



Diseño Curricular Jurisdiccional **AÑO 2023**

**DISEÑO MODULAR FORMACIÓN
PROFESIONAL COCINERO/A
PROFESIONAL**

Diseño Curricular Jurisdiccional

AUTORIDADES PROVINCIALES DE RIO NEGRO

GOBERNADORA
Arabela CARRERAS

MINISTRO DE EDUCACIÓN
Pablo Manuel NÚÑEZ

SECRETARIO DE EDUCACIÓN
Dulio MINIERI

CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN
Vocales Gubernamentales CPE:
Marta María JUÁREZ
Alejandro Héctor BUSTOS

DIRECTORA GENERAL DE EDUCACIÓN
Romina FACCIO

DIRECTORA DE EDUCACIÓN SUPERIOR
Marisa Eliana HERNÁNDEZ

Diseño Curricular Jurisdiccional

EQUIPO JURISDICCIONAL CURRICULAR

Myriam Elizabeth VÁZQUEZ
Lorena Karina LÓPEZ FRANK
Nadia MORONI
Anahí ALDER

EQUIPO INSTITUCIONAL

ISETP Bariloche

Directora:

María Carla DI VITO

Docente:

Federico SASTRE

IFDCEF - Anexo

GASTRONOMÍA VIEDMA

Coordinador:

Leandro MULLER

Diseño y Diagramación
Area de Comunicación Institucional

INDICE - Formación profesional de Cocinero/a Profesional

| | |
|---|-----------|
| CAPÍTULO I: Marco de La Política Educativa Provincial y Nacional para la Educación Técnico Profesional..... | 6 |
| 1.1 La Educación Técnico Profesional en la provincia de Río Negro. Antecedentes y nuevos contextos..... | 6 |
| 1.2. Marco Normativo para la Educación Técnico Profesional..... | 7 |
| CAPÍTULO II: Finalidades de la formación profesional en Cocinero/a Profesional.... | 8 |
| 2.1 La Formación Profesional: Cocinero/a Profesional, aproximaciones a su campo de estudio y conocimiento e impacto regional..... | 8 |
| 2.2 Ficha Técnica..... | 9 |
| 2.3. Perfil Profesional | 9 |
| 2.3.1. Alcance del perfil profesional | |
| 2.3.2 Funciones que ejerce el profesional | |
| 2.3.3. Área ocupacional | |
| 2.3.4. Capacidades profesionales | |
| CAPÍTULO III: Fundamentos pedagógicos de la propuesta curricular | 10 |
| 3. 1. Acerca del currículum: el conocimiento, la enseñanza, el aprendizaje y la evaluación..... | 10 |
| 3.2. Modalidad de cursado..... | 12 |
| 3.3. Duración de la formación profesional | 12 |
| 3.5. Carga horaria total..... | 12 |
| 3.5. Condiciones de ingreso | 12 |
| CAPÍTULO IV: Organización Curricular..... | 13 |
| 4.1. Acerca del modelo de estructura curricular | 13 |
| 4.1.1 Acerca del trayecto formativo modular..... | 13 |
| 4.1.2 Acerca del módulo..... | 14 |
| 4.1.3. Acerca de las prácticas profesionalizantes..... | 16 |
| CAPÍTULO V: Estructura Modular..... | 16 |
| 5. 1. Estructura Modular Formación Profesional Cocinero/a Profesional..... | 16 |
| CAPÍTULO VI: Módulos - Componentes Básicos..... | 17 |
| 6.1. Módulos comunes..... | 17 |
| 6.1.1. Buenas Prácticas Bromatológicas | |
| 6.1.2. Materias Primas y prácticas culinarias | |
| 6.1.3. Legislación y relaciones laborales | |
| 6.1.4. Nutrición | |
| 6.2. Módulos específicos..... | 22 |
| 6.2.1. Cocina Regional | |
| 6.2.2. Cocina Profesional | |

6.2.3 *Panadería Profesional*

6.2.4. *Pastelería Profesional*

CAPÍTULO VII: Entorno Formativo.....27

7.1. Entorno formativo.....27

7.1.1 *Instalaciones*

7.1.2. *Equipamiento*

CAPÍTULO VIII: Bibliografía General.....30

CAPÍTULO I: MARCO DE LA POLÍTICA EDUCATIVA PROVINCIAL Y NACIONAL PARA LA EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL

1.1 La Educación Técnico Profesional en la provincia de Río Negro. Antecedentes y nuevos contextos.

La Ley de Educación Nacional N° 26.206 define el Sistema Educativo Nacional en cuatro niveles –Educación Inicial, Educación Primaria, Educación Secundaria y Educación Superior– y ocho modalidades, entre las cuales se ubica como tal la Educación Técnico Profesional. Esta última se rige por la Ley de Educación Técnico Profesional N° 26058 que enmarca los tres niveles de Educación Técnica Profesional: Educación Secundaria, la Educación Superior, responsable de la formación de Técnicos Secundarios y Técnicos Superiores en áreas ocupacionales específicas y de la Formación Profesional para formar recursos humanos en puestos de trabajo específicos.

En el ámbito provincial la sanción de la Ley Orgánica de Educación F N° 4819, establece en el Título 4, Cap. III, Art. 45, inc. b) “La habilitación de mecanismos administrativos e institucionales que permitan la elaboración de propuestas de formación de técnicos (...) superiores no universitarios como también de formación profesional en las diferentes áreas de la producción y los servicios, de acuerdo a las necesidades y potencialidades de desarrollo de cada región de la provincia”.

Toda Educación Técnico Profesional en el Nivel Superior tiene la intencionalidad de diseñar itinerarios profesionalizantes que permitan iniciar o continuar procesos formativos sistemáticos en diferentes áreas ocupacionales.

El ámbito y el nivel de Educación Superior se caracterizan por los rasgos peculiares de sus instituciones. Ellas deben no sólo desarrollar funciones relativas a la enseñanza sino también las concernientes a investigación, desarrollo, extensión y vinculación tecnológica, e innovación.

Dada la pluralidad de instituciones de educación superior que actualmente brindan, como parte de su oferta formativa, la modalidad de Educación Técnico Profesional, se marca como orientación la progresiva especificidad de tales instituciones, de modo de asegurar las condiciones institucionales necesarias para que la expectativa señalada en el apartado anterior pueda concretarse.

En las últimas décadas, en la Provincia de Río Negro, se ha producido un incremento de propuestas formativas de Educación Superior Técnico Profesional que se implementan desde los Institutos Superiores, con anclaje territorial en diferentes puntos de la geografía provincial

dando respuestas a las necesidades de formación e inserción laboral. En consonancia con lo que establece la Ley de Educación F N° 4819, en su Art. 55 establece que: “Las instituciones que brindan Formación Profesional deben reflejar en su propuesta de formación una estrecha vinculación con el medio productivo local y regional en el cual se encuentran insertas para dar respuesta a las demandas de calificación en aquellos sectores con crecimiento sostenido”. Estas instituciones han transitado diferentes contextos, en cuanto a sus inicios y desarrollo, destacándose las acciones destinadas a cubrir el territorio y satisfacer las demandas de formación específica para el sector socio – productivo, promoviendo una adecuada diversificación, que atiende a las expectativas y requerimientos de la estructura productiva, aprovechando en forma integral los recursos humanos, incrementando las posibilidades de actualización y reconversión para los integrantes del sistema y sus egresados.

