadero”, “Pastelero”

CARGA HORARIA: 48 horas Reloj

CARGA HORARIA DE PRÁCTICAS FORMATIVAS: 25 horas Reloj

CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO:

El módulo “Preparaciones básicas de panadería y pastelería”, propone prácticas formativas que permitirán el dominio de técnicas básicas de panadería y pastelería y sus diversas aplicaciones, además del desarrollo de capacidades para la pre-elaboración y elaboración de productos básicos de panadería y pastelería, partiendo de la adecuada manipulación de materias primas, hasta los métodos de cocción y elaboración propios. Se trabajará reforzando constantemente la interpretación de recetas y se introducirá gradualmente al cálculo de materias primas de acuerdo a las preparaciones a realizar.

La base bromatológica y de higiene y seguridad estarán abordadas y reforzadas a lo largo del desarrollo del módulo.

CAPACIDADES A DESARROLLAR:

- Seleccionar y utilizar adecuadamente utensilios y mobiliario para la elaboración de productos sencillos de panadería y pastelería.
- Elaborar recetas sencillas de panadería dulce y salada, manipulando adecuadamente las materias primas y aplicando técnicas y métodos básicos de panificación.
- Pre-elaborar y elaborar recetas de pastelería con masa batida, quebrada y hojaldrada, manipulando adecuadamente las materias primas y dominando las técnicas básicas de pastelería.
- Pre-elaborar y elaborar tortas y postres básicos con cuidadosa manipulación de materias primas y dominio de técnicas básicas de pastelería.
- Detectar y resolver incidentes críticos en la elaboración de productos de panificado y pastelería, aplicando BPM y normas de seguridad e higiene.

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

- En la elaboración de preparaciones de panadería y pastelería básicas, observando y analizando distintos fenómenos físico-químicos que se producen en los alimentos en los procesos de elaboración.
- Análisis de situaciones en el desarrollo de preparaciones simples, de incidentes críticos y resultados.

BLOQUES	CONTENIDOS	PRÁCTICAS FORMATIVAS
Bloque I: Panadería básica	-Historia de la panadería y organización del trabajo de panadería. -Utensilios y mobiliarios de panificación. - Materias primas básicas de la panificación: trigo y harinas. Levadura, otros leudantes y técnicas de fermentación. Materias grasas. Huevo y sal. -Métodos de amasado, mezclado y horneado. -Panificación salada: panes, tortas, saborizados, integrales. -Panificación dulce: facturas, roscas, pan dulce. -Aditivos y mejorantes. -Vocabulario técnico propio de la panadería e idioma aplicado. -Seguridad, higiene y BPM.	Realización de amplio repertorio de recetas aplicando las técnicas y métodos de manipulación, procesamiento y cocción abordados con las diferentes materias primas para el logro de producciones de panadería y pastelería, poniendo especial énfasis en las BPM y en la presentación de los platos. Análisis y autoevaluación de los incidentes críticos, procesos y resultados, detectando fortalezas, debilidades y formas de resolución. Simulación de situaciones laborales reales en cuanto al cálculo, mise en place, y al manejo de los tiempos. Preparaciones sugeridas: cada Instructor o Centro de FP seleccionará el repertorio de recetas a realizar en función de los recursos disponibles y de las posibilidades para el desarrollo óptimo de las capacidades planteadas en el módulo. Se dará lugar también al ejercicio creativo de los cursantes a partir de la disponibilidad de materia prima o a partir de un pedido especial.
Bloque II: Pastelería y elaboración de masas	-Introducción a la pastelería: Historia de la pastelería y organización del trabajo. Utensilios y herramientas: características y funciones. Equipos de elaboración, cocción, fermentación y conservación. Cuidado	Para el bloque I se sugiere trabajar preparados como: Para el bloque II se sugiere trabajar preparados como: cremas pastelera, de

batidas	preventivo de equipos. -Masas batidas: batidos livianos y pesados. Masas líquidas y semilíquidas, características y funciones. Técnicas básicas: cascado, calentamiento de huevos y azúcar, baño María, tamizado, incorporación en forma de lluvia, batido, revestimiento y cocción. Pasteurización. Manga pastelera. Escudillado. Técnica de la espátula. Incorporado y mezclado. Método de incorporación de la manteca en el batido y de los huevos a la manteca. Mise en place, elaboración y cocción de masas batidas. -Vocabulario técnico propio de pastelería e idioma aplicado. -Seguridad, higiene y BPM.	chocolate y chantillí. Batidos livianos: bizcochuelo, pionono, merengues. Batidos pesados: budín, pasta choux. Batidos semilíquidos: waffles, panqueques. Para el bloque II se sugiere trabajar preparados como: tartas dulces y scones. Para el bloque III se sugieren preparaciones como: Postre Royal, Charlotte, Tiramisú, Selva Negra, torta molino, torta ópera, torta de queso, etc.
Bloque III: Pastelería y elaboración de masas quebradas y hojaldradas.	-Masas quebradas: características, tipos, utilización y rellenos. Arenado y cremado. Laminado. Método palote. Técnica de revestimiento. Método fondear. Técnica de pelado de manzanas. Técnica de cocción en blanco. Escudillado. Técnica de decoración de masas secas. Mise en place, elaboración y cocción de masas quebradas. -Masas hojaldradas cocidas: hojaldre invertido y clásico. Técnicas, características y aplicaciones habituales. Mise en place, elaboración y cocción de masas hojaldradas. - Vocabulario técnico propio de pastelería. -Seguridad, higiene y BPM.	
Bloque IV: Postres clásicos	-Características de los postres y composición. -Técnica de pasteurización de huevos: aparato a bomba, crema inglesa, merengue. -Utilización de la gelatina para los postres. -Bases para la elaboración de postres fríos: bavaroise, mousses.	

ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA:

El módulo se desarrollará con instancias de demostración, seguida de práctica cuidadosamente guiada y evolucionando hacia instancias de práctica autónoma en simulación de situaciones reales donde el cursante desarrollará su tarea contemplando y abordando las múltiples variables que intervienen en la realidad del sector gastronómico de la provincia.

EVALUACIÓN:

El formador evaluará a los estudiantes en función de las capacidades a las que apunta el módulo, construyendo indicadores observables del desarrollo de las capacidades y utilizando como método fundamental la rúbrica o escala de valoración.

Al finalizar el módulo el estudiante recibirá un certificado de aprobación que será fundamental para la acreditación de todo el trayecto de FP.

LUGAR DEL MÓDULO EN EL TRAYECTO FORMATIVO:

Si bien la estructura modular admite el cursado de cada uno de los módulos como unidad en sí misma para quienes, sin intención de realizar todo el trayecto quieran introducirse al mundo gastronómico (módulos básicos comunes) o bien para actualizarse o enriquecer su desempeño profesional en el sector (módulos específicos); los centros de formación deben organizar los trayectos formativos teniendo en cuenta las siguientes sugerencias:

El módulo “Panadería y Pastelería básica” es de carácter básico para la Certificaciones de Nivel II “Cocinero”, “Pastelero”, “Panadero” y es recomendable que el cursado se desarrolle inmediatamente después del Módulo “Preparaciones básicas de cocina y tecnología culinaria” reforzando continuamente los aportes de los Módulos precedentes, especialmente el de “Seguridad, bromatología y BPM”, para asegurar el desarrollo de capacidades integradas y complejas a partir de la práctica en la cocina.

MÓDULO V: Nutrición y cocina saludable

TIPO DE MÓDULO: Común de Base para las Certificaciones de FP “Cocinero”, “Panadero”, “Pastelero”

CARGA HORARIA: 28 horas Reloj

CARGA HORARIA DE PRÁCTICAS FORMATIVAS: 17 horas Reloj

CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO:

El módulo “Nutrición y cocina saludable”, tomando como eje las prácticas formativas, integra contenidos vinculados a los fundamentos nutricionales generales para la elaboración gastronómica saludable. Considerando la moderación, variedad y equilibrio en la preparación de alimentos y regulando y conservando los valores nutricionales, sin descuidar la estética y atractivo de la preparación. El módulo también se propone avanzar sobre las características y consideraciones fundamentales en la preparación de alimentos de acuerdo a las necesidades nutricionales específicas de personas con celiaquía, obesidad, hipertensión y diabetes.

