

VIEDMA, 02 DE ENERO DE 2014

VISTO:

El Expediente N° 164.199 - EDU – 2011 del Registro del Ministerio de Educación - Consejo Provincial de Educación, y

CONSIDERANDO:

Que mediante el mismo se tramita la aprobación de Proyecto Curricular de la Certificación de Formación Profesional Inicial “Cocinero, Pastelero y Panadero”, presentado por el Instituto del Sur (A-064) de la Ciudad de Viedma;

Que es facultad del Consejo Provincial de Educación proveer la planificación del Sistema Educativo Provincial conforme a los principios y finalidades de la Ley Orgánica de Educación N° 4918/12.

Que mediante Resolución N° 13/07 del Consejo Federal de Educación se aprueba el Documento “Títulos y Certificados de la Educación Técnico Profesional”;

Que en la mencionada normativa se establecen criterios generales para el establecimiento de la Certificaciones de Formación Profesional;

Que por Resolución N° 115/10 del Consejo Federal de Educación se aprueba el Documento “Lineamientos y criterios para la organización institucional y curricular de la Educación Técnico Profesional correspondiente a la Formación Profesional”;

Que en el marco de los lineamientos Políticos Educativos Provinciales, se considera relevante la planificación e implementación de trayectorias formativas mediante la tipología de Formación Profesional;

Que es necesario definir las acciones orientadas a la organización del cursado en función del perfil de los destinatarios y de las especificidades del trayecto formativo;

POR ELLO, y de acuerdo a las facultades conferidas por los Artículos 165° y 167° de la Ley 4819

EL VOCAL A CARGO DE LA PRESIDENCIA  
DEL CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN  
R E S U E L V E :

ARTICULO 1°.- APROBAR, a partir de la presente, el Proyecto Curricular de la Certificación de Formación Profesional “Cocinero, Pastelero y Panadero”, que como Anexo I, II y III forman parte integrantes de la presente Resolución.

ARTICULO 2°.- DETERMINAR que el Certificado de Formación Profesional a otorgar será “Cocinero, Pastelero y Panadero”.

ARTICULO 3°.- DETERMINAR el Perfil del Egresado y Contenidos Mínimos de la Formación Profesional, según se establece en el Anexo I, II y III de la presente.-

ARTICULO 4°.- DEJAR CONSTANCIA que lo dispuesto en los Artículos 1°,  
2° y 3° no implica erogación alguna por parte del Consejo Provincial de  
Educación de la Provincia de Río Negro.-

ARTICULO 5°.- REGISTRAR, comunicar, a través de la Dirección de Educación Privada  
y archivar

RESOLUCION N° 36

Fernando Héctor LOPEZ  
Vocal Gubernamental – A cargo de Presidencia

ANEXO I - RESOLUCIÓN N° 36

**ESTABLECIMIENTO:** INSTITUTO DEL SUR

**REGISTRO:** A-064

**LOCALIDAD:** VIEDMA

**CERTIFICADO:** CERTIFICADO DE FORMACION PROFESIONAL INICIAL

**FORMACION PROFESIONAL:** COCINERO

N°	1° AÑO - 1° Cuatrimestre	Horas Semanales
	<i>Asignatura</i>	
01	Técnicas Básicas de Cocina	2
02	Materias Primas I y Principios de Nutrición	1
03	Panadería	2
04	Seguridad e Higiene de Alimentos	1
05	Practicas Profesionalizantes	5
<b>Total horas 1° cuatrimestre: 176 horas</b>		
<b>1° AÑO - 2° Cuatrimestre</b>		
06	Pastelería	2
07	Patas Artesanales y sus Salsas	2
08	Enología	1
09	Cocina fría y Principios de Buffet	2
10	Costos y Administración	1
11	Prácticas Profesionalizantes	5
<b>Total horas 2° cuatrimestre: 208 horas</b>		
<b>TOTAL DE HORAS 1° AÑO: 384</b>		

**FUNDAMENTACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN:**

Esta Certificación permitirá básicamente, la inserción y capacitación para el trabajo de un amplio sector que no ha logrado cumplimentar el nivel secundario, pero que ha partir de las normas establecidas por el CFE puede hacerlo con el título de nivel primario, dando respuesta a una importante necesidad del medio.

