

	<b>Ministerio de Educación</b>	<b>Dirección de Educación Técnico Profesional</b>
---	------------------------------------	---

## **DISEÑO CURRICULAR JURISDICCIONAL**

---

**Sector Hotelería y Gastronomía**

**“Pastelero”**

**Aprobado por Res. Min. N° 3524/11**

## **I.- Fundamentación**

Las transformaciones en la organización del trabajo y las condiciones de competitividad, provocados por la internalización de la economía y la flexibilización laboral, entre otras causas, sumado al desarrollo acelerado de las tecnologías en su conjunto; generaron nuevos requerimientos al sistema educativo. En los últimos años, y particularmente en el ámbito de la Formación Profesional se hicieron evidentes las limitaciones de los currículos tradicionales orientados por la idea de una sociedad y un mundo del trabajo todavía instalado en la segunda mitad del siglo XX, es decir identificados con actividades relativamente estables, cuyos propósitos eran la preparación para puestos de trabajo fijos, presentando un alto grado de rigidez organizativa.

Por ello en la actualidad la Formación Profesional considera dichas transformaciones y su impacto en el mundo del trabajo, para dar respuestas a través de políticas y acciones educativas que avancen en una formación socio – laboral para y en el trabajo, de calidad e igualitario, dirigida tanto a la adquisición y mejora de las cualificaciones como a la recualificación de los trabajadores, teniendo siempre en cuenta las particularidades de los distintos contextos donde se aplicarán.

Se hace necesaria, entonces, una formación general y consistente, que desarrolle capacidades de las personas para el trabajo, con miras a conseguir una actitud crítica frente a la abundante producción de conocimientos, posible de ser reinterpretada en función de la variabilidad de los contextos socio productivos.

En este sentido, el Estado Provincial en el marco de sus políticas activas de apoyo a la industrialización del sector productivo, direccionadas a introducir profundos cambios en la innovación tecnológica, organizacional y de calidad de los procesos productivos, implementa a través del Ministerio de Educación de la Provincia de Corrientes, estrategias conducentes a la formación integral de personas como trabajadores competentes y ciudadanos responsables, orientada fundamentalmente a perfeccionar la cualificación o en su defecto a recualificar a los mismos , compatibilizando el desarrollo socio productivo regional y local con la inserción laboral en el corto y mediano plazo.

En este marco y a través de un programa de acción específica, la Jurisdicción, con el objeto de asegurar la pertinencia de la propuesta con relación a las demandas, y en total concordancia con la relevante tarea del Consejo Nacional de Educación, Trabajo y Producción (CONETyP), asigna al Consejo Provincial de Educación, Trabajo y Producción (COPETyP) integrado por los distintos representantes del mundo del trabajo a nivel local, la tarea de participar en forma proactiva en la organización y realización de foros sectoriales. Lo producido en los mismos permiten determinar las necesidades de los Sectores Productivos, por rama de actividad o por familia profesionalizante, como ser, entre otras, necesidades de

mano de obra calificada, capacidades y competencias de operarios, de trabajadores y mandos medios, necesidad de capacitación para el personal en actividad y de recursos humanos a incorporar.

Entonces, el Diseño que nos ocupa, es la respuesta a una demanda genuina del sector productivo, y constituye el nodo de articulación entre educación y trabajo, pues su implementación en el ámbito de la Formación Profesional es una herramienta que permite elevar la calidad de la educación y a la vez constituye una estrategia importante para el desarrollo actual y potencial del sector productivo provincial, regional y nacional.

## **II.- Identificación de la certificación.**

II.1. Sector/es de actividad socio productiva: **HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**

II.2. Denominación del perfil profesional: **PASTELERO**

II.3. Familia profesional: **GASTRONOMÍA**

II.4. Denominación del certificado de referencia: **PASTELERO**

II.5. Ámbito de la trayectoria formativa: **FORMACIÓN PROFESIONAL.**

II.6. Tipo de certificación: **CERTIFICADO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INICIAL.**

II.7. Nivel de la Certificación: **II**

## **III.-Referencial al Perfil Profesional del Pastelero**

### **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. Así mismo estará en condiciones de participar en la definición de las ofertas gastronómicas.