CAPACIDADES A DESARROLLAR:

- 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 productos.
- Aplicar y diferenciar propiedades funcionales de las materias primas en la elaboración de preparaciones gastronómicas.
- Elaborar preparaciones gastronómicas saludables, cuidando el atractivo del plato y desarrollando BPM en todo el proceso.
- Elaborar preparaciones gastronómicas atendiendo a las necesidades nutricionales de las personas con celiaquía, obesidad, hipertensión y diabetes, desarrollando BPM y abordando adecuadamente los incidentes críticos.

En relación a las prácticas formativas se definen como eje estratégico de la propuesta pedagógica de FP al situar a los participantes en ámbitos reales de trabajo con problemáticas que efectivamente surgen en la

actividad laboral del profesional gastronómico. En el cursado del módulo los estudiantes realizarán prácticas formativas en la:

- Interpretación de información y composición nutricional de los alimentos y materias primas evaluando y comparando los mismos.
- Preparación y presentación de platos de cocina, pastelería y panadería de acuerdo a los requerimientos nutricionales de los comensales.
- Utilización de estrategias de búsqueda de información actualizada en diferentes fuentes.

BLOQUES	CONTENIDOS	PRÁCTICAS FORMATIVAS
Bloque I: Principios básicos de nutrición	-Introducción a la nutrición: alimentación saludable. Dieta equilibrada. Nutrición y salud. Perfil calórico. Macronutrientes y micronutrientes (hidratos de carbono, fibra alimentaria, grasas o lípidos, proteínas, agua, vitaminas y minerales) -Planificación de la alimentación saludable. Técnicas de preparación y procesado. Valor nutritivo de los alimentos y los factores condicionantes. -Dietética: características y operaciones básicas en la preparación de alimentos. -Alimentación diaria saludable.	Realización de un amplio repertorio de recetas aplicando las técnicas y métodos de manipulación, procesamiento y cocción adecuados a las diferentes materias primas y preparaciones, para el logro de producciones saludables y nutritivas de cocina, panadería y pastelería, adaptadas a las necesidades nutricionales de los comensales. Consideración y especial énfasis en las BPM y en la presentación de los platos. Análisis y autoevaluación de los incidentes críticos, procesos y resultados, detectando fortalezas, debilidades y formas de resolución. Simulación de situaciones laborales reales en cuanto al cálculo nutricional, mise en place, y al manejo de los tiempos. Preparaciones sugeridas: cada Instructor o Centro de FP seleccionará el repertorio de recetas a realizar en función de los recursos disponibles y de las posibilidades para el desarrollo óptimo de las capacidades planteadas en el módulo. Se dará lugar también al ejercicio creativo de los cursantes a partir de la disponibilidad de materia prima o a partir de un pedido especial.
Bloque II: Cocina saludable y patologías	-Obesidad y cocina saludable. -Cocina sin gluten, cuidados y consideraciones nutricionales. -Alimentación vegetariana. -Preparación de comida saludable para personas con hipertensión arterial. -Preparaciones y alimentación para diabéticos.	
Bloque III: Elaboraciones estéticas y nutritivas.	-Preparaciones gastronómicas nutritivas que despiertan los sentidos. Historia del food styling y técnicas de preparación y cocción asociadas. -Nutrición infantil y la importancia de la presentación de los platos.	

ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA:

El módulo se desarrollará con instancias de demostración, seguida de práctica cuidadosamente guiada y evolucionando hacia instancias de práctica autónoma en simulación de situaciones reales donde el cursante desarrollará su tarea contemplando y abordando las múltiples variables que intervienen en la realidad del sector gastronómico de la provincia.

EVALUACIÓN:

El formador evaluará a los estudiantes en función de las capacidades a las que apunta el módulo, construyendo indicadores observables del desarrollo de las capacidades y utilizando como método fundamental la rúbrica o escala de valoración.

Al finalizar el módulo el estudiante recibirá un certificado de aprobación que será fundamental para la acreditación de todo el trayecto de FP.

LUGAR DEL MÓDULO EN EL TRAYECTO FORMATIVO:

Si bien la estructura modular admite el cursado de cada uno de los módulos como unidad en sí misma para quienes, sin intención de realizar todo el trayecto quieran introducirse al mundo gastronómico (módulos básicos comunes) o bien para actualizarse o enriquecer su desempeño profesional en el sector (módulos específicos); los centros de formación deben organizar los trayectos formativos teniendo en cuenta las siguientes sugerencias:

El módulo es de carácter básico para las Certificaciones de Nivel II “Cocinero”, “Pastelero” y “Panadero”. Es recomendable que el cursado se realice posterior al módulo de “Preparaciones básicas de cocina y tecnología culinaria” y de “Preparaciones básicas de panadería y pastelería” para asegurar el desarrollo de capacidades integrales y complejas a partir de los saberes previos. El módulo puede ser cursado por cualquier persona que acredite saberes básicos de cocina, panadería y pastelería.

MÓDULO VI: Idioma aplicado al sector gastronómico

TIPO DE MÓDULO: Común de Base para las Certificaciones de FP “Cocinero”, “Panadero”, “Pastelero”

CARGA HORARIA: 60 horas Reloj

CARGA HORARIA DE PRÁCTICAS FORMATIVAS: 30 horas Reloj

CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO:

El módulo “Idioma aplicado al sector gastronómico” tiene como principal objetivo contribuir a la formación profesional en un contexto globalizado, brindando herramientas básicas para la interpretación de documentación técnica gastronómica así como también para la descripción, análisis y aplicación de procesos de comunicación, utilizando el inglés para resolver situaciones laborales que impliquen la producción y comprensión de textos y de mensajes orales, además de acceder a avances en el sector en otros lugares del mundo. Además, despliega un bloque dedicado exclusivamente al idioma francés técnico, donde el estudiante tendrá la posibilidad de acceder a una breve introducción al francés, sentando las bases y reglas básicas para el adecuado uso del lenguaje técnico gastronómico.

Los docentes del módulo propiciarán técnicas básicas y operativas para la utilización del idioma en el sector gastronómico pero también ofrecerán a los estudiantes herramientas para acceder a traducciones y formas de pronunciación.

CAPACIDADES A DESARROLLAR:

- Producir mensajes orales sencillos en lengua inglesa en situaciones habituales del ámbito profesional gastronómico, reconociendo las normas propias de la lengua.
- Resolver situaciones comunicativas básicas en el sector gastronómico, utilizando el vocabulario de la lengua adecuadamente.
- Interpretar documentación técnica gastronómica (recetas, comandas, menús, inventarios, etc) en lengua inglesa.
- Poner en acción mecanismos de investigación y búsqueda de información para afrontar situaciones comunicativas en diversos idiomas.
- Utilizar adecuadamente el lenguaje técnico gastronómico de origen francés, respetando las reglas de pronunciación básicas.

En relación a las **prácticas formativas** se desarrollarán en la simulación de situaciones laborales reales donde los cursantes podrán ejercitar la resolución de situaciones comunicativas en el sector utilizando la lengua inglesa. También se propiciará la ejercitación del lenguaje técnico gastronómico en francés. Es fundamental el carácter práctico del módulo.