Esta formación busca dar respuesta a través de las acciones educativas para una formación socio-laboral para y en el trabajo, de calidad dirigida tanto a la adquisición y mejora de las calificaciones como a la recualificación de los trabajadores, teniendo siempre en cuenta las particularidades de los distintos contextos donde se desarrollan.

Se hace necesaria, entonces, una formación general y consciente (teórico/práctica), que desarrolle capacidades para el trabajo de cocina y en equipo, con miras a conseguir una actitud crítica frente a la abundante producción de conocimientos, posible de ser reinterpretada en función de la variabilidad de los contextos socio productivos.

**OBJETIVOS:**

- Desarrollar competencias que le permitan apropiarse de las herramientas necesarias para iniciar su propio proyecto productivo aplicando las distintas nociones teóricas.
- Desarrollar aptitudes para desenvolverse activa y efectivamente en un servicio gastronómico.
- Comprender la necesidad de trabajar en un clima de respeto, compañerismo y compromiso para el quehacer profesional.

- Incorporarse exitosamente al campo laboral, y sea en restaurantes, hoteles, empresas de catering, comedores, etc.
- Valorar la importancia de respetar las normas de higiene y seguridad en el desarrollo de su práctica profesional.

### **DURACIÓN y HORAS DE CURSADO:**

La Formación Profesional Inicial “Cocinero” tendrá una carga horaria de 384 hs. Reloj.

### **ALCANCES DEL PERFIL PROFESIONAL:**

El Cocinero estará capacitado para:

- Preelaborar, preparar y conservar toda clase de alimentos, aplicando las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y practicas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.
- Participar en la definición de ofertas gastronómicas pertinentes a distintos servicios en el marco de la gastronomía local y regional, aplicando las técnicas adecuadas asegurando que las mismas satisfagan las necesidades y exigencias pedidas, manteniéndose dentro de las posibilidades económicas de la empresa y adaptándolos a cada necesidades de acuerdo al segmento del mercado al cual pauta a condiciones sociales, culturales, religiosas y económicas.
- Actuar en el área de cocina o en el marco de un equipo de trabajo en el proceso de elaboración de alimentos.
- Utilizar correctamente maquinaria, utensilios y elementos de uso de su área, así como para evaluar el correcto funcionamiento de dichos elementos.
- Recepcionar materias primas y alimentos elaborados considerando las cantidades y calidades incluidas en el pedido de mercaderías, según normativas vigentes y las condiciones higiénicas sanitarias.
- Elaborar y/o supervisar la elaboración de preparaciones culinarias aplicando técnicas conformes a los productos a elaborar, a despachar el menú del establecimiento.
- Confeccionar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para su posterior utilización de las diversas elaboraciones, decoraciones y presentaciones de los productos.

### **CONTENIDOS**

- Seguridad e higiene como base primordial del trabajo de gastronomía. Reconocimiento de las causas y consecuencias que producen las malas practicas en el área.
- Desarrollo de la destreza para el correcto y seguro tratamiento de las materias primas.
- Proceso y técnicas de tratamiento de las materias primas para obtener diferentes cortes, aprovechamiento de los mismos y conservación. Descripción.
- Características organolépticas de las materias primas. Descripción y reconocimiento físico.
- Conocimientos de técnicas y métodos de producción artesanales y mecánicos.
- Descripción y utilización de equipos, maquinarias, herramientas y utensilios para la producción y la elaboración de preparaciones culinarias.
- Vocabulario gastronomito como herramienta de comunicación y desarrollo en la actividad. Aplicación
- La importancia de la mise en place y las características de los diferentes puestos d trabajo y especializaciones en la profesión.
- Los fondos y las salsas como base en la cocina. Reconocimiento y técnicas de elaboración.