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

### **Funciones que ejerce el profesional**

#### **1. Mantener y verificar que estén limpios, desinfectados y operativos el equipamiento, maquinarias, utensilios y elementos de uso en pastelería 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 dicho elementos.

#### **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 menús y ofertas de productos elaborados, acorde a las necesidades del establecimiento y considerando variables como ser, costos, , perfil de 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 necesidades de acuerdo al segmento del mercado al cual apunta a condiciones sociales, culturales, religiosas y económicas.

#### **3. Recibir, controlar, verificar y almacenar materias prima 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 higiénicos 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 establecimiento y las normativas vigentes.

En el cumplimiento de esta función el cocinero realizara la distribución y control de las actividades del equipo de trabajo referidos a la limpieza y acondicionamientos de las materias primas considerando al inocuidad de los alimentos y sus fechas de vencimiento, así como las referidas al mantenimientos de las instalaciones, equipamiento de trabajo considerando las condiciones higiénicos sanitarias y de funcionalidad.

#### **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 de su área (mise en place) para que al momento del servicio o la producción,

permitan presentar las propuestas de la pastelería del establecimiento en óptimas condiciones organolépticas y de tiempo de servicio.

#### **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 en el 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.

#### **4. Planificar, gestionar y administrar el proceso de trabajo.**

*El Pastelero está capacitado para planificar, gestionar y controlar sus procesos de trabajo contribuyendo a las mejoras de resultados de su trabajo y de la organización con principios de eficiencia y eficacia, en forma racional y sistemáticamente organizada.-*

#### **5. Comercializar los servicios específicos de la profesión.**

*El Pastelero está capacitado para hacer uso de las técnicas de mercado (marketing), obteniendo mejoras en los resultados de la organización basadas en la mejora continua de la satisfacción de los clientes y potenciales clientes.-*

### **Área Ocupacional**

El pastelero se desempeña en el área de producción/pastelería de establecimientos de distinta envergadura donde se produzca elaboración de alimentos, entre otros: restaurantes, confiterías/panaderías; bares; áreas gastronómicas en servicios de alojamiento, buques, escuelas, hospitales, cárceles, patios de comidas, servicios de catering (aéreos, terrestres o marítimos) industriales, fabricas (comedores industriales). Plantas productoras de alimentos elaborados.

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

#### IV.- Trayectoria Formativa del Pastelero

##### **1.- Las capacidades profesionales y su correlación con las funciones que ejerce el profesional y los contenidos de la enseñanza**

Siendo que el proceso de formación, habrá de organizarse en torno a la adquisición y la acreditación de un conjunto de **capacidades profesionales** que están en la base de los desempeños profesionales descritos en el perfil del Pastelero, estas capacidades se presentan en correspondencia con las **funciones que ejerce el profesional**, enunciadas en dicho perfil. Asimismo, se indican los **contenidos** de la enseñanza que se consideran involucrados en los procesos de adquisición de los distintos grupos de capacidades.

Para el perfil profesional en su conjunto.	
Capacidades profesionales	Contenidos
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interpretar información técnica, escrita o verbal, relacionada con productos, procesos y/o tecnología aplicable a trabajos en la pastelería, identificando códigos y simbología propios de la actividad, verificando su pertinencia y alcance para realizar una acción requerida.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• Integrar las técnicas de trabajo, la información, la utilización de insumos y equipamiento, los criterios</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seguridad e higiene en la gastronomía. Causas y consecuencias que producen las malas prácticas en el área.</li> <li>• Vocabulario gastronómico en la pastelería como herramienta de comunicación y desarrollo en la actividad. Aplicaciones.</li> <li>• Las características organolépticas de las materias primas. Su descripción y reconocimiento físico.</li> <li>• Procesos y técnicas de tratamiento de las materias primas para su aprovechamiento. Cortes y conservación. Descripción.</li> <li>• Los diferentes puestos de trabajo y especializaciones en la profesión. Sus características. La importancia de la mise en place.</li> <li>• Masas, tipos y características. Técnicas de elaboración de productos de la pastelería salada y dulce. Las</li> </ul>

