



DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA	PASTELERO
SECTOR/ES DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA	HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA
DENOMINACIÓN DEL PERFIL PROFESIONAL	PASTELERO
FAMILIA PROFESIONAL	GASTRONOMÍA
ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA	FORMACIÓN PROFESIONAL
TIPO DE CERTIFICACIÓN	CERTIFICADO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INICIAL
NIVEL DE CERTIFICACIÓN	II
REFERENCIAL DE INGRESO	Se requerirá del ingresante la formación Primaria o equivalente, acreditable a través de certificaciones oficiales del Sistema Educativo Nacional (Ley N° 26206) 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).
ALCANCE 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 una base de conocimientos que le permite 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 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.



<p>FUNCIONES QUE PODRÁ EJERCER EL PROFESIONAL</p>	<p>1) Mantener y verificar que estén limpios, desinfectados y operativos el equipamiento, maquinarias, utensilios y elementos de uso culinario y del área de trabajo. El pastelero está capacitado para mantener y controlar que las áreas de trabajo estén en las condiciones aptas de higiene para realizar su trabajo. A su vez tiene la capacidad para utilizar correctamente la maquinaria, utensilios y elementos de uso de su área de trabajo, como así también de evaluar el correcto funcionamiento de dichos elementos.</p> <p>2) Participar en la elaboración de los menús y confeccionar el pedido de mercadería y/o requisitoria. El pastelero está capacitado para la elaboración de menues y ofertas de productos elaborados, acorde a las necesidades del establecimiento y considerando variables como ser: costos, equilibrio nutricional, perfil del negocio, impronta del establecimiento. 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 necesidad de acuerdo al segmento del mercado al cual apunta según condiciones sociales, culturales, religiosas y económicas.</p> <p>3) Recibir, controlar, verificar y almacenar materias primas según conformidad. El pastelero está capacitado para recepcionar materias primas y alimentos elaborados considerando las cantidades y calidades incluidas en el pedido de mercaderías, según normativas vigentes y las condiciones higiénico sanitarias. En esta función el profesional controla el inventario y las formas de almacenaje y retiro en almacenes secos y de materias primas y alimentos elaborados en almacenes fríos y congelados considerando la distribución y ubicación según procedimientos establecidos y las normas vigentes. En el cumplimiento de esta función el pastelero realiza la distribución y control de las actividades del equipo de trabajo referidos a la limpieza y acondicionamiento de las materias primas considerando la inocuidad de los alimentos y sus fechas de vencimiento, así como las referidas al mantenimiento de las instalaciones, equipamiento de trabajo, teniendo en cuenta las condiciones higiénico sanitarias y de funcionalidad.</p> <p>4) Acondicionar y preparar las materias primas para el servicio (Mise en place). Es función del pastelero planificar y distribuir el trabajo de las preparaciones básicas en la cocina (mise en place) para que al momento del servicio, permitan presentar las propuestas culinarias del establecimiento en óptimas condiciones organolépticas y de tiempo de servicio.</p> <p>5) Elaborar, presentar y supervisar las preparaciones culinarias. El pastelero está capacitado para elaborar y/o supervisar la elaboración de preparaciones afines a la pastelería aplicando técnicas conformes a los productos a elaborar, a despachar y al menú del establecimiento. Así mismo será capaz de confeccionar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para su posterior utilización en las diversas elaboraciones, decoraciones y presentaciones de los productos.</p>
--	---

<p>ÁREA OCUPACIONAL</p>	<p>El Pastelero se desempeña en el área de producción/pastelería de establecimientos de distinta envergadura donde se produzca elaboración de alimentos, entre otros: restaurantes, confitería/panadería, bares; áreas gastronómicas en servicios de alojamiento, buques, escuelas, hospitales, cárceles, patios de comidas, servicios de catering (aéreas, terrestres o marítimos) industriales, fábricas (comedores industriales). Plantas productoras de alimentos elaborados. Asimismo en las áreas de recepción de productos alimenticios en comercios, mayoristas y grandes cadenas; lugares donde se presten servicios alimenticios en comercios minoristas, mayoristas y grandes cadenas; lugares donde se presten servicios alimenticios (transporte, etc.); confiterías y pastelerías etc., heladerías industriales, mayoristas de productos alimenticios, industrias de panificación y productos alimenticios listos para consumir, enfriados y congelados entre otros.</p>
--------------------------------	--

