

VIEDMA, 22 DE DICIEMBRE DE 2010

VISTO:

El Expediente N° 139902-EDU-10 del Registro del Ministerio de Educación - Consejo Provincial de Educación, y

CONSIDERANDO:

Que mediante el mismo se tramita la aprobación de Proyectos Curriculares de Formación Profesional;

Que es facultad del Consejo Provincial de Educación proveer la planificación del Sistema Educativo Provincial conforme a los principios y finalidades de la Ley Orgánica de Educación N° 2444;

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

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

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

Que en la mencionada normativa se establecen criterios generales para el desarrollo institucional y la organización curricular de las Certificaciones de Formación Profesional;

Que en el marco de los lineamientos políticos educativos provinciales, se considera relevante la planificación e implementación de trayectorias formativas mediante la tipología de Formación Profesional;

Que las mencionadas ofertas estarán destinadas a requerimientos y demandas del sector socio productivo, revalorizando las acciones de articulación entre éste y el sistema formador;

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

POR ELLO:

EL CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACION
RESUELVE:

ARTICULO 1°.- APROBAR, a partir del ciclo lectivo 2011, el Proyecto Curricular de la Certificación de Formación Profesional Inicial "Panadero", que como Anexo I forma parte integrante de la presente Resolución.-

ARTICULO 2°.- DETERMINAR que el Certificado de Formación Profesional Inicial a otorgar será:
“Panadero”.-

ARTICULO 3°.- ESTABLECER que las instituciones que ofrezcan la Certificación Profesional, podrán determinar: la modalidad de las horas del cursado (semanal, quincenal, mensual, entre otros), teniendo en cuenta tanto el perfil de los destinatarios, como la organización de los docentes; garantizando en la mencionada distribución el cumplimiento efectivo de la carga horaria total del módulo correspondiente.

ARTICULO 4°.- REGISTRAR, comunicar a través de la Dirección de Nivel Superior a los interesados y archivar.-

RESOLUCION N° 3160
DNS/dam.-

Prof. Amira NATAINÉ - Vocal Gubernamental
a cargo de Presidencia

Fabiana Beatriz SERRA - Secretaria General

ANEXO I - RESOLUCIÓN N° 3160

CERTIFICACION DE FORMACIÓN PROFESIONAL INICIAL: Panadero
FAMILIA PROFESIONAL: Industrias Alimentarias
NIVEL DE CERTIFICACIÓN: II
CANTIDAD DE HORAS: 200 horas reloj.

FUNDAMENTACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN:

La actividad vinculada a la Panificación se encuentra en constante desarrollo, manifestándose tanto el rubro comercial (panaderías, confiterías, bares, restaurantes) como en iniciativas personales que se orientan a las prácticas domésticas o para llevar a cabo emprendimientos.

La implementación de éstas trayectorias formativas se dirigen a cubrir áreas de vacancia y otorgar respuestas a requerimientos del sector socio productivo, proporcionando una calificación profesional vinculada a las técnicas y procesos de elaboración que se realizan con relación a la bollería y panadería artesanal, en el marco de las exigencias que demanda actualmente el ámbito de la gastronomía.

PERFIL PROFESIONAL:

Esta Certificación se encuentra orientada a brindar los conocimientos necesarios sobre la utilización de las harinas y la elaboración de las masas destinadas a la panificación. En este sentido, la formación se dirige a la producción y elaboración de panes, elaboración de masas y los productos derivados de las mismas, según los tipos.

COMPETENCIAS DEL PERFIL PROFESIONAL:

- Elaboración de productos de panadería partiendo de la selección de las materias primas, haciendo uso de la maquinaria y herramientas destinadas a tal fin.
- Presentar y envasar los productos elaborados.
- Aplicar técnicas y procedimientos pertinentes, durante el proceso de elaboración de los productos de panadería.
- Emplear las normas vigentes en relación a seguridad e higiene en el trabajo y a las higiénico-sanitarias y ambientales.

REQUISITOS DE INGRESO:

El ingresante a esta Certificación deberá tener Educación Primaria Completa.