1.2 Marco Normativo para la Educación Técnico Profesional

El siguiente marco regulatorio configura los lineamientos y criterios para el desarrollo de la Educación Técnico Profesional.

- Ley de Educación Técnico Profesional N° 26.058; que define a la Formación Profesional como ámbito específico de la Modalidad de Educación Técnico Profesional.
- Resolución N° 261/06 CFE, que define el proceso de homologación y marcos de referencia de títulos y certificaciones de Educación Técnico Profesional.
- La Resolución del CFE 13/07, que define y ordena los tipos de títulos y certificaciones de la Educación Técnico Profesional y la Formación Profesional Inicial y Continua, sus niveles certificación y referenciales de ingreso.
- La Resolución del CFE 115/10, que establece los lineamientos y criterios de organización institucional y curricular de la Formación Profesional.
- La Resolución del CFE 287/16, que explicita los marcos para la elaboración de Diseños Curriculares Jurisdiccionales para la Formación Profesional.
- La Resolución del CFE 288/16, que explicita las orientaciones y criterios de organización para la Formación Profesional Continua y la Capacitación Laboral.
- La Resolución del CFE 295/16, que establece los criterios para la organización institucional y lineamientos para la organización de la oferta formativa para la Educación Técnico Profesional de nivel superior.

- Resolución CFE 451/22 “Procedimiento y componentes para la validez nacional”, que establece los establece los criterios y procedimientos para la tramitación de la validez nacional de títulos y/o certificados de los estudios correspondientes a las opciones pedagógicas presenciales y a distancia de todos los niveles y modalidades del Sistema Educativo Nacional previstos en la Ley de Educación Nacional N° 26.206.

CAPÍTULO II: FINALIDADES DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL EN COCINERO/A PROFESIONAL

2.1 La Formación Profesional: Cocinero/a Profesional, aproximaciones a su campo de estudio y conocimiento e impacto regional.

En las últimas décadas, en la Provincia de Río Negro, se ha producido un incremento de propuestas formativas de Educación Superior Técnico Profesional y de Formación Profesional que se implementan desde los Institutos Superiores, con anclaje territorial en diferentes puntos de la geografía provincial dando respuestas a las necesidades de formación e inserción laboral. La Ley Orgánica de Educación F N° 4.819 del año 2012, en su Art. 55 establece que: “Las instituciones que brindan Formación Profesional deberán reflejar en su propuesta de formación una estrecha vinculación con el medio productivo local y regional en el cual se encuentran insertas para dar respuesta a las demandas de calificación en aquellos sectores con crecimiento sostenido”.

La formación profesional del Cocinero/a Profesional se inserta en el sector socioproductivo hotelero- gastronómico de nuestro país. Este perfil profesional se vincula a su vez con el sector turístico. La certificación responde a la necesidad de formar profesionales en la gastronomía, pensando la actividad gastronómica-turística como actividad económica en expansión en la región, convirtiéndose en posibilidades de desarrollo local para la comunidad en general.

Un Certificado de Formación Profesional acredita la aprobación y/o acreditación de saberes de un plan de formación organizado en base a determinados criterios curriculares, y ordenado a la formación de las capacidades que caracterizan a la figura profesional que constituye la referencia del certificado. En tal sentido éste informa de un conjunto de capacidades características de la figura profesional, conforme a su grado de especialización y nivel de calificación dentro del correspondiente sector profesional.

2.2 Ficha Técnica

- Sector de la actividad socio productiva: **HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**
- Denominación del perfil profesional: **COCINERO/A PROFESIONAL**
- Familia profesional: **GASTRONOMÍA**
- Denominación de la certificación: **COCINERO/A PROFESIONAL**
- Nivel y ámbito de la trayectoria formativa: **FORMACIÓN PROFESIONAL**
- Tipo de certificación: **CERTIFICADO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INICIAL**
- Nivel de la certificación: **III**

2.3. Perfil Profesional

2.3.1. Alcance del perfil profesional

El/la Cocinero/a Profesional está capacitado/a para recepcionar mercadería, almacenar y ordenar las mismas en depósitos, heladeras, cámaras y freezer. Puesta en marcha de la mise en place para preelaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de alimentos, aplicando las técnicas correspondientes, resguarda la calidad del producto y respeta las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria. Estará en condiciones de desarrollar una receta estándar como parte de una brigada de cocina que responde a demandas que posibiliten un correcto despacho. Tendrá conocimientos vinculados a la cocina general, la panadería y la pastelería para desempeñarse con conocimientos sobre la ingeniería del menú. Asimismo conoce el uso correcto de la maquinaria, la puesta en marcha y mantenimiento del equipamiento.

2.3.2 Funciones que ejerce el profesional

- a)** Interpretar la receta estándar, los requerimientos técnicos y órdenes de producción, atendiendo a las normativas vigentes.
- b)** Seleccionar y poner a punto los espacios y medios de trabajo como parte de una brigada de cocina, considerando las normas y condiciones ambientales, sanitarias, higiénicas y de seguridad.
- c)** Recepcionar, controlar y almacenar materias primas según normas vigentes y condiciones higiénicas y sanitarias.
- d)** Realizar los procesos de preelaboración, elaboración, montaje y despacho de los productos de cocina, atendiendo a las buenas prácticas de manufactura.

- e) Elaborar productos gastronómicos regionales a partir de un enfoque sustentable que diversifique la oferta turística gastronómica de un destino.

2.3.3. Área ocupacional

El/la Cocinero/a Profesional se desempeña en establecimientos de distinta envergadura donde se elaboren alimentos de manera artesanal o industrializada; en lugares donde se presten servicios alimenticios (panaderías, confiterías, restaurantes, hoteles, comedores, hospitales, entre otros), en el ámbito público o privado.

2.3.4. Capacidades profesionales

El proceso de formación habrá de organizarse en torno al desarrollo y acreditación de un conjunto de capacidades profesionales que se corresponden con los desempeños descritos en el perfil profesional.

Las capacidades se desarrollan de manera exhaustiva en los módulos del presente diseño.

CAPÍTULO III: FUNDAMENTOS PEDAGÓGICOS DE LA PROPUESTA CURRICULAR

3. 1. Acerca del currículum: el conocimiento, la enseñanza, el aprendizaje y la evaluación

Todo currículum expresa ideas, saberes y posiciones acerca de las concepciones de sujeto, cultura y sociedad. Se constituye en una herramienta de la política educativa que define un proyecto político-social-cultural en el que se manifiestan intencionalidades acerca de las experiencias formativas. En el currículum se seleccionan y sintetizan conocimientos que una sociedad define como válidos a ser transmitidos, que deben ser comprendidos en su carácter histórico y provisional. En tal sentido, el conocimiento se presenta como un producto objetivado y contradictorio de procesos históricos, sociales y culturales que son interpelados permanentemente por relaciones de poder.

