



<b>DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE REFERENCIA</b>	<b>AYUDANTE DE COCINA</b>
<b>SECTOR/ES DE ACTIVIDAD SOCIO PRODUCTIVA</b>	HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA
<b>DENOMINACIÓN DEL PERFIL PROFESIONAL</b>	AYUDANTE DE COCINA
<b>FAMILIA PROFESIONAL</b>	GASTRONOMÍA
<b>ÁMBITO DE LA TRAYECTORIA FORMATIVA</b>	FORMACIÓN PROFESIONAL
<b>TIPO DE CERTIFICACIÓN</b>	CERTIFICADO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INICIAL
<b>NIVEL DE CERTIFICACIÓN</b>	<b>I</b>
<b>REFERENCIAL DE INGRESO</b>	El aspirante deberá acreditar, el dominio de capacidades para la lecto-escritura, la expresión oral y del cálculo matemático básico. Estos saberes pueden haber sido adquiridos dentro del Sistema Educativo o fuera de él. La valoración y acreditación se realizará a través de una evaluación relativa a dichas capacidades por parte de la institución de Formación Profesional, sin necesidad de solicitar certificado educativo alguno.
<b>ALCANCE DEL PERFIL PROFESIONAL</b>	El Ayudante de Cocina está capacitado, de acuerdo a las actividades que se desarrollan en el perfil profesional, para realizar las operaciones básicas de pre-elaboración, preparación, conservación, y presentación de elaboraciones culinarias sencillas en el ámbito de la producción en cocina, aplicando las técnicas correspondientes, respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria. Este profesional tendrá capacidad limitada y actuará siempre bajo supervisión del responsable del área.
<b>FUNCIONES QUE PODRÁ EJERCER EL PROFESIONAL</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>Aplicar técnicas elementales de pre-elaboración culinaria.</b> En cumplimiento de esta función el Ayudante de Cocina está capacitado para acopiar materias primas e insumos interpretando documentos; preparar la maquinaria, herramientas y utensilios en función de la tarea; realizar las actividades previas de manipulación de la materia prima, aplicando procedimientos básicos de limpieza y corte; obtener los cortes específicos y piezas, identificando y aplicando las técnicas adecuadas; regenerar materias primas teniendo en cuenta sus características</li></ol>

	<p>y las técnicas correspondientes.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>Ejecutar los procesos básicos de producción culinaria.</b> En cumplimiento de esta función el Ayudante de Cocina está capacitado para ejecutar las técnicas elementales de cocción, identificando las características y aplicaciones; realizar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, reconociendo y empleando diversos procedimientos; preparar elaboraciones culinarias sencillas; elaborar guarniciones básicas, relacionándolas con el tipo de elaboración y forma de presentación; asistir en los procesos de elaboración culinaria complejos y servicios de cocina, valorando su participación en el resultado final y la satisfacción del cliente.</li> <li><b>Realizar el aprovisionamiento y conservación de materias primas y la higiene en su manipulación.</b> En cumplimiento de esta función el Ayudante de Cocina está capacitado para limpiar y desinfectar los utensilios, equipamiento e instalaciones de la cocina, utilizando criterios de seguridad e higiene; aplicar prácticas saludables de manipulación de alimentos; recoger y desechar residuos de manera selectiva cuidando el medio ambiente; conservar géneros crudos, semielaborados y elaborados aplicando los métodos acordes a cada producto; recepcionar materias primas e insumos identificando sus características y necesidades de conservación y almacenamiento de alimentos.</li> </ol>
--	---

<b>ÁREA OCUPACIONAL</b>	<p>El Auxiliar de Cocina se desempeña en el área de producción / cocina de establecimientos de distinta envergadura donde se produzca elaboración de alimentos, entre otros: restaurantes, confiterías, bares; áreas gastronómicas en servicios de alojamiento, buques, escuelas, hospitales, cárceles, patios de comidas, servicios de catering (aéreos, terrestres o marítimos) industriales, fábricas (comedores industriales). Plantas productoras de alimentos elaborados.</p> <p>Así mismo en las áreas de recepción de productos alimenticios en comercios minoristas, mayoristas y grandes cadenas; lugares donde se presten servicios alimenticios varios. Siempre bajo supervisión del responsable del área.</p>
-------------------------	--