BLOQUES	CONTENIDOS	PRÁCTICAS FORMATIVAS
Bloque I: Principios y pautas para la comunicación en inglés en el sector gastronómico.	-Presentación e interpretación de pedidos y necesidades. Saludos. Normas de atención y cortesía aplicadas al sector gastronómico. -Presentación y descripción de platos. -Vocabulario técnico gastronómico aplicado a materias primas y técnicas básicas de cocción y manipulación.	Prácticas formativas: las mismas se desarrollarán en la simulación de situaciones reales del ámbito laboral gastronómico donde se promoverá el ejercicio constante de la lengua inglesa para resolver situaciones comunicativas básicas del sector. También se propiciará ejercitación en la utilización y pronunciación de lenguaje técnico gastronómico en francés.
Bloque II: Describiendo la cocina y utensilios en Inglés.	-Vocabulario técnico aplicado a las herramientas, utensilios y mobiliario de cocina.	
Bloque III: Interpretación de documentación técnica básica en Lengua inglesa.	-Recetas, etiquetas y comandas con términos en inglés -Inventariado con términos en inglés. -Información nutricional y Normas de Seguridad e Higiene.	
Bloque IV: Vocabulario técnico gastronómico en Francés	-Vocabulario específico vinculado a las materias primas, utensilios, recetas, técnicas, puestos de trabajo y negocios. -Aplicación de estructuras gramaticales simples.	

ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA:

El desarrollo del módulo se orientará desde lo lúdico-didáctico, fomentando constantemente la práctica a través del role playing o la simulación de situaciones reales.

EVALUACIÓN:

La evaluación como proceso continuo se desarrollará en función de las capacidades a las que apunta el módulo, determinando indicadores observables frente a situaciones prácticas y utilizando la rúbrica como instrumento de registro.

Al finalizar el módulo el estudiante recibirá un certificado de aprobación que será fundamental para la acreditación de todo el trayecto de FP.

LUGAR DEL MÓDULO EN EL TRAYECTO FORMATIVO:

Si bien la estructura modular admite el cursado de cada uno de los módulos como unidad en sí misma para quienes, sin intención de realizar todo el trayecto quieran introducirse al mundo gastronómico (módulos básicos comunes) o bien para actualizarse o enriquecer su desempeño profesional en el sector (módulos específicos); los centros de formación deben organizar los trayectos formativos teniendo en cuenta las siguientes sugerencias:

El módulo “Idioma aplicado al sector gastronómico” puede cursarse y acreditarse en cualquier momento del trayecto

MÓDULO VII: Gestión del proceso de trabajo gastronómico

TIPO DE MÓDULO: Común de Base para las Certificaciones de FP “Cocinero”, “Panadero”, “Pastelero”

CARGA HORARIA: 28 horas Reloj

CARGA HORARIA DE PRÁCTICAS FORMATIVAS: 20 horas Reloj

CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO:

El módulo “Gestión del proceso de trabajo gastronómico” integra contenidos y desarrolla prácticas formativas vinculadas a las variables que intervienen en la gestión y planificación del proceso de producción gastronómica. Otro de los aspectos abordados desde el módulo se relaciona con las características de la gestión de los recursos materiales como la determinación de los costos de los productos elaborados, y también, la forma de almacenaje y gestión de stock.

CAPACIDADES A DESARROLLAR:

- Identificar características generales de los conceptos de planificación, gestión, organización y control en el proceso de producción gastronómica.
- Realizar la recepción, control y verificación de materias primas para el proceso de elaboración de productos gastronómicos.
- Aplicar técnicas de control de stock y almacenamiento de materias primas y alimentos elaborados.
- Identificar los componentes de costos en el proceso de elaboración de productos gastronómicos, realizando cálculo de costos de baja complejidad en la elaboración de productos.

En relación a las prácticas formativas, las mismas propiciarán condiciones para el desarrollo de las capacidades al:

- Planificar un proceso de producción en base a la elaboración de una orden de producción gastronómica.
- Elaborando un presupuesto de un producto gastronómico, estimando cantidad requerida y calculando los costos relativos.
- Realizando la simulación de un proceso compra, recepción y control de materias primas.

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

BLOQUES	CONTENIDOS	PRÁCTICAS FORMATIVAS
Bloque I: Procesos de gestión y planificación del trabajo gastronómico.	-Gestión, planificación, organización y control. Calidad. -Organización de recursos disponibles. -Trabajo en equipo y organización del trabajo en la cuadra/cocina. Liderazgo, distribución de tareas y delegación. -La comunicación como herramienta principal de gestión: comunicación efectiva, y factores obstaculizantes. -Gestión de incidentes críticos. Planes de contingencia. Decisiones planificadas y emergentes.	Prácticas formativas: Planificación de un proceso de producción en base a la elaboración de una orden de producción gastronómica considerando la: -Determinación de necesidades de materias primas e insumos requeridos. -Definición del tiempo de elaboración del producto en cada una de sus fases. -Selección y preparación de equipos y medios de trabajo utilizados para el proceso de preparación y elaboración del producto gastronómico. -Distribución de tareas y organización del equipo de trabajo. -Evaluación de la calidad del producto y del proceso en función a la planificación establecida. Elaboración de un presupuesto/tipo de un producto gastronómico, estimando cantidad requerida y calculando costos relativos a: - Tiempo de trabajo. - Materias primas e insumos. - Energía y demás servicios auxiliares. Simulación de un proceso de recepción y control de materias primas, teniendo en cuenta: - Recepción de materias primas y alimentos elaborados. - El control de conformidad según las cantidades incluidas en el pedido. - Control de calidad.
Bloque II: Administración de recursos materiales	-Costos: concepto y tipos. Costeo de recetas estándar. -Almacenaje. Stock y flujo físico. Periodo de consumo. -Rotación. Control de registro de cuadra. -Mantenimiento de equipos. -Control de materia prima (ordenamiento, deterioro, rotura, vencimientos, etc.) y recepción e inventariado. Rotulación.	

ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA: El módulo se desarrollará tomando como eje la práctica de análisis de situaciones de prácticas reales de cocina para promover el análisis contante en la vinculación práctica-teoría-práctica, y tratando de contemplar las variables que intervienen en la realidad laboral del sector gastronómico en la provincia.

EVALUACIÓN:

El formador evaluará a los estudiantes en función de las capacidades a las que apunta el módulo, construyendo indicadores observables del desarrollo de las capacidades y utilizando como método fundamental la rúbrica o escala de valoración. En este módulo también se contemplará el desarrollo de un trabajo grupal de integración presentado como “portfolio”.

Al finalizar el módulo el estudiante recibirá un certificado de aprobación que será fundamental para la acreditación de todo el trayecto de FP.

LUGAR DEL MÓDULO EN EL TRAYECTO FORMATIVO:

Si bien la estructura modular admite el cursado de cada uno de los módulos como unidad en sí misma para quienes, sin intención de realizar todo el trayecto quieran introducirse al mundo gastronómico (módulos básicos comunes) o bien para actualizarse o enriquecer su desempeño profesional en el sector (módulos específicos); los centros de formación deben organizar los trayectos formativos teniendo en cuenta las siguientes sugerencias:

El módulo “Gestión del proceso de trabajo gastronómico”, si bien aborda contenidos y temáticas trabajadas de manera transversal en los diversos módulos del trayecto, busca profundizar y otorgar base de fundamento a la práctica adquirida, además de brindar nuevas oportunidades prácticas para el desarrollo de capacidades. Por esto resulta conveniente que el cursado se desarrolle en simultáneo con el módulo “Preparaciones básicas de panadería y pastelería” o con el módulo “Nutrición y cocina saludable” aprovechando espacios de práctica integrada. Además, se sugiere su aprobación previa al cursado de módulos específicos de cada certificación.

MÓDULO VIII: Elaboraciones avanzadas y de vanguardia en pastelería

TIPO DE MÓDULO: Específico para la Certificación de FP “Pastelero”

CARGA HORARIA: 120 horas Reloj

CARGA HORARIA DE PRÁCTICAS FORMATIVAS: 70 horas Reloj

CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO:

El módulo “Elaboraciones avanzadas y de vanguardia en pastelería” como módulo específico, busca profundizar en las técnicas de pastelería y en las diversas cremas y masas para el logro de preparaciones complejas e íconos de pastelería regional y mundial. Además de la destreza en las técnicas de elaboración y en el sabor se hará especial énfasis en la decoración y presentación de preparaciones utilizando chocolate, caramelo y otros ingredientes de pastelería. En lo que respecta a postres se propiciará un avance hacia postres al plato.