<p>CARGA HORARIA MÍNIMA</p>	<p>600 horas cátedras, incluida una carga horaria práctica no superior a las 450 horas cátedras ni menor a 360 horas cátedras.</p>
------------------------------------	---



OBJETIVOS DE LA CAPACITACIÓN

OBJETIVOS GENERALES	<ul style="list-style-type: none"> • Mantener y verificar que estén limpios, desinfectados y operativos el equipamiento, maquinarias, utensilios y elementos de uso culinario y del área de trabajo. • Participar en la elaboración de los menús y confeccionar el pedido de mercadería y/o requisitoria. • Recibir, controlar, verificar y almacenar materias primas según conformidad. • Acondicionar y preparar las materias primas para el servicio (Mise en place). • Elaborar, presentar y supervisar las preparaciones culinarias de la pastelería
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar información técnica, escrita o verbal, relacionada con productos, procesos y/o tecnología aplicable a trabajos en la cocina, identificando códigos y simbología propios de la actividad, verificando su pertinencia y alcance para realizar una acción requerida. • Transferir la información de los procesos de producción, relacionada con productos o procesos en la pastelería, verificando su pertinencia y alcance para realizar una acción requerida. • Comprender e identificar en la carta las preparaciones a realizar para planificar y organizar la confección de la mise en place con el fin de asegurar la disponibilidad de las preparaciones al momento del servicio o producción. • Integrar las técnicas de trabajo, la información, la utilización de insumos y equipamiento, los criterios de calidad y de producción y los aspectos de seguridad e higiene en las actividades de la elaboración de preparaciones culinarias. • Seleccionar máquinas, herramientas e insumos, elementos de protección personal y técnicas de trabajo para asegurar que se cumplan con los estándares de seguridad laboral , bromatológicas y optimizar las características organolépticas durante los procesos de procesamiento de alimentos . • Aplicar las normas de seguridad específicas, tanto en las tareas propias como en el contexto general de la pastelería, en cuanto a su seguridad personal y de terceros, manteniendo las condiciones de orden e higiene del ambiente de trabajo. • Establecer relaciones sociales de cooperación, coordinación e intercambio en el propio equipo de trabajo, con otros equipos del área gastronómica o que estén relacionados con el servicio que brinda el establecimiento donde desarrolla sus actividades.. • Transmitir información técnica de manera verbal, sobre el desarrollo de las actividades que le fueron encomendadas para poder distribuir y organizar el trabajo. • Aplicar la selección de la materia prima y la elección de la técnica adecuada para la producción de los productos culinarios a ser presentados en el servicio • Aplicar criterios de requisición y abastecimiento de las materias primas y su mejor aprovechamiento basado en las normas de calidad y seguridad alimentaria.

EJE TEMÁTICO	CONTENIDOS MÍNIMOS A DESARROLLAR	PRÁCTICAS SUGERIDAS
Fundamentación:	El eje brinda conocimientos necesarios para identificar, utilizar y mantener las máquinas, herramientas, utensilios, insumos y materias primas necesarias para la	