<b>CARGA HORARIA MÍNIMA</b>	<b>405 horas cátedras (270 horas reloj), incluida una carga horaria práctica no superior 303 a las horas cátedras ni menor a 243 horas cátedras</b>
-----------------------------	---

### OBJETIVOS JURISDICCIONALES PARA FORMACIÓN PROFESIONAL

- Promover 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, permitiendo compatibilizar la promoción social, profesional y personal con la productividad nacional, regional y local.
- Promover el aprendizaje de capacidades, conocimientos, habilidades, destrezas, valores y actitudes relacionadas con desempeños profesionales y criterios de profesionalidad propios del contexto socio-productivo.
- Preparar, actualizar y desarrollar las capacidades de los alumnos para el trabajo a través de procesos que aseguren la adquisición de conocimientos científicos tecnológicos y el dominio de las capacidades propias del perfil profesional.
- Promover la valoración y la reflexión sistemática sobre la práctica profesional.

### CRITERIOS DE ORGANIZACIÓN CURRICULAR

El presente apartado persigue como finalidad orientar la lectura del diseño curricular, brindando herramientas para su posterior implementación en la institución educativa.

La estructura curricular adoptada se organiza a partir de EJES TEMÁTICOS. La conformación de cada uno de estos ejes obedece a un conjunto de saberes comunes y afines organizados en torno a capacidades, contenidos y prácticas sugeridas que tienen como referencia el Perfil Profesional.

La enunciación de dichos ejes responde a principios de integración e interrelación de saberes y no a un orden sucesivo ni correlativo. De este modo, cada elemento que compone el eje (capacidades, contenidos, y prácticas sugeridas) no pueden significarse de manera aislada, sino que cobran significado en una vinculación global con todos los ejes temáticos de la capacitación.

Así, al desarrollar cada eje temático es necesario abordar las capacidades mínimas establecidas que el alumno deberá alcanzar y planificar el conjunto de estrategias y actividades que permitan la enseñanza de los contenidos y el ejercicio de las prácticas allí enunciadas.

De esta manera, se posibilita una clara lectura de los saberes involucrados en la oferta formativa, ya que los ordena y enmarca bajo un criterio común, y se proporciona una herramienta flexible que permite realizar a cada institución la transposición didáctica acorde a las características institucionales y áulicas, habilitando la toma de decisiones curriculares pertinentes a las necesidades de los alumnos, a los requerimientos del medio socio-productivo y a la especificidad de cada capacitación.

Así, cada educador, junto con la comunidad educativa deberá definir las estrategias didácticas con criterios de interrelación teoría-práctica; de abordaje global de la enseñanza; de acción y reflexión sobre situaciones reales o similares de trabajo en pos de la adquisición y recreación de capacidades profesionales a través de actividades formativas que propicien una aproximación progresiva al campo ocupacional.

Dentro de las prácticas educativas, cobran especial relevancia las denominadas Prácticas Profesionalizantes las cuales conforman una estrategia para que los estudiantes consoliden, integren y amplíen las capacidades y saberes que se corresponden con el perfil profesional en el que se están formando. Las mismas deben habilitar el desarrollo de procesos técnicos, tecnológicos, científicos, culturales, sociales y jurídicos que se involucran en la diversidad de situaciones socioculturales y productivas que se relacionan con un posible desempeño profesional. Es decir, que dichas prácticas deben ser similares a las que se desarrollan en el ámbito propiamente laboral. Un porcentaje de la totalidad de la carga horaria (no inferior al 50% ni superior al 75%) será destinada al desarrollo de prácticas profesionalizantes.