La enseñanza se concibe como una práctica compleja que se sitúa en contextos configurados por múltiples dimensiones: institucionales, pedagógicas, didácticas, éticas, políticas. Su particularidad está definida por su relación específica con los conocimientos y los contextos de prácticas donde se producen. El desarrollo de una enseñanza situada requiere incorporar la dialéctica permanente entre los conocimientos y su transferibilidad en el ámbito de acción, esto exige la incorporación de diversos abordajes metodológicos según los campos de conocimientos que se involucren.

La formación profesional se constituye en un ámbito relevante de crecimiento y profesionalización en tiempos de avance científico-tecnológico. La formación de los profesionales se presenta como una necesidad. Esta modalidad establece una estrecha vinculación entre el campo educativo y el campo laboral y requiere de propuestas curriculares abiertas - flexibles, en permanente actualización, vinculadas con los contextos de actuación.

La formación profesional pretende una sólida formación teórico-práctica en el manejo de la especificidad técnica promoviendo el aprendizaje de capacidades, para la toma de decisiones. Esta visión intenta articular la formación de un profesional que aprenda no sólo aspectos instrumentales y técnicos, sino, contextuales frente a las demandas ocupacionales de la región. En este sentido, "...el aprendizaje es el fruto de la experiencia. Se trata de un proceso que, es primero intersubjetivo (es decir que se produce en la experiencia con otros) y luego intrasubjetivo (expresándose en esquemas de pensamiento, capacidades, representaciones, saberes)."¹ Lo que lleva necesariamente al diálogo entre los saberes/capacidades con la trayectoria realizada en referencia al perfil profesional.

La evaluación en la educación técnico profesional debe ser situada y centrarse en las capacidades profesionales a desarrollar, en cómo el/la estudiante pone en juego diferentes tipos de conocimientos, habilidades, actitudes, valores y procedimientos, integrando el saber, el saber hacer y el saber ser. La evaluación forma parte del proceso de enseñanza y aprendizaje y, por tanto, es parte del proceso y no una actividad aislada, debe estar vinculada estrechamente con las capacidades profesionales, el perfil al que hace referencia y las funciones que ejercerá en un futuro. En este sentido, se programa el desarrollo de las capacidades que permiten dar sustento a los conocimientos que generan las habilidades y destrezas puestas en acción, "a la forma de abordar un hecho determinado o una situación problemática mediante la búsqueda de la forma de plantear la resolución de los problemas o de anticiparse a los diferentes escenarios posibles"².

La estructura curricular modular posibilita la elaboración de propuestas de formación profesional continua con especializaciones. De este modo habilita la producción de nuevas propuestas que brindan mayor especificidad al perfil profesional. Permite a los estudiantes la oportunidad de ampliar y enriquecer su formación profesional.

¹ Res. CFE N° 344/18 Dispositivo de acreditación y certificación de saberes socio-laborales en la ETP.

² Res. CFE N° 344/18 Dispositivo de acreditación y certificación de saberes socio-laborales en la ETP.

3.2. Modalidad de cursado

- **PRESENCIAL**

3.3. Duración de la formación profesional

- **1 Año**

3.4. Carga horaria total

- **720 HORAS RELOJ**

3.5. Condiciones de ingreso

Teniendo en cuenta el Reglamento Académico Marco de la Jurisdicción, Resolución N° 4077/14, en el mismo se establecen las siguientes condiciones:

- **Artículo 5°: Ingreso.-** A las instituciones de Educación Superior dependientes de la Provincia de Río Negro se ingresa de manera directa, atendiendo a la igualdad de oportunidades y la no discriminación.
- **Artículo 6°: Inscripción.-** Para inscribirse en una institución de Educación Superior es necesario presentar la siguiente documentación:
 - a) *Solicitud de inscripción.*
 - b) *Constancia de estudios secundarios completos, acreditados con la presentación del título en original y copia, o constancia de título en trámite o constancia de finalización de cursado del secundario con materias adeudadas.*
 - c) *Fotocopia autenticada del documento de identidad (datos de identificación y domicilio).*
 - d) *Partida de Nacimiento actualizada, original y copia autenticada.*
 - e) *CUIL.*

Esta documentación debe obrar en el legajo de cada estudiante al comenzar el ciclo lectivo. Por Secretaría de Estudiantes se realiza la carga de ingresantes en el sistema SAGE-LUA o sistema de administración de estudiantes equivalente, y se mantendrá actualizada la información respecto a su condición de regularidad y rendimiento académico.

CAPÍTULO IV. ORGANIZACIÓN CURRICULAR

4.1. Acerca del modelo de estructura curricular

El modelo de estructura curricular recomendada para el ámbito de la Formación Profesional, es el trayecto formativo y la estructura modular. El mismo tiene como propósito central articular saberes teórico-prácticos que posibiliten los aprendizajes de la profesión desde una visión integral. El diseño curricular modular propicia una estructura que tiende a minimizar la fragmentación, favoreciendo instancias curriculares que integran saberes y los contextualizan en ambientes profesionales y en situaciones de resolución de problemas.

En relación con los sujetos de la formación, el concepto de ´trayecto´ permite reconocer la diversidad de recorridos formativos y sus modos de transitarlos. Esta cuestión remite a las diferentes posibilidades con las que cuentan los estudiantes para iniciar y continuar su desarrollo profesional, entendido éste como un proceso dinámico traccionado por los intereses individuales, y los requerimientos y demandas que se van estructurando en cada sector socioproductivo.³

4.1.1 Acerca del trayecto formativo modular

El modelo de trayecto formativo modular se organiza mediante un conjunto ordenado de módulos cuyo diseño contiene los aspectos formativos que, de conjunto, permiten a los sujetos de la formación el desarrollo de las capacidades que caracterizan al perfil profesional de una figura formativa de referencia. La certificación de cada trayecto formativo corresponde a una figura formativa y, en consecuencia, a una certificación de FP." (Res. CFE N° 287/16). Mientras que, los contenidos que presentan los módulos integran saberes de naturaleza diversa, en articulación con los tipos de capacidades profesionales que concretamente organizan a cada uno de ellos.

El diseño curricular modular, como organización del trayecto formativo en la FP, presenta las siguientes virtudes:

- Mejora la trayectoria de los estudiantes en términos de ingreso, sostenimiento y promoción del proceso formativo.
- Diseña trayectorias formativas que relacionan varias figuras con distintos niveles de certificación en una misma familia profesional o agrupamiento; permitiendo alcanzar una certificación profesional que a la vez es condición de ingreso a otra trayectoria más compleja o de otro nivel de certificación.

³ Res. CFE N° 287/16 Documento de Orientaciones y Criterios para la elaboración de Diseños Curriculares Jurisdiccionales de FP.