<p>de calidad y de producción y los aspectos de seguridad e higiene en las actividades de la elaboración de preparaciones culinarias.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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 de alimentos.</li> <li>• 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.</li> <li>• Establecer relaciones sociales de cooperación, coordinación e intercambio en el propio equipo de trabajo, con otros equipos de del área gastronómica o que estén relacionados con el servicio que brinda el establecimiento donde desarrolla sus actividades.</li> <li>• Transmitir información técnica de manera verbal, sobre el desarrollo de las actividades que le fueron encomendadas para poder distribuir y organizar el trabajo.</li> <li>• Aplicar la selección de la materia prima y la elección de la técnica adecuada para la producción de los productos de la pastelería a ser presentados en el servicio.</li> <li>• Aplicar criterios de requisición y abastecimiento de las materias</li> </ul>	<p>masas de la pastelería en la cocina. Aplicación en preparaciones, producción, conservación.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparaciones más emblemáticas de la pastelería nacional e internacional. Reconocimiento y características. Técnicas de elaboración.</li> <li>• Técnicas para el correcto y seguro tratamiento de las materias primas. Aplicaciones. Técnicas y métodos de producción artesanales y mecánicos.</li> <li>• Equipos, maquinarias, herramientas y utensilios par la producción y la elaboración de preparaciones culinarias. Descripción, características y utilización.</li> <li>• Costeo de las elaboraciones. Rendimientos. Costos y fijación de precios.</li> <li>• Organización del trabajo y funciones que cumplen cada puesto en la pastelería.</li> <li>• Cortes y tratamientos de vegetales y frutas. Reconocimientos y técnicas de elaboración.</li> <li>• Trabajo con las carnes, aves, pescados y mariscos. Métodos de cocción aplicados para elaborar productos inherentes a la pastelería salada</li> <li>• Trabajo con las frutas, vegetales. Obtención de corte y métodos de cocción aplicados a al elaboración de productos de la pastelería.</li> <li>• Especias, hierbas y los condimentos. Reconocimiento y aplicaciones.</li> <li>• Preparaciones de la pastelería.</li> </ul>
--	--