- Carnes, aves, pescados y mariscos. Técnicas para la obtención de corte. Métodos de cocción aplicados.
- Frutas y verduras. Técnicas para la obtención de corte. Métodos de cocción aplicados.
- Hierbas y los condimentos. Reconocimiento y aplicaciones.
- Conocimiento de enología, características de las diferentes cepas. Maridajes. Técnicas aplicables.
- Preparaciones culinarias. Técnicas de presentación sobre diferentes tamaños, materiales y formatos de vajillas.
- Masas, tipos y descripción. Técnicas de elaboración de productos de panificación salada y dulce.
- Preparaciones más emblemáticas de la gastronomía mundial. Características y técnicas de elaboración.
- Pastas simples y rellenas. Técnicas de elaboración y armado.
- Sistemas y técnicas de producción, emplatado y regeneración de preparaciones culinarias.
- La bases para realizar un costeo de las elaboraciones.
- Organización del trabajo y funciones que cumplen cada puesto en la cocina.

ANEXO II - RESOLUCIÓN N° 36

**ESTABLECIMIENTO:** INSTITUTO DEL SUR

**REGISTRO:** A-064

**LOCALIDAD:** VIEDMA

**CERTIFICADO:** CERTIFICADO DE FORMACION PROFESIONAL INICIAL

**FORMACION PROFESIONAL:** PANADERO

N°	1° AÑO - 1° Cuatrimestre	Horas Semanales
	<i>Asignatura</i>	
01	Panadería I	3
02	Materias Primas I	2
03	Higiene de Alimentos	1
04	Practicas Profesionalizantes I	5
	<i>Total horas profesionalizantes: 80 horas</i>	
	<i>Total horas 1° cuatrimestre: 96 horas</i>	
	<b>1° AÑO - 2° Cuatrimestre</b>	
05	Panadería II	3
06	Costos y Administración y Gestión de Panadería	2
07	Practicas Profesionalizantes II	7
	<i>Total horas profesionalizantes: 112 horas</i>	
	<i>Total horas 1° cuatrimestre: 80 horas</i>	
<b>TOTAL DE HORAS 1° AÑO: 368</b>		

**FUNDAMENTACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN:**

Las transformaciones actuales en la organización del trabajo y las nuevas condiciones de competitividad, sumando a la flexibilidad laboral, generaron nuevos requerimientos al sistema educativo.

La incorporación de esta carrera permitirá básicamente, la inserción y capacitación para el trabajo de un amplio sector que no ha logrado cumplimentar el nivel secundario, pero que a partir de las normas establecidas por el CFE puede hacerlo con el título de nivel primario, dando respuesta a una importante necesidad del medio.

La formación profesional responde a las transformaciones y al impacto que han tenido lugar en el mundo del trabajo y a la necesidad de formar un profesional de la panadería en un marco teórico que respalde una práctica de calidad y favorezca la inserción laboral.

Esta formación busca dar respuesta a través de las acciones educativas necesarias para una formación socio-laboral para y en el trabajo, de calidad, dirigida tanto a la adquisición y mejora de las cualificaciones como a la recualificación de los trabajadores, teniendo siempre en cuenta las particularidades de los distintos contextos donde se desarrollan.

Se hace necesaria, entonces, una formación general teórico/práctica que desarrolle capacidades para el trabajo de panadería en función de la variabilidad de los contextos socio productivos, a través del ejercicio profesional responsable y de calidad.

## **OBJETIVOS**

- Desarrollar las competencias que le permitan ejercer el rol profesional con responsabilidad y calidad.
- Apropiarse de las herramientas necesarias para elaborar toda clase de productos de la panadería, aplicando las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos.
- Desarrollar aptitudes para desenvolverse activas y eficazmente en una panadería.
- Comprender la necesidad de trabajar en un clima de respeto, compañerismo y compromiso para con el quehacer profesional.
- Incorporarse exitosamente al campo laboral.
- Valorar la importancia de respetar las normas de higiene y seguridad en el desarrollo de su práctica profesional.

## **DURACIÓN y HORAS DE CURSADO:**

La Formación Profesional Inicial “Panadero” tendrá una carga horaria de 368 hs. Reloj.

## **ALCANCES DEL PERFIL PROFESIONAL**

El Panadero se podrá desempeñar en el área de panadería, producción y pastelería de establecimientos de distintas envergadura, donde se produzca elaboración de alimentos, entre otros: restaurante, confiterías/panaderías, bares, áreas gastronómicas en servicios de alojamiento, buques, escuelas, hospitales, cárceles, patios de comidas, servicios de catering (aéreos, terrestres o marítimos) y en plantas productoras de alimentos elaborados.