ORGANIZACIÓN CURRICULAR:

La estructura curricular de este itinerario formativo consta de los siguientes módulos:

MÓDULO	CARGA HORARIA
Elementos Básicos de Panadería	20 Hs.
Elaboración de Productos de Panadería	50 Hs.
Panadería para Banquetes y Eventos Especiales	20 Hs.
Seguridad e Higiene en Panadería	20 Hs.
Prácticas Profesionalizantes	90 Hs
Total	200 horas reloj

CERTIFICACIÓN A OTORGAR:

El alumno/a que haya acreditado la totalidad de los módulos del itinerario formativo, recibirá la certificación de la calificación profesional de: PANADERO

CONTENIDOS DE LOS MODULOS:

Esta descripción presenta aquellos contenidos que podrían desarrollarse en el transcurso de las actividades formativas. La misma no indica secuencia, será el equipo docente a cargo de cada módulo quienes resuelvan en qué momento y a través de qué actividades los desarrollará.

Elementos Básicos de Panadería

Conceptos básicos de la panadería. La fórmula panadera El rol del panadero. Ámbitos y lugares de trabajo. Técnicas de amasado. El desarrollo del gluten. Fermentación alcohólica, ácida, áctica, ropica, química. Fermentaciones iniciales (desarrollo de sabor) y fermentaciones finales (maduración y crecimiento del producto). Filamantación: enfermedades de las masas. Harinas: tipos, composición, características. Levadura: tipos y características. Demás ingredientes: azúcar, extracto de malta, huevos, materias grasas, etc. tipos, composición, características. Masa básica y única para panes.

Elaboración de Productos de Panadería

Productos derivados de Masas batidas: bizcochuelo, magdalenas, princesitas, mantecados, piononos, piononos a dos colores, rallados. Productos derivados de Masas quebradas: pastafrola, tartas, alfajores de maicena. Productos derivados de masas fermentadas: panes, (de leche, italiano, de Viena, chips, panchos, hamburguesas francés, saborizados, rellenos, baghetes, de campo, chips, figacitas de manteca), pizza y calzones. Productos derivados de masas hojaldradas: Medias lunas (hojaldre rápido), medias lunas de hojaldre, facturas, torta de manzanas, palmeritas. Productos derivados de masas con grasa: cuernitos, bizcochitos, cremonas simples, solas o rellenas con o sin semillas, libritos, galletas de campo, cremonas de hojaldre dulces o saladas, facturas de grasa, berlinesas, churros. Elaboración de panes dulces: rosca de Pascuas (simples y rellenas), ensaimadas con crema pastelera o dulce de membrillo, tortitas negras y blancas, scones-dulces y salados, pan de leche, miguelitos, trenzas cortas, espirales, facturas, pan dulce clásico, de chocolate, especial, madrileños.

Panadería para Banquetes y Eventos Especiales

Panes de molde (de miga y lácteo), grisines, foccacia, foccacia rellena, masa para empanadas. Piononos: dulces y salados, rellenos. Panes de restaurante(saborizados, con tintas naturales). Masa muerta (armado de recipientes para mesas de buffet).

Seguridad e Higiene en Panadería

Limpieza de equipos e instalaciones. Productos de limpieza. Desinfección, esterilización, desinsectación, desratización. Equipos de limpieza. Señalización y aislamiento de áreas o equipos para su limpieza. Higiene personal. Vestimenta y equipo de trabajo autorizados. Heridas y protección adecuada. Enfermedades transmisibles. Normativa de manipulación de alimentos. Seguridad en la industria alimentaria. Factores y situaciones de riesgo. Medidas de prevención y protección. Situaciones de emergencia. Seguridad en la utilización de maquinaria y equipos.

Prácticas Profesionalizantes

En éste Módulo se desarrollará las actividades formativas orientadas a la aplicación de los conocimientos adquiridos en los espacios restantes. Se diseñarán en función del cursado de los módulos correspondientes a los aprendizajes teóricos.