<p>primas y su mejor aprovechamiento basado en las normas de calidad y seguridad alimentaria</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprender a las organizaciones como sistemas.</li> <li>• Establecer relaciones sociales de cooperación, división del trabajo, coordinación e intercambio en el propio equipo de trabajo, o con otros equipos que intervengan en sus actividades (utilizando criterios y herramientas de gestión).</li> <li>• Gestionar y administrar los recursos (materiales, insumos, herramientas, y auxiliares a su cargo) necesarios para el avance de los trabajos.</li> <li>• Aplicar las normas de seguridad específicas, tanto en las tareas propias como en el contexto general del ámbito de trabajo.</li> <li>• Aplicar criterio de calidad en los procesos y productos relacionados con la profesión (mejoramiento continuo de métodos de producción, técnicas de constructivas y organización del trabajo.</li> <li>• Gestionar la relación comercial que posibilite la obtención de empleo y las relaciones que devengan con los prestadores de servicios.</li> <li>• Negociar condiciones de trabajo con dominio de normas laborales vigentes.</li> <li>• Interpretar documentación comercial relacionada con la compra, venta, pago, cobro, prestación de servicios.</li> </ul>	<p>Técnicas de presentación sobre diferentes tamaños, materiales y formatos de vajillas y bandejas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Masas, cremas y productos de la pastelería y panadería dulce y salada. Características y técnicas de elaboración.</li> <li>• Técnicas de elaboración y armado de las diferentes masas y panes.</li> <li>• Organización, concepto; tipos y característica. Recursos, tipos y ejemplos. Financiación de los recursos. Tipos. Inversión inicial e inversión periódica para el desarrollo de actividades.</li> <li>• Elementos del plan estratégico: Misión, visión, objetivos, valores, como fundamento de las acciones de las organizaciones. Estructura jerárquica. Niveles de decisión. Organigramas. Áreas o departamentos. Manual de funciones. Aspectos formales e informales de una organización y su contribución a la obtención de resultados. Análisis F.O.D.A como herramienta de gestión. Barreras de entrada y salida.</li> <li>• Normas de seguridad personal y/o colectiva a observar en la actividad. Recomendaciones para la manipulación de materiales de riesgo para las personas u objetos. Protección del medio ambiente. Responsabilidad civil. Seguros, su finalidad, distintos tipos.</li> <li>• Auto evaluación del candidato antes de elaborar su currículum y/o carta de presentación. Formas y tipos de una</li> </ul>
---	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Selecciona las estrategias de marketing apropiadas con sus necesidades.</li> <li>• Segmenta apropiadamente su mercado objetivo.</li> <li>• Elabora cartas comerciales – informes de gastos , ventas por sector.</li> <li>• Factura sus servicios de acuerdo a las normas vigentes y características de los clientes.</li> <li>• Interpretar apropiadamente los derechos y obligaciones del empleador según la lectura de los contratos laborales que administra.</li> </ul>	<p>carta de presentación .Currículum Vitae. Concepto, tipos (CV funcional, CV cronológico CV mixto, etc.).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Áreas y funciones del sector recursos humanos en una organización. Reclutamiento y selección. La entrevista laboral.</li> <li>• Área de comercialización de una organización, funciones, objetivos, departamentos.</li> <li>• Comercialización de servicios. Herramienta del marketing. Publicidad. Promoción. Logística.</li> <li>• Tipos de clientes. Herramientas de comunicación organizativa. Planificación de acciones comerciales. Ventas. Costos, concepto. Clasificación. Determinación del punto de equilibrio. Costo unitario total, costo unitario variable.</li> <li>• Documentación comercial relacionada con la compra venta y sus requisitos legales e impositivos. El contrato de servicio como herramienta de gestión.</li> <li>• Contrato de trabajo. Dependencia laboral, tipos de dependencias. Derechos generales del empleador y del trabajador. Tipos vigentes. Contrato a plazo fijo, tiempo parcial, trabajo eventual, etc. Análisis de convenios colectivos de trabajos (por ejemplo: del obrero de la construcción, del empleado de comercio, otros).</li> <li>• Lectura e interpretación del recibo de sueldos.</li> </ul>
--	---

## **2.- Carga horaria**

El conjunto de la formación profesional del *Pastelero* requiere una carga horaria total de 500 horas reloj.

## **3.- Equipo docente**

**Módulos específicos del Perfil *Pastelero*: 1 (un) Instructor de FP con un Cargo de MEP o su equivalente 24 hs. Cátedra semanales.**

**Módulo de Gestión II: 1 (un) Instructor de FP con 6 hs. Cátedra. Cuando al Instructor a cargo del módulo de Gestión se le asigne 1 (un) Cargo de MEP, al mismo se le debe asignar 4 (cuatro) cursos de FP para el dictado de dicho módulo.**

**3.1. Organización e implementación de la pareja pedagógica:** tomando como parámetro que la carga horaria semanal del curso debe ser de 24 hs. cátedra, es imprescindible concretar la correspondiente pareja pedagógica entre quienes conforman el equipo docente.

Entonces quien realiza un cumplimiento semanal full – time frente al grupo de participantes es el Instructor a cargo de los módulos específicos (MEP o su equivalente 24 hs. Cátedra semanales) de las cuales sólo 18 hs. cátedra trabaja sólo, pero 6 hs. cátedra establece la pareja pedagógica con el instructor a cargo del módulo de Gestión.

Como aclaración, se determina que la pareja pedagógica (equipo docente completo) es recomendable que también se concrete durante las Prácticas Profesionalizantes.