Asimismo, en las áreas de producción alimenticios en comercios minoristas, mayoristas y grandes cadenas, lugares donde 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.

## **CONTENIDOS**

- Seguridad e higiene como base primordial del trabajo de gastronomía. Reconocimiento de las causas y consecuencias que producen las malas prácticas en el área.
- Vocabulario técnico pertinente como herramienta de comunicación y desarrollo en la actividad. Aplicación
- Características organolépticas de las materias primas. Descripción y reconocimiento físico.
- Proceso y técnicas de tratamiento de las materias primas para obtener diferentes cortes, aprovechamiento de los mismos y conservación. Descripción.
- La importancia de la mise en place y las características de los diferentes puestos de trabajo y especializaciones en la profesión.
- Métodos de cocción aplicados.
- Masas, tipos y descripción. Técnicas de elaboración de productos de panificación salada y dulce.
- Técnicas de elaboración y armado de productos de panificación.
- Desarrollo de la destreza para el correcto y seguro tratamiento de las materias primas.
- Conocimientos de técnicas y métodos de producción artesanales y mecánicas.
- Descripción y utilización de equipos, maquinarias, herramientas y utensilios para la producción y la elaboración de preparaciones de panadería.
- Las bases para realizar un costeo de las elaboraciones.
- Organización del trabajo y funciones que cumplen cada puesto en la cocina.

ANEXO III - RESOLUCIÓN N° 36

**ESTABLECIMIENTO:** INSTITUTO DEL SUR

**REGISTRO:** A-064

**LOCALIDAD:** VIEDMA

**CERTIFICADO:** CERTIFICADO DE FORMACION PROFESIONAL INICIAL

**FORMACION PROFESIONAL:** PASTELERO

N°	1° AÑO - 1° Cuatrimestre	Horas Semanales
	<i>Asignatura</i>	
01	Pastelería Básica	2
02	Tecnología de los Alimentos	2
03	Seguridad e Higiene de los Alimentos	1
04	Panadería Dulce	2
05	Practica Profesionalizante I	5
	<i>Total horas profesionalizantes: 80 horas</i>	
	<i>Total horas 1° cuatrimestre: 176 horas</i>	
	<b>1° AÑO - 2° Cuatrimestre</b>	
06	Panadería Superior	2
07	Chocolatería	2
08	Administración y Comercialización	1
09	Práctica Profesionalizante II	7
	<i>Total horas profesionalizantes: 112 horas</i>	
	<i>Total horas 1° cuatrimestre: 192 horas</i>	
	<b>TOTAL DE HORAS 1° AÑO: 368</b>	

**FUNDAMENTACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN**

Las transformaciones actuales en la organización del trabajo y las nuevas condiciones de competitividad, sumado a la flexibilización laboral, generaron nuevos requerimientos al sistema educativo.

La incorporación de esta carrera permitirá básicamente la inserción y capacitación para el trabajo de un amplio sector de la población que no ha logrado cumplimentar el nivel secundario, pero que a partir de las normas establecidas por el CEF puede hacerlo con el título de nivel primario, dando respuesta a una importante necesidad del medio.

La formación profesional responde a las transformaciones y al impacto que han tenido lugar en el mundo del trabajo y a la necesidad de formar un profesional pastelero en un marco teórico que respalde una practica de calidad y favorezca la inserción laboral.

Esta formación busca dar respuesta a través de las acciones educativas necesarias para una formación socio-laboral para y en el trabajo de calidad, dirigida tanto a la adquisición y mejora de las cualificaciones como a la recualificación de los trabajadores, teniendo siempre en cuenta las particularidades de los distintos contextos donde se desarrollaran.

Se hace necesaria, entonces, una formación general teórico/practica que desarrollen capacidades para el trabajo de pastelería en función de la variabilidad de los contextos socioproductivos, a través de un ejercicio profesional responsable y de calidad.