La Jurisdicción se propone que la formación de los futuros profesionales se sustente en principios de integridad y autonomía, participación ciudadana, responsabilidad profesional, actuando con criterios de seguridad e higiene, cuidado medio ambiental y responsabilidad social.

En este sentido, todas las capacitaciones cuentan con dos ejes temáticos comunes: “Gestión, Normativas y Control de Calidad” y “Seguridad e Higiene”, ambos son abordados en su especificidad en un eje propio y, a su vez, se consideran en el desarrollo de los contenidos y prácticas de cada eje particular. Además podrán acreditarse para el cursado de otras capacitaciones.

Así mismo, en determinadas familias profesionales se presentan ejes temáticos comunes y/o transversales a las capacitaciones que componen esas familias. Por ejemplo: “Representación Gráfica” para las Familias Profesionales de Construcciones y Mecánica; o “Bromatología” para la Familia Profesional de Hotelería y Gastronomía, entre otros. En este caso, podrán acreditarse dentro de la misma familia profesional.

En relación a los entornos formativos donde se dictarán las capacitaciones y se realizarán las prácticas, deben contar con las condiciones mínimas de seguridad e higiene individuales, colectivas y de infraestructura que permitan el desarrollo seguro de cada capacitación. En el apartado equipamiento y recursos materiales indispensables para el dictado de cada oferta formativa, se enumeran las máquinas, herramientas y materiales de referencia, necesarios para las prácticas de todos y cada uno de los educandos estableciendo la relación de equipamiento mínimo por alumno.

Finalmente, dentro de la organización curricular de Formación Profesional se entiende a la evaluación como un proceso que debe ser coherente con el desarrollo curricular, tanto teórico como práctico, cobrando mayor importancia éste último dadas las características de la FP.

Dentro de esta concepción se plantean algunos supuestos que posibilitan analizar y comprender el proceso de evaluación en función de la aprehensión de las capacidades establecidas en cada perfil. La evaluación persigue como finalidad tanto la comprobación de los aprendizajes alcanzados como la reflexión sobre el propio proceso de enseñanza y aprendizaje.

**Fundamentación:** El eje brinda conocimientos necesarios para la elaboración, abastecimiento y conservación de los productos culinarios, para ello permite identificar, utilizar y mantener las máquinas, herramientas, utensilios, insumos y materias primas necesarias acorde a los avances científicos tecnológicos. Desarrolla los conocimientos sobre características y técnicas gastronómicas con un abordaje integral y global de dicha práctica.