- Permite que un estudiante curse y acredite una serie de módulos comunes que sean de base a un conjunto de figuras formativas de la misma familia profesional o agrupamiento, logrando acumular acreditaciones parciales de las capacidades adquiridas. De esta forma, el estudiante cursa y acredita un módulo común que es parte de otros trayectos formativos.
- Incentiva al estudiante a sostener la trayectoria formativa permitiendo la flexibilidad de ingreso y egreso, acreditando los saberes y capacidades de cada módulo con independencia del trayecto en su conjunto.
- La organización de la estructura modular procura ser flexible para posibilitar la entrada y salida de los estudiantes y facilitar la organización institucional de la oferta formativa. Asimismo, establece cargas horarias para cada módulo, adecuadas a las características de la población joven y adulta de la Formación Profesional, evitando secuenciaciones rígidas entre módulos.⁴

En la estructura curricular organizada como trayecto formativo modular, se deben establecer cuáles son los módulos que componen la propuesta curricular y, las posibles secuencias para su cursado, definiendo de este modo el régimen de correlatividades que permite trazar una trayectoria formativa articulada, coherente y flexible. Los módulos que componen la estructura curricular, adquieren autonomía relativa entre sí y están estructurados en torno a problemas fundamentales del campo profesional, con cursados y acreditación independiente.

4.1.2 Acerca del módulo

El módulo puede definirse como la unidad que integra el conocimiento básico con el conocimiento aplicado, y que asume formas de organización particulares, es un proceso formativo integral con autonomía relativa en tanto cada uno de ellos es un espacio en sí, con capacidades que lo configuran como tal; y a la vez, un espacio que se constituye en relación y articulación con los otros módulos. Es definido también como una unidad de evaluación que acredita aprendizajes centrados en capacidades profesionales.

Se trata de un formato de espacio curricular con características particulares en tanto:

- El término de referencia para conformar un módulo está dado por las situaciones profesionales para las cuales se forma. Se organiza en torno a un problema o rasgo relevante del área o campo ocupacional.
- Esos problemas o cuestiones a los que aludimos son ejes que contribuyen a articular, dar coherencia e integrar el contenido y las prácticas. Es por esto que los módulos

⁴ Res. CFE N° 287/16 Documento de Orientaciones y Criterios para la elaboración de Diseños Curriculares Jurisdiccionales de FP.

articulan e integran los saberes con problemas relevantes del campo ocupacional al que se refiere y se configuran como necesarios en relación a las capacidades profesionales a lograr.

- Esos problemas o cuestiones requieren la combinación de la teoría y la práctica, la acción y la reflexión. De este modo, saber y saber hacer, son y se presentan como complementarios en la tarea de acción/reflexión/comprensión en el proceso de formación.⁵

La definición de los perfiles profesionales, es el insumo clave para el diseño y desarrollo de los trayectos formativos de FP, identificando aquellas capacidades profesionales y sus correspondientes contenidos de la formación que son comunes a distintos trayectos formativos del sector socio productivo y la familia profesional/agrupamiento, como así también, las capacidades profesionales y saberes que son específicos de cada figura formativa. Esta forma de abordar el trabajo de elaboración de los trayectos formativos, permitirá el diseño de varias ofertas formativas sobre la base de definir los módulos comunes y específicos necesarios para la conformación equilibrada y coherente del trayecto formativo, y el desarrollo de las capacidades que se describen en el perfil profesional⁶; pudiendo sin embargo existir propuestas con trayectos únicos por la especificidad de la FP.

El módulo organiza y selecciona prácticas formativas y contenidos que tienen como referencia las capacidades profesionales apropiándose del perfil profesional de la figura formativa. Esto implica que, en un mismo módulo, se integran conocimientos teóricos básicos como, así también, aplicados. Estos saberes seleccionados junto al diseño de prácticas formativas y profesionalizantes de distinto tipo (proyecto tecnológico, de resolución de problemas, de análisis de casos, trabajo de campo, etc.), confluyen en el desarrollo y construcción de las capacidades profesionales.

En un sentido general, todo trayecto incluye en su composición: a) módulos comunes cuyas enseñanzas pueden referir al ámbito de la FP en su conjunto, es decir comunes para todos los trayectos formativos de FP; o bien, referir a un sector socio productivo particular; o bien, para un agrupamiento particular de trayectos formativos de la familia profesional; b) módulos específicos cuyas enseñanzas se orientan por un mayor grado de especialización que refieren a una figura formativa en particular y son, en consecuencia, específicos para un determinado trayecto formativo dentro de la familia profesional de referencia.

⁵ Res. CFE N° 287/16 Documento de Orientaciones y Criterios para la elaboración de Diseños Curriculares Jurisdiccionales de FP.

⁶ Op. cit.

La acreditación de módulos comunes permite, a los sujetos, diversificar sus opciones en términos de la especialización, esto es, realizar distintos trayectos referidos a distintas figuras profesionales sobre una base formativa común.

4.1.3. Acerca de las prácticas profesionalizantes

En el presente diseño curricular de estructura modular se incorporan las prácticas profesionalizantes al interior de los módulos específicos de la certificación. Las mismas, en interacción con los conocimientos específicos a desarrollar y las capacidades definidas a tal fin, organizan el aprendizaje del saber- saber hacer- saber ser, que requiere la profesión. En los casos de los módulos comunes que requieran destinar un porcentaje de la carga horaria a las prácticas profesionalizantes, será el/la docente a cargo quien deberá incorporar actividades, acciones y/o estrategias de enseñanza- aprendizaje de esa práctica.

Las prácticas profesionalizantes se plantean como escenarios formativos que, a través del diálogo permanente entre los contenidos, las capacidades y los ámbitos de inserción, integran conocimientos correspondientes al perfil profesional. Las prácticas profesionalizantes promueven diversas actividades en ámbitos institucionales específicos dentro del instituto, como así también, en aquellos escenarios/entornos posibles. El/la profesor/a a cargo de las prácticas profesionalizantes será responsable de diseñar y coordinar las acciones de acompañamiento a los/as estudiantes en el proceso de aprendizaje de las diferentes capacidades a consolidar, ampliar e integrar. Esto requiere del trabajo en equipo conformando pareja pedagógica entre el/la docente especialista del módulo y el/la docente de práctica profesionalizante, cuyo perfil debe ser acorde con el perfil profesional que se pretende formar.

CAPÍTULO V: ESTRUCTURA MODULAR

5.1. Estructura Modular Formación Profesional Cocinero/a Profesional

| | Primer cuatrimestre | Horas reloj | Horas práctica profesionalizante * | Segundo cuatrimestre | Horas reloj | Horas práctica profesionalizante* |
|--|---------------------------------------|-----------------|--|------------------------------------|------------------|-----------------------------------|
| MÓDULOS COMUNES | Buenas Prácticas Bromatológicas | 3hs/48hs | 12hs | Legislación y relaciones laborales | 2hs/32hs | |
| | Materias Primas y técnicas culinarias | 3hs/48hs | 12hs | Nutrición | 3hs/48hs | 12hs |
| MÓDULOS ESPECÍFICOS | | | | Cocina Regional | 4hs/64hs | 32hs |
| | Cocina Profesional | | | | 5hs/160hs | 128hs |
| | Panadería Profesional | | | | 5hs/160hs | 128hs |
| | Pastelería Profesional | | | | 5hs/160hs | 128hs |
| Total de horas y porcentaje de las prácticas profesionalizantes | | | 452hs (63% de la carga horaria total) | | | |
| Total de horas de módulos comunes | | | 176hs | | | |
| Total de horas de módulos específicos | | | 544hs | | | |
| Total de horas de la formación profesional | | | 720hs reloj | | | |