elaboración de productos de la pastelería acorde a los avances científicos tecnológicos.		
MAQUINAS, HERRAMIENTAS, UTENSILIOS, INSUMOS Y MATERIAS PRIMAS	<ul style="list-style-type: none"> - Equipos, maquinarias, herramientas y utensilios para la producción y la elaboración de preparaciones culinarias: horno, cocina, batidora, amasadora, licuadoras, laminadora, sobadora, balanza, moldes, coladores, tamizadores, juegos de cuchillos, batidores manuales, juegos de brochas y bolillos, palos de amasar, pinceletas, cortadores y marcadores, mangas, tijeras, entre otras. Programas de mantenimiento y saneamiento. - Materias primas. Insumos: Harinas, mejoradores, fécula, margarinas y aceites, azúcares, polvo de hornear y levaduras, esencias, colorantes, gelatinas, chocolates, lácteos, jarabes y jaleas. Frutas y vegetales. Carnes blancas, rojas, de aves, pescados y mariscos. Especies, hierbas y los condimentos, entre otros. Características organolépticas y nutricionales. Aplicaciones. Almacenamiento, conservación. Tratamiento de las materias primas para obtener diferentes cortes, aprovechamiento de los mismos y conservación. Descripción. - Procesos y técnicas de tratamiento de las materias primas para obtener diferentes cortes, aprovechamientos de los mismos y conservación. 	<ul style="list-style-type: none"> - Preparación de las máquinas, batería, útiles y herramientas. Procedimientos de uso, aplicaciones y mantenimiento. - Recepción .Reconocimiento y aplicaciones de las materias primas e insumos. - Identificación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos - Clasificación y distribución de mercaderías en función de su origen, almacenamiento y consumo. - Ejecución de las técnicas de cortes básicos y específicos, y su aplicación a las diversas materias primas.
Fundamentación: El eje brinda conocimientos sobre características y técnicas de la pastelería con un abordaje integral y global de dicha práctica.		
PASTELERÍA	<ul style="list-style-type: none"> - Vocabulario gastronómico como herramienta de comunicación y desarrollo de la actividad. - Áreas de trabajo, funciones y especializaciones que cumple cada puesto en la cocina y en la profesión. Conformación de equipos de trabajo. - Las masas de la pastelería en la cocina. Masas, tipos: Masas hojaldradas, batidas o esponjadas, escalpadas, azucaradas, leudadas, quebradas, secas y de galletas, entre otras. Características, técnicas de amasado, tratamientos y usos. - Cremas, Jarabes, coberturas, rellenos y productos de la pastelería y panadería dulce y salada. Características, tipos, usos. - Elaboración de productos con frutas y vegetales, carnes blancas, rojas, con aves, con pescados y mariscos. Uso de Especies, hierbas y condimentos. - Preparaciones de la pastelería. Preparaciones más emblemáticas de la pastelería internacional, nacional y regional. Características y técnicas de elaboración. - Conocimiento de técnicas y métodos de producción artesanales y mecánicas. - Helados y sorbetes. Pastas de chocolate. Tipos. Descripción, 	<ul style="list-style-type: none"> - Interpretación de recetas. - Reconocimiento del vocabulario, sectores, áreas y roles específicos de la cocina. - Elaboración de masas y pastas de múltiples aplicaciones. - Elaboración, armado y conservación de productos de la pastelería dulce y salada. - Clasificación y caracterización de los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, etc. En función de sus especificidades y aplicaciones. - Elaboración de productos que incluyan frutas, vegetales y carnes, aplicando los métodos de cocción adecuados a la pastelería dulce y salada. - Utilización de las técnicas de regeneración, envasado y conservación de géneros crudos, semi elaborados y elaborados. - Elaboración de helados y sorbetes, aplicando métodos y técnicas. - Elaboración de productos a base de chocolate. - Armado y decorado de tortas utilizando diferentes coberturas,



	<p>caracterización,</p> <ul style="list-style-type: none"> - tipos, clasificación, aplicaciones y conservación - Cobertura: baños y pastas para forrar, entre otras. Tipos, características metodología y selección según pertinencia. Armado y Decoración. - Técnicas de presentación sobre diferentes tamaños, materiales y formatos de vajillas. - Sistema y técnicas de producción, emplatado y regeneración de preparaciones culinarias. Mise en place. - Armado y decoración artesanal de tortas. Técnicas decorativas, de modelado y elaboración de ornamentos simples. Figuras planas y con volumen. 	<p>técnicas de moldeado y coloración de figura.</p>
--	---	---

Fundamentación: El eje se fundamenta en la necesidad de que el alumno posea conocimientos mínimos de gestión, de modo tal que pueda interactuar con sistemas más complejos de gestión e incluso desenvolverse en forma apropiada en sistemas como Gestión de la Calidad y Medio Ambiente. Por otra parte, es una herramienta que le permite proyectar y diagramar su vida no sólo laboral, sino también en el ámbito personal.