La pareja pedagógica conformada por el Instructor a cargo de los módulos específicos del Perfil *Pastelero* y el Instructor a cargo del módulo de Gestión deben desarrollar lo indicado para Higiene y Seguridad, como parte del Módulo: Gestión II.

El trabajo antes mencionado se debe sustentar en un planeamiento didáctico que se reflejará en un Proyecto Áulico Integral Anual, que lo construirá todo el equipo docente anteriormente mencionado, basado en este Diseño Curricular.

#### **4.- Referencial de ingreso**

Se requerirá del ingresante la formación Primaria o equivalente, acreditable a través de certificaciones oficiales del Sistema Educativo Nacional (Ley N° 26.206).

#### **5.- Prácticas profesionalizantes**

Toda institución de Educación Técnico Profesional que desarrolle cursos de FP Inicial, deberá garantizar los recursos necesarios que permitan la realización de las Prácticas Profesionalizantes descritas precedentemente y que tendrán una duración mínima, en este caso, del 60% del total del curso, teniendo en cuenta además, que, la cantidad ideal de alumnos participantes por curso es de dieciséis (16), con un máximo que no debe superar los veinte (20) y un mínimo de doce (12). Las mismas se pueden encuadrar en los formatos detallados al pie, que tienen un carácter de recomendados, quedando a criterio de cada institución otros que pudiera implementar, siempre orientados a mantener con claridad los fines formativos y criterios que se persiguen con su realización. Recordando fundamentalmente que : **“Las PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES responden a generar situaciones reales de trabajo, que no se refieren a las actividades encuadradas como “trabajos prácticos” o “adiestramientos” que se realizan para adquirir una destreza o pericia de baja complejidad.**

**Son aquellas que responden a procesos productivos claves, relacionados con las funciones profesionales determinadas para el Perfil en cuestión, las mismas pueden realizarse dentro o fuera de la institución de FP, en un espacio real de trabajo o en un ámbito adaptado para tal fin. Siendo en todo momento la instancia más relevante de la Trayectoria Formativa y el punto culminante del proceso de evaluación, donde se puede verificar el desarrollo de capacidades en los alumnos participantes”.**

## **Formatos de Prácticas Profesionalizantes**

- **Prácticas Educativas en Entornos Reales de Trabajo** en empresas, organismos estatales o privados o en organizaciones no gubernamentales. **(Pasantías encuadradas en la Ley N° Ley 26.427 de Creación del Sistema de Pasantías Educativas y la Resolución Conjunta (MTEySS - ME) 825/09 y 338/09. Del 30/9/2009. B.O.: 22/12/2009. La presente resolución y las normas complementarias que en su consecuencia se dicten, reglamentan la Ley N° 26.427 de Creación del Sistema de Pasantías Educativas).**
- **Proyectos Productivos** articulados entre la escuela y otras instituciones o entidades.
- **Proyectos Didácticos /productivos institucionales** orientados a satisfacer demandas específicas de determinada producción de bienes o servicios, o destinados a satisfacer necesidades de la propia institución escolar.
- **Proyectos Tecnológicos** orientados a la investigación, experimentación y desarrollo de procedimientos, bienes o servicios relevantes desde el punto de vista social y que introduzcan alguna mejora respecto de un problema existente.
- **Emprendimientos** a cargo de los alumnos.
- **Alternancia** de los alumnos entre la institución educativa y ámbitos del entorno.
- **Empresas simuladas**, que es una metodología basada en la reproducción de situaciones reales de trabajo, en el ámbito de la administración de empresas, que permite adquirir una experiencia laboral idéntica a la real, llevando la oficina de trabajo al aula – taller.
- **Proyectos Comunitarios y/o Actividades de Extensión:** son aquellos proyectos y actividades que se diseñan y orientan a satisfacer demandas y/o necesidades comunitarias.

Para las Prácticas Profesionalizantes de este Perfil, se proponen las siguientes actividades:

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 otros.