**Las horas destinadas a la práctica profesionalizante son incluidas en las horas totales de cada módulo.*

CAPÍTULO VI: MÓDULOS - COMPONENTES BÁSICOS

6.1. Módulos comunes

6.1.1. Buenas Prácticas Bromatológicas

- Denominación del Módulo: Buenas Prácticas Bromatológicas
- Tipo de Módulo: Común
- Ubicación en el trayecto: 1º cuatrimestre
- Carga horaria teórica: 36hs reloj
- Carga horaria de Prácticas formativas de carácter profesionalizante: 12hs reloj
- Carga horaria total: 3hs semanales/48hs reloj

FINALIDADES FORMATIVAS DEL MÓDULO

Este módulo introduce aspectos teórico-prácticos referidos a los principales sistemas de inocuidad alimentaria. Tiene la intencionalidad de desarrollar conceptos, principios y requerimientos legales de los establecimientos elaboradores y fraccionadores de alimentos; desarrollando buenas prácticas de manufactura en todo el proceso de elaboración de un producto alimenticio. De este modo podrán implementarse criterios científicos para prevenir y resolver situaciones donde se ponga en riesgo la inocuidad de los alimentos.

CAPACIDADES PROFESIONALES A DESARROLLAR

- Realizar los procedimientos adecuados tanto de aseo e higiene personal, como de limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones, requeridos en la actividad profesional.
- Reconocer y prevenir posibles focos de contaminación durante el proceso productivo, que puede provocar la contaminación de los alimentos, causando intoxicaciones alimentarias.
- Aplicar los sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y las Guías de Prácticas Concretas de Higiene (POES).
- Aplicar las normas y prácticas sanitarias, ambientales y de seguridad e higiene laboral para prevenir y/o disminuir los riesgos de la profesión, en pos de cuidar la salud propia y la de terceros.

EJES DE CONTENIDOS. DESCRIPTORES

Bromatología y alimentos. Alteración, adulteración y falsificación de alimentos. Peligros alimentarios. Enfermedades transmitidas por alimentos. Conservación de alimentos. Métodos de conservación. Finalidad. Principales métodos físicos de conservación.

Legislación. BPM: Buenas Prácticas de Manufactura. Concepto y aplicación. Evaluación de materias primas, higiene personal, manipulación de alimentos e instalaciones sanitarias. **POES:** Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento. Programas de limpieza de la cocina. **MIP:** Manejo Integrado de Plagas. **APPCC:** Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control: concepto y aplicación. Normas ISO: conceptos básicos. Legislación alimentaria: Rotulado obligatorio de los alimentos. Auditoría.

PRÁCTICAS FORMATIVAS

Realizar simulaciones de acondicionamiento del espacio y las instalaciones, de la higiene personal y la conservación de los alimentos. Aplicar los procedimientos y sistemas recomendados para el desarrollo de buenas prácticas de manufactura.

6.1.2. Legislación y relaciones laborales

- **Denominación del Módulo:** Legislación y relaciones laborales
- **Tipo de Módulo:** Común
- **Ubicación en el trayecto:** 1º cuatrimestre
- **Carga horaria total:** 2hs semanales/32hs reloj.

FINALIDADES FORMATIVAS DEL MÓDULO

Este módulo contribuye a formar a los/as estudiantes en el ámbito laboral como trabajadores/as, sujetos que se inscriben en un sistema de relaciones laborales que les confiere un conjunto de derechos y obligaciones individuales y colectivos directamente relacionados con la actividad laboral. Se desarrollarán conocimientos referidos a derecho laboral, ética y deontología profesional, así como los vínculos en el escenario de trabajo e ingreso al mercado laboral.

CAPACIDADES PROFESIONALES A DESARROLLAR

- Reconocer la dimensión legal de contratos de trabajo en el sector, los componentes salariales del contrato y los derechos y obligaciones asociados al mismo.

- Conocer los convenios colectivos de trabajo y los organismos intervinientes y, las principales problemáticas del sector productivo.
- Desarrollar una actitud ética y deontología profesional.
- Desarrollar habilidades para el ingreso al mundo laboral.

EJES DE CONTENIDOS. DESCRIPTORES

Derecho del Trabajo y Relaciones Laborales. Contrato de trabajo y los derechos que se derivan de la relación salarial. Negociación colectiva. Convenios colectivos sectoriales, que rigen en cada actividad. Remuneración en el contrato de trabajo. Derechos y deberes del empleador y del trabajador. Régimen de jornada. Descansos, feriados, vacaciones y licencias. Interpretación de recibo de haberes.

Accidentes de trabajo y problemáticas asociadas. Enfermedades y accidentes inculpables. Suspensiones. Accidentes del trabajo. Obligaciones del dependiente. Facultades del empleador. Indemnizaciones. Situaciones especialmente protegidas. El trabajo no registrado como problemática social. Trabajador parcialmente registrado. Ética y deontología profesional.

Ingreso al mundo laboral. CV y entrevista laboral.

6.1.3. Materias primas y técnicas culinarias

- **Denominación del Módulo:** Materias primas y técnicas culinarias
- **Tipo de Módulo:** Común
- **Ubicación en el trayecto:** 1º cuatrimestre
- **Carga horaria teórica:** 36hs reloj
- **Carga horaria de Prácticas formativas de carácter profesionalizante:** 12hs reloj
- **Carga horaria total:** 3hs semanales/48hs reloj

FINALIDADES FORMATIVAS DEL MÓDULO

El presente módulo pretende desarrollar conocimientos acerca de las clasificaciones de las materias primas, sus características, usos, técnicas de cocción, métodos de conservación y manipulación en la cocina para la elaboración de diferentes preparaciones gastronómicas.

CAPACIDADES PROFESIONALES A DESARROLLAR

- Identificar y clasificar las materias primas acorde a su estacionalidad, familia, género y uso según preparación.

- Optimizar el margen de desperdicio de la materia prima.
- Diseñar recetas estándar con diferentes materias primas.
- Conocer técnicas culinarias para ser aplicadas en diferentes preparaciones y platos.
- Diferenciar conceptualmente las técnicas de cortes, las técnicas para cocinar carnes, aves, pescados y vegetales.

EJES DE CONTENIDOS. DESCRIPTORES

Hortalizas y frutas. Familias botánicas, regiones y sistemas de producción, clasificaciones, técnicas de cocción. Variedades y funciones en la cocina.

Hierbas y especias. Cultivo, orígenes, producciones a nivel internacional, clasificaciones, técnicas de cocción. Variedades y funciones en la cocina.

Cereales y legumbres. Cultivo, orígenes, producciones a nivel internacional, clasificaciones, técnicas de cocción. Variedades y funciones en la cocina.

Carnes. Carnes rojas. Valores nutricionales, cortes y calidades, rigor mortis. Limpieza. Bridado. Puntos de cocción, técnicas de cocción, porcionado. Carnes blancas. Aves: Composición nutricional, clasificación, limpieza, trozado, bridado y almacenamiento. Huevos. Índices de frescura, comercialización, usos y cocciones. Pescados y mariscos. Ácido láctico. Valores nutricionales. Clasificación. Manipulación. Conservación y técnicas de cocción apropiadas

Lácteos. Procesos aplicados a la leche. Conservación y obtención de productos: crema, manteca, fermentados. Elaboración de quesos, características y clasificaciones.