<b>EJE TEMÁTICO</b>	<b>CAPACIDADES PROFESIONALES</b>	<b>CONTENIDOS MÍNIMOS A DESARROLLAR</b>	<b>PRÁCTICAS SUGERIDAS</b>
<p><b>PROCESOS BÁSICOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA</b></p>	<p>El proceso de formación habrá de organizarse en torno a la adquisición y la acreditación de un conjunto de capacidades profesionales que se corresponden con los desempeños descritos en el Perfil Profesional</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Intervenir en los procesos de producción culinaria a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.</li> <li>- Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones óptimas de mantenimiento hasta su utilización, de acuerdo a las instrucciones recibidas y normas establecidas.</li> <li>- Acondicionar el lugar de trabajo, preparando los espacios, la maquinaria, los utensilios y las herramientas.</li> <li>- Ejecutar los procesos básicos de pre-elaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.</li> <li>- Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.</li> <li>- Colaborar en las terminaciones y presentaciones de las elaboraciones de cocina, de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.</li> <li>- Colaborar en la realización del servicio en cocina y en su caso de las elaboraciones, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas.</li> <li>- Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.</li> </ul>	<p>Se indican los contenidos de la enseñanza que se consideran involucrados en los procesos de adquisición de estas capacidades. Las especificaciones de los contenidos deberán ser pertinentes al Nivel de Certificación.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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. Descripción y utilización. Programas de mantenimiento y saneamiento.</li> <li>- Materias primas e Insumos: Carnes rojas y blancas, de aves, pescados de río y mar, y mariscos. Verduras, frutas y hortalizas. Harinas. Féculas. Cereales. Levaduras. Aceites, grasas vegetales y animales. Vinagres. Lácteos. Huevo. Azúcares, esencias, colorantes. Hiervas naturales, especias, hierbas y los condimentos, Vinos, entre otros. Características organolépticas y nutricionales. Descripción y reconocimiento físico. Aplicaciones. Almacenamiento, conservación. Tratamiento de las materias primas para obtener diferentes cortes, aprovechamiento de los mismos y conservación. Descripción.</li> <li>- Procesos y técnicas de tratamiento de las materias primas para obtener diferentes cortes, aprovechamientos de los mismos y conservación. Preelaboración, regeneración y conservación de las materias primas.</li> <li>- Tratamientos básicos: limpieza, preparación previa al corte.</li> <li>- Cortes básicos de diferentes materias primas. Descripción, formatos, utilidades y aplicación.</li> <li>- Conservación y regeneración.</li> <li>- Método de cocción. Tipos y características</li> </ul>	<p>Las prácticas sugeridas propician el desarrollo y el afianzamiento de las capacidades enunciadas. Deben promover además, la valoración y la reflexión sistemática sobre la práctica profesional.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificación y clasificación de las máquinas, herramientas y utensilios utilizados en la cocina</li> <li>- Preparación de las máquinas, batería, útiles y herramientas. Procedimientos de uso, aplicaciones, limpieza y mantenimiento.</li> <li>- Recepción y acopio de las materias primas e insumos.</li> <li>- Clasificación y distribución de mercaderías en función de su origen, almacenamiento y consumo.</li> <li>- Limpieza y preparación previas al corte y racionado de géneros.</li> <li>- Realización de tratamientos específicos acorde a las distintas materias primas</li> <li>- Ejecución de las técnicas de cortes básicos y su aplicación a las diversas materias primas.</li> <li>- Ejecución de los procesos de regeneración de las materias primas.</li> <li>- Identificación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos.</li> <li>- Interpretación de órdenes y recetas.</li> <li>- Reconocimiento de la gastronomía como empresa de servicios</li> <li>- Reconocimiento de los sectores, áreas y roles específicos de la cocina.</li> <li>- Ejecución de las tareas previas de manipulación, como ser: limpieza, corte, obtención de piezas, tratamientos específicos, etc.</li> <li>- Realización de los procesos de conservación.</li> <li>- Elaboración y cocción de diferentes productos de la cocina utilizando diversas materias primas.</li> <li>- Elaboraciones básicas de fondos y salsas de</li> </ul>

		<p>aplicados a diferentes materias primas e insumos. Diferentes técnicas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.</li> </ul> <p>Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fondos, salsas y ligazones.</li> <li>- Guarniciones. Descripción. Composición.</li> </ul> <p>Finalidad.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Técnicas de envasado y conservación.</li> <li>- Masas y pastas básicas.</li> <li>- La importancia de la mise en place. Preparaciones culinarias. Técnicas de presentación sobre diferentes tamaños, materiales y formatos de vajillas.</li> </ul>	<p>múltiples aplicaciones</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaboración de guarniciones varias.</li> <li>- Elaboración de masas y pastas básicas</li> <li>- Utilización de las técnicas de regeneración, envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborado</li> <li>- Observación y colaboración en la mise en place.</li> </ul>
--	--	--	---

**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 Ambiental. Por otra parte, es una herramienta que le permite proyectar y diagramar su vida no sólo laboral, sino también en el ámbito personal.