<p style="text-align: center;">GESTIÓN, NORMATIVAS Y CONTROL DE CALIDAD</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Normativa vigente. Importancia de su conocimiento y aplicación. - Reglamentaciones municipales, provinciales y nacionales. - Control de calidad de productos, procesos productivos y servicios brindados. Métodos de control de calidad. Detección de problemas y determinación de sus causas. Metodología para la resolución de problemas. - Planificación de los servicios del emprendimiento. Previsión de los medios para su ejecución. - Control y seguimiento de las actividades de prestación de los servicios. - Organización del trabajo Cronograma de trabajo. Tareas críticas. - Unidades de trabajo de la mano de obra y medidas de tiempo. - Conformación de equipos de trabajo. Cooperación con otros rubros o actores dentro de una obra. - Condiciones contractuales. Seguros de riesgo de trabajo. Derechos del trabajador. - Presentación de antecedentes de trabajo. Elaboración de Currículum. - Leyes vigentes en materia fiscal. Organismos que regulan y/o gravan la actividad, a nivel Nacional, Provincial y Municipal. - Nociones sobre seguros, tipos y finalidad. - Calidad en el trabajo, orden y limpieza en el ámbito de trabajo, tiempos de trabajo, estimación y aplicación. - Administración del mantenimiento, características, modelos 	<ul style="list-style-type: none"> - Reconocimiento de las normativas y reglamentaciones vigentes - Identificación de distintos tipos de contratos y seguros. - Reconocimiento de los entes Gubernamentales y Autárquicos que rigen la profesión - Diagramación de las fases del trabajo en la cocina. Generación de órdenes de trabajo y su cronograma. - Calcular los costos de la oferta gastronómica. Reconocimiento y cálculo de tiempos de trabajo - Métodos de control de calidad en la cocina - Identificación de situaciones de riesgo, detección de problemas y fallas en el funcionamiento de artefactos eléctricos, instrumentos y servicios. - Simulación de situaciones problemáticas. - Interpretación y Concientización de un Sistema de Gestión de la Calidad - Interpretación y Concientización e del Sistema de Gestión Ambiental - Desarrollo del CV.
--	---	--

Fundamentación: Dadas las nuevas reglamentaciones y la intervención de las ART dentro de los espacios de trabajo, se torna indispensable capacitar a todos los alumnos en la temática,



resguardando de este modo su seguridad; la de las personas involucradas en el trabajo y aquellas receptoras de su prestación. Como así también cuidando el medio ambiente

<p style="text-align: center;">SEGURIDAD E HIGIENE</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Seguridad e higiene en la realización de las tareas a ejecutar y su entorno. Reconocimiento de las causas y consecuencias que producen las malas prácticas en el área. Desarrollo de la destreza para el correcto y seguro tratamiento de las materias primas. - Normativa vigente. - Organización integral del trabajo con criterios de seguridad e higiene. Uso de elementos de seguridad personal e indumentaria de trabajo. Métodos de cuidado de la salud y prevención de accidentes y enfermedades profesionales. Prevención del riesgo eléctrico, químico y biológico. Ergonomía – Seguridad en el movimiento manual de cargas - Orden y limpieza integral. - Riesgos en el desplazamiento dentro el lugar de trabajo y fuera de él (Bicicletas – Motos – Peatones); Conceptos de Incidente, Accidente, Enfermedad Profesional. Causas de Accidentes. Investigación de accidentes. Legislación vigente. ART - Incendio- Evacuación Teoría y Práctica - Protección Personal y Seguridad la cocina: Tipos de máquinas, herramientas y utensilios utilizados. - Contaminación Ambiental, Tóxicos, Ruido, Vibraciones, Carga térmica - Consideraciones Generales sobre Primeros Auxilios - Introducción al programa 5S - Normas de seguridad personales a observar en la actividad. Recomendaciones para la manipulación de materiales de riesgo para las personas u objetos. Responsabilidad Civil. - Cuidado del medio ambiente. 	<ul style="list-style-type: none"> - Estudios de las normas legales que regulan la seguridad e higiene laboral - Práctica de utilización de distintos elementos de seguridad. - Simulacros de siniestro, vías de escapes, rol de los Brigadistas - Reconocimiento y uso de los distintos elementos de seguridad según los riesgos del entorno y la práctica de la profesión - Reconocimiento y concientización ante riesgos eléctricos, incendios, mala iluminación y postura corporal inadecuada (ergonomía), y componentes tóxicos. Enfermedades y riesgos profesionales - Reconocimiento de materiales de riesgo para las personas u objetos. - Reconocimiento de los elementos de seguridad en las máquinas y herramientas. Su importancia y la obstaculización de los mismos. - Conocimiento de residuos y efluentes, su tratamiento. - Uso de dispositivos de Protección Personal
---	--	--