PRÁCTICAS FORMATIVAS

Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones para ejecutar los procesos de conservación, recepción, almacenamiento y distribución. Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento. Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria.

6.1.4. Nutrición

- Denominación del Módulo: Nutrición
- Tipo de Módulo: Común
- Ubicación en el trayecto: 2º cuatrimestre
- Carga horaria teórica: 36 hs reloj
- Carga horaria de Prácticas formativas de carácter profesionalizante: 12hs reloj

- **Carga horaria total:** 3hs semanales/48hs reloj

FINALIDADES FORMATIVAS DEL MÓDULO

Este módulo pretende desarrollar los principios básicos de una nutrición correcta, con el fin de garantizar la oferta de una alimentación saludable, realizando una adecuada selección de alimentos, preparaciones y menús que aseguren un óptimo aprovechamiento de los nutrientes, como así también adaptar y elaborar alimentos, preparaciones y menús para diferentes necesidades específicas, siguiendo los criterios nutricionales adecuados en cada caso.

CAPACIDADES PROFESIONALES A DESARROLLAR

- Promover la salud alimentaria en la elaboración de productos, procesos y/o tecnología aplicable a trabajos en la cocina.
- Aplicar criterios nutricionales en la elaboración de preparaciones con materias primas, garantizando su aprovechamiento encuadrado en las normas de calidad y seguridad alimentaria.
- Adaptar y elaborar alimentos, preparaciones y menús para diferentes necesidades específicas.

EJES DE CONTENIDOS. DESCRIPTORES

Alimentos y nutrientes. Grupos y funciones de los alimentos. Macronutrientes y micronutrientes; biodisponibilidad y carencias. Alimento fuente, fortificado, enriquecido, protector, funcional, transgénico, dietético. Peso bruto, neto y factor de corrección. Porciones y equivalencias.

Salud, nutrición y alimentación. Hábitos alimentarios: alimentos, preparaciones y menús saludables para colectividades sanas. Nutrición normal en las distintas etapas de la vida según necesidades biológicas y adecuación de acuerdo a características particulares de la población objetivo: escolares, adolescentes, adultos, adultos mayores.

Alimentación y cuidado nutricional en situaciones especiales. Selección de alimentos, elaboración y adaptación de preparaciones y menús adecuados para grupos de población con necesidades específicas y dieto-terapia: celiaquía, nutrición deportiva, alimentación vegetariana y vegana. Enfermedades crónicas no transmisibles.

Normativa. Ley de etiquetado frontal. Legislación vigente: ANMAT, Ministerio de Salud, OMS (Organización Mundial de la Salud), OPS (Organización Panamericana de la Salud).

PRÁCTICAS FORMATIVAS:

Reconocer la importancia de una nutrición sana, adecuada, accesible y sustentable en el ejercicio del profesional gastronómico a partir de resolución de casos, debate de programas,

documentales, películas, series en relación a la alimentación. Diseño de menús para intolerancias y enfermedades alimenticias. Análisis de rotulado nutricional.

6.2. Módulos específicos

6.2.1. Cocina Regional

- Denominación del Módulo: Cocina Regional.
- Tipo de Módulo: Específico
- Ubicación en el trayecto: 2º Cuatrimestre.
- Carga horaria de teoría: 32hs
- Carga horaria de Prácticas formativas de carácter profesionalizante: 32hs
- Carga horaria total: 4hs semanales/64hs reloj.

FINALIDADES FORMATIVAS DEL MÓDULO

El módulo pretende desarrollar conocimientos acerca de diversos platos, menú, cartas, productos gastronómicos con la utilización de diversas tecnologías y herramientas disponibles en el mercado regional desde un enfoque sustentable. Para ello, se promoverán las salidas de campo y visitas a sitios de interés para revalorizar el patrimonio cultural gastronómico de la provincia.

CAPACIDADES PROFESIONALES A DESARROLLAR

- Conocer las materias primas que se obtienen en las diferentes regiones de la provincia de Río Negro.
- Elaborar diferentes platos con productos regionales de estación.
- Desarrollar productos gastronómicos regionales implementando materia prima local desde un enfoque sustentable.

EJES DE CONTENIDOS. DESCRIPTORES

Cocina de Río Negro: Zona Andina, Zona Estepa, Zona de Valles, Zona Atlántica. Principal actividad socioproductiva de cada región. Materias Primas. Festividades. Carnes de caza, tendencias y renovación de las culinarias regionales, productos y alimentos desarrollados en cada región. Carnes rojas (jabalí, cordero patagónico, chivito, etc), elaboración, métodos de cocción, puntos y guarniciones. Carnes blancas (vizcacha, ñandú, choique): elaboración, métodos de cocción, puntos y guarniciones. Pescados y mariscos.: elaboración, métodos de cocción, puntos y guarniciones.

Productos de estación. Hortalizas y cereales. Cosecha. Productores locales. Producción. Distribución. Productores locales, regionales y nacionales. Platos tradicionales. El proceso de diseño y desarrollo de productos. Gestión de diseño. Aspectos científicos y tecnológicos. Presentaciones. Proceso de producción de alimentos y productos desde un enfoque sustentable.

Nuevas cocinas. Cocina de vanguardia, cocina fusión, cocina deconstructiva. Presentaciones. Presentaciones tradicionales y modernas. La nueva Cocina moderna. Salazón. Azucarado. Acidificación.

Gastronomía y sustentabilidad. Promoción de la diversidad natural y cultural. Fomento e impulso de un consumo de alimentos responsable con el medio ambiente. Alimentos saludables para satisfacer las necesidades alimentarias. Producción de alimentos, su origen y el modo de envolverlos y transportarlos.

Laboratorio gastronómico. Estructura de los alimentos. Texturas y sabores. Combinar equilibradamente las materias primas. Técnicas de elaboración de productos y su conservación: Acidificación. Aceite. Deshidratación. Liofilización. Al vacío. Micogastronomía Fermentación. Alimentos y bebidas fermentados.

PRÁCTICAS FORMATIVAS:

Se desarrollarán dentro de un aula taller, de modo demostrativo y/o práctico de manera individual emulando los distintos puestos de cocina. Asimismo, los/as estudiantes tendrán que aplicar los conocimientos teóricos aprendidos y adquirirán las destrezas técnicas propias de la profesión, a través de la elaboración de variadas recetas cuidadosamente seleccionadas.

6.2.2. Cocina Profesional

- **Denominación del Módulo:** Cocina Profesional
- **Tipo de Módulo:** Específico
- **Ubicación en el trayecto:** Anual
- **Carga horaria de teoría:** 32hs
- **Carga horaria de Prácticas formativas de carácter profesionalizante:** 128hs
- **Carga horaria total:** 5hs semanales/160hs reloj

FINALIDADES FORMATIVAS DEL MÓDULO

En este módulo se desarrollarán conocimientos acerca de la organización y funcionamiento de una cocina profesional, las funciones según el puesto de trabajo, el correcto uso de las maquinarias, el manejo del tiempo y el accionar en posibles situaciones problemáticas dentro

de la cocina. Este módulo se vincula con los contenidos y capacidades adquiridas en Materias Primas, Nutrición y Buenas Prácticas de Manufactura, con el propósito de generar prácticas que garanticen la inocuidad alimentaria.