## **OBJETIVOS**

- Desarrollar las competencias que le permitan ejercer el rol profesional con responsabilidad y calidad
- Apropiarse de las herramientas necesarias para elaborar toda clase de productos de pastelería, confitería y panadería, aplicando las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos.
- Desarrollar aptitudes para desenvolverse activa y eficazmente en el ámbito de trabajo
- Comprender la necesidad de trabajar en un clima de respeto, compañerismo y compromiso para con el quehacer profesional.
- Incorporarse exitosamente al campo laboral
- Valorar la importancia de respetar las normas de higiene y seguridad en el desarrollo de su práctica profesional.
- Igualar las oportunidades de formación de todos aquellos que deseen incursionar en el mercado gastronómico y/o sus capacidades profesionales con cursos cortos de alta calidad y fuerte dimensión práctica.
- Facilitar herramientas profesionales efectivas a quienes deseen ingresar al mundo de la gastronomía y no cuenta con el tiempo ni las posibilidades económicas que implica una carrera o postítulo.

## **ALCANCES DEL PERFIL PROFESIONAL**

El pastelero está capacitado, de acuerdo a las actividades que se desarrollan en el perfil profesional, para preelaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de productos de la pastelería, 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. También tiene conocimientos que le permiten realizar la elaboración de productos básicos de la chocolatería, panadería y heladería. Asimismo, estará en condiciones de participar en la definición de las ofertas gastronómicas.

Este profesional tendrá la capacidad para actuar como responsable del área de pastelería o en el marco de un equipo de trabajo en el proceso de elaboración de alimentos.

## **DURACIÓN y HORAS DE CURSADO**

El conjunto de la formación profesional del panadero, tendrá una carga horaria total de 368 horas reloj.

## **CONTENIDOS**

- Pastelería básica: técnicas básicas. Masas quebradas. Masas batidas livianas. Masas líquidas. Masas batidas pesadas. Masas laminadas. Cremas preparadas en frío y caliente. Merengues. Clásicos de la pastelería mundial.
- Seguridad e higiene de alimentos: peligros biológicos, físicos y químicos. Microorganismos y factores que afectan su multiplicación. Métodos de conservación. Enfermedades transmitidas por alimentos, agentes causantes, prevención y control. Higiene personal. Buenas prácticas de elaboración. Puntos de control aplicados a distintos tipos de operaciones, compra, recepción, almacenamiento, preparación, cocción, enfriamiento, transporte, regeneración, mantenimiento y servicio. Envases. Instalaciones sanitarias. Limpieza y desinfección. Control de plagas. Entidades reguladoras y legislación vigente. Introducción al sistema HACCP (análisis de riesgos y puntos críticos de control).

- Tecnología de los alimentos: estudio de las materias primas. Evolución sensorial de los alimentos. Harinas. Almodones. Azúcares. Huevos. Materias grasas. Agentes leudantes, físicos, químicos y biológicos. Agentes gelificantes, gelatina y pectina. Fenómenos de batido, espesamiento y cristalización. Procesos físicos y químicos en la preparación de los alimentos.
- Panadería dulce: materias primas básicas. Etapas de elaboración. Panes de reustarant. Masas simples de levadura. La masa de brioche. Masas de saravín. Facturas de grasa y manteca. Panadería festiva. Viennoiserie.
- Pastelería superior: masas especiales. Merengues especiales. Biscuits especiales de fruta. Armado de minigateux. Petits tours. Pastelería inglesa para la hora del té. Pastelería europea actual. Tecnología de helados y sorbetes. Semifredos. Decoraciones actuales. Pastelería de autor. Usos de los palet de tortas y tartas. Técnicas de montaje de la pastelería moderna. Uso de utensilios y materiales de última generación.
- Chocolatería: obtención. Composición. Variedades. Chocolate cobertura. Manteca de cacao. Técnicas de templado. Pasta de relleno de mazapanes. Ganaches. Chocolatería alpina. Figuras huecas. Bombones. Trufas. Bombones de fruta. Turrónes.
- Administración y comercialización: costos para pastelería. Clasificación. Materias primas. Mano de obra. Cargas sociales. Gastos generales. Costos para su variabilidad. Desechos. Mermas y decomisos. Stock. Proveedores. Costeo de recetas y mercadería. Factor de absorción. Otros métodos y criterios de costeo. Comercialización para pastelería. Mercados. La venta. Difusión. Segmentación. Precio adecuado. Cantidades. Cualidades organolépticas. Involucrar a la clientela. Organización de eventos. Mesa dulce.