<b>EJE TEMÁTICO</b>	<b>CAPACIDADES PROFESIONALES</b>	<b>CONTENIDOS MÍNIMOS A DESARROLLAR</b>	<b>PRÁCTICAS SUGERIDAS</b>
	<p>El proceso de formación habrá de organizarse en torno a la adquisición y la acreditación de un conjunto de capacidades profesionales que se corresponden con los desempeños descritos en el Perfil Profesional.</p>	<p>El proceso de formación habrá de organizarse en torno a la adquisición y la acreditación de un conjunto de capacidades profesionales que se corresponden con los desempeños descritos en el Perfil Profesional</p>	<p>Las prácticas sugeridas propician el desarrollo y el afianzamiento de las capacidades enunciadas. Deben promover además, la valoración y la reflexión sistemática sobre la práctica profesional.</p>
<b>GESTIÓN, NORMATIVAS CONTROL DE CALIDAD</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprender la importancia de las normativas vigentes en el área.</li> <li>- Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas de acuerdo a las instrucciones recibidas y normas establecidas.</li> <li>- Establecer relaciones sociales de cooperación, coordinación e intercambio en el propio equipo de trabajo, Gestionar las relaciones que posibiliten la obtención de empleo y las relaciones que devengan con los prestadores de servicios</li> <li>- Mantener relaciones profesionales adecuadas con sus superiores y pares..</li> <li>- Aplicar métodos de resolución de problemas dentro sus funciones.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vocabulario gastronómico como herramienta de comunicación y desarrollo en la actividad.</li> <li>- Funciones que cumple cada puesto en la cocina.</li> </ul> <p>Organización del trabajo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Normativa vigente. Importancia de su conocimiento y aplicación.</li> <li>- Reglamentaciones municipales, provinciales y nacionales.</li> <li>- 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.</li> <li>- Planificación de los servicios del emprendimiento. Previsión de los medios para su ejecución.</li> <li>- Control y seguimiento de las actividades de prestación de los servicios.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplicación de vocabulario específico.</li> <li>- Reconocimiento de las normativas y reglamentaciones vigentes</li> <li>- Identificación de distintos tipos de contratos y seguros.</li> <li>- Reconocimiento de los entes Gubernamentales y Autárquicos que rigen la profesión</li> <li>- Diagramación de las fases del trabajo en la cocina. Generación de órdenes de trabajo y su cronograma.</li> <li>- Reconocimiento y cálculo de tiempos de trabajo</li> <li>- Métodos de control de calidad en la cocina</li> <li>- Identificación de situaciones de riesgo, detección de problemas y fallas en el funcionamiento de artefactos eléctricos, instrumentos y servicios. Derivaciones. Simulación de situaciones problemáticas.</li> <li>- Interpretación y concientización de un Sistema de</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organización del trabajo Cronograma de trabajo. Tareas críticas.</li> <li>- Unidades de trabajo de la mano de obra y medidas de tiempo.</li> <li>- Conformación de equipos de trabajo.</li> <li>- Condiciones contractuales. Seguros de riesgo de trabajo. Derechos del trabajador.</li> <li>- Presentación de antecedentes de trabajo. Elaboración de Currículum.</li> <li>- Leyes vigentes en materia fiscal. Organismos que regulan y/o gravan la actividad, a nivel Nacional, Provincial y Municipal.</li> <li>- Nociones sobre seguros, tipos y finalidad.</li> <li>- Calidad en el trabajo, orden y limpieza en el ámbito de trabajo, tiempos de trabajo, estimación y aplicación.</li> <li>- Administración del mantenimiento, características, modelos.</li> </ul>	<p>Gestión de la Calidad</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interpretación y concientización del Sistema de Gestión Ambiental</li> <li>- Desarrollo del CV.</li> </ul>
--	---	--