CAPACIDADES PROFESIONALES A DESARROLLAR

- Identificar la organización y funcionamiento de la cocina y las funciones de su brigada.
- Aplicar técnicas de uso correcto de cuchillos.
- Realizar la mise en place manteniendo el orden y limpieza de la cocina y elementos
- Identificar, manipular y elaborar productos con diferentes materias primas, aplicando diversos métodos y temperaturas de cocción.
- Ejecutar técnicas de corte y tallado de aves, carne rojas, pescados y mariscos.
- Desarrollar menús equilibrados y creativos.
- Presentar creativamente diferentes platos.

EJES DE CONTENIDOS. DESCRIPTORES

La cocina: Diagrama. La brigada de cocina. Utensilios y herramientas de trabajo. La vestimenta. Distribución de espacios y zonas en una cocina profesional. Mise en place. Limpieza de cocina y elementos.

Cuchillo. Trabajo con el cuchillo. Distintos tipos de cuchillos. Chaira, piedras y afilados. Postura frente a la tabla y técnicas de cortes. Limpieza y manipulación. Distintos tipos de cortes de hortalizas, cebolla, papa, torneados y tallados.

Transferencia de calor. Radiación, convección, conducción, inducción.

Técnica de trabajo con carnes. Rojas, blancas. Manipulación. Temperatura de cocción.

Materias primas y técnicas de cocción. Diseño de platos. Utilización correcta de materias primas y métodos de cocción.. Fondos, sopas y consomés. Salsas madres y derivadas. Pastas. Familias Tipos, elaboración y clasificación. Diversas masas y rellenos. Métodos de cocción: Húmedos secos y mixtos. Pochar, hervir, simmer, blanquear, baño maría, grill, broil, asado, confitar, fritura profunda, saltear, rehogar, guisar, brasear, mixto, ahumado, vacío. Fondos. Salsas madres y derivadas. Formas de cocción, Expansión, concentración, mixta.

PRÁCTICAS FORMATIVAS:

Realizar simulaciones de los distintos puestos de cocina y su organización. Aplicar técnicas propias de manipulación de diferentes materias primas y maquinarias garantizando la higiene y seguridad del ambiente y los alimentos. Elaborar variadas recetas cuidadosamente seleccionadas en el taller de cocina.

6.2.3. Panadería Profesional

- Denominación del Módulo: Panadería Profesional
- Tipo de Módulo: Específico
- Ubicación en el trayecto: Anual
- Carga horaria de teoría: 32hs
- Carga horaria de Prácticas formativas de carácter profesionalizante: 128hs
- Carga horaria total: 5hs semanales/160hs reloj.

FINALIDADES FORMATIVAS DEL MÓDULO

Este módulo pretende desarrollar conocimientos teóricos-prácticos acerca de panadería: diferentes masas, tipos de harina, levadura, fermentaciones, usos, técnicas de elaboración y maquinarias.

CAPACIDADES PROFESIONALES A DESARROLLAR

- Comprender las condiciones e interacciones de los microorganismos de la panadería para controlar sus efectos en función de un producto deseado.
- Desarrollar hábitos de buenas prácticas de manufactura al momento de elaborar alimentos.
- Interpretar recetas de elaboración artesanal, industrial y para diferentes servicios.
- Elaborar diferentes tipos de masas, considerando su composición, fermentación y técnicas de elaboración.
- Identificar puntos de cocción y técnicas de elaboración apropiadas según la masa a realizar.

EJES DE CONTENIDOS. DESCRIPTORES

Materias primas. Trigo: Harinas, tipos, composición, características. Levadura: tipos y características. Azúcar, extracto de malta, huevos, materias grasas, etc. Agua: tipos, composición, características.

Tipos de masas. Masas levadas dulces y saladas, masas levadas laminadas, masas laminadas. Variedades de panes y facturas.

Pan. Torneado y cortes, medidas y operaciones de distinta magnitud, cocción, tipos de hornos, temperatura del horno, importancia del vapor, cocción del pan, defectos de la cocción.

Panadería química. Almidones. Proteínas. Enzimas. Fermentación alcohólica, ácida, láctica, químicas.

Panificación artesanal. Masa madre y levain. Características. Alimentación de la masa madre. Pre-fermentos. Poolish, esponja y biga. La levadura como ser vivo. Autolisis y fermentación prolongada.

Panadería industrial. Mejorantes en panificación y Premezclas. Enranciamiento y Enfermedades del pan.

Panificación con otros cereales: centeno, avena, mandioca, chia, arroz, etc. Elaboración de harinas para celíacos. Panadería integral. Hojaldres.

Panadería dulce. Facturas. Piezas de panes relacionados a diferentes países.

PRÁCTICAS FORMATIVAS:

Interpretar las recetas seleccionadas y acondicionar el espacio y la maquinaria a utilizar desarrollando buenas prácticas de manufactura. Elaborar diferentes tipos de masas, aplicando los métodos y técnicas apropiadas. Evaluar el resultado final e identificar posibles fallas durante la pre-elaboración y/o elaboración del producto.

6.2.4. Pastelería Profesional

- **Denominación del Módulo:** Pastelería Profesional
- **Tipo de Módulo:** Específico
- **Ubicación en el trayecto:** Anual
- **Carga horaria de teoría:** 32hs
- **Carga horaria de Prácticas formativas de carácter profesionalizante:** 128hs
- **Carga horaria total:** 5hs semanales/160hs reloj.

FINALIDADES FORMATIVAS DEL MÓDULO

En este módulo se desarrollarán conocimientos teóricos y prácticos de la pastelería. Se iniciará con el reconocimiento de las diferentes maquinarias, herramientas, técnicas y materias primas para la elaboración de diversas masas, cremas, salsas, merengues y postres.

CAPACIDADES PROFESIONALES A DESARROLLAR

- Desarrollar hábitos de buenas prácticas de manufactura al momento de elaborar alimentos.
- Ejecutar correctamente el uso de equipos y maquinarias específicas para pastelería.

- Interpretar correctamente una receta, aplicar los métodos y técnicas correspondientes durante la elaboración, conservación y presentación.

EJES DE CONTENIDOS. DESCRIPTORES

Materias primas. Trigo: Harinas, tipos, composición, características. Endulzantes: Azúcar, miel, edulcorantes, fructosa, extracto de malta, stevia. Huevos, materias grasas, etc.

Pastelería artesanal. Brigada de trabajo. Maquinaria y equipamiento. Características.

Pastelería industrial. Brigada de trabajo. Maquinaria y equipamiento. Premezclas.

Pastelería alternativa: Elaboración de harinas para celíacos. Pastelería integral.

Pastelería moderna: Servicio de catering. Técnicas para la confección de distintas masas y rellenos. Técnicas clásicas y modernas para mousses, espumas, esponjas. Técnicas para la producción en serie de productos complejos. Elaboración y conservación de decoraciones. Decoración de tortas modernas.