La razón de ser del módulo se funda en la propuesta de prácticas y el desarrollo de contenidos que permitan adquirir destrezas en pastelería a la vez desarrollar la creatividad para la elaboración de platos, conociendo las particularidades de platos emblemáticos, clásicos y las tendencias actuales en pastelería. Con una fuerte impronta en la técnica se posicionará como espacio para encontrarse con la especificidad de la pastelería en un entorno de laboratorio gastronómico.

CAPACIDADES A DESARROLLAR:

- Elaborar preparaciones complejas de pastelería regional e internacional, de autor o emblemáticas a partir de las especificaciones técnicas, cuidando el sabor y la estética y las normas de seguridad e higiene a lo largo de todo el proceso.
- Desarrollar diversas recetas de pastelería atendiendo a las especificidades del rol dentro de la brigada de cocina y cumpliendo con los parámetros de calidad del producto.
- De-construir preparado tradicional de gastronomía para la elaboración de preparados creativo y vanguardista en consideración del sabor y la estética.
- Aplicar con precisión y destreza técnicas de elaboración y decoración en pastelería clásica y creativa de acuerdo a las especificaciones técnicas, a los pedidos o a los ingredientes de los que se dispone.

-Conocer y aplicar las tendencias actuales en ingredientes, técnicas y presentación en pastelería respetando las normas de seguridad e higiene en todo el proceso y logrando productos de calidad en cuanto a sabor y estética.

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 pastelero que se organiza a nivel de cada módulo formativo. En el cursado del módulo los estudiantes realizarán prácticas formativas:

- En la elaboración de preparaciones complejas de pastelería, que impliquen la aplicación de diversas técnicas y la combinación de masas y cremas y sus variantes, observando y analizando distintos fenómenos se producen en los alimentos en los procesos de elaboración y presentación.
- En la elaboración de preparaciones emblemáticas de pastelería.
- Análisis de situaciones en el desarrollo de preparaciones complejas de pastelería y postres, de incidentes críticos y resultados.
- Simulación de situaciones reales de despacho por pedido en función del tiempo y de los comensales.
- Creación de elaboraciones de pastelería de acuerdo a los ingredientes con los que se cuenta.

BLOQUES	CONTENIDOS	PRÁCTICAS FORMATIVAS
Bloque I: Elaboraciones avanzadas de pastelería	-Elaboraciones complejas de pastelería: diferentes tipos de masas, cremas y salsas. Cremas en base a infusiones, alcoholes, frutas, chocolates y sabores no tradicionales. -Postres al plato: historia de los postres al plato, mise en place y despacho. Cremas, salsas, sopas, gelatinas y reducciones. -Pastelería regional e internacional: influencia y principales ingredientes y técnicas según la zona.	Realización de amplio repertorio de recetas y creaciones aplicando las técnicas y métodos de elaboración, decoración y presentación propias de la pastelería, poniendo especial énfasis en las BPM y en la presentación de los platos. Análisis y autoevaluación de los incidentes críticos, procesos y resultados, detectando fortalezas, debilidades y formas de resolución. Simulación de situaciones laborales reales en cuanto al cálculo, mise en place, y al manejo de los tiempos. Preparaciones sugeridas: cada Instructor o Centro de FP seleccionará el repertorio de recetas a realizar en función de los recursos disponibles y de las posibilidades para el desarrollo óptimo de las capacidades planteadas en el módulo. Se dará lugar también al ejercicio creativo de los cursantes a partir de la disponibilidad de materia prima o a partir de un pedido especial.
Bloque II: Chocolate	-Historia del chocolate y su utilización. Características. Producción. Técnicas de trabajo con chocolate, templado y reconocimiento de calidades. Bombonería básica. Estructuras. Recetas a base de chocolate como ingrediente principal.	
Bloque III: Decoración	-Caramelo: elaboración de azúcar. Puntos, calidad. Estirado, figuras decorativas. -Merengue: montaje de postres con merengue. -Decoración gourmet: formas decorativas y montaje para la presentación. -Decoración con azúcar.	
Bloque IV: Tendencias en pastelería	-Cocina de deconstrucción: técnicas. -Pastelería y la química: uso de técnicas de vanguardia, sifón, esterificación, espumas y otras técnicas.	

ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA:

El módulo se desarrollará con instancias de demostración, seguida de práctica cuidadosamente guiada en el laboratorio (cocina) y evolucionando hacia instancias de práctica autónoma en simulación de situaciones

reales donde el cursante desarrollará su tarea contemplando y abordando las múltiples variables que intervienen en la realidad del sector gastronómico de la provincia.

EVALUACIÓN:

El formador evaluará a los estudiantes en función de las capacidades a las que apunta el módulo, construyendo indicadores observables del desarrollo de las capacidades y utilizando como método fundamental la rúbrica o escala de valoración.

Al finalizar el módulo el estudiante recibirá un certificado de aprobación que será fundamental para la acreditación de todo el trayecto de FP.

LUGAR DEL MÓDULO EN EL TRAYECTO FORMATIVO:

Si bien la estructura modular admite el cursado de cada uno de los módulos como unidad en sí misma para quienes, sin intención de realizar todo el trayecto quieran introducirse al mundo gastronómico (módulos básicos comunes) o bien para actualizarse o enriquecer su desempeño profesional en el sector (módulos específicos); los centros de formación deben organizar los trayectos formativos teniendo en cuenta las siguientes sugerencias:

El módulo “Preparaciones avanzadas y de vanguardia en pastelería” por su carácter específico y su fuerte impronta en el desarrollo de técnicas complejas de pastelería, requiere de los conocimientos básicos de gastronomía y de pastelería.; por lo tanto, para su cursado, deben acreditarse los módulos de “Preparaciones básicas de cocina y tecnología culinaria”, “Seguridad, bromatología y BPM” y “Preparaciones básicas de panadería y pastelería” para asegurar un desarrollo integral de las capacidades propias del Profesional Pastelero.

MÓDULO IX: Pastelería para eventos

TIPO DE MÓDULO: Específico para la Certificación de FP “Pastelero”

CARGA HORARIA: 40 horas Reloj

CARGA HORARIA DE PRÁCTICAS FORMATIVAS: 30 horas Reloj

CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO:

El módulo “Pastelería para eventos” se posiciona como un espacio para agilizar técnicas de pastelería para optimizar tiempos en la elaboración y presentación de mesas dulces en todo tipo de eventos, coffe break y desayunos. El módulo, en su desarrollo, integra un conjunto de prácticas y contenidos que permitirán a los estudiantes, aparte de incursionar en nuevas técnicas de elaboración y presentación, afianzar las capacidades de planificación y cálculo.

Considerando la importancia del atractivo de la propuesta de pastelería para un evento, se hace especial énfasis en la estética de la presentación a través de la combinación de texturas, sabores y colores.

CAPACIDADES A DESARROLLAR:

- Planificar y elaborar productos de pastelería para distintos eventos, de acuerdo a la magnitud del mismo y a las variables de tiempo, ubicación, duración y comensales; desarrollando BPM en todo el proceso.
- Trabajar con agilidad y en equipo las técnicas de despacho y armado en serie de elaboraciones de pastelería para eventos, considerando las BPM y las normas de seguridad e higiene.
- Desarrollar productos con técnicas innovadoras y con atractiva presentación, combinando adecuadamente sabores, texturas y colores.
- Planificar y elaborar desayunos, coffe breaks, mesas dulces y postres para eventos con propuestas creativas que permitan mayor competitividad y satisfacción de los clientes.
- Diseñar y decorar mesas dulces con criterio estético y contemplando detalles y servicios necesarios para el disfrute de la misma.
- Versionar postres y platos de pastelería tradicional y/o emblemática con una nueva estética y con pautas generales de la Mini pastelería, contemplando las BPM y las especificaciones técnicas.