**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

<b>EJE TEMÁTICO</b>	<b>CAPACIDADES PROFESIONALES</b>	<b>CONTENIDOS MÍNIMOS A DESARROLLAR</b>	<b>PRÁCTICAS SUGERIDAS</b>
<b>SEGURIDAD E HIGIENE</b>	<p>El proceso de formación habrá de organizarse en torno a la adquisición y la acreditación de un conjunto de capacidades profesionales que se corresponden con los desempeños descritos en el Perfil Profesional.</p> <p>- Cumplir los protocolos de seguridad e higiene y ambiental, durante todo el proceso productivo.</p>	<p>El proceso de formación habrá de organizarse en torno a la adquisición y la acreditación de un conjunto de capacidades profesionales que se corresponden con los desempeños descritos en el Perfil Profesional</p> <p>- 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.</p> <p>- Normativa vigente.</p> <p>- 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</p>	<p>Las prácticas sugeridas propician el desarrollo y el afianzamiento de las capacidades enunciadas. Deben promover además, la valoración y la reflexión sistemática sobre la práctica profesional.</p> <p>- Estudios de las normas legales que regulan la seguridad e higiene laboral.</p> <p>- Práctica de utilización de distintos elementos de seguridad.</p> <p>- Simulacros de siniestro, vías de escapes, rol de los brigadistas.</p> <p>- Reconocimiento y uso de los distintos elementos de seguridad según los riesgos del entorno y la práctica de la profesión</p> <p>- Reconocimiento y concientización ante riesgos eléctricos, incendios, mala iluminación y postura corporal inadecuada (ergonomía), y componentes tóxicos. Enfermedades y riesgos profesionales</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Orden y limpieza integral.</li> <li>- 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</li> <li>- Incendio-Evacuación Teoría y Práctica</li> <li>- Protección personal y seguridad la cocina: Tipos de máquinas, herramientas y utensilios utilizados.</li> <li>- Contaminación Ambiental, Tóxicos, Ruido, Vibraciones, Carga térmica</li> <li>- Consideraciones Generales sobre Primeros Auxilios</li> <li>- Introducción al programa 5S</li> <li>- Normas de seguridad personales a observar en la actividad. Recomendaciones para la manipulación de materiales de riesgo para las personas u objetos. Responsabilidad Civil.</li> <li>- Cuidado del medio ambiente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconocimiento de materiales de riesgo para las personas u objetos.</li> <li>- Reconocimiento de los elementos de seguridad en las máquinas y herramientas. Su importancia y la obstaculización de los mismos.</li> <li>- Limpieza y desinfección de las instalaciones, maquinaria, utensilios e instrumentos.</li> <li>- Conocimiento de residuos y efluentes, su tratamiento.</li> <li>- Uso de dispositivos de Protección Personal</li> </ul>
--	--	--	---

**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.

<b>EJE TEMÁTICO</b>	<b>CAPACIDADES PROFESIONALES</b>	<b>CONTENIDOS MÍNIMOS A DESARROLLAR</b>	<b>PRÁCTICAS SUGERIDAS</b>
<b>BROMATOLOGÍA BÁSICA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Internalizar y utilizar en todo momento las normas bromatológicas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Introducción a la Normativas vigentes.</li> <li>- Conocimiento básico de las propiedades de los micro y macrocomponentes de los alimentos. Reacciones de deterioro de los alimentos. Manipulación, conservación, higiene y cocción de los alimentos. Control de calidad. Normas legales de conservación y comercialización de alimentos.</li> <li>- 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</li> <li>- Lavado de manos, productos y proceso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificación y análisis de la normativa en el área.</li> <li>- Uso de dispositivos de protección personal y correcta manipulación de los alimentos.</li> <li>- Reconocimiento de alteraciones y anomalías.</li> <li>- Higiene personal y lavado de manos.</li> <li>- Limpieza y mantenimiento del entorno.</li> <li>- Técnicas y métodos de aseo.</li> <li>- Limpieza, desinfección y esterilización de materiales, instrumentos y aparatos.</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Higiene del espacio físico: protección personal, técnicas, características, frecuencia</li> <li>- Normas para el lavado y esterilización de utensilios, elementos y máquinas</li> <li>- Tratamiento seguro de las materias primas.</li> </ul> <p>Técnicas para la correcta manipulación</p>	
--	--	--	--

### PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES

Uno de los ejes de la propuesta didáctica es situar al participante en los ámbitos reales de la producción en la cocina de diferentes formatos de negocios.