Chocolate. Conservación, manejo y templado.

Postres de vanguardia. Confección de postres moldeados y emplatados. Armado de copas y vasos.

Tipos de masas. Masas levadas dulces y saladas, masas levadas laminadas, masas laminadas. Hojaldres.

PRÁCTICAS FORMATIVAS:

Se desarrollarán dentro de un aula taller, de modo demostrativo y/o práctico de manera individual emulando los distintos puestos de cocina. Asimismo, los/as estudiantes tendrán que aplicar los conocimientos teóricos aprendidos y adquirirán las destrezas técnicas propias de la profesión, a través de la elaboración de variadas recetas cuidadosamente seleccionadas.

CAPÍTULO VII: ENTORNO FORMATIVO

7.1. Entorno formativo

Considerando que el entorno formativo alude a los distintos y complejos aspectos que inciden en los procesos de enseñanza y de aprendizaje y los contextos en que se llevan a cabo, se requiere equipamiento e instalaciones básicos para el desarrollo de la formación técnico profesional del cocinero/a profesional.

Para garantizar la trayectoria formativa es necesario contar con el equipamiento e instalaciones, donde el/la estudiante desarrolle las capacidades propuestas en el presente diseño. Esto no implica que el establecimiento educativo posea este entorno formativo, ya que se podrá acceder a ellos a través de distintas modalidades (visitas, recorridos) a establecimientos públicos o privados.

Asimismo, se deberá contar con los espacios físicos necesarios para el acceso, movilidad y desarrollo de los diferentes módulos, ya sean aulas, talleres, laboratorios o cualquier otro. Estos estarán equipados con los materiales didácticos, informáticos, instrumentos de medición, insumos y equipamientos técnicos apropiados para realizar las actividades educativas que son necesarias para el abordaje de los contenidos y el logro de las expectativas. Los espacios y equipamiento didáctico deberán ser ajustados en función de la cantidad de personas que utilicen las instalaciones y todos/as deben contar con el equipamiento de seguridad en cuanto a la utilización de energía eléctrica, ventilación, evacuación en caso de incendio, accesibilidad y demás que indique la normativa legal vigente para este tipo de establecimientos.

7.1.1 Instalaciones

Se deberá disponer de un aula taller-cocina para la realización de prácticas formativas. Un aula demostrativa y aulas convencionales.

La Institución que ofrezca la Formación Profesional deberá disponer o garantizar el acceso a un Aula-Taller Cocina apropiada y adecuada a la cantidad de estudiantes que realizarán las actividades teórico- prácticas. El mismo deberá cumplir con las condiciones de habitabilidad y confort propias de un espacio formativo en cuanto a superficie mínima, iluminación, ventilación, seguridad, higiene y servicios básicos así como a la disponibilidad de mobiliario suficiente y en buen estado.

7.1.2. Equipamiento

Se deberá contar con un Aula-taller Cocina equipada con: horno, refrigerador, heladera, freezer, amasadora, sobadora, batidora, licuadora, laminadora, mesadas de trabajo, balanza digital, batidora eléctrica de mano, procesadora, máquina de cortar fiambre. Utensilios: cortadores, dosificadores, bandejas, moldes, coladores, tamizadores, mangas, tijeras, pinceletas, juegos de cuchillos, de espátulas, de rodillos, recipientes varios, mangas, termómetros, bowls, moldes, tarteras, cacerolas, cuchillas, ollas, asaderas, espumaderas, coladores, cubiertos, cucharones, contenedores descartables, relojes. Elementos de seguridad e higiene: Guantes, cofia/gorro/, alcohol en gel, alcohol en spray, agarraderas, repasadores,

rejilla. Materiales e insumos: materiales comestibles para las prácticas, papel film, papel aluminio, papel manteca.

CAPÍTULO VIII: BIBLIOGRAFÍA GENERAL

- Ander Egg, E. y otros (1997). Cómo elaborar un proyecto. Guía para diseñar proyectos sociales y culturales. Ed. Lumen.
- Azulay, G., Bacigalupo, M. y Picton, M. (1998). El mercado, el menú y la gestión gastronómica. Editorial Chef Inc.
- Blau, F. (2011). Enciclopedia del Chocolate. Blume.
- Blume, L. (1991). Le Cordon Bleu. Ed. Cordon bleu.
- Bonomo, G. (1993) El gran libro de la carne. Ed. Grijalbo. Milán.
- Boletín de Difusión Manejo Integrado de Plagas. Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.
- Boletín de Difusión Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento. Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.
- Brown, J. (2014). Nutrición en las diferentes etapas de la vida. Mc.Graw Hill. Quinta edición.
- Burba, J. (2011). Gastronomía Criolla Argentina. Una visión desde la horticultura. [en línea]. Estación Experimental Agropecuaria La Consulta. INTA. Disponible en: <http://inta.gob.ar/documentos/gastronomia-criolla-argentina.-una-vision-desde-la-horticultura/> [Consulta: 10 marzo 2014].
- Carbajal Azcona, A. (2003). Pesos de medidas caseras y raciones habituales de consumo. Dpto de Nutrición. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid.
- Dvoskin, R. (2004). Fundamentos de Marketing; teoría y experiencia. Granica.
- Eshbach, C.E. (1993). Administración de Servicio de Alimentos. Diana.
- Feijoo, J. L. (2009). Alimentos y bebidas, su gerenciamiento en hoteles y restaurantes. Lectorum Ungerman
- Fisher, W.P. (1989). Marketing Creativo para Servicio de comidas. Trillas Turismo.
- Gallego, F.J. (2002). Gestión de Alimentos y Bebidas para hoteles, bares y restaurantes. Parainfo.
- García Ortiz, F. y otros (2003). Técnicas de Servicio y Atención al Cliente. Parainfo.
- Grafin y Scholtyssek (1993). El gran libro de las aves . Ed. Grijalbo.
- Gross, O. (2013). El ABC de la Pastelería. Editorial Planeta
- Guía de Buenas Prácticas de Manufactura. Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.
- Guichon, A. (2018). El arte del sabor.
- Larousse Gastronomique (2005). Editorial Lorusse.
- La escuela de Pastelería.(2020). Le Cordon Bleu.
- Medin, R. y Medin, S. (2016). Alimentos: Introducción, técnica y seguridad. 5º Edición. Ediciones turísticas.
- Ministerio de Salud. Presidencia de la Nación (2018). Manual para la aplicación de las Guías alimentarias para la Población Argentina. argentina.gob.ar/salud
- Ministerio de Salud. Presidencia de la Nación. Mensajes y gráfica de las Guías alimentarias para la Población Argentina. Resumen ejecutivo 2015.
- Ministerio de Salud. Presidencia de la Nación. ANMAT. Guías de BPM para alimentos libres de Gluten.
- Ministerio de Salud. ANMAT. Código alimentario argentino. <https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario>
- Rey, M. y Silvestre, A. (2005) Comer sin Riesgos 2. Las enfermedades Transmitidas por alimentos. Editorial Hemisferio Sur.

- Salas, F. (2005). Alimentos y bebidas; compras, almacenaje y costos. Ed. Turísticas.



EDUCACIÓN
Y DERECHOS
HUMANOS