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 pastelero que se organiza a nivel de cada módulo formativo. En el cursado del módulo los estudiantes realizarán prácticas formativas:

- Organización en tiempo real de la pastelería para diversos eventos de acuerdo a la demanda específica y atendiendo a todas las variables que en el encargo se detallen, y que se convierten en fundamentales.
- Trabajo en equipos para la organización de coffe breaks, mesas dulces, desayunos y tortas de acuerdo a las características planteadas.
- Ofrecimiento y organización del servicio de pastelería para algún evento de Instituciones asociadas al centro formativo.

BLOQUES	CONTENIDOS	PRÁCTICAS FORMATIVAS
Bloque I: Planificación de pastelería para eventos	-Técnicas de despacho y armado en serie de productos de pastelería. -Conservación y congelación de alimentos. -Ceremonial y protocolo aplicado a la pastelería. -Recetas tradicionales, emblemáticas y creativas aplicadas a eventos. -Mini pastelería (petit four)	Realización de amplio repertorio de recetas y creaciones aplicando las técnicas y métodos de elaboración, decoración y presentación propias de la pastelería, poniendo especial énfasis en las BPM y en la presentación de los platos. Análisis y autoevaluación de los incidentes críticos, procesos y resultados, detectando fortalezas, debilidades y formas de resolución.
Bloque II: Coffe breaks, desayunos y mesas dulces	-Planificación en función del tiempo de duración, de la hora, ubicación y de la cantidad de personas del evento. -Menú y maridaje. Claves para la selección de la propuesta. -Detalles de servicio y decoración. -Mesas dulces para eventos de diversa magnitud (infantiles, bodas, cumpleaños, etc.)	Simulación de situaciones laborales reales en cuanto al cálculo, mise en place, y al manejo de los tiempos. Preparaciones sugeridas: cada Instructor o Centro de FP seleccionará el repertorio de recetas a realizar en función de los recursos disponibles y de las posibilidades para el desarrollo óptimo de las capacidades planteadas en el módulo. Se dará lugar también al ejercicio creativo de los cursantes a partir de la disponibilidad de materia prima o a partir de un pedido especial.
Bloque III: Tortas para eventos	-Características y tipos de tortas de acuerdo a las particularidades del evento. -Técnicas de armado y montaje de tortas para eventos. -Pastas para cubrir tortas: fondant, particularidades, utensilios y herramientas, técnicas de trabajo. -Modelado para la decoración de tortas: masa, particularidades, utensilios y herramientas. Técnicas básicas de modelado. Pasta de goma, pastillaje y mazapán, características, usos y técnicas básicas.	

ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA:

El módulo se desarrollará con instancias de demostración, seguida de práctica cuidadosamente guiada en el laboratorio (cocina) y evolucionando hacia instancias de práctica autónoma en simulación de situaciones reales donde el cursante desarrollará su tarea contemplando y abordando las múltiples variables que intervienen en la realidad del sector gastronómico de la provincia.

EVALUACIÓN:

El formador evaluará a los estudiantes en función de las capacidades a las que apunta el módulo, construyendo indicadores observables del desarrollo de las capacidades y utilizando como método fundamental la rúbrica o escala de valoración.

Al finalizar el módulo el estudiante recibirá un certificado de aprobación que será fundamental para la acreditación de todo el trayecto de FP.

LUGAR DEL MÓDULO EN EL TRAYECTO FORMATIVO:

Si bien la estructura modular admite el cursado de cada uno de los módulos como unidad en sí misma para quienes, sin intención de realizar todo el trayecto quieran introducirse al mundo gastronómico (módulos básicos comunes) o bien para actualizarse o enriquecer su desempeño profesional en el sector (módulos específicos); los centros de formación deben organizar los trayectos formativos teniendo en cuenta las siguientes sugerencias:

Como el objetivo del módulo es brindar espacios para perfeccionar y agilizar técnicas de pastelería y evolucionar hacia las contemplaciones creativas y estéticas del trabajo, se sugiere que el módulo se curse una vez acreditado el módulo de “Elaboraciones avanzadas y de vanguardia en pastelería” para asegurar el desarrollo integral de capacidades complejas.

MÓDULO X: Elaboraciones avanzadas de cocina internacional y regional

TIPO DE MÓDULO: Específico para la Certificación de FP “Cocinero”

CARGA HORARIA: 120 horas Reloj

CARGA HORARIA DE PRÁCTICAS FORMATIVAS: 70 horas Reloj

CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO:

El módulo “Elaboraciones avanzadas de cocina internacional y regional” pretende brindar espacios de prácticas a partir de contenidos que permitirán profundizar en el dominio de técnicas de corte, cocción y elaboración gastronómica con mayor nivel de complejidad. Para esto se propone un recorrido por las particularidades de la cocina más influyente del mundo y del país en lo que respecta a reconocimiento de principales materias primas y técnicas de elaboración.

El módulo, además pretende convertirse en oportunidad para el desarrollo autónomo de los estudiantes y la adquisición de capacidades de trabajo complementario y efectivo en una brigada de cocina para lograr preparaciones de calidad en optimización del recurso tiempo. Esto se estimulará a través de las prácticas formativas.

Otros aspectos abordados en el módulo se relacionan con la propuesta de prácticas vanguardistas del arte culinario y la incentivación de la creatividad, la investigación y la innovación; además de una introducción a las nociones de maridaje en la gastronomía.

CAPACIDADES A DESARROLLAR:

- Elaborar preparaciones emblemáticas de la cocina regional e internacional, utilizando técnicas complejas a partir de las especificaciones técnicas y cuidando el sabor, la estética de la presentación y las BPM en todo el proceso.
- Interpretar y desarrollar diversas recetas gastronómicas, realizando una adecuada manipulación de las materias primas, mise en place, elaboración y despacho; cuidando las normas de Seguridad e Higiene en todo el proceso.
- De-construir preparados tradicionales de gastronomía para la elaboración de preparados creativos y con técnicas vanguardistas en consideración del sabor y la estética de la presentación.

- Trabajar complementariamente en la brigada de cocina para el despacho de platos de acuerdo a las especificaciones de la comanda, optimizando tiempos y recursos.
- Conocer las particularidades de la gastronomía más influyente del país y del mundo, reconociendo y respetando las principales materias primas utilizadas y técnicas de elaboración características.
- Armonizar las preparaciones gastronómicas con la propuesta de bebidas para resaltar los sabores, conociendo pautas generales de maridaje.

En relación a las **prácticas formativas** se definen como uno de los ejes estratégicos de la propuesta pedagógica para el ámbito de la FP, el situar al participante en los ámbitos reales de trabajo con las problemáticas características que efectivamente surgen en la actividad formativa del Cocinero Profesional que se organiza a nivel de cada módulo formativo. En el cursado del módulo los estudiantes realizarán prácticas formativas en:

- La elaboración de preparaciones complejas de cocina regional e internacional, que impliquen la aplicación de diversas técnicas y la combinación de materias primas, observando y analizando distintos fenómenos que se producen en los alimentos en los procesos de elaboración y presentación.
- Análisis de situaciones en el desarrollo en el desarrollo de preparaciones complejas de cocina regional e internacional.
- Simulación de situaciones reales de despacho por pedido en función del tiempo y de los comensales.
- Creación de platos gastronómicos en función de los recursos con los que cuenta.
- Práctica real en asociación con alguna Institución cercana.