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. 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.

La propuesta didáctica posibilita situar al participante en ámbitos reales de trabajo con las problemáticas que efectivamente surgen en la práctica, tomando como ejes las funciones que deberá ejercer:

- Aplicar técnicas elementales de pre-elaboración culinaria: Deberá acopiar materias primas e insumos interpretando documentos; preparar la maquinaria, herramientas y utensilios en función de la tarea; realizar las actividades previas de manipulación de la materia prima, aplicando procedimientos básicos de limpieza y corte; obtener los cortes específicos y piezas, identificando y aplicando las técnicas adecuadas; regenerar materias primas teniendo en cuenta sus características y las técnicas correspondientes.
- Ejecutar los procesos básicos de producción culinaria: Deberá ejecutar las técnicas elementales de cocción, identificando las características y aplicaciones; realizar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, reconociendo y empleando diversos procedimientos; preparar elaboraciones culinarias sencillas; elaborar guarniciones básicas, relacionándolas con el tipo de elaboración y forma de presentación; asistir en los procesos de elaboración culinaria complejos y servicios de cocina, valorando su participación en el resultado final y la satisfacción del cliente.
- Realizar el aprovisionamiento y conservación de materias primas y la higiene en su manipulación. Deberá realizar la limpiar y desinfección de los utensilios, equipamiento e instalaciones de la cocina, utilizando criterios de seguridad e higiene; aplicar prácticas saludables de manipulación de alimentos; recoger y desechar residuos de manera selectiva cuidando el medio ambiente; conservar géneros crudos, semielaborados y elaborados aplicando los métodos acordes a cada producto; recepcionar materias primas e insumos identificando sus características y necesidades de conservación y almacenamiento de alimentos.

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

<b>EQUIPAMIENTO Y RECURSOS MATERIALES INDISPENSABLES PARA EL DICTADO DE LA CAPACITACIÓN.</b>	<p>Entorno formativo vinculado al área gastronómica, respondiendo a las condiciones bromotológicas necesarias.</p> <p>Horno, refrigerador, heladera, freezer, amasadora, sobadora, batidora, licuadora, laminadora, mesadas de trabajo.</p> <p>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.</p>
--	---



	La cantidad de maquinarias, herramientas, instrumentos e insumos descriptos deberán posibilitar el abordaje didáctico y el desarrollo de las prácticas necesarias para la aprehensión de las capacidades propias del perfil profesional.
--	--

<b>EVALUACIÓN: Criterios y promoción</b>	<p><b>Criterios:</b>  Dentro de la Formación Profesional la evaluación reviste un carácter eminentemente práctico a partir de lo cual cobra relevancia el saber hacer en directa relación con las capacidades y funciones que debe desarrollar el  De allí que la diversidad de estrategias e instrumentos de evaluación deben ser coherentes con los procesos de enseñanza y de aprendizaje, contemplar la integralidad del conocimiento, y reflejar el alcance de las capacidades y funciones establecidas en el perfil profesional: <b>AYUDANTE DE COCINA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicar técnicas elementales de pre-elaboración culinaria</li> <li>• Ejecutar los procesos básicos de producción culinaria</li> <li>• Realizar el aprovisionamiento y conservación de materias primas y la higiene en su manipulación.</li> </ul> <p>Como ya se ha expresado, la evaluación implica un proceso donde se evaluará de modo gradual la adquisición de conocimientos, destrezas y valores que pongan en juego la adquisición de capacidades individuales y de un conjunto de capacidades que van ampliando su grado de complejidad.  En este sentido el desarrollo de prácticas profesionalizantes que involucren la puesta en marcha de diferentes capacidades y abarquen todo el proceso de producción se convertirá en un indicador integral de los aprendizajes alcanzados.</p> <p><b>Promoción:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Porcentaje mínimo de asistencia: 80 %</li> <li>• Calificación mínima a obtener: 6 puntos</li> </ul>
--	---