Fundamentación: El eje posibilita conocer y valorar el estado higiénico del proceso de la obtención de los productos gastronómicos, como así también considerar las implicancias en los aspectos legales y económicos

<p style="text-align: center;">BROMATOLOGÍA:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Normativas vigentes. Conocimiento general de las propiedades de los micro y macrocomponentes de los alimentos Nutrientes. Reacciones de deterioro de los alimentos y conservación. Manipulación, conservación, higiene y cocción de los alimentos. Control de calidad. Normas legales de conservación y comercialización de alimentos. - Uso de elementos de protección personal. Técnicas de Barrera: uso de dispositivos de Protección Personal como por ej: gorros, anteojos, barbijos, guantes, blusones, delantales y botas - Lavado de manos, productos y proceso. 	<ul style="list-style-type: none"> - Identificación y análisis de la normativa en el área. - Uso de dispositivos de protección personal y correcta manipulación de los alimentos - Reconocimiento de alteraciones y anomalías - Higiene personal y lavado de manos - Limpieza y mantenimiento del entorno - Técnicas y métodos de aseo - Limpieza, desinfección y esterilización de materiales, instrumentos y aparatos
---	--	--



Provincia de Santa Fe

Ministerio de Educación

- Higiene del espacio físico: protección personal, técnicas, características, frecuencia
- Normas para el lavado y esterilización de utensilios, elementos y máquinas
- Tratamiento seguro de las materias primas. Técnicas para la correcta manipulación

**PRÁCTICAS
PROFESIONALIZANTES**

Son situaciones de aprendizaje gestionadas según diferentes modalidades por la institución educativa, referenciadas en desempeños, criterios y entornos significativos del ejercicio de un rol profesional e incentivan la práctica reflexiva mediante la puesta en juego de esquemas de pensamiento, de percepción, evaluación y acción, integrando capacidades, conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes en la trayectoria de formación. Podrán asumir diferentes formas ya sea de proyecto, microemprendimiento o formación en el centro de trabajo.

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

Serán organizadas, implementadas y evaluadas por el centro de formación y estarán bajo el control de la propia institución y de la respectiva autoridad jurisdiccional.

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

La carga horaria destinada a la realización de las prácticas profesionalizantes, debe ser como mínimo del 60% del total del curso.

**EQUIPAMIENTO Y RECURSOS
MATERIALES INDISPENSABLES
PARA EL DICTADO DE LA
CAPACITACIÓN.**

Entorno formativo vinculado al área gastronómica, respondiendo a las condiciones bromotológicas necesarias.

Horno, refrigerador, heladera, freezer, amasadora, sobadora, batidora, licuadora, laminadora, mesadas de trabajo.

Balanza, moledora, batidora, mezcladora, inyectora, cortadores, dosificadores, bandejas, moldes, coladores, tamizadores, mangas, tijeras, pinceletas, juegos de cuchillos, de espátulas, de rodillos, recipientes varios, mangas, termómetros, y demás utensillos específicos tanto para medir, mezclar, cortar, extender y presentar. Deben contemplarse uno como mínimo por cada isla de trabajo compuestas por 5 alumnos como máximo

**EVALUACIÓN: Criterios y
promoción**

Criterios:
La evaluación debe ser coherente con el desarrollo curricular teórico y práctico. Es decir, que las estrategias e instrumentos de evaluación deben contemplar la integralidad del conocimiento reflejando las capacidades alcanzadas en función de los objetivos propuestos.

Promoción:

- Asistencia: 80 %
- Calificación mínima: 6 puntos



Provincia de Santa Fe

Ministerio de Educación