BLOQUES	CONTENIDOS	PRÁCTICAS FORMATIVAS
Bloque I: Cocina de avanzada con carnes, harinas y arroz.	-Carnes: tipos, rojas, blancas (vacuna, de ave, cerdo, pescados y mariscos, etc.). Características sensoriales y morfológicas de los distintos tipos de carnes. Tratamientos preliminares de las diversas materias primas: deshuesado, despinado, fileteado, troceado etc. Métodos de cocción combinados: procedimiento y uso. Cocina al vacío. Conservación. -Pastas: masas, rellenos y salsas. Cocción y conservación. Gnochis, cintas y pastas rellenas. Técnicas de amasado, formado y cocción. Salsas clásicas y variaciones. -Arroz: tipos y preparados a base de arroz (platos principales o guarniciones) -Masas: pizzas, empanadas y tartas.	Realización de un amplio repertorio de recetas y creaciones aplicando las técnicas y métodos de elaboración, decoración y presentación propias de la cocina regional e internacional, poniendo especial énfasis en las BPM y en la presentación de los platos. Análisis y autoevaluación de los incidentes críticos, procesos y resultados, detectando fortalezas, debilidades y formas de resolución. Simulación de situaciones laborales reales en cuanto a cálculo, mise en place y despacho y manejo de tiempos. Preparaciones sugeridas: cada instructor o Centro de FP seleccionará el repertorio de recetas a realizar y las prácticas concretas en función de los recursos disponibles y las posibilidades existentes, garantizando el desarrollo óptimo de las capacidades planteadas en el módulo. Se dará lugar también al ejercicio creativo de los cursantes en la propuesta de elaboraciones gastronómicas a partir de la disponibilidad de materia prima o a partir de comandas.
Bloque II: Cocina regional	-Mapa de sabores de las regiones argentinas: Noroeste; NEA Litoral; Cuyo; Centro; Patagonia; Provincia de Bs As; CABA. -Principales ingredientes y técnicas de elaboración por región. Tapas, platos salados y platos dulces.⁷	
Bloque III: Cocina emblemática del mundo.	-Cocina europea: ingredientes, técnicas de elaboración, platos emblemáticos salados y dulces. Cocina francesa, cocina española y cocina italiana, Cocina griega. -Cocina de Medio Oriente y Asia: ingredientes, técnicas de elaboración, platos emblemáticos salados y dulces. Cocina Árabe, Cocina japonesa. -Cocina Latinoamericana: ingredientes, técnicas de elaboración, platos emblemáticos salados y dulces.	
Bloque IV: Tendencias en gastronomía	-Cocina fusión y deconstructiva. -Ahumados. -Cocina molecular. -Texturizados a través del uso de aditivos.	
Bloque V: Maridaje y armonización	-Maridaje: concepto, percepción del sabor (ácido, dulce, salado, amargo). Vinos. Maridaje creativo. -Armonía entre la comida y la bebida y entre la comida dulce y salada.	

⁷ FEHGRA, ARGENTINA (2016) Gastronomía regional Argentina. CABA.

<https://s3.amazonaws.com/gastronomiaregionalargentina/gastronomia-regional-argentina.pdf>

ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA:

El módulo se desarrollará con instancias de demostración, seguida de práctica cuidadosamente guiada en el laboratorio gastronómico (cocina) y evolucionando hacia instancias de práctica autónoma en simulación de situaciones reales donde el cursante desarrollará su tarea contemplando y abordando las múltiples variables que intervienen en la realidad del sector gastronómico de la provincia.

EVALUACIÓN:

El formador-instructor evaluará a los estudiantes en función a las capacidades a las que apunta el módulo, construyendo indicadores observables del desarrollo de capacidades y utilizando como método fundamental la rúbrica o escala de valoración para registrar la información que servirá para la evaluación. En la misma se incluirán dimensiones relacionadas con las competencias emocionales y relacionales, fundamentales para el desempeño en el sector gastronómico de la provincia.

LUGAR DEL MÓDULO EN EL TRAYECTO FORMATIVO:

Si bien la estructura modular admite el cursado de cada uno de los módulos como unidad en sí misma para quienes, sin intención de realizar todo el trayecto quieran introducirse al mundo gastronómico (módulos básicos comunes) o bien para actualizarse o enriquecer su desempeño profesional en el sector (módulos específicos); los centros de formación deben organizar los trayectos formativos teniendo en cuenta las siguientes sugerencias:

Por su carácter avanzado precisa de conocimientos básicos de cocina, panadería y pastelería, por lo cual se recomienda que el cursado del mismo se desarrolle posterior al de los módulos básicos y previo al módulo “Cocina para eventos y buffet”, ya que de esta manera se asegurará el desarrollo de capacidades complejas de manera integral.

MÓDULO XI: Cocina para eventos y Buffet

TIPO DE MÓDULO: Específico para la Certificación de FP “Cocinero”

CARGA HORARIA: 60 horas Reloj

CARGA HORARIA DE PRÁCTICAS FORMATIVAS: 40 horas Reloj

CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO:

El módulo “Cocina para eventos y Buffet” se desarrolla entorno a prácticas y contenidos que permiten la aplicación de técnicas básicas y complejas de gastronomía a las particularidades de los eventos y el buffet. Esto implica el desarrollo de capacidades de organización, diseño de propuestas gastronómicas, presentación y servicio en función de múltiples variables influyentes. La cocina para reuniones y sus características adquiere una fuerte impronta en el mundo laboral del “Cocinero” y sus capacidades creativas, de diseño en la presentación, así como la elección de las preparaciones y su sabor darán un toque de distinción al profesional.

CAPACIDADES A DESARROLLAR:

- Planificar la propuesta gastronómica para eventos de diversa magnitud, consultando y considerando las peculiaridades de los mismos y de la demanda.
- Aplicar con destreza y agilidad técnicas de mise en place, de elaboración en serie, de despacho y servicio de catering para eventos de diversas magnitudes y características, contemplando BPM en todo el proceso.
- Crear menús para buffets de diverso tipo, atendiendo a las variables de estética en la presentación y aplicando técnicas de regeneración in situ.
- Combinar la propuesta gastronómica con bebidas para potenciar el servicio ofrecido logrando maridajes armónicos.
- Incorporar técnicas de elaboración y manipulación innovadoras con el objetivo de lograr una amplia gama de combinaciones de texturas, colores y sabores.
- Ofrecer servicio de catering para eventos y buffet respetando las pautas de ceremonial y protocolo.
- Versionar y transformar platos tradicionales, emblemáticos o de autor, otorgándole una impronta personal y adaptada a las particularidades del evento.

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 pastelero que se organiza a nivel de cada módulo formativo. En el cursado del módulo los estudiantes realizarán prácticas formativas:

- Organización en tiempo real del catering para diversos eventos de acuerdo a la demanda específica y atendiendo a todas las variables que en el encargo se detallen, y que se convierten en fundamentales.
- Trabajo en equipos para la organización de buffets de diverso tipo de acuerdo a las características planteadas por el docente instructor.
- Ofrecimiento y organización del servicio de cocina para algún evento de Instituciones asociadas al centro formativo.

BLOQUES	CONTENIDOS	PRÁCTICAS FORMATIVAS
Bloque I: Planificación del servicio de cocina para eventos y buffet	-Tipos de servicios gastronómicos. Técnicas para la planificación de la compra, mise en place, almacenamiento, traslado en función del servicio y las particularidades del mismo. -Técnicas de despacho y armado en serie de productos gastronómicos. -Ceremonial y protocolo aplicado al servicio gastronómico para eventos. -Cocina nómade: food tracks.	Realización de amplio repertorio de recetas y creaciones aplicando las técnicas y métodos de elaboración, decoración y presentación propias de la pastelería, poniendo especial énfasis en las BPM y en la presentación de los platos. Análisis y autoevaluación de los incidentes críticos, procesos y resultados, detectando fortalezas, debilidades y formas de resolución.
Bloque II: Catering	-Recetas tradicionales, emblemáticas y creativas aplicadas a eventos. -Planificación y diseño de menús para eventos (recepción, comida y postres) en función de las características del mismo y en consideración de variables de: tiempo, duración, hora, cantidad de comensales y dinámica del evento. -Decoración y presentación de producciones gastronómicas para eventos. -Presentaciones clásicas de recheaud. -Elaboración de finger food, pinchos y cazuelas para servicios donde los comensales se encuentran de pie. -Técnicas para la regeneración de la producción. -Técnicas modernas aplicadas a la cocina	Simulación de situaciones laborales reales en cuanto al cálculo, mise en place, y al manejo de los tiempos. Preparaciones sugeridas: cada Instructor o Centro de FP seleccionará el repertorio de recetas a realizar en función de los recursos disponibles y de las posibilidades para el desarrollo óptimo de las capacidades planteadas en el módulo. Se dará lugar también al ejercicio creativo de los cursantes a partir de la disponibilidad de materia prima o a partir de un pedido especial.

	para eventos: cocción al vacío y regeneración en el plato. -Emplatado.	
Bloque III: Buffet	-Concepto e historia del buffet. Clasificación de acuerdo al momento del día. Buffet frío, caliente y mixto: particularidades, técnicas y preparados. -Técnicas de despacho, mise en place y presentación de buffet.	

ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA:

El módulo se desarrollará con instancias de demostración, seguida de práctica cuidadosamente guiada en el laboratorio (cocina) y evolucionando hacia instancias de práctica autónoma en simulación de situaciones reales donde el cursante desarrollará su tarea contemplando y abordando las múltiples variables que intervienen en la realidad del sector gastronómico de la provincia.

EVALUACIÓN:

El formador evaluará a los estudiantes en función de las capacidades a las que apunta el módulo, construyendo indicadores observables del desarrollo de las capacidades y utilizando como método fundamental la rúbrica o escala de valoración.

Al finalizar el módulo el estudiante recibirá un certificado de aprobación que será fundamental para la acreditación de todo el trayecto de FP.

LUGAR DEL MÓDULO EN EL TRAYECTO FORMATIVO:

Si bien la estructura modular admite el cursado de cada uno de los módulos como unidad en sí misma para quienes, sin intención de realizar todo el trayecto quieran introducirse al mundo gastronómico (módulos básicos comunes) o bien para actualizarse o enriquecer su desempeño profesional en el sector (módulos específicos); los centros de formación deben organizar los trayectos formativos teniendo en cuenta las siguientes sugerencias:

Como el objetivo del módulo es brindar espacios para perfeccionar y agilizar técnicas de gastronomía y evolucionar hacia las contemplaciones creativas y estéticas del trabajo para atender a las particularidades de los eventos, se sugiere que el módulo se curse una vez acreditado el módulo de “Elaboraciones avanzadas de cocina internacional y regional” para asegurar el desarrollo integral de capacidades complejas.

MÓDULO XII: Panadería moderna, de autor e industrializada

TIPO DE MÓDULO: Específico para la Certificación de FP “Panadero”

CARGA HORARIA: 88 horas Reloj

CARGA HORARIA DE PRÁCTICAS FORMATIVAS: 60 horas Reloj

CARACTERÍSTICAS DEL MÓDULO:

El módulo “Panadería moderna, de autor e industrializada” se desarrolla en torno a prácticas y contenidos que permitirán el desarrollo de capacidades complejas en la panadería como actividad ancestral que también adquiere nuevas exigencias en la actualidad. Las mismas se relacionan con la combinación de sabores, texturas y estética para impactar los sentidos. En el módulo se profundizará en técnicas más complejas y combinadas de panificación, así como también se realizará un recorrido por los panificados dulces y salados emblemáticos de nuestro país y del mundo. Así también se brindarán espacios para adquirir destrezas y técnicas de trabajo a nivel industrial y en eventos de diverso tipo, lo cual implica formas diversas de trabajo en serie y cálculo, además de la selección y uso de técnicas y materias primas diferenciadas.

CAPACIDADES A DESARROLLAR:

- Elaborar panificados dulces y salados combinando técnicas que permitan el logro de productos de calidad en cuanto a sabor, textura y estética, en función de las especificaciones técnicas y respetando las Normas de Seguridad e Higiene y BPM en todo el proceso.
- Conocer y desarrollar amplio repertorio de recetas de panificados emblemáticos del país y del mundo, dotando al producto del estilo personal y cuidando las Normas de Seguridad e higiene y las BPM en todo el proceso.
- Planificar su trabajo de panificación para eventos, realizando cálculo de insumos y tiempo y disponiendo de las máquinas, utensilios indispensables, mise en place, BPM en la elaboración, despacho y presentación de acuerdo a las particularidades de dicho evento.
- Conocer e implementar técnicas e insumos de panificación industrializada, atendiendo rigurosamente a las Normas de Seguridad e Higiene y a las BPM en el proceso.

- Trabajar colaborativamente en una brigada de cocina o en un equipo de trabajo para la optimización de tiempos, recursos y el logro de productos de calidad, comunicándose asertivamente con lenguaje técnico apropiado.

En relación a las **prácticas formativas** En relación a las **prácticas formativas** se definen como uno de los ejes estratégicos de la propuesta pedagógica para el ámbito de la FP, el situar al participante en los ámbitos reales de trabajo con las problemáticas características que efectivamente surgen en la actividad formativa del Cocinero Profesional que se organiza a nivel de cada módulo formativo. En el cursado del módulo los estudiantes realizarán prácticas formativas en:

-La elaboración de preparaciones complejas de panadería regional e internacional, que impliquen la aplicación de diversas técnicas y la combinación de materias primas, observando y analizando distintos fenómenos que se producen en los alimentos en los procesos de elaboración y presentación.

-Análisis de situaciones en el desarrollo en el desarrollo de preparaciones complejas de panadería regional e internacional, atendiendo a incidentes críticos y sus modos de resolución.

-Simulación de situaciones reales de despacho por pedido en función del tiempo y las características del evento.

-Trabajo con masa madre.

-Práctica real en asociación con alguna Institución cercana.

BLOQUES	CONTENIDOS	PRÁCTICAS FORMATIVAS
Bloque I: Panadería avanzada e industrializada	-Elaboraciones complejas de panadería: diferentes tipos de masas, leudantes, técnicas de panificación y cremas. -Masa madre: concepto y aplicaciones. -Panadería industrial: elaboración de productos con levaduras industriales. Pre-elaborados. -Panes enriquecidos: técnicas de trabajo con masas enriquecidas, definición, fórmula y clasificación. -Panadería dulce: medialunas y facturas de grasa. Facturas especiales. Croissants. Pan au chocolat. Facturas vienesas. Brioche, pan de leche, churros, donas. Facturas rellenas dulces. Facturas hojaldradas. -Panes festivos: pan dulce, panettone, rosca de pascua, rosca de reyes, pan madrileño.	Realización de un amplio repertorio de recetas y creaciones aplicando las técnicas y métodos de elaboración, decoración y presentación propias de la panadería regional e internacional, poniendo especial énfasis en las BPM y en la presentación, asegurando combinación justa entre sabor, textura y estética. Análisis y autoevaluación de los incidentes críticos, procesos y resultados, detectando fortalezas, debilidades y formas de resolución. Simulación de situaciones laborales reales en cuanto a cálculo, disposición de máquinas y utensilios, mise en place y despacho y manejo de tiempos. Preparaciones sugeridas: cada instructor o

	-Tartas, empanadas y pizzas: técnicas básicas de elaboración clásica y gourmet. Empanadas argentinas. Empanadas árabes. Pizzas, calzones y fainá. -Características organolépticas de los panificados. -Mise en place en panadería. -Normas de Seguridad e Higiene y BPM en el trabajo de panificación.	Centro de FP seleccionará el repertorio de recetas a realizar y las prácticas concretas en función de los recursos disponibles y las posibilidades existentes, garantizando el desarrollo óptimo de las capacidades planteadas en el módulo. Se dará lugar también al ejercicio creativo de los cursantes en la propuesta de elaboraciones.
Bloque II: Panadería regional y del mundo.	-Panadería y galletería argentina: panes, galletas, alfajores, etc. Tipos de masas. Principales técnicas de panificación e ingredientes. -Panificados emblemáticos del mundo: tipos de masas y principales técnicas de panificación del mundo. (pan alemán, berlinesas, churros, rolles de canela, panes planos: árabe, tortillas mexicanas, arepas, etc.)	
Bloque III: Panadería para eventos y para el té	- Técnicas de despacho y armado en serie de productos de panadería. -Conservación y congelación de alimentos. -Recetas tradicionales, emblemáticas y creativas de panadería aplicadas a eventos. -Tapas (fingers food) -Planificación en función del tiempo de duración, de la hora, ubicación y de la cantidad de personas del evento.	

ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA:

El módulo se desarrollará con instancias de demostración, seguida de práctica cuidadosamente guiada en el laboratorio (cocina) y evolucionando hacia instancias de práctica autónoma en simulación de situaciones reales donde el cursante desarrollará su tarea contemplando y abordando las múltiples variables que intervienen en la realidad del sector gastronómico de la provincia.

EVALUACIÓN:

El formador evaluará a los estudiantes en función de las capacidades a las que apunta el módulo, construyendo indicadores observables del desarrollo de las capacidades y utilizando como método fundamental la rúbrica o escala de valoración.

Al finalizar el módulo el estudiante recibirá un certificado de aprobación que será fundamental para la acreditación de todo el trayecto de FP.

LUGAR DEL MÓDULO EN EL TRAYECTO:

Si bien la estructura modular admite el cursado de cada uno de los módulos como unidad en sí misma para quienes, sin intención de realizar todo el trayecto quieran introducirse al mundo gastronómico (módulos básicos comunes) o bien para actualizarse o enriquecer su desempeño profesional en el sector (módulos específicos); los centros de formación deben organizar los trayectos formativos teniendo en cuenta las siguientes sugerencias:

Por su carácter específico y su nivel de complejidad se sugiere que su cursado se desarrolle luego de haber acreditado los Módulos comunes de base, ya que de ese modo se asegurará el desarrollo de capacidades complejas integrales.

Implementación

Roles en la Gestión Curricular:

En todo proceso de Diseño Curricular es preciso contemplar formas de Gestión Curricular que garanticen el óptimo desarrollo de la formación en contexto.

De esta primera afirmación se desprende, principalmente, la idea de asegurar formas adecuadas de Gestión Curricular combinando responsabilidades tanto desde los organismos centrales (COPETyT y DETyT) como desde las Instituciones formativas de la jurisdicción (CCT). En este sentido la COPETyT será responsable, en interacción constante con sistemas de asesoramiento técnico y pedagógico del INET y de los organismos provinciales correspondientes, de dirigir procesos de revisión y construcción curricular de FP de las Diversas Familias profesionales; asimismo tendrá la responsabilidad de valorar propuestas formativas específicas desarrolladas por cada CCT, que luego podrán ser homologadas y certificadas por la DETyT y la DGE.

Todo proceso de Diseño Curricular de FP inicial y continuo será colectivo, participativo y dirigido por el equipo curricular de la DETyT y por la COPETyT, tomando y valorando especialmente los aportes del sector socio-productivo y de los CCT para validar toda propuesta.

Por su parte los CCT de la Provincia podrán ofrecer trayectos de FP de la familia profesional de acuerdo a la realidad contextual y al entorno formativo del que dispongan. De esta manera optarán por ofrecer todos los trayectos posibles de una familia profesional o sólo algunos.

Del mismo modo pueden optar por certificar los módulos básicos o algunos específicos y realizar articulaciones con otros centros de capacitación para que el alumno continúe y finalice su trayecto de formación. El ingreso a los módulos no es exclusivo para aquellos que desean comenzar un trayecto formativo completo, sino que un alumno tiene la posibilidad de certificar módulos de modo independiente ya sea porque posee experiencia acreditable en el sector o para continuar la formación que en algún momento tuvo que interrumpir.

Para la implementación, las autoridades Institucionales y el cuerpo de docentes-instructores de los CCT, con asistencia de Supervisores y Asesores Pedagógicos, tendrán un rol protagónico como gestores de propuestas formativas del centro de desarrollo técnico profesional en un contexto social y socio-productivo particular. De esta manera configurarán y presentarán a la Supervisión correspondiente, un plan y cronograma de implementación adecuado a los recursos humanos, materiales y de tiempo de los que disponen. Además,

construirán institucionalmente propuestas de Capacitación Laboral que permitan enriquecer los Trayectos de FP, además de en el plus o especialidad con el que el CCT se posiciona frente a los demás CCT de la misma familia profesional. El formato de presentación de dichos cursos de CL complementarios se encuentra detallado en el Anexo I y la carga horaria máxima será de 100 horas reloj. Los mismos deberán ser presentados como propuestas para el año siguiente a la DETyT cuyo plazo será hasta el mes de junio. Las propuestas se evaluarán y en el caso de ser aprobadas serán parte de la oferta de formación.

Este modo de organización de los procesos de Diseño, Desarrollo y Gestión Curricular permitirán posicionar a los CCT como centros de Formación Profesional y Capacitación para el Trabajo con ofertas de calidad para la comunidad regional en la que cada Institución se encuentre emplazada, brindando herramientas de empleabilidad y permitiendo además conjugar sistemas participativos y homologados de planeamiento.

Para hacer frente a la dinámica de evolución social y tecnológica, que genera formas cambiantes de desarrollo socio-productivo es preciso pensar en formas curriculares versátiles que permitan acompañar el ritmo de la evolución con propuestas actualizadas. Para esto es necesario determinar un plazo no mayor a 5 años para revisar las propuestas.

Sistemas de acreditación y certificación de saberes socio-laborales:

El desarrollo curricular modularizado por competencias exige un compromiso con la mejora constante de sistemas de acreditación y certificación de saberes socio-laborales para poder responder al paradigma de la educación para toda la vida. En este sentido la provincia se plantea como desafío ir sentando las bases para efectivizar dicho proceso, comenzando por establecer y reforzar vínculos intersectoriales y conformar recursos humanos y materiales en un Centro de Formación Profesional por supervisión y por familia profesional para que se convierta en núcleo del proceso de acreditación.

En este aspecto juegan un rol fundamental los Marcos de Referencia ya que definen el conjunto de criterios básicos y estándares que caracterizan los aspectos relevantes a ser considerados en el proceso ya que a partir de ellos se infieren capacidades y saberes técnico-profesionales que requiere el ejercicio de determinada función productiva.

La implementación de sistemas de acreditación y certificación, así como también de propuestas formativas modulares por competencias demandan que los Centros de Formación Profesional y Capacitación laboral dispongan de Servicios de Asesoría Pedagógica que acompañen los procesos de gestión curricular y el planeamiento institucional. Desde la DETyT se organizará el modo de funcionamiento para asegurar el vínculo constante y el trabajo articulado entre los CFP y CL y los organismos centrales de la provincia.

Prácticas Profesionalizantes y vinculación:

Para cada una de las propuestas formativas de los Centros de Formación Profesional y Capacitación Laboral se deberán planificar y articular Prácticas Profesionalizantes. Se trata de un tipo de actividad formativa que consiste en el ejercicio concreto e integrado de saberes, conocimientos y capacidades, en un ambiente real o similar, propio del mundo del trabajo y de la producción. En estas propuestas se espera que los estudiantes asuman y se entrenen en actitudes, aptitudes y lenguajes propios del profesional técnico.

La organización de prácticas Profesionalizantes exigen un trabajo de búsqueda de medios y mecanismos para que su implementación resulte provechosa.

Anexo I

NOMBRE DEL CURSO DE CAPACITACIÓN LABORAL

CARGA HORARIA TOTAL:

DESTINATARIOS:

REQUISITOS DE INGRESO:

FUNDAMENTACIÓN:

CAPACIDADES A DESARROLLAR:

BLOQUES	CONTENIDOS	PRÁCTICAS FORMATIVAS
Bloque I:		
Bloque II:		
Bloque III:		

ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y EVALUACIÓN: